



椰城沙场点兵展英勇,狮王高杆舞绝技 走起看洗夫人文化节

■ 本报记者 郭萃 特约记者 萧海山

“装军巡游”展威望

手执帅旗、身披“战衣”、列队操兵、沿街巡逻……3月18日下午,在龙华区新坡镇洗夫人文化广场,热闹的锣鼓声带领群众仿佛回到1400年前洗夫人沙场点兵的场。

打头的“文装队”由两名擎着“洗”字大旗的汉子及敲打着大口铜锣的勇士开路,后面跟着10多个青年举着帅旗,其中相间跟着打锣、挑花篮的儿童;随后紧跟着的是舞狮和舞龙队伍,一红一黄两狮子神情抖擞,憨态可掬,而两条数十米长的红色长龙上下穿行活灵活现。

最后跟着的则是“武装队”,是身着古代军服,手持长棒、刀、枪、剑、戟等武器的男青年们护卫着洗夫人像在街道上巡游,1200余人的队伍不见首尾,浩浩荡荡。

今年30岁出头的新坡镇保礼村村民许公发便是巡游队伍中的一员,洗夫人文化节举办的20多年来,他每年都会来看“装军巡游”,但是能成为队伍中的一员,却并不常见。

下午2时许,许公发便随着“装军巡游”的队伍从保礼村出发了,一路走到洗夫人文化广场,从“点将台”出发,途经新和街、洗夫人大道、新平街、新街等地,但他一点也不觉得累。

“装军巡游”是一种民间自发举行的纪念活动,通常都是由各村轮流主办。“许公发告诉海南日报记者,洗夫人“爱国爱民、勇敢坚强、扶危济困”,在民众心中享有崇高威望,深得他们的爱戴和敬仰。

而“装军巡游”则是他从小到大最期待的活动,甚至比过年还要期待。“小的时候跟父母一起来看巡游,那阵规模还没有这么大,但是仍然很热闹,如今巡游的队伍越来越壮大,形式也更加多样了。”在许公发看来,洗夫人文化节既是一种纪念活动,同时也是乡里乡亲联络的一个奇迹,“每逢洗夫人文化节,出去打工的村民都会回来,亲朋好友也回来参加,大家聚在一起,也让节日的氛围更加浓厚。”

“武林高手”秀绝活

“太燃了!就像是洗夫人沙场点兵的一支训练有素,战斗力满满的队伍。”3月15日下午,海口洗夫人文化节新坡主会场,一场厉兵秣马武术展示让观众梁先生直呼过瘾。

海南省武术家协会的武林高手们,身着传统的武术服饰,手持各式兵器,伴随激昂的音乐激情展示刀法、剑法、拳法、棍法等技艺,或翻或跃、或攻或守,每一招每一式,既有力量与速度的完美结合,又有技术与策略的巧妙运用,无不展现了武术独特的艺术魅力和文化内涵。

一个半小时的武术表演,于观众而言是一场视觉盛宴,对于演员来说却是一场不小的挑战。“以往一场武术表演一般只有10分钟,而此次表演则是一整个场次,以前从来没有过这么长时间的表演。”海南省武术家协会副主席余艳平告诉记者,整场演出从导演、到编排都是重新组织的。

如何融入洗夫人文化的元素,让武术也能传承洗夫人精神?余艳平介绍说,从节目的选择上,既有刀剑,又有长枪,还原了洗夫人行军时的场景,而武术作为中华传统文化之一,也与洗夫人维护国家统一的爱国精神相融合。

全程参与的节目主持人胡盛强对于整个节目的筹备和演出过程感受非常深刻,在准备主持稿前,胡盛强将《岭南圣母洗夫人》一书读了2遍,详细了解洗夫人的历史,也让他对洗夫人精神有了更为深刻的认识。“往年都没有武术操演这个项目,今年能够把武术放在洗夫人文化节现场,既展现了中华传统武术的独特魅力与文化内涵,也是洗夫人精神的一种体现。”胡盛强说。

非遗焕新续风采

舞龙舞狮作为传统民俗文化活动,每逢过年过节或喜庆大事都是必不可少的环节。3月16日上午,在洗夫人文化节活动现场,一场动静结合、刚柔相济的民间龙狮表演便吸引了众多年轻“粉丝”前来,一同在现场感受非遗魅力和民俗风采。

