



人在途中

余平



斗羊

春节前,我和女儿来到山东郅城旅游。郅城始建于春秋时期鲁成公四年,已有两千多年的历史,文化底蕴深厚,它也是宋江故里,水浒故事的发祥地,素有“梁山一百单八将,七十二名在郅城”之说。郅城与水浒故事有关的遗址遗迹较多,有智取生辰纲的黃泥岗、宋江老家宋家村、梦得天书的九天玄女庙、刘唐醉卧的灵官殿等。

郅城有着优秀的传统文化和特色民俗,我在旅游时就观看了一场当地别具特色的斗羊大赛,觉得非常有趣。那天一大早来自郅城以及郅城县周边梁山县、嘉祥县、郅城、巨野县的上百名养羊爱好者用车载着自己的斗羊来到比赛现场,这里锣鼓喧天,鞭炮齐鸣,人群攒动,非常热闹。

斗羊大赛的斗羊是小尾寒羊。

人们根据羊的齿龄、体重等级配对进行角逐,场面甚是壮观,扣人心弦。只见两只羊四目怒视,主人一声“上”,两只羊猛地发力冲向对方,硬硬的头“砰”地撞在一起,之后各自又倒退至原位,又闪电般前冲,如此反复,直到一方不愿向对方攻击为止。女儿担心地问身边一位老乡:“羊儿这样剧烈冲撞,会不会得脑震荡呀?”老乡连忙解释说:“两只羊相撞瞬间力度确实非常大,但一般不会有致命伤害。”另一位老乡也插话说:“你们看,有的羊虽然也挂彩了,但还是那么有气势,这就是俺们山东的斗羊。”

斗羊大赛如果哪一方的羊不愿意斗了,步伐放慢,跑动节奏放缓,气势颓废,就认定这一方输了。大赛一直持续到中午,观看的群众上至耄耋老人,下至两三岁的儿童,个个精神抖擞,兴趣盎然。大赛通过争擂、守擂、决赛,层层选拔,决出斗羊大赛各级别的冠军,羊的主人最后上台领奖,非常风光。

一位四十多岁的大叔牵着自己的“爱羊”上台领奖,显得非常得意。主持人笑着问他获得这个级别的冠军的诀窍是什么,大叔开心地说:“我选斗羊时就‘以外貌长像论英雄’,你们看我的羊个体高大,羊角粗,腿细,脸门宽,鼻梁高,耳朵下垂,这样的羊性烈,大赛中肯定英勇善战,所向披靡。”“原来选只有‘冠军相’的羊就能获奖呀!”我忍不住说:“没那么简单!”身旁一位老乡接过我的话:“你是有所不知,其实一只天资好的羊还要经过长期训练,主人训练它的体能、速度、耐力,之后才可以参加比赛,有了许多实战经验,日后才可能获奖呢!”老乡的话再次让我领略到没有人能够随随便便成功的道理,即使一只羊也不例外啊!

精彩的斗羊大赛是郅城民俗表演的一大亮点,令前来观赛的游客大饱眼福。现场还有各种风味小吃,乡村土特产琳琅满目,吹拉弹唱热闹非凡,给古老的郅城抹上了浓浓的年味。

征稿启事

《海南日报·旅游周刊》“悦游”,欢迎读者将自己的亲身体验与大家分享,把路过的美景、遇见的美人,吃过的美食晒到我们报纸上来吧!我们还特地设计了一些栏目等你来稿!

