



系列活动亮点纷呈，市民游客可观优秀传统技艺展示、尝全国各地特色美食、看精彩文艺晚会

陵水：欢庆“三月三” 奋进新时代



2019年海南黎族苗族传统节日“三月三”陵水主会场开幕式暨主题文艺晚会现场。 武昊 摄

爱在“三月三”，情满陵河畔。4月7日上午，一场欢快的黎族舞蹈过后，民族风情街系列活动在陵水黎族自治县椰林镇桃源安置区中心大道拉开了序幕。作为陵水“三月三”活动的重头戏，民族风情街系列活动包括农夫集市、美食集市、浪漫街区、民族美食评比、米酒制作工艺展示评比等多项活动。

“第一次参与少数民族的传统节日，特别有趣，能体验到很多本地的民族特色，真的很开心。”4月7日上午，在民族风情街的浪漫街区，来自山东的游客张璐在许愿牌上一边写着心愿，一边激动地说。民族风情街系列活动的陆续开展吸引了众多市民和外地游客，为当晚的开幕式提前预热。

4月7日晚，陵水海航体育场里人头攒动，2019年海南黎族苗族传统节日“三月三”陵水主会场开幕式暨主题文艺晚会在这里激情上演。晚会邀请到了吴碧霞、侯丽娟、汤子星等歌星倾情献艺，同时也标志着海南“三月三”活动盛大开幕。

A 传统技艺展示令人大饱眼福

4月7日上午，笔者来到民族风情街，看到以“浪漫三月·情定陵水”为主题的“对歌快闪表演”及“黎族婚礼展演”活动正伴着悦耳的民乐有序地进行着，一场场走秀为市民游客朋友营造了浪漫的氛围。在尽享浪漫的同时，游客们也体验到了黎族民俗的魅力。

位于民族风情街的黎族苗族传统文化体验街区，正在进行黎锦织绣、

黎陶制作、酿酒等多项民族技艺展示。走进黎锦技艺工作坊，只见几名穿着黎族服装的妇女正编织着黎锦，前来参观的人群络绎不绝。据了解，黎锦是中国较早的棉纺织品，黎族妇女们每织绣制作一套盛装，往往需要花费3至4个月，甚至更长时间才能完成，该技艺被称为中国纺织业的“活化石”。

在另一个展位里，黎陶技艺的现场表演也引来不少游客围观，一件件颜色古朴的陶器，似乎都在诉说着古老的民族文化。据了解，制陶是黎族重要的手工业之一，黎陶篝火堆烧的原始制陶方法，一直保存到今天。除了黎锦和黎陶外，黎家人的酿酒工艺也是名传千里。在酿酒坊里，工作人员通过图片、文字以及商品的展示和

讲解，让游客深入体验黎家山兰米酒的魅力。山兰米酒的原材料是山兰米，它是一种黎家独有的早生山兰糯稻谷，种植时不施任何化肥，是正宗的“绿色食品”，具有独特的米脂芳香。而其酿酒酒曲是采用山上天然的扁叶刺、山橘叶、南椰树心等树叶为材料而制成。黎族老人常说，用传统方法酿制的“山兰米酒”汇集了大自然精华。

B 百种特色美食吸引吃货尝鲜

每一座城市都有其独特的味道，最能代表陵水味道的则是陵水酸粉。4月7日上午，一场陵水酸粉的传统技艺展示带动了美食集市的气氛。陵水酸粉协会工作人员精彩的表演，让前来观看的市民游客对陵水酸粉的制作过程有了更进一步的了解。

走进美食集市，各式各样的小吃美食映入眼帘，108个展位造就了一个吃货的天堂。陵水酸粉、儋州米烂、清补凉、三色饭……五花八门的海南本地特色美食受到了不少外地游客的赞赏。“你看这碗酸粉，加入了小鱼干、

