



跳娘舞承载着当地黎族悠久的历史文化背景，且被黎族百姓认可。

## 文化中国行

### 特点

核心动作：以敲碗为核心，舞者一手持碗（顶于头顶或置于胯部），另一手持木筷敲击碗沿，发出有节奏的清脆声响，视为与天地沟通的独特旋律。

舞步韵律：节奏舒缓，舞步相对简单但独特。动作特点主要集中在腰部和胯部的“顺边”摆动（即同手同脚的“顺拐”动势），以“摆晃”、“跳步”、“甩动”为主，轻盈柔美。

文字整理/蔡佳倩

### 碗声祈福 娘母舞的千年传承

阳光下，公鸡碗泛着温润的光泽。舞者们用手中的木筷子轻敲碗沿，清脆的叮咚声穿透天际，头顶随律俯仰，摆跨挥臂间，腰肢如风中的槟榔树般摇曳，独特优雅的韵律征服了现场的观众。

“碗声是给天地听的，舞步是跳给族人看的。”来自保亭加茂镇新胜村的67岁妇女黄金花是这支黎族跳娘舞表演队伍中为数不多的“娘母”，在登上舞台之前，她已经在村寨里跳了数不清多少次。

这是一支源于黎族民间祈福仪式的女性舞蹈，发轫于黎族先民对自然的敬畏，在族人看来，舞蹈连接着人与天地。过去，作为“仪式执行者”的娘母，是人与自然沟通的一条纽带。

“我是由‘娘母’师父父亲手带出来的徒弟，这是我们世代相传的传承。”回忆时，黄金花眼中闪烁着虔诚的光芒，年少时自己曾亲历过这一祈福仪式，后来跟随师父潜心学习，也成为了一名“娘母”。

跳娘舞是整个祈福仪式的高潮部分，舞蹈动作节奏较慢，舞步较为简单，舞蹈动作的主要特点集中在腰部和胯部上，“娘母”一只手拿着筷子敲打放在胯部的碗沿，或将碗顶在头上，一手拿着筷子敲击，并随节奏作舞。口中喃喃伴歌，腰部和胯部跟随步伐左右“顺拐”或“顺边”，可进可退，动作以“摆晃”、“跳步”、“甩动”为主，轻盈柔美。

“娘母”不仅以歌词向大自然祈福，舞蹈中的律动也是一种身体语言。

“比如这个敲碗的动作就和敲锣打鼓一样，是为了祈求健康或祈福康复。”黄金花一边以碗为器、以筷为槌，伴随着腰胯的“顺边摆”。“娘母”有时捏起衣角呈容器状，来承接天地的祝福。

另一方面，跳娘舞也有对抗的动势，“娘母”会举起尖刀和草叶，意将病祟扫出家门。作为原始人类初期“万物有灵”的信念，跳娘舞承载着当地黎族悠久的历史文化背景，且被黎族百姓认可，并长期流传在村寨之中。



从民间舞蹈到节庆舞台，跳娘舞跨界新生

## 与碗共舞

■ 海南日报全媒体记者 王迎春



“娘母”将碗顶在头上，一手拿着筷子敲击，并随节奏作舞。



舞者以木筷子敲击瓷碗奏出令人入迷的节奏。  
本组图片由海南日报全媒体记者 王凯 摄

### 古调新生 文化守护者的创新之路

8月29日，海南七仙温泉嬉水节开幕式上，一曲跳娘舞吸引全场的目光，碗筷清脆的敲点声和谐共鸣，将观众带入云雾缭绕的古老黎族山寨。

舞者头戴戴着铜钱的传统娘母头巾，身着靛蓝染制上衣与织锦筒裙。木筷子敲击瓷碗奏出令人入迷的节奏，为古老歌谣伴奏。

从民间的古老娘母舞片段到搬上舞台的艺术创新，重焕生机的背后，是传统文化守护者数十年如一日的传承与开拓。

作为保亭土生土长的文化研究者，陈厚志长期投身于加茂黎族赛方言地区的民间文化调查。“跳娘舞融合了节奏、叙事与精神企盼的千年传统，是黎族赛方言地区文化的鲜活艺术形式。”当陈厚志深入梳理民间文化资料时，这一极具魅力的舞蹈形式散发出的文化光芒，让他眼前一亮。

