

文/羊城晚报记者 周欣怡

龙年看龙舞。在岭南有这样一种龙独具特色：舞龙者一边饮酒，一边随意舞动着木龙头，时而将口中的酒喷出，表演“醉龙喷火”，呈现出“一路舞龙，一路洒酒”的奇观。这就是来自广东中山的醉龙舞。中山醉龙舞虽有数百年历史，其传承却历经曲折。

羊城晚报记者来到醉龙舞的发源地——中山市西区长洲村，采访了醉龙舞省级代表性传承人黄金渐和他的醉龙队，在黄氏大宗祠前观赏到一场酣畅淋漓的醉龙舞表演，听黄金渐为我们讲述“醉龙”的过去与未来娓娓道来。

## 神龙“形醉意不醉”

在长洲村，每年农历四月初八的巡游仪式由来已久。长洲村民齐聚庙堂、礼佛拜神，祭祀后便是巡游活动，其中就有醉龙舞。

早在明清时期，长洲人舞醉龙便已成习俗。一到巡游时，队伍中总能看到舞醉龙者。伴随着锣鼓声，他们边舞边喝酒，但凡舞到社稷坛或土地公坛前，就停下来祭拜一番，持酒埕者会上前以酒灌醉龙者，舞龙者则“形醉意不醉”，大跳醉龙舞。一场巡游结束，村中巷道四处都会飘溢着酒香。

“过去，我们村的醉龙舞氛围特别浓厚，我的父亲就是醉龙舞带头人，一到四月初八浴佛节就会带队巡游，别提多风光了！”黄金渐说，父亲黄焯根为醉龙舞的保护和传承倾注了大半生的心血。

1948年，18岁的黄焯根便开始在长西国术社为时任社长的父亲担当助理，与队员研习龙狮技艺；1949年，黄焯根正式开始了醉龙舞的表演。但到20世纪60年代，醉龙舞逐渐沉寂，几近消失，木龙等道具也遭到严重破坏。当时黄焯根悄悄从垃圾堆里捡回一条古旧木龙，冒险藏于家中，这才让长洲醉龙的原始道具得以保存至今。这条古木龙现藏于中山市博物馆。

1977年，黄焯根将原来的长西国术社改名为长洲龙狮

醉龙舞省级代表性传承人黄金渐：

## 游龙醉步 舞蹁跹

黄金渐(左一)和长洲醉龙队在表演中  
戚容源/唐德荣 摄

团，并出任团长，带领龙狮团成员传承醉龙舞。到了1996年，沉寂了几十年的醉龙舞终于在“中山慈善万人行”活动上精彩亮相，惊艳全场。众人皆惊叹于长洲村竟然有这样一项独门绝技。醉龙舞的文化价值和艺术价值也由此被当地文化部门重视。

2005年，西区长洲醉龙队建立后，黄金渐也开始协助黄焯根管理醉龙队，在社区开展传承教学工作，让越来越多村民学习舞醉龙。

2005年，醉龙舞荣获“2005广东国际旅游文化节”岭南民间艺术大汇演金奖，名震岭南；2008年，醉龙舞被列为国家级非物质文化遗产，黄焯根随之入选第三批国家级代表性传承人。其后，长洲醉龙舞先后亮相上海世博会、广州亚运会、香港中山文化节、乌镇戏剧节等大型活动现场，还曾迈出国门，远赴澳大利亚……

“把老祖宗的醉龙舞传下去。”这是黄金渐父亲的遗愿，也是黄金渐投身于醉龙舞传承坚守的信念。

## 乡土“绝活”代代传

今年60岁的黄金渐已经与醉龙结缘了半个世纪，他是长洲醉龙舞的第六代传人。每次表演，黄金渐都会系上鲜红的头巾，端起85厘米长的龙头。他舞起醉龙来灵活自如、形神兼备，一边舞一边还伴随着中气十足的“嘿哈”呐喊。

黄金渐介绍道，醉龙舞融南拳、醉拳、杂耍等技艺于一体，练习者需要有较深厚的武术功底，至少练习基本功一年以后，才可以学习醉龙舞招式。他说：“我8岁开始习武，那时候经常一个‘金鸡独立’一站就是10分钟。因为一条樟木制成的木龙重十多斤，要让它在手中玩转自如，基本功必须扎实。”

