

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

海口

## 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。

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。

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”，已出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“筐粿”和扫尘。“筐粿”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。

“筐粿”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‘筐粿’的。”家住定安县雷鸣镇的黄祥说，“筐粿”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“粿个”，然后把把这些“粿个”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“粿个”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“筐粿”就算大功告成了。做好的“筐粿”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”。