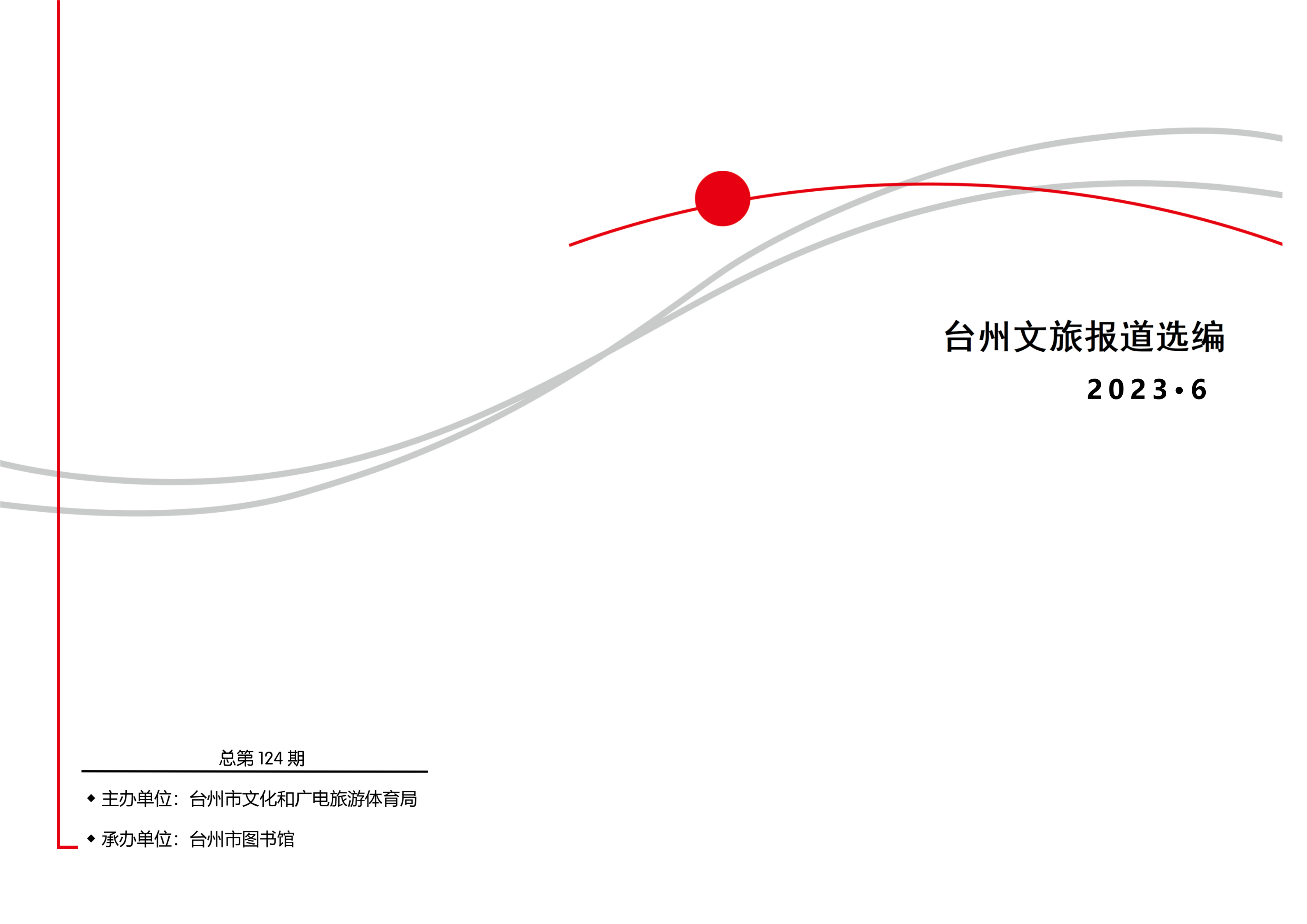


The background features a minimalist design with a large red circle and several flowing grey curves. A vertical red line is positioned on the left side of the page.

台州文旅报道选编

2023·6

总第 124 期

-
- ◆ 主办单位：台州市文化和广电旅游体育局
 - ◆ 承办单位：台州市图书馆

目 录

台州美食上海再“出圈”，用了啥招？	1
温岭：石屋民宿 3.0 版，与大海隔空对话	4
《大陈岛垦荒史料汇编》发布	7
好“戏”连连！第二届市民艺术节来了	8
舞狮巡游唱大戏“国家级非遗”大奏鼓也来了	10
将和合文化融入政协界别工作	12
三门：跨越山海品鲜甜	13

台州美食上海再“出圈”，用了啥招？

台州日报 2023-06-01 第05版

5月29日—6月1日，2023上海旅游产业博览会（以下简称“旅博会”）在国家会展中心（上海）举行。

市文化和广电旅游体育局组织台州13家文旅企业参加此次展会。纷繁多样的文旅产品，将台州馆装点得满满当当，吸引了众多参观者驻足。

而其中最受欢迎的，还是台州美食。

带着活黄鱼去旅博会、海产品预制菜、“自嗨锅”式加热的食补药膳……撇开糯叽叽，为了打开“‘五一’小长假台州接待省外游客客源地TOP1上海”的市场，这次旅博会，台州的美食企业，拼了。

