海风江韵——海口湛江两地文学联展（四）

东海岛有“龙”

□ 黄康生

古老的东海岛有条“龙”，那是一条充满神秘色彩的“人龙”。

“人龙”通体金黄，时隐时现，时高时低，时长时短，给本就神秘的海岛增添了新的神秘。

有人说，东海岛那条“人龙”已隐匿乡野四百年。而“人龙”的龙头、龙身、龙尾以及龙头上的龙眼、龙角、龙舌全由真人真身架接而成。这种“化人为龙”“以人组龙”“以人塑龙”的表演形式，不仅让这座传说中由神蝶幻化而成的海岛变得更神秘，而且变得更神奇。

古籍《海康县续志——风俗》记载：“龙舞，舞龙者一人为头，后为龙尾，次一人直手抱前者脚夹后者，换次第抬向街直走，则念曰：骑龙头，龙头落下水，骑龙尾，龙尾竖上天。”

“龙头”通常由汉子中的汉子担纲领衔。汉子手持盾牌，身穿龙嘴，胸前绑一男儿，颈上拴一男孩，肩上扛一男童。男童架势拉满，身子后仰架接“龙桩”。

“龙桩”每每由身板硬朗的庄稼汉担当。演训时，庄稼汉在下，称“龙桩”，孩童在上，称“龙脊”。“龙脊”脚夹前“龙桩”颈枕后“龙桩”，节节相连，环环相扣。饰演“龙尾”的庄稼汉也驮一个孩童。孩童双脚倒挂，成竖鳍状摇摆。

在那遥远的岁月里，这条牵着海岛血脉的“人龙”常在大海边、古庙前、村寨里翻腾飞舞，舞出风调雨顺，舞出五谷丰登。“人龙”舞动时灵活多变，动作粗犷而又威武逼真，犹如生龙活现。

数百年来，一代又一代岛民化人为龙，以人塑龙，用忠义热血承袭“人龙”古风，用赤诚和热忱书写“人龙”传奇。他们除了保留古老海岛龙图腾信仰的遗风外，还将祭海、尊祖、祈雨等多种风俗融入“人龙”之中，使这种古老的汉族舞蹈更具神秘感。

遇上春节、元宵、中秋或特大喜庆日，这条“人设之龙”就会“呼”一声从康王庙里钻出来，发出低沉的“龙吟”。在人们的呐喊声中，“人龙”左盘右旋，翻转腾跃，时不时还亮出“龙点头、龙穿云、龙卷浪”等看家绝活，尽展粗犷雄浑之风。

“飞龙在天”“人龙在野”。这条凝聚着海岛的根和魂的“人龙”曾舞进北京奥运“鸟巢”，舞出“吉尼斯世界纪录”，舞成“东方一绝”。

后来，不知何因，“人龙”慢慢地在民间消失了，甚至连龙缨、龙冠也销声匿迹。

前些日子，大地响起一声春雷。那滚滚春雷，惊醒了冬眠中的蛇虫鼠蚁，也炸醒了沉睡中的东海岛“人龙”。“人龙”这一醒，不知惊起多少人情旧事，又留下多少沧桑传奇。

寄舞龙于思乡，寄舞龙于念旧，寄舞龙于纳新。很快，那条被赋予新生命、新灵魂的“古龙”又在康王庙前舞动起来。表演者由实演虚，将身体舞姿的“实”与“人龙”身影的“虚”无痕转化与衔接，达到了形神兼备、虚实相生的巧妙境界。

“凤箫声动，玉壶光转，一夜鱼龙舞。”元宵之夜，东海岛爆竹声声，锣鼓阵阵。

在不断炸响的爆竹声中，80多名庄稼汉和80多名孩童人搭人，肩并肩，如铁链般环环相扣，浑然一体形成“人龙”。

“非遗”传承人陈那二再度充当“龙头”。陈那二头扎黄色头巾，身穿松垮短裤，腿缠防滑绑带，显得敦实而又厚重。作为“人龙舞”的颜值担当，他自幼就苦练舞龙技艺，与“人龙舞”结下了不解之缘。他说：“舞龙是一辈子的事！”

鼓声响起了，“人龙”睁开“眼睛”，悄悄地瞥了一下“引龙人”，一副欲言又止的样子。

“引龙人”吴爱平身穿蓝色褂子，腰系红绳，头包红巾，额前绣红色绒球，看起来精神抖擞。

“嗬嘿，嗬嘿，嗬嘿嘿——”吴爱平猛然一声大吼，随后将彩色龙珠棍举于头上，紧接着拧腕，接棍，再拧腕，再接棍，如此反复，使珠棍沿弧形转动。“人龙”“嗖”的一声腾空而起，扑向龙珠，恨不得一口把龙珠吞下。

