

深玩

春节将至，海南岛上最浓的年味其实在乡间—— 走街串巷，寻海岛年味去！



民俗游
乡土腔调足

■ 本报记者 赵优

鸡年春节将至，喜庆的春节气息渐浓。忙碌了一年的人们期盼着春节小长假的到来，也期盼着一场出游为春节锦上添花。

随着时代的变迁，许多地方的传统节味慢慢变淡，但孤悬海外的海南岛上，许多传统习俗依然延续。而要寻觅最纯正的海南年味儿，还得将脚步深入到海南的小镇和乡村，去玩转海南、体验味道浓郁的地地道海南年味！



渔歌“哩哩美”和木偶戏。

本报记者 袁琛 摄

小镇游
本土气息浓

年俗，凝聚了一个地域千百年来的文化精华以及浓浓的人文情怀。在春节这个中华民族最重要的传统节日出游，最值得去感受的当然是各地的年俗。

海南人把“过年”称作“做年”，而且“做年”特指“做旧年”，也就是过春节。越近年三十，就越接近“做年”的最高潮了。人们把攒了一年的钱掏出来，在年末到几个主要的年市痛痛快快地进行采购，热闹得很。在海口，年桔因为寓意来年吉祥，往往成为第一选择。在东湖花市、凤凰花城、老会展中心、老机场迎春花市场几个主要花市，每到年末，各类花草沿街摆放，年味十足，颇有特色。

而在五指山的黎族村寨，却有不一样的年味儿。海南中南部的五指山地区，世代居住着黎族人。番茅村离市区不远，是地道的黎寨。田野中，翠绿的小麦随着微风轻摇，深绿色的番薯叶如地毯般在脚边铺开，槟榔树的身躯俊秀挺拔……冬日的番茅村，一派温暖清新。作为能歌善舞的民族，黎族村庄每逢年节或喜庆时，歌舞活动都是必不可少的。

黎族的乐器丰富多彩，过年时，村里都会请来传统的黎家乐队助兴。用鼻孔吹奏的“鼻箫”常被黎族青年男女用来表达爱情，所以是“最能传情的乐器”，椰子壳做成的“椰胡”成了音箱，取材于当地红麻树的“叮咚”发出的声音也独具一格。黎族传统的“竹竿舞”开始后，过年的热闹气氛也会被推向最高潮。别看道具简单，要自如地在上下左右舞动的竹竿林中穿梭蹦跳，对初学者还真不容易。不熟练的人常被竹竿夹到，引来一阵善意的哄笑，而身手机敏的小伙子，则会赢得姑娘们心仪的目光。

海南的小镇独具特色，春节时各个小镇俨然变身一个个开放的大景区，每天都涌入大量的游客。而各地举办的各类传统年俗活动，也成为当地的一个旅游大卖点，让游客们感受到了浓浓的“海南味”。

潭门这个“渔味”十足的海南最美小镇，成为了春节期间各地游客旅游观光的“充电”热点。街边小楼房的墙面上，挂着一个个富有渔家风味的物件：船舵、救生圈、船桨、铁锚、贝壳、龙虾、水鸟……楼房的顶上同样也渔家风情浓郁，老旧的小木帆船、船舷栏杆、铁链、船篷，甚至有的房顶还被修成了灯塔的样式，好一个南海风情小镇！潭门人热情好客，有时会泡上一壶茶或者敬上一杯酒，向游人介绍本地风土人情，颇有一番“故人具鸡黍，邀我至田家”的亲切感。到了饭点，游客纷纷涌入街边的海鲜店，来一份“爱国海鲜”。古以来潭门渔民自造船远涉南海捕鱼谋生，祖祖辈辈耕海不息，用一代又一代潭门人在南海洒下的辛勤汗水印证了祖国南海主权的悠久历史，所以潭门的海鲜也被人们誉称为“爱国海鲜”。除了海鲜，潭门的渔家特色菜深受游客的喜爱，坐在户庭无尘杂的农家院落品上几道渔家特色菜，吃上本地传统鸡饭团，往往能尝出乡愁的味道。