活黄鱼搬进展会

展会现场，赚足参观者目光的，首推大陈黄鱼。当然，是活的大陈黄鱼。

这是兴鲜（浙江）供应链有限公司总经理陈文荣第一次参加旅博会。他带来的展品是大陈活黄鱼、海鲜礼包、冻水产品。

一个四四方方的鱼缸摆放在展位上，盛满来自大陈海域的海水——为了还原大陈黄鱼的养殖环境，这样的海水陈文荣准备了好几大桶，特地从台州带到上海。海水滋润着，三条大黄鱼体型修长，细鳞泛黄，游得悠悠哉哉。

“我去过台州几次，也吃过家烧黄鱼，但活的黄鱼，我第一次见。”上海市民刘先生在鱼缸前久久停留，“台州的黄鱼味道很不错，肉质很细，很鲜美。”

陈文荣介绍，大陈海域的养殖环境十分符合大黄鱼生长的自然条件，他们一直用深水网箱进行黄鱼养殖。“大陈黄鱼口感鲜美，保持了野生黄鱼的特性，我们希望通过这次展会，让更多人知道台州的大陈黄鱼。”陈文荣说。

现场，陈文荣还当起了“义务讲解员”，对照“台州小海鲜”展板，向参观者介绍台州美食。

“我去过台州，海鲜是很鲜的。”上海市民张阿姨说，“我们去了三门，在蛇蟠岛玩了以后，去农家乐吃渔民刚打捞上来的鱼虾蟹，简单地蒸了一下，盐都不要放，很好吃。”

围着台州馆逛了一圈，参观者刘先生对着“台州小海鲜”展板，竖起了大拇指：“你们台州的小海鲜，真不错！”

海产品也有预制菜

“这个字怎么读？”

在温岭市澄川（松门）白鲞专业合作社的展位前，参观者王翀翀指着“松门白鲞”的“鲞”字，问身边的朋友。

“这是‘白鲞’（xiang 读第三声），意思就是指剖开晾干的鱼。”工作人员介绍。

松门白鲞，简称台鲞、松鲞，是台州出产的野生黄鱼干。清代文人袁枚曾在《随园食单》中记载过“台鲞”，说它“出台州松门者最佳，肉软而鲜肥……”

松门白鲞传统加工技艺于 2009 年列入浙江省非物质文化遗产保护名录，“澄川松鲞”于 2011 年被认定为“浙江老字号”……说起这些，合作社理事长陈新伟如数家珍。

作为松门白鲞传统加工技艺的非遗传承人，多年来，陈新伟一直在积极探索非遗的全新打开方式。“试水电商运营、直播带货、文创出圈，打磨形成了松门白鲞黄鱼传说预制菜系列、新国潮休闲零食系列、传统加工产品系列。”

其中最亮眼的，当属“松门白鲞”与浙江颜大鲜海洋食品有限公司联合研发的松门白鲞黄鱼传说预制菜系列。

从藤椒、酱椒、酱香、酸汤等口味中选出钟意的味道，将鱼提前解冻，连带着包装袋里的汤水油汁一并倒入盘中，放入微波炉或蒸锅加热五六分钟，一道海洋美味只待享用。

简单烹饪步骤的背后，是对海产品去腥锁鲜技术的创新与严格把控。“我们会进行三去，即去鳞、去鳃、去内脏；三洗，到达加工中心洗一遍、三去之后洗一遍、腌制去腥后洗一遍；三锁，即油锁、酒锁、真空锁；三冻，即活冻、杀后腌制冻、冷库冻，以保证最新鲜的口感。”“颜大鲜”工作人员陈潇介绍，这个过程里的“一种海鲜去腥锁鲜工艺技术”“一种海鲜产品杀菌锅及其杀菌方法”等发明都申请了专利。

“我女儿很喜欢吃海鲜，‘五一’时她就去台州了，回来说台州的鱼很好吃，我也不会做。”买了两包预制菜的上海市民钟女士，乐呵呵地说，“这样方便多了，回家蒸给她吃。”不会做饭的王翀翀也买了一袋，“跟吃泡面一样简单的操作，我还是会的”。

展会第一天，“松门白鲞”的销售额达到 3000 元左右，陈新伟笑着说：“还可以。”

可以随时加热的食补药膳

台州市食补堂食品科技有限公司负责人徐爱琴，带着几大箱食补药膳去参加旅博会。这些密封在小金碗里的汤羹堆放在展位上，很是好看。

午饭时间刚到，食补堂的展位前就挤满了闻着汤羹香味而来的工作人员和参观者。鸡枞菌百合土鸡汤、玉竹陈皮老鸭汤、猴头菇猪肚鸡汤、佛手响螺鲍鱼汤、小暖红枣姜米粥、陈皮薏米红豆汤……徐爱琴拿出几个自加热罐，撕开加热包，倒上水，再把不同口味的小金碗置放在罐子中，盖上盖子，焖几分钟，一碗飘着热气的食补药膳就端到了食客手中。

