



新闻热线 0834-3281234
2018年8月7日 星期二
主编 严宏涛 责编 王羽翎

2018 中国·西昌
凉山彝族自治州

02

凉山彝族自治州
凉山彝族自治州

中共西昌市委宣传部策划

文/本报记者 洪冬玲
图/本报记者 钟玉成

8月6日上午,以“千顷碧湖水 载得满船归”为主题的2018年中国·凉山西昌邛海开海节活动在月色风情小镇隆重举行。古朴神秘的祭海祈福、轻松愉悦的渔家歌舞以及令人食指大动的千人鱼宴吸引了数千名来自全国各地的游客参与互动。

作为西昌火把节期间重点打造的节庆活动之一,今年的开海节从渔家风情表演、祭祀游行、祭海大典、祈福开海、欢庆丰收、游客体验、渔家美食七个板块,向游客充分展示了西昌邛海渔家文化,再现环邛海地区渔民独特的风情。

四川省政协副主席、州委书记林书成宣布开海。湖北省政协副主席、十堰市委书记张维国,央视财经频道总监齐竹泉,央视财经节目中心主任蔡万麟,凉山州委常委、宣传部部长曾令举,盈科旅游总顾问梅向荣,省能投集团董事长郭勇,黑龙江省黑河市委书记、宣传部长马春波,州政府副州长肖春,山东省菏泽市党组成员鲁志成,州旅发委主任苏正清,西昌市委书记李俊,甘肃省定西市安定区委副书记、区长祁永和,西昌市委副书记、市长马廷贵,西昌市人大常委会主任罗开莲,甘肃省定西市安定区政协主席贾记贤,西昌市委副书记、邛泸管理局局长宋莉出席开海节仪式。

1 开海节 传承西昌千年渔文化

“5、4、3、2、1,走!”随着一声声倒数,数十名身着渔家风情服饰的演出人员走上舞台,身穿花布衣裳的海边女子编织着渔网,身披蓑衣的渔家汉子忙碌地修补着渔船……开海节上,一幕幕精彩绝伦的情景演出,仿佛将大家带到了世外桃源般宁静祥和的渔村……

“开海节”,民间俗称赶海、祭海,是千年渔文化的一种古老习俗。这种古老习俗融入了渔民对大自然的崇拜,有浓郁的原始自然崇拜和龙崇拜的色彩,因而显得更具地方民族特色和宗教文化底蕴。

邛海渔业史可追溯到2000年前。至今,邛海沿岸的大小渔村等地仍保留着近百艘渔船以及水上船俗文化和渔家文化。这里的人们以捕鱼为生,百年来的渔家风俗以及在渔船上举行祭祀活动代代相传。“开海节”复原了百年前邛海渔家出海祭祀祈福的景象,表达了渔民祈求鱼虾满仓、出海平安的美好愿望。

近年来,为保护邛海水产资源,杜绝无序猎捕,每年春季,邛海都要实行数月之久的禁渔期,以促进渔业可持续发展。禁渔期过后,举办开海节,全城市民都能畅享邛海的生态河鲜。开海节也因而成为西昌人民最期待的节日之一。如今,这项历史悠久、源远流长的民族传统礼仪与火把节节庆相融而生,具有鲜明的民俗特色,值得传承和保护。

『千顷碧湖水 载得满船归』——2018年中国·凉山西昌邛海开海节



捕鱼王捕获66斤大鱼。

捕鱼王喜提66斤大鱼 千人鱼宴麻辣鲜香太过瘾

2 三届捕鱼王 喜提66斤大鱼

今年的开海节以青龙传说、祈福开海、劳作丰收等情景追溯西羌人的迁徙和傍水而居,成为最早在这片土地上繁衍生息、农耕渔猎的邛都人的过程。从渔家风情、祭祀游行、祭海大典、祈福开海、欢庆丰收、游客体验、渔家美食等七个板块,全方位地向游客展示了西昌邛海渔家文化,再现环邛海地区渔民独特的风情。其中,祭海大典是最具邛海特色的环节。身着盛装的祭司带领渔民虔诚祷告,通过祭祀礼仪、念诵祭文、抛撒五谷等方式,祈求航行平安、渔业丰收。

祈福仪式后,渔民们或抱着或扛着或举着他们刚捕捞上来的战利品来到舞台中央,角逐今年开海节的“捕鱼王”,最终以重达66斤的鲤鱼力压其他参赛选手,成为了

此次比赛中最大的鱼,捕获它的渔民杨国伟也成为了今年开海节的“渔王”,瞬间成为全场焦点。

各家媒体及游客纷纷涌上前,争相采访、留影。这位50岁的“渔王”来自川兴镇赵家村,从15岁开始,便出海捕鱼了。所谓,靠山吃山,靠海吃海,邛海边上的村民大都是捕鱼能手,杨国伟也不例外,而这并不是他第一次成为“渔王”了,邛海开海节举办四届以来,他已获得过三次“渔王”。“年年参加,年年有惊喜,我曾经还捕捞过138斤的超级大鱼……”杨国伟高兴地向大家分享自己的捕鱼经历,邀请大家去体验捕鱼的乐趣。

3 特色活动 丰富游客体验感

据悉,今年的开海节,较去年更加盛大,不仅增加了嘉宾区,还丰富了演艺区,让游客可以近距离观赏现场捕鱼的盛况。这不,开海仪式结束后,不少游客纷纷来到岸边,与渔民们攀谈交流,登上渔船观看渔家汉子捕鱼场景,感受西昌邛海的游船文化和渔家文化,体验开海捕鱼的乐趣。

另一边,千人渔家宴上飘来的鱼香也挑动着现场游客的味蕾。数千名游客闻着鱼香,涌向千人鱼宴美食区。在这里,数十名厨艺精湛的大厨早已忙活开来,使出十八般厨艺烹制全鱼宴。很快煎炸炖煮、麻辣鲜香的全鱼宴开席了,游客们尝了这家食那家,直呼过瘾……

“邛海鱼确实好吃,肉质鲜嫩,不管是啥子味道的,都巴适。”攀枝花的游客许云红表示,这样的感受很特别。“食材新鲜健康、烹饪过程透明,来这一趟太值了。”

“吃了一回想二回,我这都盛第三回了,好吃到根本停不下来。”在做吊锅鱼的摊位前,宜宾游客李丽莎一边吃鱼一边盯着大厨,想要找机会向大厨请教吊锅鱼的烹制技巧。“吊锅鱼我还是来西昌过后才知道的,感觉这种方式很有特色。”

千人鱼宴后,游客还可凭开海节门票领走一条刚刚打捞上岸的邛海鱼,不少外地游客表示,开海节很隆重,很有地方特色,带给游客的体验感是别的景区很难复制的。



千人鱼宴挑动现场游客味蕾。