



来自国内外近300条龙舟参加盛会

一年一度,西溪上演速度与激情

本报记者 方力/文 魏志阳 董旭明/摄
通讯员 杨峰青 张英杰

昨天梅雨开始发威,“我们的节日·端午”2024杭州西溪国际龙舟文化节风雨无阻。

龙舟最佳观赏点——深潭口围满观众,花花绿绿的雨伞成了岸边一道风景。

伴随着喧天的锣鼓声、鼎沸的人声,一年一度百舸争渡的盛会开始了。

最早开赛的是来自杭州西湖区民主党派的7支龙舟队,随后是10支国际龙舟赛队伍,由惬意西湖

队、千年舟龙舟队、听不懂队、知识矩阵队等中外单位组成。参赛者除中国选手外,还有来自奥地利、巴西、俄罗斯、荷兰、墨西哥、美国、印度尼西亚等17个国家的龙舟爱好者。

只见龙舟如离弦之箭依次出发,你追我赶,力争上游,岸上游客摇旗呐喊。

随后是龙舟盛会。在激昂的鼓点中,近300条龙舟舞动船桨,似条条蛟龙穿风破雨,在碧绿的水面上飞驰。

舟到深潭口,表演难度最高、最具观赏性的“胜漾”,一时间“涌浪翻腾雷滚滚,群龙昂首气威威”,飞

驰的龙舟、飞舞的龙幡、飞溅的浪花、飞扬的鼓乐,热闹非凡。岸边,观众的欢呼声震耳欲聋。

“我们每个村每个组都有一条船。”有当地居民说。

当天,请龙王、祭龙头等环节也是必不可少,庄严的仪式寄托了西溪人祈求风调雨顺、国泰民安的美好心愿。

等划完龙舟,谢过龙王,每家每户以村为单位享用龙舟饭。对于蒋村人来说,这并不亚于大年三十吃年夜饭。以“五黄”为基础的菜品丰盛可口,席间觥筹交错,欢歌载舞。

我在浦江撞蛋

“每到端午节,我总想起小时候妈妈给我编织的蛋兜子。”端午节,浦江人张女士回忆起了童年。编好的小袋子挂上脖子,里面装上煮熟的鸡蛋,到学校里可以和同学们玩撞蛋游戏。

如今,这项十分有趣的传统习俗仍在民间流传。昨天,浦江杭坪镇中心小学六年级学生吴明昊就起了个大早,拉着爸爸妈妈进行一次编蛋袋、撞蛋比赛,“这是我前两天在学校学会的,准能赢!”

老师说,撞蛋寓意着逢凶化吉。而吴明昊发现,用尖的一头出击,胜算更大。 本报记者 王好 通讯员 项晓丹 陈斌



我在黄岩吃食饼筒

黄岩人庆祝端午节的方式与众不同,那就是家家吃食饼筒。一张大圆桌摆满了五花八门的菜肴,中间必须是两大盘面皮,有青有白,白的是普通面皮,青的则是混入了艾草汁。

食用时,取一张面皮摊开,将炒面、卤肉、虾仁、绿豆芽、鱿鱼丝、蒜苗、萝卜丝、鸡蛋丝、韭菜豆干、洋葱炒黄鳝、油条碎、包心菜等一众菜肴,一道道放到上面,码成长条状,卷起来咬食。

黄岩一老牌酒店的主厨章师傅说,食饼筒里什么都可包,只要把食物炒熟不带汤就行。因此,食饼宴的成败反而由不起眼的面皮来决定,黄岩大大小小的菜市场都有又软又薄的食饼皮出售。 本报记者 黄玉环



我在诸暨吃麦花

在诸暨人端午节的饭桌上,与粽子搭配着吃的,还有麦花:一口咬下去,酥脆可口,面粉里混杂着鸡蛋、白糖、芝麻的香味。

麦花又叫巧果,取外形灵巧之意。端午在绍兴一带也称为“女儿节”,女儿出嫁后的头个端午节,娘家要准备一份丰厚的礼物送到女婿家,以示对女儿的关心。麦花作为伴手礼,就是用来“撑门面”的,必须漂亮、好吃,能体现娘家人的心灵手巧。

诸暨璜山镇村嫂许文英说,现在生活条件好了,大家做的麦花不仅仅送出嫁的女儿,还送亲朋好友。这次,她们一群志愿者做的麦花就送到了爱心食堂,分给老年人吃,讨个好彩头。

本报记者 俞倩玮 通讯员 杨凌燕 翁嘉越



在杭州要集齐“五黄”不容易 其他“四黄”都好买 雄黄酒难得一见

本报讯 昨天是端午节,江浙有“端午吃五黄”的习俗。

传统的“五黄”指的是黄鳝、黄鱼、黄瓜、咸鸭蛋及雄黄酒,如今还能轻易集齐吗?记者昨天探了探店。

黄瓜、咸鸭蛋是常见的。来到凤起农副产品交易市场,门口处一家摊位就在售卖咸鸭蛋。来到蔬菜区,几乎每家摊位上都有黄瓜。

黄鳝、黄鱼这两天正热销。在水产摊位前,郝阿姨花82元买了几条黄鳝,“我准备回家做爆炒黄鳝。”郝阿姨表示,现在一年四季都可以买到黄鳝,眼下是黄鳝肉质最鲜嫩的时候。摊主强哥说,这两天买黄鳝的人很多,价格涨了些。

在一旁的海产品摊位,黄鱼占据绝对的C位。摊主说,一般售卖的黄鱼都是放养的黄鱼,味道和野生大黄鱼很接近,小点的35元一斤,大的要贵一些。

雄黄酒则难觅踪影。一家售酒的摊位摆着青稞酒、高粱酒等,问起雄黄酒,摊主表示“没有”。在市场附近的一家卖土烧的店,店主说:“不少人来问过雄黄酒,真没有。”他还建议记者去药房问问。

不过,记者走访两家药房,仍难觅雄黄的踪迹。记者又打电话给张同泰和方回春堂两家中药馆。张同泰工作人员称,雄黄有微毒,所以不卖。方回春堂工作人员表示,仅端午节当天在河坊街总店可以买到雄黄。

本报记者 梁亮

端午晒习俗