“味道不错，很鲜美也不腻，最主要是热的，汤水就要趁热才好吃。”参观者范女士捧着一碗石斛花莲子银耳羹，吃了起来。

小小的金碗，承载着浙江省非物质文化遗产代表性项目——温岭传统食补品制作技艺。在石塘，当地渔民讨海而生，捕鱼作业需要强健的体魄，渔家主妇会准备许多食补品，民间代代相传，形成了传统食补品制作技艺。

如今，在科技创新的加持下，一碗药膳从选材清洗到 121℃ 鲜炖，可以存放 6 个月。去年，食补堂开始为产品配套自加热罐，携带方便，操作简单，受到食客的追捧，也拓宽了销路。

创新的台州美食，如何打开上海市场

“您去过台州吗？感觉怎么样？”

旅博会期间，走进台州馆的参观者络绎不绝，在回答这个问题时，他们不约而同地提到了台州美食。

“去过，台州好吃的多。”

“还没去过，但我知道台州美食很多。”

看见“追着阳光去台州”几个闪闪的大字，上海姑娘木木有些兴奋，特意进馆打卡拍照。她两次到台州，对临海紫阳街和天台国清寺印象深刻，但最难忘的还是台州美食，以至于从台州旅游回来后，她还特地去浦东新区的台州菜餐馆吃了好几顿。

近年来，台州的餐饮企业向外发展，“以新荣记、顺记、台乡缘、林家一等为代表的龙头餐饮企业逐步在上海、北京等大城市站稳脚跟，其中在上海滩安营扎寨的台州餐饮已达 1300 余家，在上海大街小巷，每 4 公里就有一家‘台州’餐馆”。

台州味道，正在“征服”越来越多的上海人。但是，如海产品预制菜这样的创新美食，又该如何打开市场？

对此，椒江区餐饮行业协会会长姚国荣有自己的看法，“预制菜作为手工菜的延伸，是一个新兴的有广阔市场前景的产业。台州菜受到欢迎，首先在于食材的鲜甜无比和自然本味，所以在台州做好预制菜有得天独厚的条件”。

要想进一步打开市场，预制菜必须以优质新鲜的原材料制作，绝不能以次充好，制作技艺也要走科技含量高的路子，才能实现预制菜的保鲜保味保速。“台州发展预制菜，需要重视餐饮行业 and 食品加工业的对接，需要这两方面的内行人一起研发创新”。姚国荣说。

从事餐饮行业 6 年多的周尧新则表示，海产品预制菜肯定是符合年轻人需求的，但要扩大销售市场，在保证味道的前提下，还要把台州小海鲜做得更精致，这样才能更符合上海等大城市的需求。

浙韵千宿·诗话台州 温岭：石屋民宿 3.0 版，与大海隔空对话

浙江日报 2023-06-07 第 00012 版

满城石韵，环山皆海，碧波荡漾春潮。千帆竞发，争流百舸，江山壮丽妖娆。这首慷慨激昂的诗词描绘的正是中国大陆新千年第一缕曙光首照地——石塘镇。

石塘，位于浙江省台州市温岭东南沿海，碧海青山中展现着叠排石屋，古朴渔村里承载着非遗民俗……岁月更迭提炼出了石塘旅游业特有的“有机”载体——石屋民宿，正以独树一帜的东海风情展现出朝气蓬勃的新业态景象，承载着人们面朝大海，春暖花开的向往。

延续地缘价值 石头房变“黄金屋”

这里的每一块石头都有它的故事，每一株杂草都有它的风姿，石塘极具生活的气息：你可以在石塘老街尝一尝地道小网海鲜，感受大海特有的味道；也可以赤脚漫步在金沙滩，聆听一段段历史回音；还可以在夏日午后，再寻一依山傍海的民宿，吹着海风，细看花开花落，遥望云卷云舒……

石塘曾经是一个传统的海滨渔业小镇，渔业是当地的主要产业。在新千年曙光的照耀下，早已发生了质变。

近年来，石塘以加快转变经济发展方式为主线，立足自身资源优势，大力发展旅游文化创意产业，通过旅游民宿撬动乡村振兴，推动经济社会跨越发展。

为了大力推广在保留石屋原始风貌基础上加以创新的民宿开发理念，2016年温岭招引浙旅集团投资2000万元在石塘打造了当时旅游民宿的标杆——蝶来·日出三舍民宿，不仅实现石头房变“黄金屋”，也解决了石屋保护的难题，并以此为契机带动了海利村、金沙村等周边多个石屋资源丰富的村落开发了50多家旅游民宿，每年吸引游客100多万人次。

如今，以奢野一宅、栖衡石舍、在海边、慕然海谷为代表的温岭旅游民宿，在省内外都拥有了一定的知名度，多次入围各大民宿排行榜单。奢野一宅获评“白金宿”，栖衡石舍、在海边、慕然海谷3家民宿获评“金宿”，爱琴海、风从海上来、渔村影像、石尚逸想、梦情海湾、暖暖一舍、喜柿山谷等7家旅游民宿获评“银宿”。