从父亲手里接过醉龙的“接力棒”后，黄金渐已成为醉龙舞新一代“掌门人”。而黄金渐的儿子黄杜全如今也沿袭了家族“绝活”，成为醉龙舞第七代传人。他也像祖辈一样，从儿童时期便开始学习武术和醒狮。

记者有幸在长洲村看到黄

金渐带领下的醉龙队现场表演，二十多位老中青“醉徒”，个个身怀绝技，一套完整的醉龙舞演绎下来，都展现出不俗的武术和舞蹈功底。他们身穿黑红色舞服，有的手捧龙头，有的怀抱酒坛，动作似醉非醉、孔武有力。因多年坚持练习，有的队员年纪已过半百，却依旧保持着壮体格。

黄金渐说，近年来醉龙队登上舞台表演的机会越来越多，每年超过80场。今年年龙春节期间，黄金渐和醉龙队更是从初一到初六都没有停歇过。元宵节那天，大家还“兵分两路”，分别参加了中山慈善万人行和惠州龙舞大巡游。4月11日，他们又亮相“佛山北帝诞”巡游，目前，还在为5月在中山举行的第十四届醉龙文化节积极做准备……

几近失传的醉龙舞如今终于得以持续发展，眼看着面前的观众换了一波又一波，黄金渐觉得，他们朝着将醉龙舞发扬光大的目标又迈进了一步。

## 岭南名家工作室

总策划：杜传贵 林海利  
总监制：陈桥生 邓琼  
统筹执行：吴小军 朱绍杰

## 非遗火种进校园

有趣的是，记者在醉龙表演队伍中，还看到黄金渐8岁的外孙也跟着有模有样地舞动着一条小木龙。黄金渐说，那是他专门制作的适合儿童练习的小型木龙。为将醉龙舞文化传承下去，近年来他积极开展“醉龙进校园”活动，经常前往西区各中小学进行教学，为了小朋友能尽快上手，他便设计制作了这种小木龙。

距离黄氏大宗祠不远处的烟洲小学就是醉龙舞校园传承基地之一，其前身是烟洲书院，创办于1783年，古朴的岭南建筑至今保存完好，是广东省文物保护单位。黄金渐在这座历史悠久的学校内开设了“小醉龙传承班”，还编排了一套适合

学生课间锻炼的醉龙操。每到周末，在这座百年书院前，便有数十位少年身着黑色表演服、手持木龙，一招一式舞起醉龙舞。

走进校园，醉龙舞的要素随处可见，展示墙上还画着醉龙舞的分解动作。“学校里每年都保持有30个孩子坚持练习醉龙舞，男孩女孩都有。先经过10堂课打基础后，他们就可以拿起小木龙开始学习醉龙招式了。”黄金渐欣慰地说，如今醉龙班的孩子们已多次参加校内外舞蹈比赛，成绩优异。更为重要的是，非遗保护的种子已经在孩子们心里种下，文化精髓也将一代一代传承下去。

## 粤澳共舞“乡情”重

看完醉龙舞，参观过醉龙班，黄金渐骑着摩托车带领记者穿过狭窄幽深的巷道，辗转来到他的凉茶铺。出身于龙狮世家的黄金渐其实有不少家传的“宝贝”，除了武术、醒狮、醉龙，还有凉茶和跌打。

他经营的这家黄孖五根凉茶铺，历经四代传承，已成为当地街坊耳熟能详的“地标”。有人前来购买凉茶，黄金渐就会相当熟练地给对方倒上一杯，他对不同凉茶的功效也是了如指掌。在凉茶铺后方的储物间里，还存放着他亲自研磨的药粉、酿造的药酒。黄金渐说，以前他每天早晨都会和太太一起打开铺门，摆出凉茶壶和保温瓶，开始一天的生活和生意。几乎每天都会有来找黄金渐看跌打损伤。但近两年，人们想在店里找到他却不容易了，平时通常只有太太在看守着店铺，他要把更多心思放在醉龙舞的事业上。

