



编者按：

春节，是国人最隆重的节日。虽然整个海南岛有些年俗一样，但各个区域又因为地理条件和历史文化等区别，又有各自独特的风格，东西南北中，不同市县，过年做什么，吃什么，有哪些不一样的习俗，且看《海南周刊》本期的“海南岛最年味”。



海口博爱南路年货集市。
海南日报记者 陈元才 摄

采屋围炉吃斋菜

文海南日报记者 梁君穷



斋菜煲。

年俗一瞥

备年：临近新年，海口家家户户都会出门采购年货。年味哪里最足？许多老海口人会推荐博爱南路。博爱南路是海口有名的购年货一条街，各种年货一应俱全。虽然年货也可以在网上和超市买，但逛老街买年货是海口人对记忆中年味的执着。

换花节：农历正月十五的晚上，海口市琼山区的府城华灯齐放，人流如海，鲜花满街。换花节起源于“换香节”，“换香”是老百姓互换香火，有换吉纳祥、发财旺丁的寓意。后来府城民间“换香”改为“换花”，“换花”逐渐成为人们元宵闹春的主要活动，演变为年轻人追求爱情的新习俗。

“很多文章说海口的年是从腊月二十三‘采屋’开始，其实进入腊月后，海口人就开始为春节做准备了。”说起海口的年俗，多年来热心本土文化的陈开杰打开了话匣子，他说每年进入腊月后，海口一些农村地区开始为村中公庙塑像刷漆换新装，迎接新春的到来。

采屋，也就是大扫除。民国《琼山县志》记载：“腊月二十四日取竹枝扫屋尘。是夕祀灶。宣经，送灶君朝帝。”腊月二十四为扫尘日，年前大扫除的习俗从古时候保留到现在，如今的扫尘多从腊月二十三小年持续到除夕。采屋时，家中老少会一起动手，找来青竹枝叶捆成大扫帚，把屋顶、屋檐及墙壁，这些平时打扫不到的地方清扫一遍，还会将家中里里外外收拾得干干净净，用意是要把一切“穷运”“晦气”统统扫出门，营造出过年的欢乐氛围。

吃围炉可是海口人过年的重头戏，全家人围坐火炉旁，火炉上架着一个锅，一家人就围在旁边吃饭。”陈开杰介绍，《琼山县志》中说除夕夜“子妇辈盛列酒馔供父母，围炉”，这体现出传统的孝道。现在吃围炉时，年轻一辈会向家中老人汇报一年来的工作、生活的情况，展望新的一年的生活，老人则会勉励年轻人好好工作，同时也会将过去的故事向年轻一辈娓娓道来。

吃过了鱼肉丰盛的围炉，到了大年初一这天，海口人迎来了“素食主义”——吃“斋”。斋菜煲是海口民间的传统菜，它不使用肉类，而是将腐竹、粉丝、黄花菜、甜菜、水芹等素菜以讲究的做法烩成一锅。不仅不吃肉，在海口的一些农村地区，大年初一这天还讲究不能动刀，连祭祖用的都是红糖条等素食，寓意新的一年不杀生。■

澄迈

年味飘香黑豆腐

文海南日报记者 陈卓斌



加乐村村民在磨豆子。

通讯员 王家专 摄

年俗一瞥

“渔乐节”：在澄迈县大丰镇的一些村落，村民们每到农历正月十四、十五，要集体到鱼塘捕鱼、欢庆，以表达延续年年有余(鱼)的美好寓意。

祭“公祖”：在澄迈一些地方，在腊月二十九下午就开始宰猪，往往是几户人家合杀一头。三十那天，就开始用猪肉、内脏、饭团等祭拜“公祖”，求“公祖”保佑全家身体健康，出入平安，五谷丰登，六畜兴旺。

“过年吃豆腐，寓意让子女清清白白做人，同时沾点福气、富贵气……”农历腊月二十四，在澄迈县加乐镇加乐村里，许多户人家都起了个大早，开始忙着推石磨、筛豆皮，制作传统手工黑豆腐，村民王和山也不例外。

记者来到王和山家时，他正手持一把约三尺长的大铁勺，探入锅中反复搅动，豆浆四溢的醇香勾来不少馋嘴的小孩。边张罗着给孩子们分豆浆，王和山边回头介绍道：“可别小瞧了我们这黑豆腐，制作起来总共需耗时3天，原料还得是我们当地‘世代相传’的小种黑豆。”