- 1、**时令游主题游**:你的季节游、节庆游,自驾游、徒步游、自行车游等等。字数1000字至2000字,可以附带小贴士、线路图、图片等。
- 2、**海南人游天下**:海南人的出游故事,用岛民的视觉看世界。1000字至2000字,可配图。
- 3、**吃货手记**:介绍各地美食的特色、做法,最重要是告诉大家有多好吃。800字至1000字,可配图。
- 4、**宝贝去哪儿**:爸爸妈妈们来介绍下你们都带孩子去哪些地方亲子游。1000字至1500字。
- 5、**人在途中**:给大家讲述你的旅途上发生的故事、遇见的人,自己的感悟。800字至1200字。
- 6、**拍客**:精选旅途中你拍的美图,配以百字左右说明。

投稿邮箱:hnrblzyk@foxmail.com

扫一扫
了解更多旅游资讯



查找公共账号“海南日报旅游周刊”
或者搜索微信号“hnrblzyk123”
即订阅旅游周刊微信公众号
了解更多旅游资讯

福建长汀元宵“打菩萨”



长汀打菩萨

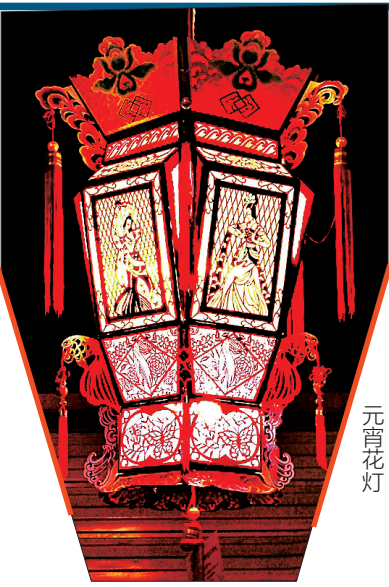
马媛媛

元宵节,各地的风俗不一,有的舞狮庆祝,有的地方吃元宵,而福建长汀,则有一项鲜为人知的元宵民俗“打菩萨”。

菩萨是神明,都争着拜,怎么还打它?可能很多人都会有这样的疑问,但千真万确,长汀人元宵不仅真打菩萨,而且“下手”非常狠。在渔溪村,见一些村民正在做打菩萨的准备工作。

有人正拿着土铳,这土铳相当于礼炮,是抬菩萨时开路用的。而菩萨轿里坐着的则是菩萨,有几尊菩萨就有几个轿子。

令人奇怪的是,正轿里坐着的不是菩萨像,而是一块石头用红布条牢牢绑定在轿子里的木椅上。一问才知,敢情这石头才是今天的主角,它在这里不叫“石头”,而是称为“石菩萨”。这块石头据说已经有三四百年的历史,它被长汀渔溪村人奉若神明。相传,这块石头很有灵气,不可得罪,否则会遭受惩罚。至于后来为何演变成“打菩萨”的仪式,村里有种说法是认为这石头不安份,每年都会



元宵花灯

各地民俗乐不同
正月十五闹元宵



元宵灯会

河北

永平府元宵节,有病的妇女群聚窑下,称“陶灸”。儿女交错度桥,称“度百厄”。也有人以纸裁剪为九条纸绳,信手打结以卜休咎,称“结羊肠”。又以十二个面盏盖油放入锅中煮熟,以面盏积水之多寡来预卜该月的晴雨。

山东

淄博市淄川区的元宵节临水人家多放河灯。滨州市博兴县的元宵节有照灯的习俗。男孩子提著灯,绕枣树六圈,口念“哪佬哪佬,开花结果”六遍,就能使枣树丰收。日照市莒县男女老少于正月十六到野外踏青,称之“走老貌”,据说每年走一次可永葆青春年少。

河南

襄城县元宵吃馄饨汤,称之“团圆茶”,娘家接已嫁的女儿回家过节,县元宵庆灯时,老幼有病者,皆以火灸石

各地元宵习俗

本地有河桥的,相率过桥。若无桥,则以木板搭数丈高之“天桥”,称为“走百病”。

陕西

凤翔县於元宵节宴请女儿、女婿,称之“吃十五”,并送灯、送油,称之“添油”。

湖北

云梦县(今之江汉)老农夫於元宵夜持火炬偏照田圃,叫“照绝地蚕”。儿童则以田鼓迎神,以卜岁事。

湖南

常德上元各家以椒为汤,加入韭菜微果诸物款待客人,称为“时汤”。新田县游完龙灯后,将龙灯付之一炬,称为“送灾”。

四川

四川元宵有“四偷”的习俗:“一偷汤圆二偷青,三偷檐灯四偷红。”除了偷青是为了强身外,其余皆为求子的习俗。开县有[对骂]的习俗。元宵节时人们搬板凳到户外去,将平日之怨气,尽皆骂出,被骂之人不得回骂。