凉茶铺里还陈列着一组镀金龙头、龙尾，颇为醒目。这是由澳门中山西区联谊会于2015年赠予中山长洲醉龙队的礼物。黄金

渐说，澳门也有醉龙舞，与中山醉龙舞同根同源。一直以来，两地的醉龙队都保持着密切联系，至今还经常联袂演出。他说，澳门原属广东省香山县，19世纪后不少香山县人移居澳门，从事渔业和鱼类买卖，便将醉龙舞的民间习俗带到了澳门。鱼行街行们每年四月初八都会上街舞一番醉龙，以表思乡之情。后来，澳门鲜鱼总会便每年举行“鱼行醉龙节”。如今这不仅是鱼行人的盛会，也逐渐成为市民和游客的狂欢。记者了解到，“鱼行醉龙节”这项澳门民俗，于2011年被列为国家级非物质文化遗产。

黄金渐提到，最近一次与澳门的交流是在2023年11月，两支醉龙队一同亮相第六届深圳非遗周的巡游活动。“一条醉龙分属两地，虽然队员们的招式、道具略有不同，却拥有共同的文化记忆和乡情。”

黄金渐说，每当随着音乐与鼓声舞动，他们在观众们的欢呼声中舞动醉龙，一股强烈的民族自豪感总会从心底油然而生。

老祖宗  
坚守多年的东西不能丢

羊城晚报：如今的醉龙和过去巡游仪式中的醉龙有什么不同？

黄金渐：现在的醉龙舞更具有观赏性。我们在传统吐酒的招式基础上，创新出“喷火”的表演。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。我父亲在世时也夸赞这一招式够胆量、够创新。我太太之前倒是觉得这种动作太危险，但有扎实的专门训练作基础，实际上我表演喷火从来没有烧伤过。

除了喷火，现在的醉龙经过组装后还能在晚上喷烟花。表演的时候只要一喷火，一放出烟花，观众们都会欢呼、鼓掌，那是我们舞得更起劲、更有成就感的时刻。

羊城晚报：您父亲为保护、传承醉龙做了大量工作，这对您影响大吗？

黄金渐：我父亲为了挽救醉龙这项民间艺术，努力了大半辈子，他一直到83岁才停止表演。2017年他去世了，临终前还希望我能带领更多人学习醉龙舞，将醉龙舞发扬光大。

所以我深感责任重大。我只知道老祖宗坚守多年的东西不能丢，除此之外的事情我没想过，也没时间去想。

我的儿子也是从8岁起就跟着我父亲学习武术、醒狮和醉龙，如今也在协助我处理长洲醉龙队的相关事宜。等我们这一代舞不动了，就该他们接班了。老一辈心中的那份责任和坚守，会一直鼓舞我们。

## 人文周刊·纪实 A8

## 我的武侠梦

提及金庸著的武侠小说，我如数家珍：《鹿鼎记》《射雕英雄传》《天龙八部》……说起其中的人物自然也是脱口而出：韦小宝、郭靖、乔峰……

我第一次看到“金庸”二字，是在20世纪80年代中期，那时我八九岁。当时TVB版电视剧《射雕英雄传》正在热播，我记得该电视剧演员表上有一项是“原著：金庸”。那个时候的我只认识“金”字，“庸”字还是祖父教我的。孰料，金庸从此便一直陪我至今。

刚上中学的我，酷爱读金庸的武侠小说。但当时人们通常称其为“闲书”，在学校里是绝对禁止阅读的。老师的理由是：“这会影响大家的学习。”对此，一些家长积极支持。我的父母倒挺开明，对我采取“无为而治”的态度，说只要不影响学习，我就可以读武侠小说。如此一来，我每天回家，做完家庭作业，就能掏出金庸武侠小说光明正大地看。而我身边有不少的同学

只能躲在被窝里，拿着手电筒看武侠小说——多伤眼睛啊。到周末以及节假日，我更是大看特看。书中侠客们飞檐走壁，刀光剑影，仿佛就在我眼前晃动，真是乐无穷。

读金庸的武侠小说，并没给我带来什么危害，我没有因此荒废了学业，更没有因此做出一些荒唐的事情。危害社会，最多就是有段时间一度非常想练成降龙十八掌，渐渐生出一个“武侠梦”。

