

西亚华裔宋安彩女士制作。
竹篮中的“籠”为马来
语，竹篮为马来西亚传统手工艺品。
郑翔鹏 摄

人类善于就地取材，对身边的植物加以利用，享受它们的味道，其中开发得最充分的当属源自中国的那片茶叶和来自埃塞俄比亚的那粒咖啡豆。

而用植物叶子包裹粮食或肉类进行蒸煮，国人从来都不缺少创意，比如海南岛的先民就用露兜叶（也称萎叶）或椰子叶编织成“籠”，填入大米，煮熟后，米饭就多了一份特别的香味，久而久之，还多了一份情感和文化的味道，成了连接海内外琼籍乡亲感情的纽带，形成送“籠”祈福的习俗；无独有偶，放眼天下，国内其他民族和国外其他族群，也有相似的食俗。

——编者的话

『闰月年』里话食俗 | 几许情意在“籠”中

2020年是四年一遇的新历闰年，也是农历闰年。农历闰年不是在二月份加一天为闰日，而是在当年增加一个闰月，称为“闰月年”。闰月被视为多出来的岁月，海南不少市县的汉族习俗里，每逢闰月之前，已出嫁的女儿要做“籠”送回娘家，亲友间做“籠”互相问候，以此祝愿对方在这“多出来”的月份中平安顺利，添福益寿。

“籠”指海南闽语念作“lap”的食品，这一食俗不仅在海南传承，也被下南洋的先辈带到海外。送“籠”祈福的习俗，在马来西亚的海南人社群还在延续。

文本刊特约撰稿 郑翔鹏



今年农历二月，琼北海口江东乡村的一位村民正在处理野生萎叶，然后用于做籠。

陈耿 摄



保亭黎族杞方言地区“戈珠”外壳。

陈达渭 摄

“籠”在海南

“籠”是一种以露兜叶或椰叶编织外壳，并装入籼米或糯米后烹煮而成的食物。“籠”可以编织成各种形状的外壳，有“鸭仔籠”“笔架籠”“枕头籠”“三角籠”“手母籠”等，以四个角或八个角的“枕头籠”和“鸭仔籠”比较常见。“lap”在海南话中指“套”或“罩”的意思，所以有把福气或好运套住的寓意。

送“籠”表达心意，吃“籠”也有讲究，民间认为“籠”不能直接用刀切开，得用双手将叶子一根根抽离。由于“籠”的外壳由长条的露兜叶或椰叶交结编织，剥“籠”壳时把一个接一个的结解开，叫做“解宽”，俗语称“平安脱壳”。亲手解开“籠”壳，蕴含着解脱困境的寓意。过去“籠”通常是自制的，送“籠”的人一心一意地编织外壳，得“籠”者耐心地解开，用以回应对方的真心实意。

当然，“籠”不只是闰月才出现的应景食品，在有些地方喜迁新居、筑灶完工等民俗中，“籠”也作为庆贺的礼品。有些地方，遇上亲朋大病初愈，会为其送“籠”表示慰问。祈望平安消灾时，也会自己制作或购买“籠”，以图吉利。

若是海外的亲人归来省亲，乡里的亲人也要挑上一担“籠”，请其亲手剥开“籠”壳，作为本地特殊的迎接方式。过去海南人“下南洋”谋生，由于“籠”的发音，与南洋的华人华侨旧称当地货币为“叻币”的“叻”相似，所以送“籠”给海外的亲人，也就多了一层钱运亨通的祝愿。

在琼山和定安一带，用露兜叶制作“籠”的情况比椰子叶要常见，一般用籼米填充。而海南东部沿海地区，用露兜叶或椰子叶都很普遍，有些乡镇用糯米填充，还会用椰浆提味。传统上做“籠”普遍不放馅料，填充的籼米只是经过蒜米、黄姜炒

香并加盐调味，最多在翻炒时加入虾米。这种没有馅料的“籠”，可在常温下保存数天不变味。

“籠”在南洋

在东南亚各国，琼籍华人分布的地方，特别是马来西亚、新加坡、泰国，还传承着制作“籠”的手艺和与“籠”相关的习俗。在马来西亚，“籠”这一形式的食品，对于当地各个种族的人都不陌生，由马来族制作的马来粽（马来文 Ketupat）与海南的“籠”特别相似。这种粽子以椰叶编织外壳，塞入白米，煮熟后用来配食“沙爹”（马来文 Satay，即马来风味的烧烤肉串）。

马来西亚琼籍华人制作的“籠”，也是就地取材，普遍使用当地盛产的椰叶编织。不过，当地琼籍华人的“籠”，既有独以籼米填充的，也有放糯米的，还有加猪肉、板栗、香菇甚至咸蛋黄等各种馅料的。受当地饮食习惯影响，马来西亚的“籠”，个头普遍也比海南原乡的小，填充的食材要比家乡海南的多样，笔者多次听当地乡亲感慨：“唐山（当地华人方言，指家乡）的‘籠’，要简单很多！”尽管“籠”的口味有些许调整，但是充满人情味的淳朴习俗不改，以“籠”作为祝福的媒介，在亲友间相互传递的现象仍然可见。