而在儋州，拜年的方式很特别，上万名村民自发的组织到木棠镇，唱起调声，恭贺新春。

儋州调声盛名远扬。在儋州，无论是男女老少都会哼唱那么一两句。木棠镇是调声文化比较浓厚的一个地方，在春节这个普天同庆的日子里，儋州人民自然是少不了调声。每年春节，木棠、峨蔓、三都、中和、王五、东成等乡镇的百姓，都会自发聚集在四通八达的木棠十字路口边，即兴调声。放眼望去，这里密密麻麻的都是调声队伍，来自不同的村庄，有的村还专门雇了大卡车，将村里人送过来欢乐。这里没有比赛，只有歌声和笑声，大家自由发挥，舞得淋漓尽致。在春节期间，这样的独特年俗在儋州的很多村庄随处可见。

女人们用亲手制作的传统手艺表达亲情，表达怀乡的情绪，其中的个中味道，除了地方味，更有喜庆年味。

乡村游
民间美食才正宗

海岛年 TIPS:

1、海南春节民俗活动年味浓郁。各地新春庙会、新春祈福、各公庙神像巡游、琼剧表演等活动精彩纷呈，海南八音、黎家打柴舞也热闹非凡。

2、参加迎春花市有讲究，花语各不相同。寓意“大吉大利”的金桔一定必不可少，还有各色蝴蝶兰、富贵竹等，不同的花有不同的形态和寓意，选择丰富。

3、过年就是吃吃吃。临高乳猪、儋州王五狗肉、儋州粽子、琼海潭门海鲜、琼海会山苗族五色饭、万宁兴隆印尼风味年夜饭、陵水新村疍家刺豚鱼粥等都十分美味。

4、旅游旺季游客众多，乡镇也会涌入大量游客。游客需考虑目的地交通情况，谨慎选择自驾出行与乘车出行等方式，前往乡镇游玩应提前预约餐席与住宿。



过年了，给村民送灯笼去。本报记者 张茂 摄

攻略

海岛控眼中的全球十大海岛

▶ 马尔代夫

越来越多的中国旅游者在马尔代夫选择跳岛游玩，但马代这么个节奏缓慢的国家实在适合怀抱一颗度假的心，选择一座自己喜欢的专属岛屿，慢慢散步、吃饭、看夜幕降临，再美美地睡一大觉。找一天努力睁开惺忪的睡眼，去寻找这世外天堂的第一缕霞光。

▶ 圣灵群岛大堡礁

澳大利亚圣灵群岛70多个珊瑚小岛中，绝大部分属于保护区，只有少数岛屿对游客开放。圣灵群岛绝对是一场感官盛宴，这里环绕着自然美景，同时点缀着与世隔绝的海岸和可供游客探索的友好小镇，美景数量之多，让您美不胜收。

▶ 大溪地

大溪地岛有太平洋女王的美称，它同时是国际机场的所在地、国际港口及法属波利尼西亚所属群岛的经济及行政中心首都帕皮提(Papeete)的所在地，不管你来自世界的哪个角落，这里都将是你踏上法属波利尼西亚的第一个岛屿。大溪地岛有着浓厚的人文情怀，绚丽热闹的夜市、静谧的博物馆和格调统一的街市一起向你展示这个度假天堂的迷人魅力……

▶ 毛里求斯

被誉为“印度洋上明珠”的海岛国家毛里求斯，深邃的海洋，美丽的珊瑚礁，灿烂的阳光，绵延的沙滩，茂密的原始森林，正等待中国游客开始一段探索“原版伊甸园”之旅。在白色沙滩上，躺在蘑菇状的草顶凉棚下的躺椅上，可以感受到阳光触摸着肌肤的安详。穿上轻装的潜水设备，就可以进行海底探索……

