

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

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、一种意象，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舟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逐。万宁与龙、龙舟文化的种种渊源也将呈现在世人面前。



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



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，各自就位，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

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站。

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

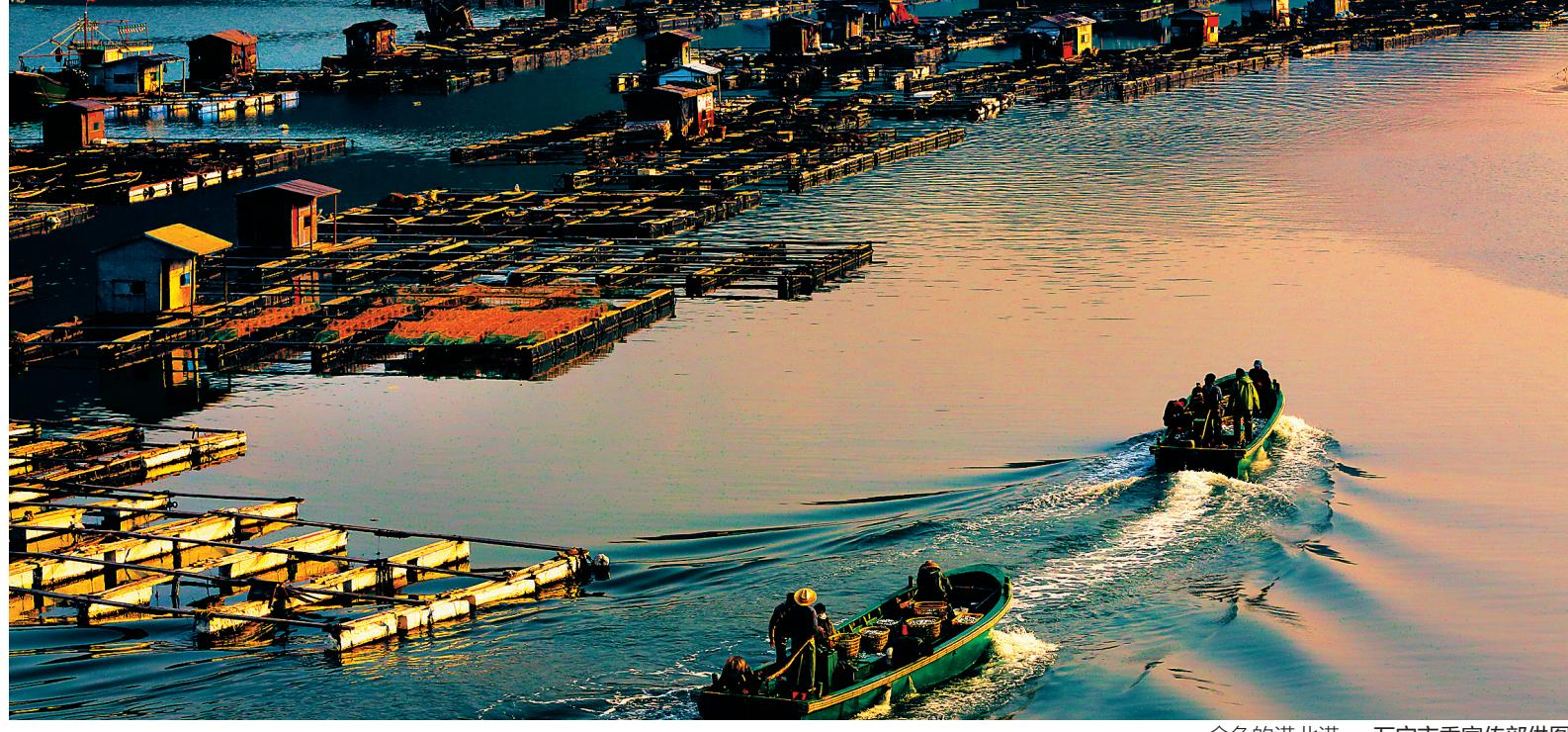
年，成为龙舟队中的元老。近两年，海南万宁龙舟队“大换血”。“有10多名年轻仔加入，我的小孩也是划手，我就在岸边当观众了，给年轻人加油。”卓志平说。

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，看着龙舟在海上激烈竞逐，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噜咕噜翻滚着盐水，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，就从婆婆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；其后将沙子堆积在过滤池，再挑泉水浇灌，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。火煎盐蓬松细膩、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、后安鲻鱼、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

龙舟小镇之风情——

渔樵耕读下的淡泊恬静

抬眼望去，港口里大大小小的渔船整齐排列，鳞次栉比。鲜艳的红旗飘扬在每条船的船头，在海风吹拂下更加飒爽，和着驾驶室上贴着的祈福对联，也能读出渔家人的不易。

在这里，几乎家家都有一艘船，或出海打鱼、或来回鱼排的交通工具。渔民们一般是傍晚出海，早晨归航，靠海吃海，过着典型的渔民生活。每当夜幕降临，港内港外，渔火通明，如同星光闪闪发亮。

渔家出海，只是驾着一只小渔船，在近海拉网捕鱼。即便风浪不大，但在漆黑的海面上，小船宛如一片树叶，大海的任何一点波动，都能让这只小船起落摇晃。而船工们却从容自信，有条不紊，只用鱼筐、渔网和竹杆，就能捕上不少海货。大小渔船穿梭往返在海面上，岸边的渔民正在杀鱼晒鱼，网箱养鱼区渔民正在投饲料喂鱼……港北港内一片繁忙。伴随着“突