

崖州古韵 非遗

崖州望重话非遗

本刊特约撰稿 陈雅如

崖州历史文化底蕴深厚,世代相传的非物质文化遗产丰富多样。近年来,三亚成功申报的非物质文化遗产代表性项目多达24项,其中黎族打柴舞、崖州民歌、蛋歌被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。扫描这些非遗项目,大都能在古崖州文化版图上找到其源流。



三亚崖州民歌传承人张远来教孩子们唱崖州民歌。陈行飞 摄

崖州民歌 抑扬顿挫,广为传唱

在古代州城中,崖州距京师颇为遥远,但崖州人从不自弃,他们热衷于学习传承中原文化,是海南岛上最具文化气息的地方之一。为了丰富生活,他们还创造出传唱不息的崖州民歌。

2006年被列入第一批国家级非物质文化遗产代表性项目名录的崖州民歌,又叫客歌、崖歌、土歌。崖州民歌的类型按体裁分有长篇叙事歌、生活长歌、短歌等,按演唱类型分有独唱和对唱,按歌词分有固定歌词和即兴唱词。崖州民歌曲调丰富,有号子、小调、卖调、柔情调,还有嗟叹调、拉大调等,主要采用赋比兴等艺术表现手法。

长篇叙事歌俗称“歌封”“大朝歌”,大都是唱述历史故事,如《梁生求学歌》《昭君出塞歌》《抗日救亡歌》等,目前有关方面已收录长篇叙事歌70多部,每部有歌词数百句,多者达上千句,一般有相对固定的歌本;生活长歌俗称“歌牌”,主要唱述个人生活经历,如《织女怨》《十送情郎》等;短歌俗称“歌仔”,常以七言四句或七言八句为一首,表演形式多为即兴演唱或对唱。用属闽南语系的崖州方言唱崖州民歌,抑扬顿挫、韵味十足。

相传,早期崖州民歌仅在文人墨客间填词吟唱,后来逐渐在民间传开,内涵变得更加丰富。在崖州,能长时间即兴演唱的歌者会被众人尊为歌王、歌后,俗称“歌公”“歌母”。事实上,田间地头、房前屋后,都是即兴歌者唱崖州民歌的舞台。电影里的刘三姐说:“你歌哪有我歌多,我有十万八千箩。”指的就是即兴演唱的民歌对唱形式。

崖州人对唱民歌时,经常会互相开怼,直到一方或双方一再表示服软,再互相宽慰,如果对唱双方是未婚青年男女,甚至还会由此建立恋爱关系。在无歌本可依的情况下,擅唱者“即兴创作”时,往往会加入一些幽默又充满哲理的话语,惹得众多听者发笑,因为听得有滋有味,一些人纵然有事也不忍离席。20世纪90年代,笔者曾现场聆听两名普通农村中年妇女对唱崖州民歌,被这样的场面震惊,百思不得其解:两名歌者并非歌后,也未接受过高等教育,不知她们即兴演唱的灵感从何而来。北宋名臣丁谓曾论及天下诸州,认为“崖州地望最重”,读及此处笔者心中似已有答案。

如果说民歌是流淌在大地上的河流,这蕴含生命力的河水早已融入崖州人的血液里。

黎族纺染织绣 技法独特,织无止境

黎族传统纺染织绣技艺历史悠久。早在春秋战国时期,黎族先民就开始用木棉纤维和苧麻纤维纺织衣被,史书称“岛夷卉服,厥篚织贝”。西汉时期,黎族先民纺织的“广幅布”被朝廷征用,清代广东学者誉之为“机杼精工、百卉千华”。由此可见,黎族传统纺染织绣技艺的传承有两千多年的历史。2009年,黎族传统纺染织绣技艺被列入联合国教科文组织“急需保护的非物质文化遗产名录”。

宋末元初,黄道婆在崖州学习先进的棉纺织技术,重返故乡松江后将其发扬光大。时过境迁,现如今三亚市崖州区等地从事传统纺染织绣相关工作的人不多,但我们仍能从黎锦纹样、传承下来的纺织技艺中找到一些可以印证古代崖州纺织技术先进的索引。

