

龙舟竞渡 南海祈福

3月9日至10日,2016中华龙舟大赛万宁站在万宁和乐镇港北港举行



二〇一五年三月二十日,万宁市港北港赛队角逐中华龙舟大赛万宁站比赛中。 西海 摄

龙,是中华民族的象征,对每一个炎黄子孙来说,龙的形象既是一种符号、一种意绪,更是一种情感。

民俗言:“二月二,龙抬头”,即指农历二月初二前后是廿四节气之一的惊蛰,据说经过冬眠的龙,到了这一天,就被隆隆的春雷惊醒,便抬头而起。所以古人称农历二月初二为春龙节,又叫龙头节或青龙节。在这一天,古人们多会“焚香水畔,以祭龙神”。

恰逢“二月二”,3月9日至10日,中华龙舟大赛万宁站将在龙风风情小镇和乐镇港北港举行。来自国内外的36支比赛队伍将在此展开激烈竞速。万宁与龙、龙舟文化的种种渊源也将呈现在世人面前。



舞龙表演。

不管海南省龙舟锦标赛,亦或是本地自发举行的龙舟赛,和乐镇港北港总会有这样的盛况:龙舟竞发、船桨翻飞,锣鼓喧天、人声鼎沸,几里长滩,欢声沸腾,来自全国各地和我省各市县的龙舟队伍竞渡龙舟,祈福南海,欢度佳节。而在每年“二月二龙抬头”时,在此举办的中华龙舟大赛首站比赛,更是吸引了数万观众前来观赛。

万宁的龙舟文化为何如此兴盛?这座千年古城流传已久的龙文化,无疑是最夯实的根基。

《万宁县志》记载:万宁在唐贞观五年(631)建县,初为万安县。南宋高宗绍兴七年(1137),改为

万宁县,这是万宁县名的最早记载。由万安到万宁,自古以来,万宁人对于幸福安宁的美好愿望没有改变,一直在延续。而当地传承千年的龙文化,则是人们对幸福和吉祥的祈盼。

万宁有四大主要河流:太阳、龙滚、龙首和龙尾河,从河流的名称似乎可以看出,太阳与龙在万宁人心中的份量。如今,在万宁,依旧可以找到各种龙图腾的痕迹,感受龙文化的传统魅力。

人们说,万宁市有两条龙,一条是出自万城镇西门社区的西门青龙,另一条是出自万城镇宾王村的宾王红龙。相传西门青龙为龙母,宾王红龙

为龙公,两条龙一雌一雄,一青一红。无论是关于青龙还是红龙,已经延续着几百年甚至更长时间,承载着万宁人对龙的崇拜与敬重。在每年的万宁元宵灯会上,总有两条长达几十米的巨龙翻飞,大人小孩总是在龙身下穿越,近龙摸龙,据说这样可以给人带来好运。万城镇西门社区70多岁的陈正平老人说,原来每年春节前只要扎龙的龙鼓一响,村里的妇女就会放下手中的活,带着针线来到固定的地点,缝制龙布。舞龙时节,只要龙鼓一响,村里的男丁聚集在婆祖庙前,各就各位,80多米长的龙转眼间由卧龙变飞龙。如今,缝龙布,扎

龙身,舞龙都由专人来做,等龙扎好,就要带到流经万城的太阳河边去喝水,取意为:取天上甘露之水,地下泉脉之水,大海翻腾之水,江河奔腾之水,神水福水,下水显灵。相传只有龙喝水之后才会显灵,才会保佑风调雨顺,保佑人们幸福平安。

正是因为万宁人与龙的这种渊源和情感,万宁的舞龙文化在海南享有盛名,万城镇宾王村被誉为“海南龙乡”。在人称“中国第一大潟湖”的万宁小海,自宋朝开始,周边的村庄就保留着每年赛龙舟的传统,只为祭奠海神,祈求海龙王赐予捕捞好收成,并庇佑渔民出海平安归来。

千年古城的盛名

海湾上的百舸争流

据万宁县志记载,每年端午节,港北沿海的渔家儿女于初四破晓前便宰鸡杀鹅、包粽子,酒足饭饱后,身着节日盛装组队赛龙舟,锣鼓喧天,爆竹齐鸣,在广阔的海面上,红龙绿龙展开了一场惊心动魄的斗志竞渡。港北赛龙舟自宋朝开始,至今已有千年的历史了。

港北,不仅有深厚的龙文化积淀,还有着优良的海港资源。作为海南最大的内湖潟海,港北港航道最长达到1000多米,水深3米到5米之间,而且3

月至6月期间,气候适宜,港北港内的风力不大,内海向外海的水流量比较缓慢,是一处难得的赛龙舟的天然良港,也是中华龙舟大赛中唯一在海上比赛的赛场。

参加完2014年中华龙舟大赛,海南万宁龙舟队的教练卓志平就退出龙舟队了,“让给年轻人去拼。”1990年,海南万宁龙舟队成立,所有队员均为万宁市和乐镇港下村委会渔民,当时年仅19岁的卓志平,成为第一批龙舟队队员,从划手、鼓手到教练,坚守24

