

闽南文化
点亮漳州

龙年看龙艺

□本报记者 萧镇平 通讯员 叶庚成 罗龙海



龙艺舞起来。何溪源 摄



每节龙艺上面都有一名古装打扮的艺旦。赖碧桂 摄

火树银花不夜天,全城欢腾迎龙艺!

24日晚上,龙艺闹元宵大型踩街活动在平和和小溪镇举行,长达2公里的踩街队伍在县城各主要街道巡游近4个小时,吸引了众多群众围观。

平和县为“中国龙艺之乡”。龙艺是平和县一种特别的民间舞龙艺术形式,起源于明朝,已经传承了400多年。每年春节期间,当地群众都会扛着精心制作的龙艺,穿梭于主要街道,祈求风调雨顺、国泰民安,其中以正月十五县城的龙艺踩街活动规模最大。

传承数百年

舞龙,是我国传统民俗文化活动之一。龙艺,则是一种流行于平和县的特殊舞龙民俗文化活动,世代沿袭,全县15个乡镇均有扎制龙艺的历史。

龙艺一般由龙头、龙段、龙尾三部分组成。龙头和龙尾的扎制、装饰以及舞蹈动作略同于传统舞龙。

“龙艺的龙段由数十块木质艺板连接而成,每块艺板长约3米、宽约半米,艺板间都有转轴相连。每块艺板由4名壮汉肩抬,称为‘扛艺’。”平

和县文化馆馆长何溪源说,艺板上用竹、木、纸、绢等材料扎成楼、阁、舟、马等模样,并点缀花卉草虫鱼和彩灯,此项工艺称“装艺”。每块艺板上站着一名5至8岁孩童,全部按戏曲人物打扮,称为“艺旦”。

平和县始有龙艺不迟于清初。康熙版《平和县志》中“风土志”记载:民间结架,选童男靚妆立架上,扮为故事,数人肩之以行,先诣县庭,谓之呈春。

新中国成立前,龙艺活动多由各村村民自办,推一名会首筹办。每户或每两三户负责装扮一节,富裕人家装扮两节、三节不等。装艺的人家不但要出钱,还要出人扛艺,并视扛艺为光彩事。龙艺的节数不一,少则十几节,多则三四十节。

新中国成立后,龙艺活动由集体举办。艺棚的装饰和艺旦的打扮趋于华丽。上世纪70年代,灯光的运用取代原始的火把、灯笼、瓦斯灯,且伴有广播歌曲,场面更为壮观。

每年的元宵节,平和县城都会举办规模盛大的龙艺闹元宵民俗踩街活动。1986年,九峰镇黄田村制作一条72节的龙艺巡游,是当时全县史上最长的龙艺。2007年元宵节,平和县小溪镇西林村侯山官制作一条近400米、118节的龙艺闹元宵,刷新纪

录,当时还申报了吉尼斯世界纪录。

2008年11月,平和县被命名为“中国民间文化艺术(龙艺)之乡”,2016年,平和龙艺跻身省级非遗,侯山官成为非遗传承人。

龙艺当主角

24日晚,平和县城各主要街道挤满了群众。

“爸爸,我看到龙艺了,好漂亮啊!”在锣鼓喧天中龙艺终于出现了,为了能让女儿一睹龙艺风采,李友明不得不让6岁的女儿骑在自己的脖子上。李友明是平和人,在厦门工作,此次是专程带着妻子和孩子赶回平和看龙艺的。

作为龙艺的制作者,李渊财也进行在游行队伍中。“今年的龙艺有两条,共72节!”61岁的李渊财是小溪镇联星村村民,从小练习书法,酷爱工艺美术,年少在部队参军时,几乎包揽了部队里的宣传标语和宣传画。退役后,他开始接触龙艺扎制,成为远近闻名的龙艺制作者。