“摇珠！”吴爱平捻动珠棍，上下左右交替耍“大刀花”。“人龙”追逐着“龙珠”，翻滚，盘旋，腾空，穿梭，活脱一幅“龙王戏珠”的图景。

“咚锵、咚锵、咚咚锵……”牛皮红鼓越擂越响了。那强劲刚烈的鼓点似虎啸龙吟，松涛怒吼。踏着强劲刚烈的鼓点，吴爱平将手中的龙珠转得像风火轮。“人龙”也随之舞出“滚龙珠”“高转珠”“盘龙珠”等高难度阵形。“四面边声连角起。”吴爱平挥舞手臂，使劲摇动龙珠引“龙”入海，突然，一声龙吼凭空响起，接着，大海中骤然亮起一圈金色的光芒……

刹那间，锣鼓声、呐喊声、吆喝声混成一片，响彻云霄。

“虎啸既响，龙吟当附。”此时，东海岛另一条巨龙也从天际腾跃而来。它声如雷霆，铿锵有金铁之音。

“是龙，是钢铁巨龙！”一些人无意中抬头，看到钢铁巨龙，不由得发出惊呼。惊呼声里夹杂着震撼与喜悦。

巨龙有金色的竖瞳，蓝色的鳞甲，银白色的龙爪。它既虚又实，既实又虚，刚中有柔，柔中带刚。它以宝钢湛江钢铁“一号高炉”为“龙头”，以中科炼化银塔、油罐、机泵为“龙身”，以巴斯夫蒸汽裂解装置为“龙尾”。

巨龙浑身布满了龙鳞与甲壳。甲壳里面蕴含着无穷的智慧和神秘的力量。

东海岛是一座神秘的海岛，流传着“三婆仔”“黑木神”“民安女”“高山公”“神蝶化岛”等传说。前些年，宝钢湛江钢铁、中科炼化、巴斯夫三个“巨无霸”齐齐到东海岛炼钢铸梦，锻造了一条“钢头油身化尾”的巨龙，让这座神秘的海岛又多了一份神秘。

一座海岛藏二“龙”，这不得不说是个神奇的存在。这两条“龙”不仅给海岛镀上一层神秘的色彩，还给海岛带来酣畅淋漓的欢愉。

钢铁巨龙裹挟着滚滚红尘，穿过蔚律港的笛声，直扑龙海天。巨龙的身影极快，未等人们看清就与东海岛“人龙”缠绕在一起。龙翻身，龙盘旋，龙回头……两条巨龙在或明或暗的烟雾火光里打滚缠绕，盘旋狂舞，翻滚飞跃，犹如双龙出海，气势磅礴，气撼长天。

以港为约

■ 黄旭

近段来，外地的朋友或者单位来徐闻考察调研，问他们想到哪些地方？他们会说：徐闻港。目的地非常一致！

既然约好是徐闻港见面，那么，就让我们来了解一下徐闻港。该港位于徐闻县南山镇四塘湾内，是全球最大的客货滚装码头，广东省“十三五”规划重点工程建设项目。2017年1月1日正式动工，2020年9月26日投产运营，总投资约20亿元，年设计车辆通过能力为320万辆次，旅客通过能力为1800万人次，建有16个万吨级客货滚装泊位和1个万吨级危险品专用滚装泊位。徐闻港的建成运营，实现公路、水运、城市公交的无缝对接，进一步提高客货滚装运输效率与服务质量，确保了琼州海峡运输通道的安全、顺畅，为对接服务海南自贸港的建设发展作出了积极的贡献。

走进徐闻港大厅，展现在眼前的几幅大型航拍照片特别抢眼。中国大陆最南端南极村、珊瑚礁自然保护区、琼州海峡与北部湾合水线、土港岛红树林、菠萝的海，这些响亮的名字，在这里可以略见风采。

再往里走，就是得月门。仿佛半个月亮从海上爬上来，释放出月亮银色的光潮，娇羞的月亮，竟扯下光纱，把妩媚俊俏的脸遮住一半。站在得月门东侧，我们看到的是得月门倒映在光洁的地板上，组合成一幅心形的大幅图案。朋友说，徐闻是一个有爱心的地方，温厚的徐闻人，把满满的正能量传遍全国。这就是格调，平时说的格调，我们一般以为是时尚的事。其实有格调的人，就是把自己放低，放得像水一样的低，上善若水从善如流，有情义有担当。