▶ 塞舌尔群岛

来到塞舌尔，没有什么是必须做必须看的，远离喧嚣世界，塞舌尔被誉为最奢侈的度假胜地。纯白沙滩，椰林密布，海风吹斜阳，美丽珍贵的海鸟，淘气玩耍的热带鱼，热辣辣的太阳，热爱音乐的克里奥尔族，清新又辛辣的美食——无数小时旅程颠簸，就是为了来到这样一片美好山水，穿上比基尼，涂好防晒霜，感受海滩的温度，一头扎进大海……

▶ 斐济

斐济号称南太平洋的“十字路口”，它由332个岛屿组成，由于180度经线贯穿其中，斐济是世界上最东也是最西的国家。蓝天碧海，椰林入云；洁白的沙滩，形状奇特的珊瑚礁，色彩斑斓的鱼儿。这一切只有等你到了斐济才能有所感觉，那时你会发现，天堂也不过如此。

▶ 夏威夷

夏威夷吸引旅游者的，并非名胜古迹，而是得天独厚的美丽环境，夏威夷人的热情、友善与诚挚，它是美国种族最为多样、人口最为复杂的地方，这是一个令人身心完全放松的热带环境：火山公园，草裙舞，银色沙滩，还有，在绝不会感到快要睡着的哈纳之路上驾车飞驰。

▶ 普吉岛

洁白无瑕的沙滩，碧蓝见底的海水，随风摆动的椰林，难道这是天堂的景色吗？其实，这是位于印度洋安达曼海上，有“泰南珍珠”之称的普吉岛上的美景。岛上最南端的神仙半岛Promthep Cape是泰国观日落的绝佳之地，傍晚时分，一路向南来到此地，只要天公作美，会看到非常漂亮的晚霞。岛上有许多适合潜水的静静海域，吸引世界各地的潜水爱好者。

▶ 塞班岛

塞班岛近邻赤道，四季如夏，风景秀美，是世界著名的旅游度假胜地；塞班中心多有热带植被覆盖的山脉，四周环绕着迷人的蓝绿色菲律宾海，到此的游人无不赞叹：“身在塞班就如置身天堂”。玻璃般透明晶莹的海水、妩媚动人的密克罗尼西亚女郎与土风舞、浪漫而令人兴奋的沙滩烧烤盛宴以及无休止的疯狂海上运动吸引着全球各地的游客不远万里来一睹她的风采。

▶ 巴厘岛

巴厘岛被许多旅游杂志评选为世界上最令人陶醉的度假目的地之一：南部拥有迷人的白色沙滩及温暖的阳光，库塔、杜阿岛是众多游客最喜欢逗留的区域；东部、北部更吸引喜欢户外活动的人，图兰奔是印尼的最佳潜水点之一，登山爱好者则喜欢攀登巴杜尔火山；游览中部可以说是一次艺术之旅，石雕的故乡巴厘岛、银器村苏鲁村、艺术重镇乌布让人感受宗教氛围和文化气氛。（一起去旅行）

H 海岛年夜饭(上)

海南年味：鸡、年糕、打边炉

■ 本报记者 刘梦晓

编者按：“相隔千里终团圆，共坐檀桌前。举筷入口皆思念，同衬此时意。”在古人的诗句中，吃和团圆一直是一个不朽的话题。

又一年春节即将到来，人们的身心就像是被无形的力量控制，那一桌年夜饭会让人想尽办法在特定的时间回到老地方，经历一次仪式，内心才觉得完整。

本期起，海南日报《旅游周刊》记者将带您走进海南的寻常家庭，去看看他们的年夜饭都会吃些什么，去了解那些吃的和年的海南情怀。

海南岛的年夜饭，常常会是在阳光明媚中进行的。鸡、年糕和打边炉，都是家家户户不可或缺的年夜饭主角。这其中，美味自然是一方面，而过年需要讲究个好口彩，也是选择年夜饭食材的考量标准之一。