鱼饼、花生等佐料，特别好吃，还有这碗清补凉，里面内容好多呀！香芋、西瓜、绿豆啥都有！”来自河南的游客王雨兴奋地说。“今天卖了好多，锅都见底了！”位于美食集市三色饭展位的负责人朱秋霞说，自己本是做珠宝生意的，因为4月

7日这天是家乡的传统节日，所以特地做了家乡特色美食三色饭给大家尝一下，没想到会这么抢手。在美食集市里，除了海南本地特色美食外，还有来自全国各地有名的小吃，不同的美味佳肴满足了广大市民游客不同的需求。

C 大型文艺晚会献礼海南“三月三”

4月7日晚，陵水海航体育场里灯光闪烁，音乐不断，在这里，2019年海南黎族苗族传统节日“三月三”陵水主会场开幕式暨主题文艺晚会拉开序幕，近万名观众共同观摩了这场狂欢盛宴。

晚会开始，陵水县委书记麦正华

在致辞时表示，在党中央、国务院和省委省政府的坚强领导和社会各界的关心支持下，陵水人民坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习总书记“4·13”重要讲话和中央12号文件精神，按照“生态立县、创新兴县、智慧

强县、依法治县”发展思路，敢闯敢试、敢为人先、埋头苦干，人民群众生产生活水平日新月异，陵水已连续八年地财收入稳居全省前三，并一跃成为地财收入全国百强县，创造了民族地区经济社会发展的生动范例，谱写了美好新海南的陵水新

篇章。动听的民族歌曲加上优美的民族舞蹈，晚会以精彩的文艺节目展现了民族文化的独特魅力，彰显了团结友爱的民族自信，展现了黎族苗族同胞十指相连齐筑中国梦、万众一心迈向新征程的美好愿景。

陵水少数民族特色美食

陵水酸粉

“陵水酸粉”入选海南省第三批省级非物质文化遗产名录。酸粉作为陵水独有的风味小食，以酸辣甜香的口味和作料丰富而备受喜爱。



长桌宴

黎族千人长桌宴是黎族宴席的最高形式与隆重礼仪，已有几千年的历史。长桌宴宴席长条桌排开，上面盛着三色饭、小鱼干、竹筒饭、腌肉脯、山兰酒等当地特色美食。



竹筒饭

黎家竹筒饭竹节青翠，米饭酱黄，香气飘逸，柔韧适口。吃时，饮一口黎家“山兰酒”，咬一小口竹筒饭，慢品细嚼，趣味盎然。



山兰酒

黎族最出名的酒——“biang”酒（即山兰酒）。山兰酒是黎族的“茅台”酒类，对于黎族来说，山兰酒就像国外的香槟一样，一般逢贵客来临或重大节庆才拿出来痛饮。



三色饭

三色饭是海南苗族独有的食品，三色饭是用山兰糯米、枫树叶、红兰草、黄姜、小山棕叶若干包制用专制的木桶蒸煮而成，具有红、黑、黄三种颜色。



万花茶

万花茶是苗家人敬客的上乘饮料。苗家人以茶待客有规矩：首次上门的客人，茶杯中大都只有三片万花茶；假若是多次上门的常客，茶杯中就只放两片万花茶。



气鼓鱼粥

陵水气鼓鱼粥因其味道鲜美有了“天下第一粥”的美誉。撒着零星的葱花、胡椒，粥几乎还是沸腾的，就被端上餐桌，盛上一碗，稠稠的、鲜鲜的、甜甜的、香香的，鲜美无法言表。



猪脚姜

猪脚姜是置家人十分拿手的一道招牌传统菜肴，猪脚姜之所以深受欢迎，就在于它让人在品尝美味饱口福的同时，又滋补了身体。



武昊 摄



在2019海南(陵水)“三月三”民族风情街系列活动现场，群众在观看黎锦编织技艺展示。武昊 摄



4月7日，2019海南(陵水)“三月三”民族风情街系列活动现场的民族八音表演。 武昊 摄