



畬女正在制作月饼



长桌宴是畬族招待客人的传统礼仪

明月照罗源,畬村庆佳节。每逢中秋节,畬族乡亲们便会齐聚一堂,唱畬歌、摆长桌宴,用传统民俗共庆团圆。

9月9日、10日,福州罗源县白塔乡南洋畬村举行“民族一家亲,中秋话团圆”主题活动,村民和游客穿着凤凰装、摆起长桌宴、演绎民族歌舞、品尝“巨无霸”月饼,以丰富多彩的“畬”味节目迎中秋,话团圆,诠释“民族一家亲”的美好寓意。

罗源畬味中秋

长桌

宴

上话

团圆

2海都记者 林涓 通讯员 刘其燧 黄益辉 文图

穿上“凤凰装”
跳起“打枪担”



记者一走进南洋村,就看到畬族姑娘们身着传统服饰“凤凰装”,跳着畬族的传统舞蹈——打枪担。她们一手拿着柴刀,一手握着竹竿,随着鼓点的节奏边跳边敲。

据了解,姑娘们手握着的竹竿,在南洋村又名“枪担”,是用来挑柴火的一种劳动工具。过去,畬民上山砍柴的时候,都会带着这种竹竿,一旦遇到猛兽或其他危险,就会用竹竿敲击地面,发出声响或警报。

随着时代的发展,昔日的劳作场景,渐渐演变成如今的“打枪担”舞蹈,同时也成为当地中秋节必不可少的民俗活动。



象征民族一家亲的畬家月饼



畬女为“巨无霸”月饼贴印花



制作畬家乌米饭

百斤大麻饼
喜迎中秋节



除了跳舞唱歌,畬族乡亲们在吃上也格外讲究。说到畬族最有特色的月饼,非麻饼莫属。它用花生、芝麻、香葱和腌好的肥猪肉做馅,有咸有甜,口感丰富,表皮酥脆,内里却十分油润。

小小的麻饼是当地人的“一口”乡愁,在一些重要的节庆活动,比如婴儿满月、年轻人结婚、老人过寿等,都要吃麻饼。

值得一提的是,今年的中秋,村中的畬族老乡们用200个蛋黄,制作了一块直径90厘米、足足有100斤的“巨无霸”月饼。

围坐长桌旁
共品十锦菜



做豆腐、蒸乌米……这几天,在传统的畬家大院内,村民、游客会聚一堂,共同为“长桌宴”忙碌着。

“长桌宴是畬族招待客人的传统礼仪,我们畬族人逢年过节都要摆长桌宴,大家聚在一起吃乌米饭、十锦菜等特色菜肴,十锦菜由10多种本地特色食材做成,寓意着十全十美、团圆美满。”村民兰燕告诉记者,畬族老乡们常说“请客没有黄豆腐,山哈并非有诚意”,黄豆腐是招待客人必不可少的菜肴。

此外,还有用乌稔叶汁浸泡糯米蒸出来的乌米饭,更是备受当地群众和外来游客的欢迎,“米粒乌黑透亮,吃起来有一股清甜的味道”。

说话间,“长桌宴”便开席了。各家各户一起动手,将桌子拼成长桌,铺上带有民族图案的花布,端出畬家十二味美食。七八十位村民、游客围坐在一起,品美食、话情谊,热情的畬歌声飘荡在畬家村寨上空。



畬汉群众共品长桌宴



畬家传统舞蹈“打枪担”