

琼中

美食古韵三色饭

文/海南日报记者 郭畅 通讯员 王景春



保亭

黎苗鱼茶待客来

文/海南日报记者 李艳玫

三色饭。海南日报记者 王凯 摄

屯昌

风调雨顺吃新米

文/海南日报记者 邓钰

琼中黎族苗族自治县河溪众多，水质优良，水清鱼肥。每当春节临近，当地人便会就地取材，在村子边的河里抓鱼，石斑鱼、鲢鱼、鳙鱼、歪嘴鱼、福寿鱼等等，只要个头够大，都能制成鲜美的鱼干，等待过年期间被搬上餐桌，成为当地特色的菜肴。

“小时候，天气晴朗时，母亲就会让我们兄弟几个去村口的小河里抓鱼，那里是万泉河的上游，水质好，鱼儿多，一天下来能抓不少鱼呢！”琼中上安乡南万村村民黄鹏说，最让他念念不忘的是母亲做的香煎鱼干，那就是“年的味道”。

过年，哪能少了美食作伴。“每年春节、元宵节、三月三等重要节庆日，我们苗族家家户户都会制作三色饭，祈祷新年里全家安康，团团圆圆。”琼中平镇中平村新民村民小组村民邓运合说，三色饭的颜色，源于野生三角枫叶、黄姜及红参草，将它们洗净后，分别放进木臼里捣碎取汁，再放入山兰米中蒸煮，就制成了色泽诱人的三色饭。

苗家三色饭，黄、黑、红三色相映成趣，有药味甘香，饭团甜滑，形态美观，营养价值丰富。

而在“中国最美乡村”之一的琼中红毛镇什寒村，春节期间，苗族同胞们则会三五结对“打糍粑”迎接新年。村民李政富介绍，糍粑是用木臼舂糯米做成的，然后再用椰子叶或者是芭蕉叶包起来，蒸熟后食用。因为村民们热情好客，远道而来的游客也可以像家人一样走进苗族同胞家里，品尝最地道的糍粑。

年俗一瞥

在春节前进行大扫除是家家户户必做的一件事。在琼中，当地人喜欢用生姜煮水，然后清洗家里的被子、衣物等棉布制品。

“以前没有洗衣液、洗衣粉，村里人就用最自然、最原始的方法清洁衣物。现在，虽然什么都不缺了，但一家人还是会用最土的方法清洗衣物，过程麻烦却充满回忆。”土生土长的琼中人王清山回忆道。

年俗一瞥

贴利是，利是一种红纸制成的、满是小圆洞的纸。屯昌人在门框上都贴着四张随风飘扬的利是，甚至在水缸、炉、灶和犁、耙等农具上，都贴上利是，祈求劳动丰收。

白沙

山兰稻香伴手礼

文/海南日报记者 刘笑非

春节到了，在屯昌，忙碌了一整年的人们歇下来，杀鸡，贴对联，孩子们放起鞭炮，多少年传承下来的习俗一点都不改。

年三十，人们一早起床设酒杀鸡迎年。在农村，村民们争相提着煮好的大肥鸡排队去宗祠祭祖宗，村里一派喜气洋洋的气象。待祭祀仪式完毕后，便放鞭炮，将祭台上凉透的肥鸡和饭菜拿下来全家围着火炉吃年夜饭。屯昌人认为，吃了这只鸡寓意来年会风调雨顺。

此外，屯昌部分农村除夕仍然有“吃新节”的风俗，当天下夜饭的米必须是用刚从田中收割来的新谷米煮的。吃罢年夜饭，一家人还要共同守岁，过了十二点会点燃鞭炮、烟花，庆祝新年到来，祈求来年吉祥平安美好。

屯昌与定安地域相邻，文化相近，在民俗上共性颇多。例如，在大年初一，两地都讲究要忌口。屯昌人相信，初一是年的开始，要有好的兆头，必须要避免“祸从口出”。过年前，父母都会提前提醒小孩，不可说诸如灾祸之类不吉祥的话，一家人更不可发生争吵，否则会从年头吵到年尾，同时厨房也不可动刀，一般吃除夕的剩饭和斋菜。

年俗一瞥

大年初一，黎族群众户户闭门守家不出。早起的一家之主会给牛栏、猪舍、鸡笼送年糕，在果树和仓库上挂粽叶，往河里或井边挑水时，要扔1个铜钱或1块年糕于河中、井旁，以示祈祷新的一年取得更好的运气。

