

福鼎 文体旅

文旅为帆 逐梦深蓝

秋冬时节,走进福鼎,看清冷的海。

面朝大海,听海风呢喃低语,或是到新渔村观光游玩,再站上跨海大桥,纵览滨海风光,只见一口口新型网箱有序排列,随风荡漾起一道道波浪,身临其中又可海钓、扬帆出海、品尝海鲜大餐……油画质感的沿海风光,令人流连忘返。

我市坐拥432公里绵长海岸线,海洋资源丰富,幻化出了无数旅游风情,总能给人带来不一样的惊喜,成为众多游客的向往之地。

近年来,我市聚焦传承弘扬发展海洋文化,加大海洋文化挖掘和保护力度,着力培育新时代海洋文化载体,创新发展渔旅融合新业态,与游客个性化的需求进行碰撞,不断散发出全新活力,打造全域旅游新亮点。

“铁枝俗称‘杠’‘阁’,在沙埕一带渔乡已流传数百年,具有广泛的群众性。每逢渔闲期间,渔民们就会组织‘搬铁枝’,祈求风调雨顺、年年有余……”在沙埕镇铁枝陈列馆,国家级非遗项目铁枝代表性传承人刘端富娓娓道来。

馆内,小型“太姥祈福”的铁枝交叉回旋,仿真的小演员们装扮精美,分层或坐或站,极尽千姿百态。刘端富解释,当地流传

着“没看过铁枝,就不算过元宵节”的说法。除了元宵节之外,游客可以到展示馆一睹铁枝风采。

以文促旅,以旅彰文。我市持续挖掘和保护福鼎棋盘山、马栏山等新石器时期海洋文化遗址,烽火营遗址,玉塘、湫城等明代沿海古堡遗址,以及18处古渡口遗址的保护和转化利用,编制保护规划方案,并传承弘扬“普渡文化节”、灯会、龙灯及地方“吃福”“祈福”等传统海洋民俗文化,加大“沙埕铁枝”“跑旱船”等地方特色非遗和民俗文化的保护和传承力度,建立传习所、海洋文化馆等,将非遗展馆、非遗体验馆、非遗工坊、传习所等纳入旅游线路,加强游客互动,打造网红非遗空间。

互融互促,我市进一步以节会来引流,先后举办开渔节、鲈鱼文化节等、海岛音乐节、沙滩气排球、环岛马拉松等极具海洋文化特色的文旅活动,把民俗文化、旅游美食、全民健身融为一体,不断提升福鼎海洋文化的吸引力和影响力。开展海洋民俗文化展演活动,以特色节庆打造海洋文化品牌,深受群众喜爱,还分别在央视《东西南北贺新春》《福兔迎新春年俗文化艺术展》和省台《五福迎春》系列节目中亮相,各大平台直播收看及互动量破百万,为海洋文

化增添一抹“亮色”。

融出好风光,激发新活力。用好用活“海洋优势”,不断精心策划丰富而且有特色的海洋旅游产品,我市旅游业态不断推陈出新,为海洋文化添“新色”——

佳阳畲族乡依托海之梦渔旅融合“水乡渔村”休闲渔业示范基地,将休闲渔业与海洋文化相结合,大力推动休闲渔业精品化发展,重点打造以“渔家乐”为代表的海上特色旅游品牌,带动村民年均增收2万元,年交易额达2亿元。

硐门畲族乡渔井村紧抓“畬乡风情·渔村听涛”乡村振兴示范带建设契机,巧做“渔旅融合”文章,积极发展渔家乐、石屋民宿、摄影基地等旅游业态,深耕海洋文化核心IP,打造“微度假”模式。

嵛山岛充分发挥独有的山海优势,创新“旅游+”,串联打造5个金牌旅游村,推动观光游向全域游、休闲游转变,构建海岛全域旅游新格局,实现年接待游客量20余万人次。

靠海吃海,念好海经,讲好“海的故事”。我市还将持续推进海洋文化与海洋旅游融合发展,以文旅为帆,逐梦深蓝。

□ 王婷婷

旅游资讯

我市市民体质“合格”率99.2%

本报讯(少体校)日前,我市开展2023年国民体质监测,对全市的国民体质达标率等开展测试。

数据显示,2023年我市达到《国民体质测定标准》“合格”等级以上的人数为99.2%,其中20~39岁成年人99.5%,40~59岁成年人96.4%,60~69岁老年人92.5%;男性94.6%,女性99.3%;优秀率为40.1%,我市市民体质普遍较好。