海南省级黎族传统纺染织绣技艺代表性传承人黄丽琼来自黎族杞方言区,对黎族各方言区的织锦技术特点都很熟悉。她说,崖州黎锦织法更复杂,针法更多样。最难的织法是“反面织”,织出来的黎锦正面、反面的图案不一样;此外,崖州的“反面绣”技艺也很有特色,绣出的图案形象生动、层次丰富。崖州哈方言区的黎锦图案上有很多反映黎族人民生活场景的内容,最具代表性的是新娘穿的筒裙上的《黎族婚礼图》。该图以黎族婚礼为主题,图中的每个人物都不一样,他们在婚礼中各司其职,整个画面其乐融融。正因其别具一格、华丽美好、古艳厚重、织绣迭相等特点,《黎族婚礼图》受到众多业内人士的喜爱。另外,产自崖州的龙被做工精细,是证明“广幅布”流传至今的活化石。

黄丽琼的师傅、现年80多岁的周亚姣掌握了很多不为人知的织锦技法,其中,一种腰带的织法濒临消失。运用这种织法,仅分经棍就需要90多根,正因工序繁琐、不易操作,愿意学习这种织法的人很少。

老家在五指山地区的黄丽琼告诉笔者,她之所以这么多年待在三亚不想走,就是因为古崖州流传下来的黎锦织法复杂瑰丽、令人着迷,“我在三亚近30年,总能不时发现新图案、新织法”。如此看来,古崖州棉纺织技术先进,并非虚传。

扁豆酱制作技艺 乡愁记忆,崖州之味

扁豆酱,是崖州一带的传统风味食品,不仅三亚人吃扁豆酱,乐东人、东方人也吃扁豆酱。它兼具咸、酸、甜的味道,是许多琼南人士难忘的童年味蕾记忆。如今在三亚市崖州区,不少游客慕名前往品尝扁豆酱焖鱼、扁豆酱杂鱼煲等美食,黑乎乎的菜肴看相并不太好,但其特别的味道总能让你第一口吃它就获得不一样的味觉体验。

在食物匮乏的年代,扁豆酱是崖州人餐桌上的“常客”。种扁豆、制作扁豆酱是农户每年的一件大事。崖州扁豆酱在清代以前就已出现,有超过400年的历史。制作扁豆酱的主要原料是扁豆、蒜、生姜和食盐,制作工序主要有6步,即簸筛、淘洗、水煮、搅碎(或捣烂)、调味、发酵。当地居民制作扁豆酱,会将煮开裂、松软的扁豆搅碎或捣烂成豆泥,再将蒜、生姜打碎后和食盐按一定比例放入豆泥中拌匀,然后将调制好的豆泥装入坛、罐、桶等器物中密封3天,让其自然发酵。

扁豆酱的吃法多样,可以放水煮,也可以加入肉、鱼、虾等烹调,出锅前适当加入糖或辣椒,口感更佳。蒸鱼时放入几勺扁豆酱,既可以去腥,又能将鱼的鲜味释放出来。

在饮食风格相对一致的海南岛,扁豆酱是有些“另类”的美食。但它和港门粉、青蟹糯米饭、虾馍等崖州美食一样,特色鲜明,受到不少吃货喜爱。2021年,“崖城扁豆酱制作技艺”被列入三亚市级非物质文化遗产代表性项目名录。

三亚国家级非遗项目(3项)

- 黎族打柴舞
- 崖州民歌
- 蛋歌

三亚省级非遗项目(6项)

- 黎族传统纺染织绣技艺
- 黎族原始制陶技艺
- 苗族盘皇舞
- 回族传统婚礼
- 黎族民间故事
- 海螺姑娘传说

制图 陈海冰



黎锦上的《黎族婚礼图》。



三亚黎族打柴舞演出。
海南日报记者 王程龙 摄