正月十五，各家各户杀鸡煮糯米饭。邦溪、芭蕉、芙蓉田等村还有包粽子和感谢恩人的习惯，这天给恩人送去1只鸡和1瓶酒表示恭贺新春。

五指山

别样年俗牛灌酒

文/海南日报记者 林晓君

五指山的年俗，绕不开当地独具特色的黎族风俗及丰富的原生态美食。

在五指山市文化馆副馆长黄进征印象中，过年最有趣的事，便是“牛灌酒”。这是具有黎族特色的年俗，大年初一上午，主人“请”家里的牛“喝酒”。通过木勺舀取糯米酒灌入牛口，待牛有了醉意，将其放归山林，自由活动，直到来年开春才去将牛寻回。

“这么做是为了感谢牛在一年中的辛勤付出。”黄进征打趣地说，每头牛大概能喝两斤酒呢！

此外，大年三十中午包粽子，也是当地黎族同胞过年的习俗之一。全家人一起将采摘来的粽叶清洗、晾干，准备草寇叶用作捆绑的绳子，精心腌制五脚猪肉、鱼肉等作粽馅。当天，长辈教晚辈包粽子，晚辈为长辈打下手，寓意着全家人团团圆圆。

“春节饮食也是非常有当地特色的。”黄进征说，在五指山，有这么一些春节必吃菜，其中包括被当地人称为“不回家的牛”的五指山野黄牛、“会冲浪的鱼”的石鱗鱼、“会上树的鸡”的蚂蚁鸡及野菜鹿舌菜、雷公根等美食。而腌制而成的鱼茶和肉茶，也深受当地人喜爱。

据了解，在我省多地都有着大年初一不动刀吃斋菜的习俗，五指山也是如此。不过，当地人在制作斋菜煲时，最大的亮点在于善用野菜。此外，在拜年时，五指山人还有着互敬槟榔、香烟、喝山兰甜酒和酒席上对唱山歌等习俗。

年俗一瞥

新水洗脸：正月初一凌晨，家家户户首先将自家缸内的水倒掉，再从井里挑来水倒满水缸，最后用这些水烧热供全家洗脸，以“新水洗脸”祈求新年办事顺利。

“说起年味，我最忘不了的就是那股猪肉香。”今年74岁高龄的梁志超是地道的保亭人，在保亭生活了半个多世纪。

“改革开放前，我们日子过得艰苦，只有在过年的时候才能畅快地吃上猪肉。”梁志超介绍，大年三十是保亭人约定俗成的杀猪日，家家户户会在这一天把自家辛苦养了一年的猪宰杀掉，烹饪成各种菜肴。“现在虽然每天都可以吃到猪肉，但是在保亭的很多农村，仍然保持着大年三十杀猪的习俗。”

在保亭，鱼酸（也称“鱼茶”）是黎族人招待客人的主要菜肴，也是他们年夜饭的必备食物。鱼酸的制作并不难，但也很讲究。将新鲜捕捞的鱼清理干净并晒干后，加入煮熟的米饭和盐巴，将它们搅拌均匀后装进密封的坛子中，等待10天至15天就可以食用。

粽子和年糕也是保亭人过春节的必备食物。“过去，粽子是个稀罕物，通常过年才有得吃。如今粽子大家虽然经常吃，但是过年的时候也一定要包，走亲串友的时候是必备的伴手礼。”梁志超介绍。

保亭人过年还保留着一些当地特色的习俗。据梁志超介绍，在保亭相传有一种叫“杂贊”的食人“怪兽”在过年的时候会出来伤人。“因此，在保亭，家家户户都会在大年三十在家门口挂上四菱草，祈求平安。”

大年初一，在保亭还有着不串门、不动刀、不吵架、晚辈要给长辈送槟榔等习俗。“新婚的夫妇通常挑选初二、初四这种‘双日’拜访岳父岳母和亲戚，讨得是‘好事成双’的寓意。”梁志超说。

年俗一瞥

“封米缸”：黎族人一般以“封米缸”作为过春节的序曲。农历十二月中旬，黎族村落里家家户户的女主人选择数目为单数的吉日晚上，夜半鸡鸣三遍之后，将大米倒满自家专用的米缸中，然后用一片红纸封住缸口并系紧。直至正月十五，才能用缸内的大米煮饭，供全家人食用。



鱼茶