

每年农历四月初八,中山西区长洲村都会如期上演盛大的醉龙巡游民俗盛典。传承七百余年的国家级非遗醉龙舞惊艳亮相,锣鼓铿锵、龙舞翩跹,古村街巷烟火升腾。除了沉浸式观赏非遗舞龙盛宴、品鉴特色龙船头饭,现在还能参与到非遗手作新玩法、一尝精致版的新派龙船宴,一站式解锁岭南古村独有的文旅盛宴。

■新快报记者 梁璇(张张无忌供图)



■龙船头饭开席前表演。

## 与醉龙相遇 “似醉非醉”

长洲醉龙舞始于宋代、盛于明清,2008年入选第二批国家级非物质文化遗产名录,是中山最具代表性的民俗文化瑰宝之一,流传于长洲、沙溪、大涌等多地,承载着岭南水乡的龙图腾信仰与民间祭祀文化。

和传统意义上的“舞龙”不一样,这是一场融合了武术洪拳、醉拳以及杂耍技艺的狂欢。舞者们一边舞动木龙,一边被灌入足量的酒,在似醉非醉间展现出“形醉意不醉,步醉心不醉”的独特神韵。

相传1262年,长洲开村始祖敬斋公定居长洲岛后,建起侯王庙供奉木雕龙头、龙身、龙尾作图腾崇拜,祈求神灵保佑。往后每逢农历四月初八,村民祭祀酬神、宴饮欢聚,酒酣之际起舞助兴,从此,醉龙舞的习俗在长洲一直延续下来。

清代乾隆年间《香山县志》明确记载:“四月八日,僧家浴佛,里社祭神于庙,日转龙头……或装为神龙,歌舞数日而罢。”生动描绘了当时醉龙舞活动的盛况。

近年,这一传统习俗活动吸引了众多市民和游客赶来与醉龙相遇、看舞龙狂欢,非常热闹。整场仪式流程完整、礼数周全,尽显民俗庄重感。盛典伊始,村民齐聚侯王庙举行庄严的拜祀请龙仪式,肃穆迎龙祈福。随后进行插金花礼俗,为木龙角点缀金箔饰物,寓意锦上添花、岁岁安康。祭祀过后,多支醉龙队伍齐聚烟洲书院前,舞龙者舞姿刚劲灵动,席间酣饮,时而将口中的酒喷出,时而表演“醉龙喷火”,酒香伴舞韵,场面鲜活热闹。

随后,醉龙队伍出发,游客可跟随队伍穿行于古村街巷之间,在铿锵锣鼓与浓郁烟火气中,近距离感受岭南民俗文化的鲜活生命力。醉龙舞的舞姿看似随意,但实则有一套融武术于舞蹈的核心动作体系,包含“游龙醉步”“麒麟步”“老树盘根”等招式,模拟龙在水中的各种姿态,动静结合。其间,队形也有丰富的变化,常见有“双龙出海”、横“∞”字形、“之”字形等,营造出宏大而灵动的视觉效果。



■锣鼓喧天,男女老少乐在其中。

## 龙船头饭的烟火温情 在夜空中升腾萦绕

昼赏非遗盛会,夜品人间烟火。夜幕降临,大家聚集到侯王庙,承载中山乡宴文化的龙船头饭温情开席,本地家族、外地游客均可预约包席,地道乡土风味搭配邻里欢聚的温情场景,淋漓尽致地展现出岭南村落淳朴热烈的人情风貌。

为什么叫“龙船头饭”?据《香山



▲龙船头饭:红烧乳鸽

县志》《长洲村志》记载,旧时香山端午赛龙舟盛行,但因古时长洲龙舟赛事遇灾,村民立下不赛龙舟的祖训,后为延续端午祀神传统,改赛龙舟为扒仙艇,以此告慰先人、祈福平安。仙艇摒弃传统龙舟的造型,去掉龙头、龙尾,选用轻质杉木打造,艇身狭长、两头尖细。醉龙巡游作为每年长洲村扒仙艇民俗的序幕,算是补全仙艇没有龙头的遗憾,并因此把这一顿称为“龙船头饭”。

宴席菜式以传统的岭南乡村风味为主,有红烧乳鸽、扣肉、罗氏虾等中山特有菜式。红烧乳鸽皮脆肉嫩多汁,象征“红皮赤壮”,沙溪扣肉将五花肉慢蒸至肥而不腻,寓意丰盛团圆,常见于节庆宴席。开席前亦有精彩的醉龙舞表演,除了喷火,现在的醉龙经过组装后还能喷烟花,表演间观众们欢呼、鼓掌,舞者舞得更起劲。离席时亦

有锣鼓队在门口吹送,岭南村落的烟火温情,在夜空中升腾萦绕。

想要解锁升级的非遗风味体验,中山中心华邑酒店彩丰楼的“醉龙酣腾 彩凤献吉”主题大菜牌值得一试。菜单深度融合醉龙非遗文化,菜品命名皆围绕“龙”元素展开,巧妙融入小榄菊花、黄圃腊味、金吒等本土风物,同时借鉴岭南剪纸、小榄刺绣等传统技艺优化摆盘设计。

例如,前菜“玉龙献瑞”、主菜“虎跃龙腾”皆以菊花入馔。前者是菊花与蔬果搭配芥末芝麻酱,清爽微辛开胃,后者以甜菊与冰镇脆嫩的象拔蚌片与姜、葱、蒜、柠檬叶等鲜蔬丝巧妙结合,佐以秘制蘸料,口感层次丰富,清甜与清爽在舌尖共舞。一道道精致菜品以食载文、以味传韵,让食客在舌尖美味中读懂中山非遗故事与城市记忆。



■长洲仙艇比赛场景。

# 走进中山 长洲村 赏舞龙盛宴 品龙船头饭



▲如今的醉龙舞表演在传统吐酒的招式基础上,创新出“喷火”的环节。表演者手拿火把、口含酒精(后来用煤油代替),能吐出一米多长的火焰。