我觉得读金庸的小说其实是大有好处的。比如当时我读小说时总遇到一些字不认识，特别是一些冷僻字，我就翻阅《新华字典》，查那个字的读音及意义，每次都像认识了新朋友一样不亦乐乎。另外，金庸武侠小说中的故事情节，涉及不少中国历史事件及人物，虽说不是正史，但对于我学习历史课也是有一定帮助的——因此，我的历史课成绩经常名列前茅。更重要的是，金庸武侠小说对我写作文也极有帮助，读多了武侠小说，我在写作时也会非常注意文章的结构，要层

次分明，要有节奏感。尤其是文章的开头与结尾，我也习惯认真对待，总能写出不少妙语。

我的四年大学生活是在沈阳度过的。独在异乡为异客的滋味不好受，还好我有金庸武侠小说陪伴。我还在那里幸运地找到了另一半——大学同学明明，现已成了我的黄夫人。我最想不到的是，老婆也喜欢读金庸武侠小说，她甚至自称“金迷”——在我的印象中，女生不都是爱读琼瑶的爱情小说吗？但正是这个共同的爱好，拉近了我们的距离，我们大有相见恨晚的感觉，很快就找到了像金庸笔下人物黄蓉与郭靖、小龙女与杨过、阿珂与韦小宝的那种甜蜜感觉。唯一有点不满的是，不知何故，老婆非常讨厌我读《鹿鼎记》。

大学四年，那时还是女朋友的明明经常邀我去她家打牙祭。感情难却，我欣然前往，竟觉如同遇到黄药师一般——她的父亲很是热情，总是

亲自下厨为我做各式东北家常菜——小鸡炖蘑菇、猪肉炖粉条、东北红肠、锅包肉……吃得我不亦乐乎。我的记忆中，老丈人岂止是像疼爱女儿的黄药师，还率性如周伯通、幽默如洪七公。

所以我总说，那四年的大学生活，我过得确实是非常逍遥与惬意，似乎，我的“武侠梦”正在一点点成为现实。

我们那届毕业生，已经取消了所谓的“包分配”，因此，大家都需要自谋出路。我便离开了沈阳，到广州谋生。就像金庸笔下的那些英雄侠客一般，我执意闯荡江湖，相信“好男儿志在四方”。

到广州后，我在广州某学校找到一份后勤的工作。其实我刚开始应聘的是专业教师职位，但人事处负责人明确地告诉我：“你的专业能力没有问题，不过先要通过本地职业资质考试，才能上岗，这是程序问题。所以你要愿意，就先到后勤处锻炼一下吧……”虽然专业不对口，但我并没有什么怨言，就这样在广州扎根下来。

后勤处的工作，看上去好像很容易，可我真正接手去做，才感到不轻松，事情多且琐碎。母亲总说我在糖水中浸泡长大的，得知我干这般辛苦的工作颇为心疼，她说了好几次：“儿子，要是受不了，就回来算了。”可我都一笑置之，告诉她：“万事开头难，只要有勇气坚持下去，肯定没问题。”我这样说话的口吻是不是有些像金庸笔下的侠客英雄？呵呵，我当时觉得自己确实就像一位武侠在闯荡江湖。

总之，这种自我激励的办法还真管用，我就这样一步一个脚印地踏实地坚持下来，也没有荒废自己的专业，在机械的八个小时工作之余，除了重温金庸武侠小说来放松自己，也通过自己的努力，顺利通过了资质考试。

拿到资质证书的那一刻，那种愉快的心情确实让我真切地体验到了奋斗的乐趣，体验到了金庸笔下那些侠客英雄快意江湖的得意。

如今我和妻子在广州安了家。后来我有了自己的书房，为之取名“厚福堂”，里面依旧收藏了不少金庸的武侠小说。我特别享受在夜晚柔和的灯光下，捧一杯清茶，一书在握的感觉。徜徉在金庸的武侠小说中，整个人便走进了妙不可言的艺术世界，常常会生出“人很渺小”的感觉，让我明白世界很大，自己要走的路还很长，所以要做坚毅勇敢、光明磊落的人，才能活得更气定神闲、泰然自若。

## 潮汕杂咸

□刘妍

阿姨名叫玲珑。人如其名，有着一颗玲珑剔透心。她围裙套头，煤气炉一点，铲子一开动，六菜一汤，约莫半个小时，齐刷刷就是一桌子，全家人都觉得大圆桌太小了。但圆桌大了，阿姨厨艺的发挥空间及创意想必更无极限。