与此同时，面对跳娘舞濒临失传的风险，如何让古老舞蹈与当代观众共鸣？陈厚志深入村寨里搜集整理资料，并和当地“娘母”及娴熟赛方言的

黎族阿婆悉心编排，以创意改编复兴这项艺术，将原先十几分钟的仪式片段，浓缩在5分钟以内呈现。

“这一传统舞蹈唤做‘敲碗舞’更合适，因为‘敲’字精准而巧妙地点明了舞蹈的核心动作本质。”在陈厚志看来，它绝非简单的击打行为，而是蕴含着一种庄重的态度和仪式感。

“风调雨顺、五谷丰登，添添添福，六畜兴旺……”随着敲碗节奏缓缓响起，舞者口中吟唱黎语歌词，祈求护佑村寨子民平安，表达人们对祖先的感恩之情。

陈厚志介绍，传统祈福仪式中，敲碗舞由“娘母”一人完成，但为了让舞蹈更具层次感和视觉冲击力，搬上舞台后增加了表演人数，根据表演需要，人数为十余名到几十名不等，一般为双数。

跳娘舞的表演场地并不固定，它依据环境大小而定。在广袤或狭小的空间里，娘母都能自如地转圈来回进行。同时，舞蹈巧妙融入了现代舞台艺术的表达方式，既不失原本的庄重，又焕发出新的生命力。

## 探访荣山寮沙滩鱼市： 每口鲜都看得见

### 一方乡土

“今天的渔获很丰富！”“来看看这虾，多鲜活！”渔民们的吆喝声立刻引来人群的围拢。游客们好奇地观察着各种海产，熟练的主妇们则精准地翻看鱼的鳃部判断新鲜程度，鱼贩们眼疾手快地抢购大批渔获，主播们对着手机镜头热情洋溢地讲解着现场情况。叫卖声、询价声、海浪声交织在一起，构成荣山寮独有的“沙滩鱼市”交响曲。近日，海南日报全媒体记者探访了荣山寮沙滩鱼市。

夕阳西下，金色的光芒洒满海面，荣山寮的沙滩在这一刻变成了一个巨大的露天海鲜市场。没有固定的摊位，没有冰冷的玻璃水箱，取而代之的是铺在细沙上的一张张纱网布，上面堆满了刚从渔船上卸下的各色海产。金线鱼在夕阳下闪烁着耀眼的鳞光，石斑鱼有力地摆动着身躯，活蹦乱跳的海虾不时从筐中跃出……每一件渔获都保持着离开大海时最新鲜的状态。

荣山寮位于海口市最西端，这个传统渔村地处北部湾洋流漩涡边缘，海面平静，落日极美，更因位于琼州海峡鱼群必经之地，渔产以鲜美闻名。正是这些得天独厚的自然条件，孕育了数百年来一直延续的“沙滩鱼市”传统。

在这个独特的市场上，交易方式既传统又现代。年长的渔民仍然习惯用当地话吆喝报价，而年轻的渔民子弟已经学会了使用移动支付。游客们可以通过扫描二维码直接付款，同时还能关注村里的公众号，获取下次鱼市的准确时间。

与其他的海鲜市场不同，这里的交易直接在沙滩上进行，购买者可以亲眼看到海鲜从渔船到沙滩的全过程，确保百分之百的新鲜度。这种独特的体验，让荣山寮沙滩鱼市成为了美食爱好者和游客们必到的打卡地。

鱼市并非每日都有。这里的渔民至今仍采用着传统的捕鱼方式——他们利用洋流和特制的巨大漏斗网捕鱼，收成完全依潮汐而定。这种不确定性，反而增加了鱼市的神秘感和吸引力。

来自天津的陈女士已经是第三次来这里买鱼了。“我第一次来的时候完全不知道该怎么挑选，”她笑着说，“后来跟着本地人学，现在我也能通过看鱼眼是否清澈、鱼鳃是否鲜红来判断新鲜度。这种体验比在超市买菜有趣多了！”

随着夜幕降临，鱼市渐渐进入尾声。渔民们开始收拾剩余的渔获，游客们心满意足地带着战利品离去。沙滩上只留下浅浅的脚印和淡淡的海腥味，见证着这一天热闹的交易。

一名民宿老板告诉海南日报全媒体记者：“不少客人都是专门为体验鱼市而来的。他们会提前住下，第二天一早去鱼市采购最新鲜的海鲜，然后回来让我们帮忙加工。这种体验是别处找不到的。”



在海口市秀英区西秀镇荣山寮村的沙滩鱼市上，市民游客选购渔获。

海南日报全媒体记者 李天平 摄

看海南



扫码关注  
看海南  
微信公众号



扫码看视频  
《非遗跨界“50后”  
黄金花：千年舞步“遇”佳节》

