

干杯，好运东门



通讯员 陆俊

6月10日，石浦东门，这个被誉为浙江渔业第一村的地方。在东海海岸边，以天为幕，以地为盘，美丽海港为背景，布下了东门第16届渔民文化节(俗称“磨刀节”，摆下600桌筵席，丰富的美味佳肴招待四方来客。

据村里老人说，农历五月十三是关公下凡的日子。这一天，关公要磨刀，因此天上会降下雨水。早一天会下雨，晚一天也会下雨，即使五月十三当天下雨，但到吃晚饭的时候雨就会停下来，变成晴空万里。

每到这天，村里城隍庙就会举办“关公磨刀节”庙会，渔民们祭祀关帝，宴请四面八方亲朋好友，热热闹闹庆祝民俗活动。16年来，村里在这一日已经连续成功举办了东门16届渔民文化节。但村里人还是习惯叫“关公磨刀节”“渔民兄弟节”。

从石浦出发，进入东门岛。首先要驶过铜瓦门大桥。铜瓦门大桥，我们驾车一路畅通无阻，长达五、六公里的沿海岸线两边都井然有序的停着车。远眺东边山上的妈祖庙，近观“双鱼”不锈钢雕像，从手机电子地图上看，这座岛

像一只张大嘴巴咆哮的白熊，背靠着石浦镇城区，是石浦港的第一道屏障。

东门渔村历史悠久，最早可以追溯到唐朝，就有渔民登岛。古时，渔民驾舟行驶在茫茫大海，看见海山，船靠了海岸，人走上了海岸，才有踏实的安全感。因地处石浦东，如一道大门守住了铜瓦门，叫东门岛。

民间十分流行“新石浦，老东门”之说。宋立东门寨，元设巡检司，明洪武二十年(1387)曾设卫，有城，为浙东抗倭前哨。邑志记：东门庙建于唐前之象山立县前。为象山县内最早七座古寺庙之一。宋建炎四年(1130年)正月，金兵占明州、定海，追袭宋高宗至东门海界，遇大雨，金兵退回明州，宋高宗脱险。同年，县令赵举之奏请高宗题“东门庙”名，高宗赵构赐“祚圣庙”额。昌国卫原在舟山，明时移至战略要地东门岛。

城隍庙门面朝大海，中间山门上书“城隍庙”三字，两旁山门分别写有“护国”、“佑民”。站在庙门口南望，东门、下湾门两水道尽收眼底，波光粼粼的海面上渔船马达声与城隍庙内僧侣诵经声交织在一起，合成一曲海岛渔光曲。

东门岛人对国家、民族之忠勇表现在外御其侮。岛上还有座王将军庙很是雄奇，山门厚重，神像肃穆。追颂元朝守边将领王刚甫而建。抗倭史迹屡见不鲜。鸦片战争期间，军民等奋起抗击。道光廿一年八月初三，英夷璞鼎查率军舰攻向铜瓦门。外委把总王相臣，刚好驻防于铜关要口，亲放大炮击退英夷船，石浦得保平安。

事实上，东门岛人之仁义救琉球渔民海难世人皆知。民国四年(1915年)，任氏兄弟二难兄弟自掏腰包，买下了门头山并建造了浙东沿海第一座由民间出资的近代东门灯塔。还在自己生活很艰苦情况下，他们先后又在台州磨盘山、舟山菜花山、烈表嘴、象山鸡娘山、铜瓦门、三门山等7处建造灯塔。他们还与纪子庚先生等合资在石浦造桥、修路、建凉亭，数十年如一日，利人济世。蔡元培先生避难象山，他们借来银元助川资。正如《象山东门岛志略》记载：“自奉俭朴，辛勤积蓄，悉付诸利人济世，兄弟同心同德，至老不休，诚为难乎其难，时人称‘二难’，即难兄难弟”



今天，我借“磨刀节”机会，寻迹东门岛，耳畔响起中国首部有声电影《渔光曲》里的歌声：“云儿飘在海空，鱼儿藏在水中，早晨太阳里晒渔网，迎面吹过来大海风”。这就是海岛拍摄地最美的写照吧。遥想1999年以前，面积只有2.8平方公里的东门岛只是一座孤岛。1999年9月，全长292米的铜瓦门大桥通车，让东门岛和大陆连为一体。这个象山海上丝绸之路的始发地，从此与大陆紧密相连。

海洋经济特色更闻名遐迩，全国各地的游客常年络绎不绝。每年开渔时，上千艘钢质渔船，从红色的铜瓦门大桥下鱼贯而出，奔赴东海，这样的经典场景烙进了很多人的记忆之中。今日休渔千舸归母港，丰渔旗满目招摇，以海纳百川的胸怀，露天摆下600桌宴席，招待四方宾客，激情澎湃，声名远播。这样的盛宴已经摆了16年，最初是一二百桌，去年500桌，今年600桌。酒杯还未放下，东门岛人已握着手，相邀明年再会，炽烈的情喷薄在渔港的晚霞里，如火如荼，点亮一岛渔火，戏台歌声嘹亮。

· 带你认识海鲜

大黄鱼

通讯员 言景

大黄鱼为传统“四大海产”(大黄鱼、小黄鱼、带鱼、乌贼)之一，是我国近海主要经济鱼类。大黄鱼是鲈形目石首鱼科黄鱼属鱼类，别名黄花鱼、黄鱼、大鲜、黄瓜。身体延长而侧扁；耳石略呈盾形；头和身体前部被圆鳞，身体后部被栉鳞；侧线完全；鳃大，两侧不突出形成侧囊；背鳍连续，鳍棘部与鳍条部之间有1个深凹刻；尾柄细，尾鳍楔形。身体背部灰黄色；体侧下部各鳞片常有1个金黄色腺体而呈金黄色；背鳍及尾鳍灰黄色，其余鳍黄色。

大黄鱼分布于西北太平洋，在中国沿海均有分布。栖息于水深60米以内的软泥或泥沙底质海域，喜集群。食性广，主要以虾、蟹等甲壳动物和小鱼为食。春季繁殖，通常在河口、内湾、

岛屿附近产卵。

大黄鱼为名贵的可食用经济鱼类，由于过度捕捞，种群数量下降，目前已被IUCN列为极危(CR)物种。

红烧大黄鱼的做法：大黄鱼清洗干净，背部两面划三刀。撒料酒，少许盐，涂抹均匀后腌制15分钟。

腌制好后，用厨房纸吸干水分。油温升高后下鱼煎，不要轻易来回翻动，一面煎至焦黄后再翻煎另一面，晃动锅身使其受热均匀。

两面煎好后用锅铲推至一边，下葱姜辣椒料酒。记得调一碗料汁。将料汁倒入煎锅中，小火焖煮五分钟，鱼不要翻，汤汁用勺子慢慢浇在鱼身上。最后，调一点淀粉水，收汁出锅。撒香菜段，小米辣，葱段到鱼身上，将锅里料汁浇在上面，色香味俱全。



中国海洋渔文化馆

China Marine Fishing Museum

中国海洋渔文化馆位于象山县石浦渔港南路177号，原为象山第一冷冻厂，是石浦渔业生产加工的重要遗存和地标性建筑。为了延续石浦历史记忆、传承和发扬象山渔文化、发展滨海城市旅游业，以海洋文化为主线，以科技为手段，以历史演绎为载体，充分展现海洋文化的多样性、丰富性。

📞 电话：0574-65762555 🌐 网站：www.haiyangwenhau.com

📍 地址：浙江省象山县石浦镇渔港南路 177 号

全国免费
统一服务热线：**4007 808 000**

象山县旅游集团有限公司