



万宁市和乐镇港北港，渔民们在练习划龙舟。
海南日报记者 袁琛 摄

碧海腾跃万宁『龙』

文海南日报记者 袁宇

龙，是中华民族的象征，人们把它视作最大的吉祥物，并自称为“龙的传人”。

在万宁，人们也对龙有着特殊的情感：万宁境内的主要河流中，龙滚河、龙首河和龙尾河均以龙命名；每年的二月二，万宁人要吃“龙须”、赛龙舟，祈求幸福安康；每逢年节，万宁市万城地区的人们总要开展舞龙活动……

这许许多多与龙相关的传说故事及文化习俗，承载着万宁人对美好生活的祈盼，以及万宁人奋力创造美好生活，做好“龙的传人”的美好愿望。

随处可见的“龙”

观察万宁地理，由北至南，大山、河流渐次分布，其中四大主要河流：太阳河、龙滚河、龙首河和龙尾河，其名称均与龙、太阳有关。太阳与龙在万宁人心中的份量，也由此可见一斑。

说到龙，必然离不开各种离奇、神奇的传说故事。在万宁民间流传的故事中，太阳河、龙滚河、龙首河和龙尾河的形成都与龙有很大关系。

据传，很久以前，万宁大地久旱，草木不生，民不聊生。突然有一天，天空乌云密布，狂风大作，伴随着一声巨响，一条巨龙直下云天，翻滚的龙身伴着闪电、狂风、暴雨，把一间间房屋刮倒，把一棵棵树木推倒，夷为平地。

待到雨过风息后，人们发现，巨龙踪影全无，而巨龙龙头触地的地方，龙身翻滚过的地方，龙尾扫过的地方各自形成河流，大地旱情顿消。后来，人们便把这三条河流命名为龙首河、龙滚河和龙尾河。

太阳河的形成，在万宁民间传说中与太阳相关。据传，远古时期，海南有大虫作恶，头枕新岭，胸屯兴隆，尾接小海，头吸尾吐，使得大地连年大旱。神箭手羿奉尧帝之名射日时，一颗太阳坠击大虫，正中要害，大虫死后，身躯化为如今的太阳河，滋养万宁水土。

万宁本地民俗文化研究者符忠良透露，在万宁民间众多神龙降临的故事传说中，最为知名的当属古万州（现万宁市）青龙与红龙的故事。

相传很久前，万州因旱致灾，人们建坛求雨，忽见南海上云雾翻滚，一青一红两条龙跃出海面，乘祥云直奔滇池，在那里，捕玉蚌，取珍珠，返回万宁后降雨救灾，并送上珍珠。其中得红珠者高中状元，得白珠者富贵荣身。

后来，人们感恩双龙降雨救灾，刻写了“吸南海碧波呈瑞气，捕滇池宝珠献人间”的对联用来纪念。对联至今仍然在万城部分地区流传。此外，人们还以青龙与红龙的模样制出龙灯，逢年节都会舞起龙灯，拜贺吉祥。

现如今，万城地区的舞龙已经成为当地一大特色。2005年，万宁市万城镇宾王村的舞龙队受邀参加第六届中国海南岛欢乐节暨中国电影百年庆典，精彩的舞龙表演通过中央电视台、凤凰卫视等多家媒体的转播，将万宁“龙”推向全国。

“龙”文化源远流长

龙的形象一直与灵性、吉祥相关。万宁人对龙的热爱，更多是出于对幸福安宁生活的美好愿景。

据《万宁县志》记载：唐贞观五年（631年），万宁始置县，初为万安县。宋高宗绍兴七年（1137年），改名为万宁县，这也是历史上首次出现万宁的名称。而在万宁有建置以来的1380余年历史中，万宁先后拥有万安、万宁、万州、万全等名字，无一不体现人民祈盼这一方土地永远安宁的意愿。

事实上，自北宋开始，万宁市小海周边的村庄就有赛龙舟的记载。每年农历二月初二，小海沿岸的渔家儿女便宰鸡杀鹅，酒足饭饱后，身着统一服装，跨上龙舟，“棹影斡波飞万剑，鼓声劈浪鸣千雷。”

二月二，龙抬头，在这一天，人们多会“焚香水畔，以祭龙神”，祭祀完毕后，人们会泛舟海上赛龙舟，祈福今年风调雨顺。而每到赛龙舟的时候，周边的居民总会携家带口前来观看，为海面上一条条“红龙”“绿龙”助阵，海面上鼓声震天，岸上欢声沸腾，十分壮观。

万宁和乐龙舟队的教练钟华香说，当地赛龙舟的传统由来已久，大部分赛龙舟的选手平时都是渔民，在海浪中练出一身本领，“现在我们渔民成立的龙舟队已成为岛内名队，并多次在国家级、省级比赛中获奖。以后我们也会继续把赛龙舟这一传统延续下去。”

正是由于万宁赛龙舟的历史悠久，国内赛事级别最高、竞技水平最高、奖金总额最高的中华龙舟大赛自2012年起每年都在万宁港北打响揭幕战。至今，借助赛事的影响力，万宁“二月二，赛龙舟”名扬万里。2015年，万宁市和乐镇被中国龙舟协会授予“中国龙舟小镇”称号。

美味“龙须”后安粉

万宁当地的民俗文化研究者王卫说，万宁的龙文化，在海南享有盛名。除了舞龙、赛龙舟等民俗活动外，还有一道美味的“龙须”粉。

据《万宁县志》记载，后安粉早在宋代就有制作。后安粉用猪骨、粉肠、大肠、猪内脏等熬制汤底，配料有炸虾米、鸭蛋等，刚出锅时热气腾腾，香气扑鼻。而在每年的“二月二”这天，家家户户都要吃上一碗热气腾腾的后安粉。

“这是因为万宁当地有‘二月二，剃龙头，吃龙须’的说法。”王卫说，吃龙须，指的就是吃后安粉。而将剃头与吃食冠上“龙”的名头，则是为了讨吉利、求喜气。

当然，将吃食加上“龙”的头衔也并不是万宁所独有的习俗。在内地，人们也将吃水饺叫吃“龙耳”，吃面饼叫吃“龙鳞”，吃米饭叫吃“龙子”，吃馄饨叫吃“龙眼”等，种种趣味习俗表达了人们祈求幸福、安康和吉祥的美好心愿。

经营后安粉店的李秋月说，后安粉的关键在于汤底，除了用上等食材外，还得保证食材不过夜，在细心熬制香浓的高汤外，并备有胡椒粉、辣椒酱等佐料。为了让食客吃上新鲜、美味的后安粉，厨师常常在前一天的夜里熬制汤底。

值得一提的是，后安粉还很有“海”的特色，当地渔民往往把捕获来的小鱼小虾和米粉一起煮。在一些后安粉店中，有时也会使用炸熟的虾米作为粉汤的配料，由食者随意添加。

也正因为这些工序，使得一碗后安粉从点餐到上桌可在三四分钟内完成。后安粉因此也是海南早餐中有名的“快餐”，深受上班族喜爱。■



万宁“龙”文化源远流长。（资料图片）