



文化中国行

沿袭端午赛龙舟习俗

儋州泊潮村进入“龙舟时间”

■ 本报记者 吴心怡

端午节前夕，儋州市光村镇泊潮村热闹非凡，村民们忙着制作龙舟和排练赛龙舟，准备迎接即将到来的端午节龙舟赛。

泊潮龙舟“游”了几百年

6月5日下午，儋州市光村镇泊潮村的张志杰出了门，端午节将近，村里人像往年的一样聚在一起做起了龙舟，张志杰是该村制作龙舟的核心工匠之一。

张志杰的目的地是村里陈杨庙前的一块空地，还没走近，就已经能看到一个由竹子扎起的龙形骨架，身上还贴着绿色的背鳍，点缀着蓝色的祥云图案。

“这条龙的骨架用了大约30根竹子，其中龙头最复杂，用的竹子最多，也最费时费力。”张志杰说，扎龙需要将竹子一根根剖成竹篾，并将薄薄的竹篾扎成圆圈，再用钢丝将众多竹圈和竹条继续固定在一起，这样一来，龙的骨架就做好了，这一步需要四五天。接下来需要贴上自制的画纸，涂上漂亮的颜料，总共耗时8天左右，一条色彩艳丽、栩栩如生的龙就基本成型了。

泊潮海龙舟的一个特点，是龙作为独立整体直接加到船上。“整条龙是扎在一个铁架子上的，到时候铁架子一抬，放在渔船上就行了。”张志杰介绍。

“这是我们村沿袭了几百年的传统，我们都是从小就看着村里长辈制作龙舟、游龙舟，长大后自然

就会了，我已经做了二三十年了。”张志杰说，制作海龙舟没有图纸，全凭经验和想象。“扎制的方法都是传承下来的，但造型每年都有变化，今年我就在一条龙上加入了葫芦，也是取一个好寓意。”

正如张志杰所说，泊潮海龙舟习俗活动始于清代，已有几百年历史，当地村民把这项活动当作一种祈福的习俗——泊潮村“靠海吃海”，村民一直以出海捕鱼为生，据传，泊潮村民的祖先曾数月都捕不到鱼，无奈之下便到村里的陈杨庙祈祷，后来村民出海便常满载而归，从那以后，村民便定期到陈杨庙祈祷，最终演变成端午赛龙舟的一项重要仪式。2017年，泊潮海龙舟被列入第五批省级非遗名录。

张志杰介绍，泊潮村由泊潮老村和泊潮新村组成，今年，整个泊潮村要制作5个龙舟，其中3个是泊潮老村负责制作，另外2个由他所在的新村来制作。

传统与愿景的交融

“这几天，我们已经在排练划龙舟了。”林少兵是泊潮村的“新一代”，二十多岁的他从17岁就开始划龙舟，但今年是头一次跟着张志杰制作龙舟。“第一次做，我还不太熟练，主要是帮忙打下手，明年我还要来学习。”林少兵说。

端午节当天，泊潮村往往万人空巷。“我们这里的端午节比春节还热闹，除了村民还有很多游客，去年端午在村里还堵车了。”林少

兵说，每年端午节，看着村民们自己制作的龙舟下水，他的心里有一种安定感和自豪感。

节日一大早，村民便会将扎好的龙固定在渔船上，便组合成了龙舟。在陈杨庙祭祀祈福结束后，村里德高望重的老人会用毛笔给龙点上“眼睛”，村民们齐心协力，将龙舟移至水边，等待下水。

划龙舟比赛开始后，由村里的青壮年汉子组成的队伍划着大型龙舟，沿着海岸线表演，舟上除了有十余名划船的水手，还有敲锣打鼓的“气氛组”，大伙儿喊着强有力的口号，动作整齐划一。小船绕着龙舟周围打转，待大龙舟上抛下荔枝、杏子、糖果等物件，小船上的水手和沙滩上围观的群众便争抢起来——村

民们将大龙舟上抛下的东西视为“福气果”，大家都争着抢个“好彩头”。

每到端午，泊潮镇的海边气氛热烈，万众欢腾，呼声震天。那时，除了锣鼓声和鞭炮声，还能听到热情洋溢的调声。泊潮村的年轻男女们组成儋州调声队，加上周边乡镇村庄的调声队伍，队员们身着统一服饰，手勾着手相互对歌，让龙舟赛现场歌声不停、欢笑不断。此外，一些村民会穿上古装，扮演古代的将军或各种民间故事里的人物沿村巡游。