其中,参加体育锻炼的成年人和老年人的身体机能、身体素质好于同性别同年龄组的不参加体育锻炼者,且呈现锻炼频率、运动强度越高,体质越好的趋势。

福鼎的味道

杏仁豆腐



传说,是在明末清初的时候,福鼎前岐一名年轻厨师陈传中,到扬州拜一名在清宫廷御膳房当过御厨的厨师为师,学习制作杏仁豆腐的手艺。学成回老家后,便在福鼎流传下来。相传陈传中后来又又到厦门大学当厨师,这时期(1926-1927年)正好鲁迅先生在厦门大学教书,他专门给鲁迅先生做菜。

杏仁豆腐是中国的一道特色名点,在满汉全席中便有此菜。其主要用杏仁磨浆后加水煮沸,待冷冻凝结之后切块而成,因形似豆腐而得名。陈姓厨师学成归来后,他发现当地的石花菜琼胶成分很高,并具有多种营养成分,便做了试验,把石花菜与杏仁混合再加糯米,没想到这样做出来的杏仁豆腐无论从外观、色泽还是口感,都更具特色,于是他进行了大胆改进,形成了今天的一道极具特色的地方美食。

杏仁豆腐具有洁白柔滑、清甜淡爽的特色,并具有生津止渴、润肺定喘、滑肠通便、减少肠道癌的功效。

过去在福鼎当地,杏仁豆腐、豆腐脑、木莲果冻统称为凉冻。杏仁豆腐主要原料是石花菜、杏仁和糯米,其中石花菜是生长在福建和广东东南沿海一带岩壁上的一种植物,含琼胶、钙、镁、钾、钠和多种无机盐,多糖类等成分。中医认为,石花菜味甘咸,性寒滑,具有润肠通便、益智健脑、降脂降压、补血补钙、清热止咳、消肿利水、美容养颜的功效,呈暗紫色,可以提炼多种元素。制作方法就是将石花菜洗净晒干,加水入锅,添加少许食用醋熬成胶汁,把过滤后的胶汁起锅装在盛器中,待凉冷后自动凝结成冻时,切成大块放入水中瓢洗浸泡,过程中不断换水,待1-2天由黑变白后,将石花冻倒入锅中煮沸,加入杏仁和糯米磨成浆,过滤后再倒入锅中继续煮沸。此时浆液变成白色,起锅装在盛器中,待约1个小时后,会自动凉冷凝结成杏仁冻时,可以用尖刀将其割成小块备用。然后把白砂糖加水熬制成糖水,凉后加入薄荷水,最后将杏仁块放入糖水中即可食用。

现在受工序时间限制和利益驱使,有的杏仁豆腐是由杏仁豆腐粉直接制成杏仁豆腐,也有的用杏仁、花生仁去外皮,放入磨子内磨成杏仁汁精制而成。

□ 王代进 郑成勇 宋仁若

边走边拍

十里桐溪竞风流



日落时分的桐山溪美轮美奂

在福鼎这片美丽的土地上,有一条温婉的河流,它轻柔地流淌于山野之间,滋养着大地,静静沉淀着丰富多彩的流域文化和历史遗产。最终,这条河流汇于一处,从市中心地带穿城而过,奔向大海。

近年来,我市按照宁德市河长办“一县一特色”工作部署,强化落实河湖长制,聚力打造“十里桐溪”幸福河,

紧紧抓住“安全、健康、生态、美丽、和谐”幸福河湖五大标准,以项目建设为抓手,以生态保护与修复为重点,以加强河流岸线管理为手段,以提升河岸颜值为追求,以挖掘历史丰富文化为目的,不断推进桐山溪幸福河湖建设,着力打造福鼎最靓丽的“水名片”,让“十里桐溪”这条福鼎“大动脉”,更加强劲有力的跃动。

□ 王绮蓼



水波如镜,倒映出天光云影

河长办供图



桐山溪良好的生态环境引来白鹭栖息,也吸引摄影爱好者蹲守拍摄。