闪、躲、挪、扑、腾、跳……在洗夫人文化广场上,伴随着铿锵有力的锣鼓铙钹声,舞狮者正在表演上桩。

一头头造型雄壮、色彩亮丽、身姿矫健的醒狮首尾灵动配合,将醒狮憨态可掬又勇猛阳刚的风采展现得淋漓尽致。

在高杆采青环节,舞狮者展现了非凡的技艺,只见他们从下往上一步步舞至最高点,寓意步步高升,一系列高难度动作把狮子的情态刻画得淋漓尽致,也让市民游客大饱眼福。

到了晚上,《洗夫人》选段“犀杖劈道”、琼剧《张文秀》选段“偷包袱”、琼剧《洗夫人》片段“离魂谯楼”等多部琼剧轮番登台,所选剧目经典,文武戏兼备,极具亮点。演员们情绪饱满、演技精湛,让广大戏迷获得了酣畅淋漓的视听享受,过足了戏瘾。

精彩演出之外,非遗文化展等区域也热闹非凡。记者注意到,前来游玩的市民游客中有不少年轻人,他们在感受洗夫人文化节氛围的同时,还纷纷“种草”传统文化。

“洗夫人文化节为我们提供了一个亲身感受和体验传统文化的平台,让我们能够更加深入地了解传统文化的内涵和精神价值。”李梦然是新坡镇居民,在她看来,今年的文化节有更多的新花样,体验感更足了。“本届洗夫人文化节通过非遗表演、非遗技艺展示、非遗知识普及等多种形式,让人们深入了解非遗的内涵与魅力,激发群众对非遗的热爱和保护意识。”海口市龙华区文化馆非遗部主任任璇说,同时,此次海南非遗项目联展也借助洗夫人文化节的影响力,探索非遗保护新途径与新模式,推动非物质文化遗产的有效保护和科学发展。



洗夫人文化节开幕式上的武术表演。

在凹凸嵌合中连接城与乡 琼中“90后”木匠王章宽

■ 本报记者 刘宁玥

“今天停止搬砖。”2020年6月,王章宽在自己的社交平台上上传了一张工作照,并配上这句话。随后,他告别工作、生活十余年的广东,回到家乡——琼中黎族苗族自治县红毛镇番响村,一座位于热带雨林腹地的小山村。

转眼快4年了,在务农之余,循着木作兴趣,王章宽摸索出一条拍摄乡村木工日常的互联网创业之路。一朵花、一只狗、一块野外偶然拾得的木材,他的生活碎片借由短视频,闯入都市青年的白日梦;面包盘、水果篮、实木家具,他们纷纷订购王章宽的产品,装点温馨的家。

榫卯结构,是王章宽成为木匠的第一课。坚硬的木材,在凹凸嵌合中,构建柔性连接,使结构具备韧性,能千年不倒。“这是古人的智慧,也给予我灵感。”在他的眼里,乡村与都市并非界限分明,二者借由木工这一情感纽带,以现代、新潮的方式,获得一种对话的可能。

在山野,成为一种生活方式

为什么回来?他回答:“这里有生活。”

想着一朵月季悄然绽放,想听一次雨点拍打屋檐,向往山野的天性,驱使他回到大山的怀抱。

在广东,王章宽当过印刷工,做过网店操盘手,还进入一家灯具大厂,从事市场数据分析工作。多年与市场接轨的经验,给予王章宽敏锐的嗅觉:如今短视频当道,以乡村为主题的内容受到青睐,琼中当地涌现不少乡土“网红”,自己能否加入这条赛道?

很快,他掏出积攒的10万元,将自家闲置的羊舍改造成一间原木风的木工工作室。二十平方米左右的长条形房间,涂上奶油色墙漆,铺上木地板,钉上玻璃窗,摆放打磨抛光、切割造型等各式用途的机器……

他将镜头对准日常。有时种花、散步、采果,他的第一条视频,记录自己制作百果果雪碧,一发出便受到网友关注。生活中更多的时间,他选择待在工作室,这里有他最喜欢的天然木材香,以及光穿过细碎的橡胶叶,打到手背上的温度。“在网上刷到一位美籍华人给女儿做小木桌的视频,接触木工技艺,渐渐着迷了。”他自学书柜,将一块块粗砺的木板放在机器上反复推拉打磨,直到表面显现光滑的纹路——整个过程被记录在他的第二条视频中,有网友深受感动,称他为“乡村艺术家”。

“这是我的第一个成品作品——roubo木工桌,花了好几个月。”王章宽展示他的工作台,一张用料扎实的木工桌,上面摆满各式工具。接着,他在这里制作砧板、纸巾盒、面包盘、果篮等物件;随手捡到一段酸豆木,也带回家制成木盘、木碗,作为伴手礼送给亲朋好友。