往前走，就是登船通道，旅客通过栈道直接登上轮船。站在栈道上，这边是徐闻，海峡对岸就是海口市，一峡两岸，中间是海天一色的琼州海峡。

我出生在海边，在我的生命里，一直处于一种蓝色的氛围。蓝色，我的梦中之蓝，一种神圣的、安宁的幸福而又略带忧伤的感觉便降临我的心头，它总是不断激发起我对生命的敬畏和柔情。对我来说，一首诗，一段歌，一幅画，都可以激发起我关于蓝色的遐想。

船舶停靠便捷化、旅客登船人性化、客运转接无缝化、车辆过检集成化、信息管理智能化，让旅客感受到宾至如归。港口的服务理念，多么熟悉的温情呀，早已不在晚风中生长情绪的我，却忍不住把眼睛揉了又揉。

而我的梦境里，也再一次有了蔚蓝扬帆的冲动！这种冲动，源于家乡也是处于北部湾，也有海边港口，小时候在那里游泳戏水，源于一种叫作乡愁的东西。乡愁是一种文化，是一种感情，和所有的文化、感情一样，她也需要载体。我们抵达徐闻港，赤子情怀从不因路途崎岖而熄灭。浪花不语，波澜不惊。面对徐闻港，我看见浪花一直在海边盛开，沉默的汉代海上丝绸之路从未远去，我由此寻到内心的江湖与精神的归宿。

航拍港口，像一架巨型的飞机，伫立在海边，向着海那边，随时准备着出发。是的，每过一会就有一艘轮船启航，载着乘客，载着欢笑，载着乡音，乘风破浪，前进、前进。

港口大厅内的特产超市，摆满湛江特产，琳琅满目，选择一些当地特产捎给远方的亲戚朋友，带去湛江的温情，带去徐闻的温厚，是个不错的选择。

来来往往的各方客人，从踏进这片港口，就会感受到温厚徐闻人的热情，离开了，过了一段时间又回来，看看徐闻的亲人。港口就是一个站点，往事会被一一提起，那温情始终润泽着人们。

白天，港口是繁忙的。夜晚，灯火通明。满天的星斗，徐徐的海风，掠过暮霭，送来了人们的温存与细语。这片海港，就像一片沃土，开满了野花，徐缓地，从海边向前方延伸……

相约徐闻港，感受徐闻人民的热情与温情，享受徐闻美食与古朴，带走一片海风，留下一段美好记忆。

渔家乐

（外一首）

■ 邓亚明

金鲳鱼干晒满了小院，连小楼顶
阳光的舌尖也在舔了一遍又一遍

男人到海边收鱼货还没有回
女主人一个人在厨房里忙碌
她七岁的孩子在院子里教我们
分辨哪是公蟹哪是母蟹

我躺在挂于两棵椰树间的网床上小憩
海风紧一阵慢一阵，似是搔痒，又似是偷窥

一锅生猛的杂鱼汤端上餐桌时
趴在院门口的小黄狗也摇着尾巴走过来
几米外的大海里，正午阳光下的几张渔船
像漂在汤面上的几片葱花，轻轻摇晃

海滩的味道

来到海滩，我闻到
海水的咸味，鱼虾的腥味
远处渔村飘来的炊烟的香味

一艘渔船像一棵歪斜的海麻树一样
斜倾在正午的沙滩上
一位老渔民正给船身刷油漆
他说，最好闻的是新船的油漆味

叶搭饼

■ 朱景

年越来越近，妻子又开始了筹划做年饼的事儿。要不是儿女喜欢吃叶搭饼，并要带上省城吃早餐，也许我家也同家乡大多人家一样不做年饼了，年味便淡了些。

近几年，每年除夕前夕妻子就为做叶搭饼而张罗、繁忙：摘饼叶、买米、浸米、备馅料、碾米粉、和面、捏饼、蒸饼……用心用情用功奔着儿女的喜好，不辜负他们的胃口，也慰藉自己那一颗母爱之心。

妻子做叶搭饼算是一把好手，既讲究饼的面子，又讲究饼的里子，追求里外的完美，色、形、味俱全。她做出来的饼不大不小，造型美观，皮薄柔软，馅料不亏不盈、咸甜有度，恰到好处。掰开两片叶子，轻轻咬一口，满口滑腻清香；细细咀嚼，回味无穷，唇齿留香，食过返寻味。尝试过的人都说好吃，儿女更是爱不择“口”。

