

琼中

美食古韵三色饭

文海南日报记者 郭畅 通讯员 毛珊珊

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,石鲮鱼、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,煮熟后食用。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。

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

“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地道道的保亭人,在保亭生活了半个多世纪。

“改革开放前,我们日子过得很艰苦,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“杂赞”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,黎族村落后家家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

白沙

山兰稻香伴手礼

文海南日报记者 刘笑非

在白沙黎族自治县,对于黎族群众来说,过年是头等大事,不在异地他乡过年也是心照不宣的默契。过年前,大家会在自家酿造山兰酒、糯米酒,并在年三十这天大扫除、换新符、贴对联,宰鸡杀猪祭祀家祖,吃年夜饭,鸣粉枪、放鞭炮,表示祥和。

在岛内种植山兰稻最多的青松乡,过年时都会拿出收获的山兰新稻,酿米酒、做年糕,走家串户带上山兰伴手礼,共庆新春。

而在邦溪镇地区的倬黎村庄里,除夕的下午,村中都会选出一位老翁扮成乞丐状,穿破烂衣服、戴破烂竹笠、挑着对破烂箩筐走家串户,口中不停地叫喊:“要米来、要钱来,我要回去过年”。村民听到喊声,都送给他一把米、几枚铜钱或一些破铁锅,寓意着送走贫穷。随着人民生活水平的提高,这一风俗已逐渐消失。

地处山区的南开乡地区润方言的黎族群众,年初一全村都会聚在一起敲锣打鼓,欢跳平安舞祝吉祥、祈平安。光雅、狮球、阜龙等靠近儋州的地区则一直保留着贴春联的习惯。

年俗一瞥

大年初一,黎族群众户户闭门守家不外出。早起的一家之主会给牛栏、猪舍、鸡笼送年糕,在果树和谷仓上挂粽叶,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。

“春节饮食也是非常具有当地特色的。”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”的石鳞鱼、“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。