做产品,构建一种都市日常



王章宽在创作中。海报集团全媒体中心记者李昊摄

醉心于工艺的人,大多是感性的。不过,王章宽受到工业设计影响,始终对创作保持一种审慎的态度,他希望“把功能、审美、工艺融为一体,打造融于都市青年日常生活的用品”。这些扛起生活重担的年轻人,是他的主要受众。

因此,尽管每件作品都精益求精,但他定的价不高。一个小小的长方体纸巾盒,完成两个面、一条棱的切割拼合就要半小时;一块棋盘格砧板,需要将黑胡桃木和榉木切成几十个大小方块,一点点黏合,得耗费三四天。而它们的定价不过百余元,相较同类产品网络定价,也相当实惠。

有好友劝他,做木工这么辛苦,为何不走高端路线,做雕花刻纹的精品家具。他说,比起少部分人用得起的稀缺货,他更希望贩卖大众消费得起的“小确幸”,疏解都市生活的压力。

他的家中摆放着一个试验品——一张用当地黎族人保存多年的母生树木材制成“悬浮桌”。设计时,王章宽致敬包豪斯风格,别出心裁地在桌面与桌腿之间嵌入一节隐藏式支柱,因此远远望去,仿佛桌面悬浮在半空中。“今年春节,大家觉得新鲜、有趣。”这便是他所期望的,通过简约、实用又不失设计感的物件,将生活的美好,传递到千家万户。

如今,他的作品,也正如他所期待的,进入都市人的视野。春节期间,他的作品入驻G9811海南中线高速公路琼中服务区(红毛镇)展厅,受到游客青睐;他在当地的创意市集摆摊,一天卖出1000多元的小木器。

不过,王章宽还有许多未完成的课题。如何将乡村建筑与木工作品结合?如何做好短视频,让更多人走进自己的家乡?如何在作品中融入当地的黎苗文化?……他的工作台上,摆放着黎族大力神等图腾的资料和一沓设计图纸,标注着细节、要点和尺寸数据。“从小事着手,一点点积累。”他说,木匠是一门一辈子的事业,他做好了准备。

看海南

海南独家记忆 糖水面的味道

■ 本报记者 邱江华

3月21日,位于海口得胜沙路的洗夫人庙,好不热闹。香烟袅袅升腾,香客络绎不绝。许多人在祭拜完后,会吃上一碗寺庙里提供的糖水面,寓意一年幸福、甜蜜。吃糖水面,是海口洗夫人文化节的重要民俗活动之一。

“据说,只要在这一天吃了这里的面条,就可以保佑全家长寿、平安,所以这一天的面条也叫‘长寿面。’”前来祭拜的居民张庆和说,他家就住在得胜沙路,每年这个时候,洗夫人庙从早上热闹到晚上,许多人慕名前来参观、祭拜。

张庆和告诉海南日报记者,前些年,洗夫人文化节时来这里祭拜的人不仅有本地居民,还有来自香港、广东等地的香客。“大家都喜欢吃糖水面,光是放在面条里的红糖就需要上百

斤。糖水甜甜滋滋的,图个好兆头。”张庆和呵呵地说。

的确,要问起世上最讨人欢心的味道是什么?甜味说第二,恐怕谁敢称第一。特别是在盛产蔗糖的海南,糖水对于人们,更是用来补充能量、慰藉身心的独家“蜜”籍。

糖水面是海南特色小吃,其做法简单,一口小锅里煮水沸腾,加上满满几勺红糖,搅拌均匀,熬煮片刻,浓郁的香气随即弥漫在空气中。趁着锅中糖水滚烫,加入面条,煮至面条透出晶莹的光泽即可。

红糖是糖水面的“灵魂”,海南人讲究用本地的古法红糖。这样的红糖由当天收割的甘蔗经过切碎碾压,压出来的汁液去除泥土、纤维等杂质,以小火熬煮,经过榨汁、开泡、赶水、过

滤、摇瓢、打沙、成型等过程,十余个小时才出一锅,工艺精细,口感醇香。用它们煮出来的糖水更有质感,口感更加细腻。

在天凉的时候,许多人煮糖水面还会加入姜片,或者打个鸡蛋。用姜片煮的糖水汤底黄中透亮,口感醇厚微辛,“呼噜呼噜”一碗下肚,从头暖到脚,畅快出一道。这已成为海南许多街头小店一道独具风味的日常小吃,炉火不息,熬煮不止,街巷里满是姜香。

海南人吃糖水面的历史从何时开始,已不可考,没有特定谱系也不见相关记载,只是这制作糖水面的技艺和食用糖水面的习惯在民间代代相传。不论是洗夫人文化节这样的特殊节点,还是日常生活,糖水面都成为海南人心中独特的存在。



糖水面。资料图