龙舟水中游，万事不用愁。从制作到竞水，从竹子到海龙舟，这是泊潮村对传统文化的崇敬与坚守，也体现着村民对风调雨顺的祝愿和对美好生活的无尽向往。

儋州还有这些非遗项目

- 儋州粽子手工技艺
- 白鸟舞龙
- 儋州排子鼓
- 市级非遗保护项目
- 上法制糖技艺
- 儋州山歌
- 省级非遗保护项目
- 海盐晒制技艺
- 儋州调声
- 国家级非遗保护项目



6月3日，在儋州市光村镇泊潮村村民们正在绑扎“游龙”，迎接端午节的到来。本报记者 陈元才 摄

崖州椰粽：一缕椰香 情有独“粽”

■ 本报记者 李梦楠

黄，最后再盖上满满的糯米封顶。内馅装好后，她用底座的椰叶缠绕包裹住中间椭圆形的椰子叶，保证内馅不露；再翻转粽子，用彩色绳子绕一圈，扭紧绳子，用力拉紧，保证内馅不散。此时，一颗的椰粽才算包成。

食用方式多样

解绑粽子的姿势虽都一致，但每个人关于吃粽的记忆却都有所不同。

崖州村民黎永良还记得，年少时，家中每每包粽，孩子们总会聚在一起，或是准备食材，或亲自动手，而他力气大，煮粽的事宜时常交给他。

“水开后粽子就入锅，柴火在锅底烧，粽子在锅里滚，至少要煮上七八个小时，粽子才会熟。”黎永良说，随着时间的过去，粽子的香味慢慢从锅盖的缝隙钻出来，缭绕着弥漫了整个房间。

刚煮好的崖州椰粽，散发着浓郁的肉香、蛋香、糯米香，还有椰子叶清香。为了尝第一口鲜，即使手烫得

绯红，孩子们还是迫不及待剥开椰子叶，文火慢煮的糯米粒粒油亮，糯而不粘，软而不散；肥瘦相间的猪肉紧实不腻，瘦而不柴；戳开那一颗咸蛋黄，微微流油，口感咸中带甜。经过长久等待，味蕾终于得到满足的感觉徘徊在心间，久久难散去。

而在一些人的心里，对崖州椰粽的记忆是带着“甜味”的。

将煮好的椰粽放凉冷却，用一把刀沿粽子横向将其切成均等大小的块，或撒上白砂糖，或均匀裹上蜂蜜，咸口的粽子便又生出另般风味。

如今，崖州椰粽的吃法也更为多样。喜欢外脆里糯口感的，会将粽子进行烤制。烤后的粽子外层脆脆的，内里咸香软糯，撒点辣椒面，孜然更有烧烤的味道；有讲究的，用平底锅加油，切成薄片的椰粽经过文火的煎制，满口脂香。

感悟文化融合

《崖州志》中就记载，“五月端午，保平里有赛龙船之举。为角粽，祀祖先，以相馈赠。又采芦花、香草、菖艾，浸水供神，浴体。或折艾悬门，以辟疫。是日，士女皆出

港门观竞渡。儿童放各种纸鸢，角高下。”

可见崖州自古便有端午节包粽子的习俗，不仅用于祭祀先人，还发挥了社交的作用，是馈赠亲友的佳品。此外，在崖州地区，粽子也有独特的文化属性，如过去在男方去女方家提亲时，粽子往往是重要的提亲礼。

上千年来，崖州是古代海上丝绸之路商舶往来的重要支点，也是海洋文化、岭南文化与中原文化交汇融合的节点，不同地方的人们先后带着不同文化来到这片土地，适宜这里的气候、地理环境，然后扎根生长，融合出既有中原文化属性又独具特色的崖州文化。

崖州椰粽正是如此，它的肉馅选材、口味特点、制作方法，更重要的是它所承载的端午文化，都带有我们民族共同的记忆，但它结合当地实际，选用易于获取的椰叶，包裹成“笔挺”的形状，还有椰叶香气所融入的味道，这正是它的地域特色。

不管食材如何，无论身形胖瘦，一口崖州椰粽的背后，是情怀，是传统，也孕育着创新发展的更多可能。



龙舟上的龙头栩栩如生。本报记者 袁琛 摄

看海南