年,成为龙舟队中的元老。近两年,海南万宁龙舟队“大换血”。“有10多名年轻仔加入,我的小孩也是划手,我就在岸边当观众了,给年轻人加油。”卓志平说。

在港北港这个海边渔村,还有另外一只渔民龙舟队,那就是海南和乐龙舟队,所有队员均为和乐镇港上村委会渔民。24岁的林树军是队里最小一名队员,他每次起鱼能起200斤、出海捕鱼能持续2个多小时拉4000多米长的渔网。从小,他就和村里的老老少少在端午节那天,跑到港北港小海观看

村里群众自发组织的赛龙舟,为龙舟队呐喊助威,看着龙舟在海道上激烈竞速,心里特想也助把力,如今,他也圆梦成为一名龙舟手。“早晨吃碗后安粉,训练更带劲!”在林树军看来,就着和乐粽子,吃完一大碗后安粉,胃里结结实实地热乎起来,像是完成了抵御高强度训练的心理武装。

一个渔村走出两只龙舟队,并且在各项龙舟赛中多次拿奖,真是不简单,也印证了万宁十分浓厚的龙文化。

和乐“中国龙舟小镇”展魅力——

渔歌唱晚 煮海成雪 快哉美食



金色的港北港。 万宁市委宣传部供图

突突”的发动机声,渔船也轻雾中慢慢变得清晰。

渔船,担负着一代又一代人的生计,渡口,执掌着一代又一代人的出行,而大海,也承载他们对生活的希望……

龙舟小镇之探秘—— 波涛成雪的古法煮盐

踏上10平方米不到的渡船,穿过鱼排间的航道,不一会儿,就到达港口对面的盐墩村。这里,仍保留有火煎这一海南传统制盐工艺。

一人多高的盐棚里,一个土灶台便占据了大半,

一口方形铁质平底盐锅里正咕嘟咕嘟翻滚着盐水,仔细看,才发现锅底已慢慢累积起了白花花的海盐。“我已经煮了一辈子盐了。”83岁的周益梅阿婆说,自从嫁入盐墩村,就从婆家继承了这一手煮盐的技艺。盐墩村,在这个以盐为名,制盐600多年的村子里,世世代代靠煮盐谋生。煮盐是个辛苦活:首先以沙子铺设成盐田,挑来海水浇灌沙子,待晒干后再浇,如此反复多次;晒盐要注意在浓度合乎要求时下盐种,以加快盐粒结晶过程;其后将沙子拢堆在过滤池,再挑泉水浇沙,滤去盐分,以获得浓度较高的卤水;最后挑回卤水,存放在水缸,通过火灶煎卤成盐,一锅盐水能煮出约10斤盐。盐墩人称火煎盐为熟

盐,与日晒盐口味上有些差别。火煎盐蓬松细腻、颜色米白,盐体松散,略有结块,入口即化,咸味正宗,毫无苦涩之感。

如今,一片片盐田变虾塘,村民们靠水产养殖发家致富。煮盐的生计在这座昔日的盐岛上也将成为历史,但煮海成雪的盐香记忆,历久弥香。

龙舟小镇之美食—— 大自然的慷慨馈赠

美食就像美景,总是让人惊喜迷恋,在和乐镇,更是如此。因泻湖小海造就了特殊的生态环境,和

乐自古盛产许多名贵海鲜,其中海南四大名菜、万宁四珍中的和乐蟹正源于此地,此外还有港北对虾、后安鲷鱼、沙虫、马鲛鱼、血鳝、石斑鱼等,味道鲜美。

港北沿岸的鱼排海鲜,也叫水上餐厅。排档的海鲜大都是出海的渔民捕捞回来的,野生虾、和乐蟹、石斑鱼、各种螺和扇贝任君挑选,鲜活的味道理自然不用说,而且价格公道。在这里可不能错过和乐蟹,和乐蟹个大肉肥,满满的蟹膏配上海南特色金桔蘸料,满口的鲜美滑嫩入口难忘。吹着海风,品着海鲜,大快朵颐,岂不快哉?

到和乐不能不吃和乐粽。和乐镇有个著名的三角路口,每天现场制作蒸煮粽子,是购买正宗和乐粽的好去处。据相关资料记载,三角路自古就是万宁通往海口的驿站之一,古时曾建有三角亭为过往行人休息歇脚打尖,行人肚子饿了,吃上一个和乐粽子,喝上一杯鹧鸪茶,香醇可口。久而久之,和乐三角路的“一粽一茶一旅途”的美名远扬开来。和乐粽以美味料好和做工讲究扬名。制作和乐粽子所需的“吃海鲜的黑猪肉”“喝海水的咸水鸭鸭蛋”和“太阳河边的糯米稻”等绿色天然原料皆产于和乐,上好的原料加之讲究的制作程序,自然受到众多食客欢迎。

(晁悠)



黛背铁锈红肚子的和乐蟹爬出水面晒太阳。

柴琴 摄