台湾

在台湾,还有未婚女性在元宵夜偷摘葱或菜将会嫁到好丈夫的传统习俗,俗称:“偷挽葱,嫁好尪”、“偷挽菜,嫁好婿”,希望婚姻美满的女孩,要在元宵之夜到菜园里偷摘葱或青菜,期待未来家庭幸福。

锅的第一时间到达,赶的是头锅鲜。因为那时的卤热汤鲜,浇上刚过水的面条,是口味搭配的最佳时刻。所以在春夏一般都是早晨五点多就到,吃完后或是去海边散步,或是再回家睡个回笼觉。吃小面有“面码”相配。四五个小菜,免费供应,清新爽口。一份切成碎丁的腌菜疙瘩,一份用老抽调制的韭菜末,一份榨菜丁,一份辣椒酱。食客根据个人喜好选用,咸淡相配,鲜美相添。

走出蓬莱的人,蓬莱小面永远是独居异乡的人心中解不开的情结。记得苏东坡曾云:日啖荔枝三百颗,不辞长做岭南人。那我宁愿说:日食小面三两碗,不辞长为蓬莱仙。

广东德庆元宵:炮仗攻狮子

张帮俊

又是一年元宵时,广东德庆人欢天喜地“闹”元宵。除了去龙母庙祭拜龙母祈求吉祥外,“舞狮采青”也是必不可少的庆祝活动。与别的地方不同的是,德庆“炮仗攻狮子”的舞狮游戏显得更加热闹,更刺激。

元宵节这天的德庆街道人山人海,鞭炮声声,处处都能见到舞狮的热闹场景。“炮仗攻狮子”就是在唢呐、锣鼓声中,在人们的欢呼声中,攻狮者将点燃的炮竹密集地扔向舞狮者身上,令周围“爆响”,令狮子“扎扎跳”。由于“恭”与“攻”谐音,因此,也可称之为炮竹“恭”狮子,以示“恭敬”之意。同样的,舞狮者一头一尾二人要配合默契,既要舞出狮子的精气神与喜庆劲,更要忍受长达几小时炮竹的“狂轰乱炸”,避免狮子前后“受敌”,因此,这是勇敢者的游戏,也是门技术活。当然了,舞狮者忍受时间越长,回报率也越高。

攻狮子者戴上手套、口罩、帽子等防护装备,手拿燃香,点燃一串串开好引子的炮竹扔向狮子。双方的人数对比悬殊,炮雨中,舞狮者却毫不畏惧,也不躲闪,只是敏捷地走着步子,任其轰

炸。这悲壮的狮子,这份勇敢令人敬佩,这一攻一防,攻得猛烈,防得精彩。如果狮头已经被炸得破了相,则需要更换新的狮头继续鏖战。随着气氛进入高潮,现场人群也被这炮竹声给点燃了,喝彩、欢笑、惊叫,伴着振聋欲聋的鞭炮声,将“闹”和喜庆推向顶点。几个小时后,游戏结束,地上留下一片碎红,狮头也被炸得破烂不堪,可越是这样越喜庆。舞狮者的勇敢付出也收到了丰厚的回报。

据史料记载,早在1000多年前的宋代,德庆民间就有了以鞭炮攻狮子祈求新年好运、风调雨顺的习俗。德庆人喜爱舞狮,视狮子为吉祥物,认为雄狮是兽中之王能镇妖驱邪、送福气吉祥。因此,每逢春节,家家户户都希望醒狮前来拜年贺岁。人们用炮声相迎相送,有钱人出钱,通过“炮仗攻狮子”活动,与狮同乐,除灾避祸。这个游戏也有种暗示,既然都能用炮竹战胜兽中之王,那么,我们岂不比狮子更健康,更有福气。