通过品尝记者发现，当地村民手工制作的黑豆腐外皮焦黄朴实，内部韧实细腻，嚼起来满口豆香。早些年，王和山还把干磨、滤皮、浸泡、磨浆、过滤、熬煮、点卤、压实、切块、晒干等9道黑豆腐制作工序做成“推文”放到网上，使得不少客人闻讯前来购买。

到了中午，王和山招呼来父母妻儿，一家人围坐一堂，就着饭菜热腾腾的“年气儿”，聊起了许多过往的故事。酒过三巡，其母王爱莲缓缓说道：“不仅是黑豆腐，春节我们这边要吃的菜色都十分讲究，比如得吃粉丝，寓意细水长流，吃饭团，寓意团团圆圆……”

记者了解到，不仅是加乐，在澄迈南部中兴镇、仁兴镇等多个乡镇，村民们大多都有制作黑豆腐迎春节的习俗。但黑豆腐源自何处，为何得赶在春节前制作，各方说法尚不统一。“唯一可以确定的是，近些年老人们制作手工黑豆腐，都是为了让外出打工、求学的游子，能够在春节这个特殊的节日里，尝一尝最质朴的家乡味。”王和山说。■

定安

红糖年糕年年高

文海南日报记者 邓钰



定安菜包饭。

海南日报记者 张杰 摄

年俗一瞥

年三十一早，定安人便开始“走

年”。这个“走”字，所言的是儿女子孙从五湖四海回到老宅，阖家团聚。在定安，年三十到年初三，所有人必须在家“走

年”，不可走亲访友，直到年初三吃完菜包饭和煎年糕后，才可出门。

年初一不可用刀、火，必须吃斋菜，尤其是芹菜。因海南话“芹”和“勤”同音，食芹菜的深意是不忘勤劳、不忘艰苦奋斗，争取来年有更大的收获。

年初二“归宁”，已外嫁的女儿回乡走亲访友。

在历史悠久的定安，其节序风俗同本省其他市县有诸多共性，但由于特殊的地理条件和历史文化的融汇，又另有其独特的地域特征。

定安人过年从年二十八、二十九就开始忙碌。年前，最重要的两项工作便是做“筐粑”和扫尘。“筐粑”便是人们寻常说的年糕。不同于人们常在电视中看到的白色、条状年糕，海南年糕是红色、圆块状年糕。

“筐粑”的制作更是一绝。据说，在海南部分市县，年糕做法是蒸，而在定安，年糕是糯米经过蒸熟、捶打之后，捏成圆滚滚的白团子，放到煮沸的红糖生姜糖浆中慢慢煎煮，不断用木棍搅制而成的。

“春节前，家家都要做‘筐粑’的。”家住定安县雷鸣镇的黄祥说，“筐粑”的做法是：把事先浸过的糯米磨成米浆后，先晾成半干，再将半干的米浆捏成一个个锥形的“粑个”，然后把这些“粑个”放进一大锅提前熬好的糖浆里面煮。待煮熟后，用两根长木棍伸进粘稠的锅内反复搅拌。将“粑个”完全搅成均匀的粘糊状后，最后倒进扁形竹筐内，一大筐色泽金红、软滑甜香、味美可口的“筐粑”就算大功告成了。做好的“筐粑”是要放置到圆形器皿中，晾凉，等到大年初三再切片油煎食用。

年前，还需要扫尘，也便是大扫除。定安人认为春节期间忌打扫及倾倒垃圾。因为旧俗说法认为，春节期间，门前满地火红的鞭炮渣，及房内的果皮纸屑等垃圾，均被视为“钱宝”不宜打扫。年前一定要把家中清扫得干干净净，把去年的晦气送走，迎来新的福气。

在大年初三，吃菜包饭是定城镇地区的一重要习俗。菜包饭，顾名思义，就是用菜叶包起并以手捧食的一种美食，在定安已传承了上百年。由于在制作包菜饭时需要繁杂多样、荤素搭配的食材，所以人们平时很少吃，只在合家团聚时才会烹食。

手捧菜包饭就像捧着装满金银珠宝的聚宝盆，寓意新的一年会赚得盆满钵满。一大家子相聚，或站或坐，人人捧着刚刚包好余温阵阵的绿色“聚宝盆”，狠狠咬上一大口，象征着新一年里全家人“齐心协力，拢住家财不外流”。■