



小铜锣,招呼大家来吃龙舟饭
一切准备就绪,村民敲着



村民们相聚吃龙舟饭,共祝端午安康

记者 马俊杰 文图

一席龙舟饭 共聚乡情祈安康

记者前往福州建新镇高宅村,实地体验端午乡情

相比一年中的其他节庆筵席,对于许多福州人来说,龙舟饭是一种别样的存在。

每年端午节期间,一般从农历五月初一开始,随着河道湖面上竞渡争流的龙舟越来越多,有条件的乡村会为这些水中健儿预备午间筵席,这便是龙舟饭。

近日,记者前往福州仓山区建新镇高宅村一品龙舟饭,实地体验浓浓的端午乡情。

村中大厨掌勺 6菜3汤都是家常口味

6月20日,农历五月初三,位于流花溪畔的高宅村,龙舟房内一早就传出了“叮叮当当”的声音,掌勺的周师傅和帮厨大姐,从上午7点多便开始忙碌起来。

记者在料理台上看到,食材中多是普通鱼肉蔬菜,并没有想象中的高档食材、珍馐美饌。正在切菜备料的周师傅本来就是高宅村村民,身为厨师的他,有着二十多年龙舟饭料理经验。他告诉记者:“今天的龙舟饭准备了6菜3汤,荤素搭配,都是传统的福州家常口味。”

他指着几样食材对记者说:“你看,这是用作猪皮酸辣汤的油炸猪皮;这是给荔枝肉配的油炸土豆;那些蛭子,煮熟后还要去壳,来一盘蛭抱蛋;这个碗里是猪油,当炊饭半熟的时候,它要和热水一起拌进饭里继续蒸,这样的米饭才叫喷香软糯。”

记者问他,与其他本地节庆筵席相比,龙舟饭有何独到之处时,周师傅笑着说,独到之处便是没有什么特别之处。“龙舟饭管饱最重要,吃饱了才有力气‘扒’龙舟。其中,有的酸甜下饭,有的清脆爽口。再加上三碗汤,福州人嘛,吃饭一道汤肯定是不够的。”



早晨7时许,掌勺的周师傅就开始忙碌了



香喷喷的木桶炊饭最受欢迎



老少聚在一起 吃龙舟饭祈福保平安

该村龙舟协会会长高伯安告诉记者,从农历五月初一开始,高宅村就有4艘龙舟在流花溪上竞渡。村民们不分老幼,20岁小伙子、60岁老人都能在水上一试身手。

“以前,端午期间划龙舟,基本上是在午后。不论有没有登舟执桨,到了中午,村民们都可以聚在一起吃龙舟饭,聊习俗、祈安康。今年,我们就预备了7桌龙舟饭。”高伯安说道。

当天11时许,龙舟饭即将端上桌时,一位村民拎着小铜锣,边敲边向村中走去。“当,当当……”有节奏的声音,老远就能听见。不一会儿,村民们陆续来到龙舟房,等待开席。

“上菜啦!”一声响亮的吆喝声后,6菜3汤陆续上桌,香喷喷的米饭是大伙最先“争夺”的目标。席间,一位老者和记者攀谈。他说:“在我们这里,有吃龙舟饭保平安的说法。有时还会有外村人专门赶来,打上一碗饭回去呢。”

中午1时许,天空突然阴沉,接着开始下雨,但村民们仍然陆续来到流花溪龙舟码头,拿着锣鼓打着桨,在鞭炮声中冒雨登舟,御浆竞渡。

这顿龙舟饭,光是汤品就有三道

午后忽雨忽晴,高宅村民们到流花溪上「扒」龙舟

