



龙文化既是一种精神,是推进农业发展的要素,也是一种文化经济资源来推动农业产业发展。

华彩龙船表演 再现百年“金罗店”风采

□记者 施颢赟

龙舟竞渡,是各地都有的端午习俗,但在宝山罗店,划龙船的精髓并不在竞渡,而在观赏,是融合了祭祀、祈福的旧时划龙船的场景再现,是对历史文化的演绎与传承。

要了解罗店龙船的起源,不得不提到“金罗店”的辉煌历史。

粉墙风动竹,水巷小桥通……水系发达的罗店历来与船有着深厚的渊源。明代前期,罗店已成大镇,“比闾殷富”“徽商輳集”的古罗店有着“三湾九街十八弄”之说,是人文荟萃,富甲一方的经商之镇。彼时,“金罗店、银南翔、铜江湾……”的说法在民间也广为流传。

明清时,罗店“三湾九街十八弄”的第一湾“韩家湾”有一个特殊的船工群落,百余户人家,80%都是以造船为业,打造的“滩船”因吃水浅、航速快、适宜浅水航行而闻名。这也为之后罗店自建龙船的兴起奠定了基础。

清朝康熙至道光年间,罗店自建的水上龙船数量可观,每年端午,商会都会集资举办

龙船会,邀请艺人表演吸引百姓观看。不同的码头有不同颜色的龙船,共有七色。节期中,各路艺人八方云集,滚灯、手狮、皮影、锣鼓、弹词……百戏杂陈,竞相献艺,十分热闹。

各地龙船多以竞渡为主,唯罗店龙船独树一帜。

以表演为主的罗店龙船,船体制作工艺精细、造型别致。就制作工艺而言,凝聚了造船、建筑、木雕、漆绘、织锦、刺绣、扎灯、书画等众多造型艺术的精华。

罗店龙船船身小、船底平。不仅龙头要传神,要高昂起,龙嘴朝天张开,要用香樟雕刻,船尾也要向上,龙鳞要遍布船体,每一片鳞片都要反复雕刻才能栩栩如生,在做拼接时,船体与龙头龙尾的鳞片要“天衣无缝”。此外,船头有牌楼、船尾有艄亭,十八般兵器和各式乐器一件不可缺少,牌楼原型还选用了罗店本土建筑“真武阁”,精细到阁内供桌、门口挂灯、角上铜铃都一一呈现……“龙船的每一个细节、角落,我这双手都反反复复触摸过很多遍,闭上眼睛,龙船的模样都会浮现在我脑海里。”60多岁的张国忠,制作龙船已有20



记者 袁梓涵 摄

多个年头,在他看来,龙船的形与神、装备的齐全、细节的勾勒都十分重要。

华美的龙船最终为的是表演那一刻让众人惊艳。旧时罗店划龙船时,汇聚了打击乐、丝竹乐、戏剧、曲艺、舞蹈、杂技等众多民间表演艺术,有“水上行街”之称,在江浙沪龙船活动中独树一帜。除了各类文艺表演的综合展现,划龙船的舵手、划手作为表演的另一个重要环节,怎么划、做哪些高难度、有噱头的招牌动作

也十分讲究。

然而,罗店龙船也曾因为历史原因一度绝迹于世,再度出现在世人面前已是1993年。韩家湾的“造船世家”张氏三兄弟,为了能够让这一承载罗店历史的龙船不被世人遗忘,各自拿出了多年来的积蓄,花费了近三个月的时间,让龙船再现。

2003年,罗店镇政府为了让当地百姓再睹龙船盛会,决定每年端午恢复举办龙船节,并出资支持张氏兄弟继续龙



船的制作。在罗店镇政府的高度重视下,罗店龙船文化得以保护和发展,并于2008年成功入选了国家级非物质文化遗产。

龙年吃龙糕 传承百年白龙糕供不应求



□记者 曹佳慧

凌晨3点多,沉睡中的干溪街亮起了一盏温暖的灯,陆建强、俞文华夫妇又开始了一天的营生。

年关将近,夫妻俩在金山吕巷经营多年的白龙糕坊,又到了最忙碌的时候。

做了20多年白龙糕的陆师傅,每一道工序都烂熟于心。将提前泡好的米磨粉、过筛后,他用刚刚好的力道,将洁白又细腻的米粉铺满磨具。太过用力,米粉压得太实,糕就不够松软。再用刚刚好的手感,让每一小块糕都包裹着相同分量的豆沙。少一

点,一口就吃不到豆沙馅;多一点,就失去了甜而不腻的平衡感。熨好的白龙糕,还得等一等才能上蒸锅。陆师傅说,白龙糕在蒸之前,还有一道“醒粉”的工序,是为了让大米和糯米配比而成的米粉更好地融合。而醒粉的时间长短,要根据湿度、温度灵活调整。

“叮铃……”定时器响起,经历40分钟蒸制后,白龙糕终于出炉。陆师傅细细查看制作完成的白龙糕,时间和温度赋予它晶莹剔透的光泽感。腾腾热气散去,他脸上终于露出满意的神色。

陆师傅制作的白龙糕,有一神奇之处。刚出炉时是糯而不粘的口感,即便直接用手拿取,指尖依然干干净净;放置半个小时的白龙糕则更有嚼劲,咀嚼间在口腔中迸发更多米香,凉了也好吃。

拥有100多年历史的吕巷白龙糕,一直是当地村民在重阳节舞龙社庆活动中舞龙队的“御用”食品,与小白龙信俗一起闻名遐迩。白龙糕制作技艺经历了从家庭传承到授徒传承的转变,传至陆师傅时已是第四代。2015年,白龙糕的制作技艺成为上海市级非物质文化遗产。陆师傅作为传承人,始终秉持匠心,做好每一块糕。在他经年累月总结出来的制作工艺里,处处是独具匠心的细节。例如,白龙糕的原料需要选用优质糯米、粳米按比例配制而成,糯米必须选用当年的新米;泡米则需要根据气温和湿度决定浸泡时间;“拌糖水”是制作白龙糕的关键,甜而不腻的白龙糕,白砂糖的分量不仅要恰到好处,原料选择更要严格……如此看来,白龙糕的制作,也

是“靠天吃饭”,而始终如一的品质保证,全靠手艺人拿捏到恰到好处的“微调”。

白龙糕坊面积不大,但名气不小。陆师傅说,自己从不做广告,一块大招牌也是低调地挂在店内。但仍抵挡不住慕名而来的食客,在干溪街上寻寻觅觅,直到尝到那一口香甜软糯。如今,人们遇上搬迁、结婚、生子等喜事,都会请亲朋好友吃糕,讨个好口彩。龙年吃白龙糕,也颇为应景。而陆师傅为了满足不同的客户需求,更是定制了上百种模具。今年,陆师傅特地定制了龙年限定的新模具,每块糕上是不同时期的“龙”字写法,中间则是“龙行龘龘”四个字,颇受老客户欢迎。由于是纯手工制作,夫妻二人忙碌一天大约能蒸出500屉白龙糕,供不应求。