所谓饼的面子，即是饼皮。要有好饼皮，须得有好材料和足够的功夫，这是妻子多年来在实践中积累下来的宝贵经验。因而，每年做饼她总是精心挑选颗粒饱满、质地洁白的糯米和粳米买。浸米时更是严格按照糯米与黏米2:1的比例配搭，且样样过秤，不差斤两。

我有点不解，嗔怪妻子：“不是捡药材，眼看着配就得了，何必这么较真呢。”

“眼睛哪有比秤准？若是糯米过多，捏饼皮黏手，厚薄不均匀，还容易破洞露馅，成型也皱皱巴巴，好像老太婆的脸。蒸熟的饼掰不开叶片，吃起来缺乏刚性，还会黏嘴；如果粳米过多，饼皮干柴，缺乏韧性，口感不佳，又不易久留。”她说得很耐心，很郑重。

和面是做叶搭饼不容忽视的一个关键环节，妻子更是全身心投入，不急于求成，循序渐进，慢工出细活。她先煮好一罐糖水，把米粉放进干净的大盆里。开始和面时，一手执着勺子舀糖水往米粉里倒，一手不停地慢慢搅拌米粉，让糖水与米粉慢慢融合。当米粉出现零散颗粒块状了，便双手不停地捏、推、揉、压，让干面粉与湿面块慢慢结合生成，融为一体。不一会儿，一个大面团便凝成。

我认为大功告成了，说：“可以啦。”“你不懂，面粉不完全融合，就会生夹生面，像夹生饭一样，半生半熟，粗涩干巴，难以下咽。”说着，她继续埋头翻来覆去地用力挤压。只见她手上青筋暴起，呼吸越来越重，尽管是寒冬腊月，额头上还是渗出了一丝丝汗水。待她停下来，捏起一块小面团，双手轻轻一拉，看到弹性很好，又不容易断，才露出了满脸的笑意。

饼的里子，就是饼的内容，也叫饼的馅料。妻子一向心思细腻，对儿女的性格、脾气、爱好、兴趣、口味了然于胸。于是，她做饼就根据儿女不同的口味筹备不同的馅料，有咸花生虾米馅、甜木瓜丝馅、甜花生芝麻馅，满足儿女各自的口福。

制作甜木瓜丝馅料工序最复杂。只见她摘下青木瓜，去皮擦成丝，放进大盆里的石灰水浸泡两三个钟头。等到柔软的木瓜丝身体僵硬后，捞起来用清水冲洗干净，又放进铁锅里炒掉涩水，再装进锅，加入适量的花生油、白糖，等蒸煮到油、糖、木瓜丝融为一体，黄金金、甜脆脆了，活色生香的木瓜丝便出炉了。

妻子捏饼的手艺更是了不得。只见她捏起一小块面团在手掌心轻快旋转几圈，小面团摇身一变，便成了一个上下尖尖、中间圆圆的圆锥体。接着，沿着圆周边沿轻轻地捏，转几圈，一张薄而圆的饼皮就诞生了。然后，放上满满的馅料，收口。口子缝接无痕，再轻轻一压，盖上饼叶，一个有模有样的叶搭饼便成了。

捏好的叶搭饼就像一个个穿着绿衣裳、白肚皮的娃娃，被整整齐齐地放进锅里等待“浴火重生”。妻子对煮、蒸、炒的火候掌握得相当准确：煮，先武火后文火；炒，自始至终大火爆炒，让菜肴活色生香；蒸，要用武火，保持有充足饱满的水蒸气，让食物均匀受热至熟透。

不用多久，锅里喷薄而出的气体发出“嗞嗞”响声，香味氤氲整个厨房，弥漫开去，连房前屋后都香喷喷的。时间节点一到，便立即熄火，揭开锅盖，一股股升腾的热气扑面而来，香味迅速钻入鼻孔。随后，妻子便把滚烫的叶搭饼放进箩筐里。手起饼落，是那么地麻利。

趁热吃，口感好。儿女们顾不上烫嘴，忙不迭地拿起叶搭饼，一边鼓起腮帮子猛吹气，一边直往嘴里送，以满足期待已久的味蕾。“慢慢吃，别烫着！别噎着！”妻子看着孩子们的狼狈吃相，嗔笑不已。

大年过后，儿女们要上班去了。这些叶搭饼便成了他们随身的行囊，带上了省城，也带上了家乡的味道，更是带上了母亲满满的爱。

本版稿件由《湛江日报》提供

地址：(570206)海口市南沙路69号 电话：66829805 广告部：66829818 传真：66826622 广告许可证：海工商广字第008号 发行部：66660806 海口日报社印务有限责任公司印刷 电话：66829788 定价：1.5元