

不同粽叶与糯米碰撞出不同的粽香

好一个海南粽夏梦

■ 本报记者 陈耿 见习记者 李璇

与江南人坚持用箬竹的叶子包粽子一样，海南尤其是琼北地区的民众，历来都用柊叶包粽子。柊叶是学名，普通话中“柊”与“终”同音；海南话中俗称柊叶为“山萼叶”，“萼”与“冬”的海南话和普通话发音都一样，土话中以“山”字打头的动植物，一般都是野生的，它们生长在深山老林，如山猪、山荔枝等等。

柊叶被岛民引种到房前屋后，日常不需要费心打理，顶多撒点炉灶里的草木灰，基本上属于放养状态，不过叶片明显不如山里的大。2021年清明后，海南日报记者曾进入五指山热带雨林深处寻访山茶树(野生海南大叶种茶树)，就偶遇过一片叶片硕大的柊叶群落。

包粽子之前，先准备柊叶，下锅，加水，煮沸，直到叶色变得暗绿，散发出特有的清香之气；捞出，在凉水中浸泡，然后用干净的湿毛巾擦拭叶子上的杂质，晾干备用。

琼北地区包粽子的柊叶往往是奇数，小的叶子用5片，大的叶子用3片，至于五指山中那种超大的叶子，有时1片就够了。包粽子所用柊叶的数量是奇数，而非偶数，与传统建筑的椽子和檩子也用奇数，有异曲同工之妙。

铺好柊叶，舀上半勺事先浸泡好的糯米，夹入一块用盐腌渍过的五花肉，再舀上半勺糯米，拢成一座小山的形状，然后从前后左右向中间收拢柊叶，用浸湿了的蔴草丝或细麻绳绑好，最终形成一个平底尖顶的五角粽子。这是海口江东一带的做法，馅料的使用比较简单，追求原汁原味，也避免覆盖柊叶特有的香味，不像儋州、澄迈、定安等地，馅料里不仅有鸭蛋黄，还会用各种各样的酱料腌渍五花肉。

琼北粽子普遍较大，半斤到一斤不等，加上柊叶多而厚，以前农家用柴火熬煮一大铁锅的粽子，往往要12个小时；而江南等地的箬叶粽则不同，个头小，叶片薄，一个小时就可以煮熟。

在海南，除了海口、澄迈、儋州和定安之外，屯昌、文昌、琼海、万宁和陵水等地，也大多用柊叶包粽子。

居住在儋州的客家人，则先用一种他们俗称为“马尾茅”的叶子包裹糯米和馅料，外面再用柊叶包上，绑好。据查，客家人说的“马尾茅”，学名叫“粽叶芦”，海南话称之为“莽草”，在云南被称作“粽叶草”。

味觉和嗅觉的记忆很顽固，人们对儿时常吃的食物味道尤为难忘，也就不自觉地认为家乡菜最好吃，这种源于味蕾的记忆，对外地游子来说，应该是乡愁的一部分吧？又是一年端午到，每个人的家乡粽味也不尽相同，这既是馅料的差别造成的，也与包粽子的叶子不同有关系。

海南岛东西南北各地，不仅粽子各有特色，就连包粽子的叶子也大不相同，可见小小一片粽叶里，竟藏着海南独特的风土与文化。

或许是更接近赤道和日照更丰沛的缘故，琼南物产有一个共同点——大，椰子树和槟榔树树干挺拔高大，果实也很硕大，就连裹着贝灰就着槟榔果一起嚼的山捞叶(也叫荖叶、荖叶)，叶片也是极大的。要想包住糯米和馅料，叶子够大是先决条件。在三亚，特别是偏西的崖州地区，当地居民自古以来就用槟榔花苞、露兜叶和椰子树叶来包粽子，不过现在主要用椰子树叶。

三亚西岛的渔民大多迁自古崖州西部的港门、临高等村落，他们也将包裹椰子叶粽的手艺带上了岛。他们不只是在端午节包粽子，平时也以家庭作坊的形式批量生产粽子，出售给上岛观光的游客。海南日报记者曾在岛上吃过渔家包裹、熬煮的椰子叶粽，而后探访过专门以做粽子为业的陈发飞，了解到椰子叶粽的制作过程。

跟琼北的柊叶一样，琼南包粽子的椰子叶，也有水煮叶的环节，然后捞出来洗干净，用剪刀减去头尾偏大和偏小部位，按每段60厘米左右的长度进行裁切。椰子叶裁好卷成桶圆状，加入糯米、五花肉、蛋黄和一瓣大蒜，再将米和馅拢成长方体状，最后用白色棉线横向缠绕三段，打好活结便告完成。