在旅游民宿产业的带动下，温岭渔家乐、餐饮购物、特产销售、交通运输等关联产业的间接从业人员达1万多人，吸引民资3亿多元，乡村旅游民宿集聚群规模渐成。旅游民宿作为新兴旅游业态，催生了休闲度假和商务接待等相关产品，已经成为温岭旅游产业链的重要一环，也成为温岭海洋休闲度假的核心产品。

获得符号价值 铸就石塘的根与魂

在石塘，民宿的发展从“一张床”的农家乐1.0版本，发展到“厕所要干湿分离，床品能让人舒适入睡”的2.0精品民宿版本，到如今被注入更多文化元素的民宿3.0版本。

今年五月中旬，一场绝美的“蓝眼泪”让石塘再次火上热搜。这片梦幻荧光海让无数“追泪人”奔赴石塘海岸。

石塘，从不缺少美，也不缺少“网红”，如何让“流量”变成“留量”，让偶然的“爆红”变成“长红”，成为当地文旅从业者新的思考。

如果说，沙滩、阳光、石屋与海洋是石塘的肉与骨，那么浸入血脉的海洋文化，就是石塘的根与魂。

在海边民宿的大堂书架上，摆着《老人与海》《海鸥乔纳森》《加勒比海盗》……“大多和海有关的书，我这里都能找到。这些书都是征集来的，只要将与海有关的书快递过来，都有机会获得免费入住的机会。当然，来这里的客人也可以免费带走他喜欢的书，包括这本麦家亲笔签名的《人生海海》。当书中海成为大家的‘心中海’，海洋文化交流、传播的才更广。”民宿主人陈先生指着扉页上麦家的亲笔签名，用一口闽南口音的普通话说道。石塘镇的先民大多自闽南迁徙而来，与多种文化交融渗透，由此形成了渔村独特的乡土文化。如今，在当地政府的推动下，聚焦文旅融合，在对 100 多处石屋古民居进行保护性开发的基础上，把石塘民宿与非遗、美食和艺术等百年遗存的海洋文化结合起来，打造了形象鲜明的海洋民宿特色集聚区。

例如奢野一宅推出季海威海角版画展；海山生活有“只有海知道”海洋生物展；慕然海谷举办“慕然拾青”书画作品展；风从海上来有“音·海有光”原创音乐作品展；栖衡石舍留出了 300 多平方米的非遗陈列馆用来陈列石塘的 12 项省级非遗项目，推出海洋手作系列体验；隆·十二境有了“海的味道，WO 知道！”石塘系列传统美食“快闪”流水席……各家民宿用一个个文化元素讲述着石屋和海的传说，让游客与大海隔空对话。

目前石塘已有 20 家旅游民宿逐步开展主题特色项目活动，以文塑旅、以旅彰文的深度融合成为石塘旅游业持续发展的永恒动力。

超越内涵价值 乡村民宿促进共同富裕

乡村民宿一头连着农村，一头牵着城市，是带动乡村振兴的重要动力。

奢野一宅的民宿主人阿海哥在抖音平台有着近 5 万粉丝。视频大多为当地风情及美食。“我们正在着手建立石塘 2 小时旅游圈，把当地元素都结合进去，不仅可以让客人更深入地体验本地的海洋文化，也可以更好地带动周边产业的共同发展。”

如今，温岭旅游民宿直接提供岗位近 1000 人，大部分的员工是当地村民，年人均增收约 6 万元，有些已成为民宿的管理人员。

作为中国著名旅游经济和管理专家的魏小安先生年初来温岭考察石塘民宿。魏小安

先生认为温岭旅游民宿做得不错，而今后的发展第一是创造一个世界级品牌、两万间石头房子，构建世界闻名的滨海民宿集群；第二是组织一次石头房子艺术大赛；第三是获奖项目招才引智，做出一流项目；第四是组织各项凸显温岭海鲜实力的赛事活动。

如今的石塘正在向这一目标步步迈进——依托滨海石屋的独特优势，不断提升沿海地区环境；编制了《温岭市旅游民宿发展规划》，出台《温岭市旅游民宿管理暂行办法》；引进米其林美食项目林家台菜……

如今的石塘“曙光”历经 20 余年，用正午的阳光来形容，是再恰当不过了。环境慢慢改变，海水渐渐变蓝，海洋旅游业蓬勃兴起，大批渔民洗脚上岸，转产转业，吃上了“旅游饭”“阳光饭”。石塘镇的海洋资源优势正一步步地转化为经济发展优势。

石塘的改变正是温岭文旅的缩影。温岭正在实施“两城两湖”战略——山海联动、城乡融合、全域布局，逐步把“两核、两板块、两带、多节点”的乡村大花园蓝图化作现实，独具特色、美丽宜居的乡村，将成为中国旅游经济下一个带动引擎。（郭海峰、赵西泠）

《大陈岛垦荒史料汇编》发布

台州日报 2023-06-08 第 02 版

在历经 7 年的资料征集、1 年多的编纂，《大陈岛垦荒史料汇编》于近日面世。6 月 6 日，该书发布会在台州市图书馆举行。

该书分“垦荒之因”“垦荒之路”“垦荒之魂”三方面内容。选用垦荒史料真实档案，大多为照片、图片、报刊、图表、文件资料等。其中，有两份手抄的垦荒队员誓词极其珍贵，是当年首批 227 名垦荒队员在凤山顶宣誓的誓词，更是迄今发现仅有的两份誓词。