“今年的龙艺制作从去年的腊月中旬就开始筹备,因为今年是龙年,在设计时,特地增加了龙飞凤舞、龙凤呈祥等造型。”李渊财说,其中一条龙艺的

龙头增加了自动喷雾装置,一启动,水雾从龙嘴喷出,再经过灯光照射,整条龙活灵活现,腾云驾雾一般;而另一条龙艺的龙段则装扮着各色鲜花和彩灯,随着灯光亮起,五光十色,很是抢眼。

一节一节的龙艺从大家的眼前缓慢游过,上面坐着花枝招展的艺旦,有的骑马,有的撑着一把小雨伞,有的则坐在阁楼上,十分可爱。

李渊财笑着说,两条龙艺需要70名艺旦,消息公布后,很快就收到100多个孩童报名,经过选拔,最后选中70名。

平和人对龙艺有着特殊的情结。春节以来,包括山格、九峰、国强、文峰、南胜、霞寨等10多个乡镇已举办数十场民俗踩街活动,基本上每场均有龙艺出场,而且还是主角。2月26日,正月十七,安厚镇一年一度的龙艺民俗踩街活动闪亮登场,共有8条龙艺同时出场,论数量堪称今年全县之最。

“龙艺民俗活动极具特色,历史文化积淀深厚,是一笔丰富的非物质文化遗产,需要在保留传统的基础上进行传承与创新,特别是在舞美效果、艺旦装扮、宣传内容方面还可以不断创新,让这项传统民俗焕发更闪亮的光芒。”平和县文化馆馆长何溪源说。

糯粿飘香年味浓

□本报记者 黄小英 通讯员 许颖 文/图

新春佳节,走进云霄县莆美镇莆东村,不时传来“咚咚”木槌捶打石臼的声响,这是家家户户在制作莆美大糯粿。

莆美大糯粿的制作工序比较烦琐,糯米和粳米以1:1的比例混合,加上少许小苏打浸泡两个小时,再用机器搅碎成米浆,放在木架子上沥干水分;沥干后的米浆倒进盆里和匀,分成小块塑成环状生坯,再上锅蒸半个小时;蒸好的熟坯倒进石臼,用木槌捶打出黏性,这道工序需要一定的力气和捶打功夫,两个人需要默契配合,一个捶打,一个手蘸上米汤翻动熟坯,这样才能保证捶打出来的大糯粿有黏性,口感更香更糯;最后,还需要边抹油边揉熟坯,放到盘子里塑形,最后进行盖印和点红,整个过程算下来差不多要6个小时。

走进莆东村一户人家,正在抡木槌的是66岁的张两喜。他抡着15斤重的木槌捶打不停,几分钟下来,额头就冒出汗珠。村民说起张两喜捶制的大糯粿,都竖起大拇指,因为他力气足、捶得仔细,做出来的大糯粿表面光滑,吃起来又糯又弹牙。没时间制作大糯粿的乡亲都会到他家购买,他家每年可以卖出2600多个大糯粿,光米浆就要用1800斤。

“我家祖祖辈辈都会做大糯粿,传到我这代已有四五百年了,我从十几岁开始捶制大糯粿,到现在也有50年了。”张两喜说,做大糯粿最重要的是捶制这道工序,捶得用力、捶得均匀,糯粿才能上劲,做出来的大糯粿才好吃。每年的正月初八到正月十一,莆下、莆东、莆南、莆北4个村的乡亲几乎家家户户都要捶制莆美大糯粿。