“炮仗攻狮子”比的是勇气与智慧,炸出的是喜庆与吉祥。千年的文化积淀,对文化民俗的守望与传承,更让其散发夺目光彩。

黑衣壮“偷青”迎元宵

马媛媛

去年元宵节,我跟随来城打工的壮族姑娘阿凤去了她的老家过节。

她的家在广西与云南边境的那坡县,出发之前,她特意换上了崭新的民族服装,大围裙、大头巾选用的都是黑色,这一身黑着实让我有些奇怪。我问她:“难道你们那边的人都是这样?”她笑道:“当然了,我们是黑衣壮嘛!”听她介绍我才知道,黑衣壮以黑色为美,以黑色作为族群的标记。黑衣壮是广西壮族的一个支系,他们的祖先为了躲避战乱来到深山老林,因此保留着古老的文化习俗。

一路风尘来到她的家,她的家人热情地欢迎我的到来。在她家,我见一位老者正在忙碌着,问了阿凤才知道,老人准备要“放飞箭”,也就是我们经常所说的放炮,寓意将不好的、晦气的事都赶走。每年元宵节都由寨里德高望重的寨老举行这项活动,今年挑到了阿凤家。

只有“放飞箭”结束后,全家人才可以从屋里出来,并且,每家都要派出一男一女去“烧头香、挑新水”。男孩烧香,女孩挑水,这是他们一代代人传下来的规矩。山上有水池,谁第一个挑到水,寓意得到了好运气。黑衣壮人对水、鱼心怀敬仰之情,这表现在女人佩



黑衣壮人们围在一起跳舞。

陈文念

我作为生于斯、长于斯的蓬莱人,常吃的那碗儿蓬莱小面,不是简单吃的一碗汤鲜面滑的小面,而是一份淡雅的风情、一份厚重的历史、更是一份凝结了几代人情感脉络的美食情结。

蓬莱小面有一个十分有趣的传说。传说民国时期,其传人衣福堂制作的蓬莱小面非常有名,人称“衣福堂小面”。当年民国时期衣福堂面馆,位于古登州钟楼南,主要经营海鲜福山大面。一天晌午,进来两个客商,说要碗大面,可当时面馆就剩下一个面坯了,灵机一动,衣老板把一个面坯分成两半,用加吉鱼勾芡做卤,两位客人吃完



后,大呼好吃。食客门庭若市。从此,蓬莱小面广为流传。不过农氏制作的小面做工及用料很是考究,每碗仅售百碗,引得蓬莱城里及外来的人一时以吃不到衣福堂小面为憾事,小面却因此名声大震。想来农氏颇有经营之道,投来今世,很可能因蓬莱小面而发家致富。衣老板作为创始人,不断创新,才形成独特的蓬莱小面。

蓬莱小面,首先是小。玲珑小碗,只盛得一两,细长柔软有筋道。做好小

蓬莱小面的前世今生

面,和面是颇见功夫的。用水和面时又加了碱水揉匀,秋冬季还要把面团用湿布盖好,叫“醒面”,这样调制的面,柔中带韧,韧中见柔,颇为耐摔。拉蓬莱小面的师傅,如要魔术般,手中一个柔软面团,三拉四摔,几个回合,一个面团即被摔成百条细细软软的银丝。

如果小面算得十分,“摔面”可占三分,卤即得有七分。正宗小面的卤都是用当地叫做加吉鱼的一种海鱼熬汤调制,十分鲜美。但现在加吉鱼已大

为减少,只好用其他海鱼来熬汤,味道则要逊色很多。汤再用绿豆淀粉勾芡,配以发开的木耳、酱油、精盐、绍酒、香油、八角、花椒等作料,待汤烧开后,再加入打散的鸡蛋、撒上青蒜末和切碎的鱼肉丁,一碗面条柔韧,汤卤鲜美,热气腾腾的蓬莱小面即大功告成,不及下箸,已是垂涎三尺,实是海滨风味的佳肴。

蓬莱人吃蓬莱小面的时间有讲究的:一是要赶早,市民都会选择面卤出