发布会现场，台州市档案馆有关负责人分享了编纂心得，大陈岛垦荒队员及家属联谊会代表发言，并举行了赠书仪式。

据悉，从 2016 年 7 月起，台州市档案馆就开始向老垦荒队员和社会公众征集垦荒史料，并建立民间收藏家联络征集机制，开展垦荒队员口述历史采集等工作。回忆编撰过程，主编陈洁坦言：“我们除了利用多年来向社会各界征集来的馆藏垦荒档案，还赴浙江省档案馆、温州市档案馆，黄岩区、温岭市档案馆归集有关垦荒的档案。尽管花费不少精力，但能编纂这样有分量、有价值的书，是我们的荣幸！”

本书编写过程也不乏暖心的故事。垦荒队老队长王宗楣将他 30 多年收集的 1165 件（张、册）文件资料、照片、光盘、报刊、剪报等，及 128GB 的电子数据全部捐赠给台州市档案馆，有些史料属于孤本。他不顾自己 91 岁高龄，在眼睛看不太清字的情况下还为该书写下序言，并逐字逐句修改文字和图片说明，提出许多修改意见。

“档案是最真实的原始记录。我们相信，本书的出版，对于进一步弘扬大陈岛垦荒精神，赓续红色血脉，传承红色基因，凝聚奋进力量，具有积极推动作用。”市档案馆馆长郑志敏说。

好“戏”连连！第二届市民艺术节来了

台州日报 2023-06-13 第 01 版

在快节奏生活的当下，你是否还有闲情逸致，来欣赏一部舞剧，或聆听一场音乐会？

由市委宣传部、市文广旅体局、市文联联合主办的“和合城 迎亚运”台州市 2023 市民艺术节，于 6 月 13 日正式开幕。接下来的两个月中，台州将变成一座“大舞台”，一大批文艺精品剧目与活动会与观众见面，每一周，都有一场大活动、若干场中小活动。

对市民而言，艺术节是难得的视听盛宴，也许某一段旋律，某一句台词，都会令人心潮澎湃。对城市而言，艺术节是一种新的“身份表达”——人们对台州的印象，不必拘泥于“山海”“制造”“美食”等标签，也可以加上“文艺”与“美”。

今夏好戏连连看

这个夏天，好戏精彩纷呈。

6 月 13 日的开幕式，浙江歌舞剧院将带来《春风又绿江南岸》，在央视春晚火爆出圈的绝美国风精彩上演。

6 月 14 日，北京巧克力儿童艺术剧团带来的《海洋 G 指令》，将在椒江文化艺术中心上演。这是一部有着环保教育意义的儿童剧，由“超级飞侠”主演，颇受孩子们喜爱。

6 月 24 日，开心麻花的爆笑话剧《夏洛特烦恼》，在黄岩区文体中心与观众见面。这部剧自 2013 年首演以来，一直是国内原创舞台剧票房榜常客，全国各地剧场上座率保持 95%以上，在年轻人中间有一大票“粉丝”。

于6月27日上演的滑稽戏《哎哟爸爸》，是一部笑中带泪的养老故事。上海滑稽剧团把创作视角放在当下关注的养老问题上，把上海爷叔的腔调、诙谐与责任感刻画出来，每一位观众看了，都有不同体会。

有国内好戏，也有国际好戏。7月14日，莫斯科儿童剧院玩偶音乐剧团将为台州观众献上《国王的秘密》。该剧改编自经典童话故事《长驴耳朵的国王》，讲述一位国王为了掩饰自己头上的秘密，而引发的一场闹剧。

值得一提的是，“台州产”的原创精品大戏，将在本届市民艺术节“挑大梁”。浙江台州乱弹剧团的《戚继光》《我的芳林村》，台州人艺话剧团的《贤相杜范》《西望的田野》会相继与市民们见面。

“6月16日，《西望的田野》在黄岩区文体中心首演，这部话剧演绎了台州瓜农们‘追着阳光种西瓜’的故事。”台州人艺话剧团团长茹福胜说，“剧中的每一个人，普通而不平凡，相信能给观众带来感动与启迪。”

跟着艺术游台州

本届市民艺术节，演出与活动不光在剧院，也在广场、草坪、书店、公园等。以艺术之名，可以发现这座城市的美好。

“咪咪噜外滩迷失记”——宋思衡多媒体钢琴音乐会，就放在椒江和合公园中央草坪。6月30日，80后钢琴艺术家宋思衡，将用琴声结合绘本《咪咪噜外滩迷失记》，为大家演奏一场关于陪护、陪伴与爱的音乐会。

7月19日，古琴名家徐君跃将率领杭州西湖元音琴乐团为市民献上浙派徐门古琴音乐会《古韵琴声》。

7月底的“松庭杯”第五届全国竹笛邀请赛、8月下旬的第四届台州市原创流行音乐大赛，各自走进了温岭长屿硐天、玉环市图书馆新馆大草坪等景点。这些活动，为市民打开了艺术视野的同时，也展现了台州的多元魅力。