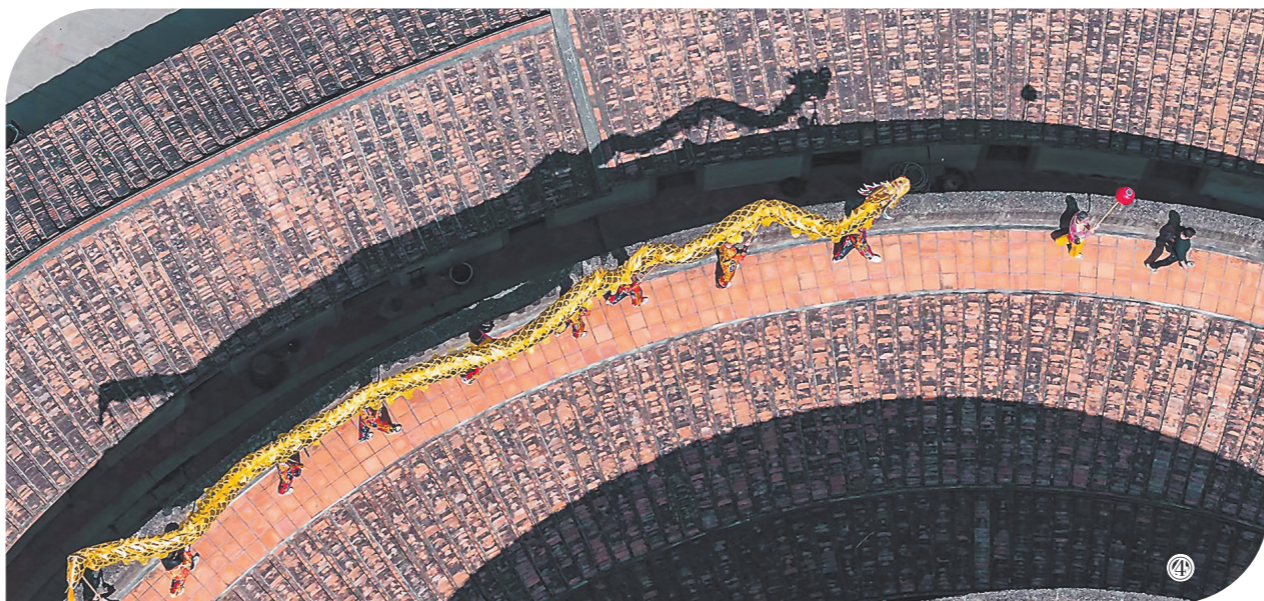
“我们莆美人都做大糯粿,大家都是小时候看父母做,看着就会了。做了40多年大糯粿,我也是老手了,手感在那里,一个糯坯一抓起来就是一个一斤四的糯,刚刚好。”村民张素珍笑着说,“大糯粿现做现吃,热乎乎地蘸上白糖,又香又甜。要是放到隔天吃就要放到锅里煎,煎得两面金黄、酥酥脆脆,又是另外一种口感。”

莆美人制作大糯粿已有500多年历史,每年新春正月十二、正月十三是莆美“姑婆祖”的祭日,莆东、莆南、莆北、莆下4个村2500多户人家都会带上大糯粿和酒肉鲜果祭拜,祭拜的大糯粿个数均为双数,如12、24、48等。

莆美“姑婆祖”指的是英济夫人张云,乡间称之为“云娘”。她生于明成化二十一年(1485年)九月十六日,于弘治十五年(1502年)正月十三日圆寂坐化,逝后乡民立庙奉祀之。后嘉靖皇帝追封云娘为一品夫人,号英济夫人。每逢“姑婆祖”的忌日,莆美民众都要举行隆重的祭祀仪式。英济夫人的信仰随着莆美张氏后裔迁居外地而传播四方,晋江、诏安、广东、台湾等地纷纷建庙纪念。



村民在给大糯粿点红。



春节期间,漳州各地举办丰富多彩的民俗及群众文艺活动,人们体验民俗、观赏美景,热热闹闹迎新春。

图片说明:

- ① 平和县国强乡走水起活动 萧镇平 潘园园 林锦涛 摄
- ② 华安县新圩镇官舍村请火节 黄建和 黄苏润 摄
- ③ 平和文峰镇柴船村千人抓鱼。 林金连 蔡秋晟 摄
- ④ 漳浦深土镇锦东村土楼舞龙表演 陈雅婕 林惠卿 林杜鸿 摄
- ⑤ 芗城区石亭街道高跷巡游。 郑文典 林芷逸 摄