阿姨是位雅婆娘，而雅婆娘的贤惠勤快，全国闻名。我的北方同学每次来，不同的人聚会，都会有一个共同话题：雅婆娘太贤惠了，下辈子你的雅婆娘同学一定要介绍给老同学。美其名曰，肥水不流外人田。

我也是通过阿姨的餐桌，认识了潮汕的会吃的。

首先要讲讲的，当然是食材的新鲜生猛。鱼虾蟹要活蹦乱跳，价格自然不便宜，溢价有时超乎想象，水深船高，“海鲜价”说法由此而来。但阿姨餐桌上的六菜一汤中，通常都有一道清蒸鱼。第一块鱼落肚时，我感觉除了鱼香外，还有股咸香；第二块鱼夹起来时，发现鱼身下有块菜脯，大小有三个手指宽，椭圆形。我咬了一口那菜脯，却发现刚才的咸香味正出自此处。清蒸鱼佐以菜脯，的确是有意思的做法，但它能充分地去除鱼腥。

菜脯通常是青皮萝卜晒干腌制，五斤晒干成八两，不到五分之一的比例。在广东饶平沿海的沙滩上，澄海与南澳岛之间的菜莞半島沿线，毒日头当空悬挂时，正是青皮萝卜变身老菜脯的绝佳时机。无数竹排一眼望不到头，竹排上享受着日光浴的萝卜已切成块状，十分不起眼。待萝卜在天地之间、水天一线，充分吸收了天地日月精华后，颜色便由白变成暗黑，体积也逐渐缩小，因为水分在渐渐减少，直到重量不到原来的五分之一时，晒制工序才基本结束。

看着那些头戴竹笠穿梭其中，弯腰屈体翻动着萝卜的晒菜工，我不由想起儿时读过中唐新乐府诗人李绅脍炙人口的《悯农》诗：“锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”晒菜工在炎炎夏日辛苦劳作，热火朝天的场面不亚于锄禾、晒紫菜、晒石花。

老菜脯与咸菜、鱼露被称为“潮汕三宝”，都属于潮汕腌菜杂咸菜，历史悠久。潮汕地区自古“人多地少”。古时候，受中原农耕文化的影响，贤惠的雅婆娘会将当季的剩余蔬菜、出海归来富余的生鲜，加海盐后暴晒，再放置瓦缸内储存。时间是个魔法师，经过日复一日的暴晒、发酵，微生物群入侵、生长、繁殖，由单兵作战发展到军团式裹卷……老菜脯、酸菜等腌菜酱食便开始酝酿出大量氨基和羧酸化酶。微生物“人小鬼大”，常能以小博大地发挥“特殊”作用——调理肠胃。在食不果腹的年代，一块老菜脯、一勺酸菜，伴着一碗米饭或一碗白粥，就是一日的三餐，四季的饮食。

百余年来，潮汕特色的杂咸菜的发展如山车般起伏。老话得好，“地球村”有潮水的地方就有潮汕人。身处世界各地的潮汕人的饮食习惯却大同小异，对各式各样杂咸菜的钟爱程度更是不相上下。改革开放初期，潮汕的杂咸菜甚至成了出口创汇的“高手”。随着人们养生保健意识的提高，杂咸菜也曾一度受到冷落。

20世纪90年代初，姨妈返乡，行李总是大包小包。小到一瓶酱油、蚝油，大到家用电器。每次回乡，姨妈那些花花绿绿的新奇玩意，总能让我们兴奋一阵子。而我们对姨妈的各种回馈中，姨妈却只挑了老菜脯和豆瓣酱等杂咸菜。过了几年，姨妈的杂咸菜在香港从荔枝枝角到了上环。我深知，她对杂咸的喜爱是发自内心深处的——能将这种喜爱付诸行动，变成现实，可想而知得有多深沉、多醇厚。

与时俱进、灵活变通的潮汕人，也一直锐意于对潮汕杂咸的改良，如轻盐淡盐、口味款式更多元化、注重和讲究养生或保健功效等。大街小巷的白粥铺里，一碗白粥却能佐以近百款杂咸小菜。如此花样百出的杂咸大军“喧宾夺主”，足以满足不同人群的不同口味。

放眼当下，制作精良的新式潮菜，又大