全市28个草坪点位，每周都有“草地音乐会，三五个音乐爱好者，组成一支乐队，往草地上一站，就能开一场“Live秀”。朵云书院、大隐书局、钟书阁等高端民营书店，周末定期请来文艺名家举办讲座沙龙。

有心的市民，不妨把市民艺术节当做一份遍游台州的指南。“文”与“旅”本就是相辅相成的，跟着演出游台州，你会看见，文艺越来越多地渗透到城市中，渗透到日常

生活中。人群的集聚，艺术气息的流动，让城市文化不断生长，相应的，这种文化也滋养、联结着每一个人。

文艺让生活更美好

举办市民艺术节，归根到底，是回应市民群众对艺术的期待。

台州本就是一片文艺的热土。以戏曲为例，台州有 200 多家民营剧团，在乡镇、农村，有着庞大的市场份额，业内称之为戏曲市场的“台州现象”。

“一方面，有传统习俗的原因，每逢节庆、喜事，台州人有看戏的传统；另一方面，得益于文化部门、专业院团对艺术的普及，和民营剧团对市场的培育。”台州市文化馆馆长、台州市戏剧家协会主席俞叶萍说。

因而，戏曲是本届市民艺术节的“大项”。6 月 17 日起，为期 10 天的“越美台州”越剧精品剧目展演，就有浙江小百花越剧院等名团名家的专场演出。作为浙江省民营文艺院团协会的会长单位，台州乱弹剧团也将在台州市非遗展示馆举行每周六两场的折子戏驻场演出。

市民艺术节的举办，也为艺术家们提供了表达的契机，以及对外交流的机会。如台州民乐团将与深圳民乐团合作，在仙居红旗广场举办《宋韵台州》《美美仙居》等两场大型民族交响乐音乐会。

“与兄弟乐团合作，演奏台州本土的原创音乐，对我们而言，这是一次难能可贵的机会。”台州市民乐团团长兼总指挥张觉平说，自 2007 年成立以来，在相关部门的重视和支持下，民乐团不断发展壮大，取得了不俗的成绩，“我们会努力成为台州的一张文化名片。”

走过第一届，迎来第二届，市民艺术节会成为台州的新 IP 吗？我想会的，更重要的是，通过艺术表达，市民能从中获得幸福感，同时有更多年轻的面孔愿意参与到表达中——这才是城市充满活力、生生不息的信号。

舞狮巡游唱大戏 “国家级非遗”大奏鼓也来了

台州日报 2023-06-13 第 05 版

6 月 9 日是农历四月廿二，因疫情影响而暂停的温岭“大溪四月廿三庙会”又重启

了，今年更是增加了宋韵文化节这一主题。当天，由多支民间艺术团队组成巡游队伍行走在大溪镇城区的大街小巷，祈祝国泰民安，风调雨顺。

“大溪四月廿三庙会”历史源远流长，2014年7月被列入台州市非物质文化遗产名录。据《大溪镇志》等书记载，四月廿三为大溪镇镇东庙庙主宋九尚书寿日，每逢此日（引者按，实际上按例早一天举行踩街巡游活动），由大溪、水仓、后岸、宜桥四个村举办庙会。“白天抬着庙主神像游行，晚上演戏，放烟火，家家吃拭饼，小商贩借机云集，热闹非凡。二十世纪50年代中期改庙会为物资交流。80年代复兴，吃拭饼之俗由大溪街兴至农村。”（《大溪镇志·社会·岁时习俗》）

镇东庙由南宋名臣王居安的祖父王聚厚所立，现称镇东宫，主祀的宋九尚书就是北宋时的名相张齐贤。据张继定、王呈祥著的《南宋名臣王居安研究》中记载，王氏始祖从德，晚唐时官大理寺少卿，后弃官居故里杭州施水巷。五代时，举家迁出杭州，分居浙东各地，从德随其第三子定居黄岩宁川。王居安的祖父王聚厚系从德八世孙，自宁川迁至方岩乡大溪（当时属黄岩县）居住。他将原来族人信仰的宋九尚书信仰也带到大溪，自此代代相传，形成了大溪独特的四月廿三庙会风俗传统。

今年轮到值年的是后岸居，笔者闻讯赶到大溪街时，巡游队伍已经经过大溪居大溪小学附近，在这里，供桌前供着猪羊，供桌上摆起了谷米豆麦、金木水火土、琴棋书画、各式糕点、鲜果干果、中药材等各类祭品，来自新河的陈夏清、滨海的王云兵两位非物质文化遗产项目代表性传承人唱起了排街献盘。在供桌附近，来自外地的舞狮队的一只大红狮子登上梅花桩，在桩上腾挪、直立，当地人将一条香烟和一株白菜吊在绳上，在狮子头顶穿街而过。能否吃菜领赏？这考验舞狮者的本领。在满街人注目下，几经努力，狮子终于“吃”到了白菜，摘下了香烟。