由于新冠肺炎疫情的缘故，远嫁或在他乡工作的子女，配合当地防疫要求，不便跨州回乡探望父母。闰四月前夕，位于登嘉楼州的甘马仕海南会馆妇女组，帮助外地的子女们解决心中的牵挂，选择在母亲节到来之际，将自制的“籠”和红鸡蛋，挨家挨户派送给地方上70岁以上的妈妈们，延续了海南闰月的习俗，也替在外的子女完成了孝亲敬老的心愿。

柔佛州新山海南会馆举办中秋节活动多年，因为该活动会准备丰盛的海南菜肴和糕点，让不少年长会员期待这个可以品尝家乡美食的

时刻。受到疫情影响，今年的中秋节活动不得不停办。考虑到今年是闰月年，该会馆妇女组决定在中秋节期间，向老人送“籠”和“薏板”，以“籠”消灾解难的寓意，祝愿长辈们添福添寿。为了发扬与传承这些传统食物，该会馆妇女组还在每个礼盒上黏贴一张说明，分别介绍“籠”和“薏板”的食俗还有其制作材料和方法。

居住在柔佛州新山，祖籍琼海的宋安彩女士告诉笔者，她在闰月期间做“籠”，送给身边认识的琼籍长辈们，向他们表达感恩和关心。马来西亚海南联会会长林秋雅在槟城出生，虽然她的父母不在了，子女和大部分亲戚也在国外，但是她还是抽空做“籠”，与附近的海南乡亲分享。她觉得这项传统习俗值得延续，通过送“籠”可以维系乡情，也借“籠”的吉祥寓意，希望大家都能保重。

“籠”的来历

在海南，“籠”这种形式的食品，不仅是汉族的传统，在黎族地区，同样会做像“籠”一样的食品，也有祈福的象征意义。海南省民族技工学校教师陈达渭介绍，在保亭黎族杞方言地区，这种食品被称为“戈珠”，传统上以露兜叶或椰叶编织外壳，仅填充糯米，无其他馅料。乐东黎族哈方言地区则称为“布哇”，在过年或遇到各类疫病流行时，以糯米和籼米装在露兜叶或椰叶编织的外壳中，作为辟邪物悬挂在门上。

过去，遇到天灾人祸，或者出远门要做“籠”。那时做“籠”的实际功能要大于祈福意义，由于传统的“籠”没有馅料，可以存放一段时日，并且便于携带，能作为主食，在避难或出行途中充饥。“籠”中的米饭叫“籠糒”，可像干饭一样配菜食用，是海南先民制作的一种应急储备食品，在炊煮条件有限或不便获取食物的情况下，以此饱腹。今人赋予“籠”的部分祝福意义，例如消灾除祸、祈求

平安等，应是从其可作为应急充饥功能而延伸的。

笔者不知黎族杞方言称“戈珠”为何意，巧的是与其外形相似的马来粽（Ketupat）的前两个音节也颇相像。除马来西亚外，中南半岛上的其他国家，如泰国、老挝，还有印尼、菲律宾也有相似的食物，叫法不尽相同。

在我国雷州半岛也有同样的食品，只不过当地以此作为端午节的粽子，用露兜叶编织不同形状的外壳，装入糯米及各式馅料，以鸭子外形的“鸭乸粽”最受欢迎。

在海南话中称作“lap”的食品，应该对应哪个汉字，也引起了新马两地乡亲的思考和关注。马来西亚南方大学学院教授安焕然根据乡亲们的讨论，曾撰文《笠笠籠，海南lap考辩》，在当地《星洲日报》发表。他指出，“笠”和“笠”都有人使用，应都是取其海南闽语发音，意指把运气lap（套住）起来。“lap”有圈套的意思。但严格说来，二者都不能准确指涉海南lap这个用来吃的美食。

海南师范大学陈鸿迈教授编撰的《海口方言词典》将“lap”记为“籠”。词典中收录有词条“籠鞳”（lap da）和“籠衫”（lap ta），分别意指海南话的背心和汗衫。安教授说：“在这里，‘籠’就有了海南话‘套’‘圈’lap之动词意思了。”

海南话中lap除了可以作为动词外，也可作为名词。例如手套、口罩在海南话口语中，也叫作“手lap”，“喙lap”。

此外，在潮汕话的口语中，手套也叫作“手lap”。在粤语里，商铺倒闭叫作“zap lap”，写作“执笠”。有认为该词源于广府地区的趁墟（赶集）习俗，粤语中竹箩筐叫“笠”，商贩以“笠”装盛货物到墟市摆卖，散墟后将卖不完的货物装回“笠”中，所以就有了“执笠”的说法。

可见，用“lap”泛指有包覆作用的物品，不仅在海南闽语，在岭南其他方言中也有使用。■