对鸡的执念

鸡年当然吃鸡。但其实对海南人而言，“无鸡不成宴”是早已流淌在血液中的定律。实际上，很少有海南人能说清楚，在年夜饭中，鸡为何如此之重要。久而久之，这样的饮食习惯几乎近成为了一种执念。

海南年夜饭餐桌上的鸡多为白斩鸡。所谓白斩鸡，就是把鸡掏空洗净，将葱姜和内脏填入鸡肚中，入水圈圈而煮。煮鸡的水不加任何调料，大火约煮十五分钟后，整只鸡取出晾干表皮，斩成小块，盛入碟中。食用时可蘸食葱油、生抽、桔子、蒜头等配好的佐料，入口的鸡块既不过分寡淡，又能保持原味。

除了吃，鸡对海南人来说还有另

一个重要的作用——拜公。在年夜饭开动前，要将煮好的鸡上贡给“公”，以表对先人、神明的尊崇，祈盼子孙获得延绵的福祉。

寄情红糖年糕

年糕则是作为一道经典小吃存在于海南人的年夜饭餐桌上的。年糕有着“年年高”的美好寓意，多用糯米粉制成。将红糖和糯米粉混合，加入水后反复捣成一整块，后入锅蒸，就成了一锅美味的红糖年糕。

在现在的市场上，卖的多是风干的年糕，这是为了便于保存。这样的年糕硬度大，需要切成小块再烹制。最常见的吃法是放进铁锅里油煎。过油的红糖年糕在油热下充分吸收了热能，开始变得柔软。年糕的外层经过一段时间的煎炸，开始起酥，但年糕的内里始终柔软如初。

或许对于多数外地人来说，红糖年糕只是一道再普通不过的小吃，难登大雅之堂，但在许多海南人的心里，穷苦岁月时这一道风味小吃就是

难得的年庆佳品。有情怀，也有向往。这样的情绪被一直延续下来，即便是人们走出海南去往远方，心里念着的，还是这一丝丝甘甜，还是这粘牙的故乡风味。

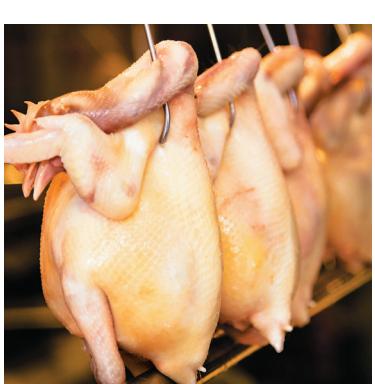
这，也是年味的寄托。

火炉里观年味

海南受地理位置的影响，多数情况下过年的時候气温较高，穿着短袖过年屡见不鲜。没有了北方雪中“红泥小火炉”的诗情画意，海南人也能在打边炉中找到乐趣。在不少地区，打边炉也成了年夜饭的内容之一。

打边炉是一个随意的名字——围在炉边吃火锅。没有阳春白雪，却充分体现了海南人骨子里的那份随意和——吃，当然要以最随意的方式满足味蕾和胃。

名字随意，下锅的菜品却不随意。环海地区多以海鲜边炉为主，放几片切好的萝卜片、姜片、葱段、生油，白水煮开下海白，给汤增鲜。鱿鱼、虾蟹、鱼类相继下锅，不大一会海



白斩鸡。本报记者 李幸璜 摄

鲜就煮熟，沾上配好的调料入口，第一口感觉就是鲜美。而即便是一顿煮，锅里的汤仍旧清可见底。这样的汤底热量低，蛋白质含量高，一股清新的海鮮味令人回味无穷。

如若不以海鲜为主，物产丰富的海南仍有许多食材能够入锅。带皮小黄牛、东山羊、牛百叶、黑豆腐、西洋菜、空心菜……天上飞的、地上走的，应有尽有，都可以用于打边炉。人们对打边炉用的菜品极少会进行味道上的特殊加工，都是切好直接入锅，既省事，又吃得一口原味。

夜色渐深，觥筹交错中人们畅笑言欢，火炉上的美味让年味更浓了……