队伍行经到宜桥居幸福一号附近时，笔者看到了巡游队伍的全部，原来由两匹黄马开道前导，其后，写着“国泰民安”“风调雨顺”等旗牌，则道出了民众的心声。

后面跟着的就是一支支民间艺术队伍，军乐队、细乐队、“八仙”、“唐僧师徒”、“济公”、“刘三姐”、舞龙队、舞狮队、大奏鼓（来自石塘镇的国家级非遗项目）队、大溪旗袍秀队、泽国红衣战队（健步队）、文武山庄武术队。来到开阔的表演场地时，队伍依次通过并进行表演。边上停着的一辆宣传车上，列举了大溪镇的十几张名片，并在车身上介绍王居安、谢铎、赵大佑等“大溪三圣贤”事迹。笔者注意到，还有网友在现场直播，将宋韵文化节的热闹盛况传至五湖四海。

队伍到达值年的后岸居，在戏台附近，各表演团队又进行了表演。今年，后岸居请来了乐清越剧队演出五晚，陆续上演《五女拜寿》《琵琶记》《孟丽君》《花中君子》等9场大戏。

将和合文化融入政协界别工作

人民政协报 2023-06-14 第 08 版

习近平总书记指出，我们的祖先曾创造了无与伦比的文化，而“和合”文化正是这其中的精髓之一。浙江省台州市与中国历史上的和合文化有很深的渊源，广泛流传着“和合二仙”寒山、拾得的传奇故事，被誉为和合文化的标志地、实践地和传播地。台州市政协认真贯彻党中央决策部署，不断推进实践创新，注重发掘和合文化优势，着力将和合文化融入政协界别工作中，不断提升界别工作显示度和辨识度。

树立“和合”理念，提升人民政协界别工作制度化水平。“和合”理念蕴含了唯物辩证法的科学逻辑，强调贵和尚中、取长补短、统筹平衡，对提升界别工作组织化水平具有重要借鉴意义。一是组织体系垂直整合。台州市政协建立政协党组会议、主席会议统筹领导机制，强化党对政协界别工作的领导，强化顶层设计，完善制度建设，谋划开展“界别工作加强年”活动。建立主席会议成员联系界别制度，完善专委会对口联系机制，配齐配强界别召集人，选好界别联络员，形成责任明确、协同配合、一贯到底的责任链条。二是活动开展有机聚合。创新开展界别“五个一”活动，规范活动内容和频次，破解界别活动“不规范、无组织、松散化”问题，提升界别工作效能。具体要求各界别每季度开展一次高质量的界别学习，全年开展一次高质量的界别调研、界别协商、界别监督和界别服务。三是考核评价多维融合。研究出台界别工作考核评价办法，探索从政治性、规范性、实效性等多个维度评价界别工作开展情况。建立市政协主席会议定期听取各界别召集人情况汇报制度，评选若干个优秀界别，在政协全会上进行通报表彰。

运用“和合”方法，提升委员联系界别群众规范化水平。“和合”文化蕴涵着争取人心、凝聚共识、促进和谐的时代价值，是委员联系界别群众可以借助的重要方法和手段。市政协出台《政协台州市委员会关于促进委员联系界别群众的意见》，明确每名委员联系 3—5 名政治素质高、代表性强、社会形象好的界别群众，创新完善寓联系于服务之中、寓走进于活动之中的程序机制。一是完善以和合固心机制。明确委员联系界别群众的首要任务是宣传习近平新时代中国特色社会主义思想和党的路线、方针、政策，引导委员固守圆心，当好党的政策宣传员、思想政治引领者、界别群众贴心人。二是完善以和合提能机制。建立界别群众有序政治参与机制，畅通民意表达渠道，邀请界别群众参加调查研究、协商议政、民主监督等履职活动，提升政协工作整体效能。三是完善以和合解难机制。建立委员为界别群众解难题、办实事机制，发挥委员自身特点和专长优势，围绕界别群众所需所想所盼，力所能及地开展政策咨询、法律援助、技术指导、义诊服务等利民便民服务。

搭建“和合”载体，提升界别委员履职工作组织化水平。市政协尝试推进“和合”

文化在政协界别工作中的固化物化，优化市政协协商中心功能定位，坚持面向界别委员，建成“和合系列”委员履职阵地。一是创设“和合委员讲堂”。按照“发声以委员为主，受众面向委员、界别群众、社会各界”的要求，精心选择委员群体中的专家学者、文化名人、各界精英，紧扣时势确定主题，创新形式开展宣讲。二是建设和合委员工作室。首批在协商中心集中建设8家界别型委员工作室，主动向群众开放，开展学习交流、专题宣讲、公益服务等线下活动。三是建设和合界别活动室。按照有场所、有制度、有氛围的要求，在协商中心统一建设界别活动室。鼓励各界别按照“自主、多样、灵活”的原则，在活动室独立或联合开展界别学习、界别协商、联络联谊等活动。

台州市政协通过发掘和合文化优势，加强政协界别工作的实践，契合了全过程人民民主的性质逻辑，彰显了和合文化的时代价值，促进了和合文化与协商文化的有机融合。

突出厚德载物，委员界别意识不断增强。坚持以社会主义核心价值观为准则，以和合文化为底蕴，厚植委员之德，引导委员懂政协、会协商、善议政，守纪律、讲规矩、重品行，更好在政协工作中唱主角、本职岗位上作表率、界别群众中当示范。

突出和而不同，协商文化内涵不断丰富。通过传承中华民族兼容并蓄、求同存异等优秀政治文化，鼓励和支持委员在界别工作和各类履职过程中讲真话、建诤言，促进不同思想观点的充分表达和深入交流，形成既畅所欲言、各抒己见，又理性有度、合法依章的良好协商氛围。

突出善解能容，服务社会治理更加有效。通过发挥委员渠道畅通、位置超然等优势，主动深化与界别群众以及社会各界的联系，做好政策宣传、理顺情绪、化解矛盾、促进团结的工作，提振发展信心，广泛凝聚共识，助力共同富裕。（台州市政协党组书记、主席：叶海燕）

舌尖之旅 诗意康养 三门：跨越山海品鲜甜

浙江老年报 2023-06-16 第 0006 版

走进台州市三门县海润街道涛头村，一处处养殖塘连方成块、波光粼粼，近看几处，青蟹、跳跳鱼、缢蛏、血蚶……海鲜养殖场热闹非凡，游人如织。

这座位于台州市东北部沿海的县城，占据了得天独厚的地理优势，素有“中国小海鲜之乡”之称，是长三角全季全天候的小海鲜大厨房。

敢为天下“鲜”

“夏天到了，想带着外公外婆尝尝美味的海鲜。”前不久，26岁的汪女士在网上搜寻适合全家出游的地点，几番周折，终觅得三门大美湾区这块理想之地。

汪女士记得，到达三门的第一顿晚饭就是海鲜，餐桌上，青蟹口感纯正、肉质鲜嫩，三门缢蛏最是原汁原味，跳跳鱼、望潮不停刺激味蕾……让平时饭量不大的外婆也多尝了几口，两位老人家边吃边夸，回味无穷。

品鲜，就要敢为天下“鲜”。这些年来，三门县极力发展具有当地特色的康养文旅产业，围绕“中国鲜甜港城”建设，积极推动文化旅游和疗休养交流合作，依托资源优势，将“鲜甜”作为主要康养特色，成为贯穿全县康养文旅产业的核心力量，形成多元鲜甜、资源共生、美食共荣的发展格局，有效放大了“鲜甜三门”品牌知名度。

气候康养县

这段时间，来三门的游客肉眼可见地多了起来。除了品鲜，远道而来的客人还喜欢在山间、茶园逗留，只为吸上一口新鲜空气。

“三门是全国首个气候康养县，这里气候宜人，温和湿润，最适宜老年人来此康养休闲，享受静谧度假时光。”三门县文化和广电旅游体育局局长戴峥表示，三门是长三角湾区康养旅游的绝佳目的地，气候禀赋、生态环境、气候舒适性、气候康养等方面指标的优良率为94%，综合评定等级为优。综合来看，三门县具有良好的气候生态康养优势，是老年人出行的不二之选。

在“千洞奇岛”蛇蟠岛休闲避暑，在栖心谷森林秘谷看星空日出，在三门农博园感受归园田居的惬意生活，在潘家小镇、东屏古村、海上田园摄影小镇返璞归真……游客所到之处皆是诗情画意。

三门还有“浙江红旗第一飘”亭旁红色文化教育基地，芹溪村、围垦纪念馆等，在康养度假的同时，还可以开启一段红色记忆之旅。

康养云座谈

三门是全国首个气候康养县，近年来，我们极力发展具有三门特色的康养文旅产业。以海湾、山川、乡村、红色文化等康养文旅资源为依托，在全域旅游发展规划引领下，形成多元鲜甜资源共生、多样鲜甜美食共荣的发展格局。

目前，三门康养文旅产业正处于不断融合发展、转型提升、联动突破的发展进程之中，并将迎来新阶段的高质量发展。在三门湾湾区旅游发展推动下，不断提升三门海湾康养旅游资源开发，做强蛇蟠岛康养主题特色，推进蛇蟠岛古村石屋素食康养园、蛇蟠岛洞窟酒店等项目建设，让游客尤其是老年游客在康养旅游时拥有更加多元化、多样性的体验。

对于乡村游、田园游，老年朋友往往情有独钟。基于此，三门将以优秀的乡村、山野、田园资源为基础，共筑古色、绿色、蓝色、红色、彩色的五色乡村特色圈，推进潘家小镇和红色芹溪村板块再开发、再繁荣，让三门乡村休闲康养体验更具竞争力和吸引力。

近年来，三门鲜甜海鲜特色不断凸显。下一步，我们将不断擦亮三门小海鲜康养旅游金名片，推动小海鲜美食创新丰富，重点凸显三门小海鲜全季全天候不断档特色，持续打造三门青蟹、跳跳鱼、缢蛏、望潮、牡蛎、对虾等小海鲜知名度，让游客深切感受“鲜到极致便是甜”的鲜甜体验，真正留下“三门归去不知味”的美食印象。（三门县文化和广电旅游体育局党组书记、局长：戴峥）