西岛柴火少，岛民大多烧煤球，用高压锅熬煮粽子，比较节能、快捷，四五个小时左右，粽子就熟了，形状和颜色就像一块块金砖，打开品尝，软糯可口，肥而不腻。

琼西

——露兜叶粽清香不腻

露兜，也称野菠萝，琼北老百姓一般将其叶片去刺，对半剖开，编织成各种形状，然后倒入普通大米，煮熟后切开，即可食用。这样的米饭带有露兜叶的香味，被称作“簕糯”。这一民俗活动被称为“做簕”，一般在农历四月廿六(今年是5月26日这一天)这天，用“簕”来祭祀五谷之神，祈求五谷丰登，也有人在人宅和嫁娶时自制或互赠簕糯。在海南西部地区，露兜叶则被用来包粽子。

尽管三亚崖州区一带已经很少有人用露兜叶包粽子了，但地处琼西南的乐东和东方民间则一直承传这一做法。5月28日，在东方八所城东，海南日报记者就目睹了卢梅川女士制作露兜叶粽的过程。

她先是用小刀去除野菠萝叶边缘尖刺，再将叶子入水煮上一个小时，捞起晾干。包粽子时，卢梅川将粽叶折起，层层缠绕成圆筒状后，舀入浸泡过的混合了花豆的糯米、腌制过的五花肉和蒸过的咸鸭蛋黄，再用白色的棉线严密扎好。

一个露兜叶粽能有六七两重。粽子包好后，经大火蒸煮4小时，小火再焖5小时，便可以出锅。

露兜叶厚实，蒸煮过程中，粽子也不露馅，各种食材经烈火烹饪，与露兜叶叶香充分混合。即便是咸口粽，也有一股特别的清香味，可以说清新不腻。

天下美食，唯鲜无敌。由于是纯手工制作，东方的露兜叶粽没有流水线的味道，口感比较新鲜，这对首次品尝露兜叶粽的人，有不小的味蕾冲击感。

露兜在海南岛的山里和海边均有分布，而西部沿海地带更为密集，与海防林一起被誉为“海岸卫士”。露兜叶易得，历史上，海南西部地区常用露兜叶包粽子，如今却只有澄迈老城和昌江乌烈、昌化、海尾等少数乡镇沿袭传统。“昌江过去基本上都是用露兜叶包粽子，现在很少见了，逐步转向用柊叶来包粽子。”昌化镇大风村村民何永智说。

所谓柊叶，并非是某种特定植物的叶子，而是适用于包粽子的几种植物叶片的统称，全国南北各地有所不同。在许多海南人看来，吃不到柊叶包成的猪肉粽子，端午节就少了许多韵味。海南端午粽香，也许就始于一片柊叶。

除了海南人都熟悉的黑猪肉蛋黄粽，文昌人还会将腊肠和鱿鱼加入到粽子里，形成文昌粽子的独特口味。

琼中苗寨五色粽黎家有三色饭，苗寨有五色粽。用野生植物的叶液提供天然色素，红、黄、蓝、黑、白五色令人食欲大增。

乐东牛角粽乐东多包牛角粽，粽如其名。用野菠萝叶子包制的粽子，四四方方，像牛角，香气独特。

万宁和乐粽万宁和乐镇三角路，自古就是万宁通往海口途中的驿站之一。古时，曾建有三角亭供过往行人曾在歇脚打尖，作为便于携带的干粮——和乐粽，便出自于此。和乐粽的食材来源独特，离不开一个“鲜”字，海鲜的“鲜”。

琼东

——斑斓粽成为新成员

海南岛东部沿海地区，如文昌、琼海、万宁、陵水和中部的屯昌，民间包粽子的叶子是用柊叶，但这几年在粽子馅料方面做了一些改进，最典型的是将萃取的斑斓叶汁，用来浸泡糯米，染绿米色，增加一丝斑斓叶的馨香。

斑斓，又称香露兜，是一种药食同源的草本香料植物，原产于东南亚地区，约在100年前被引种到海南琼海一带，常用于甜品制作，目前在文昌、琼海、万宁等地均有大面积的种植。

最近几年，屯昌和万宁等地，有人尝试先用斑斓叶汁液浸泡糯米，再用柊叶包住，推出海南粽新成员——“斑斓粽”。兴隆华侨农场的冯林妹，就是其中一位“先行者”，她开了一家手工粗粮坊，已经连续几年在做斑斓粽，不过她对现有成品还不够满意，认为还能做得更好。

看来，生活当中缺少的不是食材，而是推陈出新、触类旁通的创意。这些年，福建、浙江等地已有人推出“茶粽”，不是用茶叶来包粽子，而是用绿茶或红茶的茶汤来浸泡糯米，取其茶味。

无论是街头商贩，还是饭店老板，说起自家粽子，自豪之情溢于言表，毕竟是海南首个获得国家地理标志证明商标的粽子。相较于有些“重口味”的黑猪肉糯米粽，定安还有糍米粽，更显清爽。

走在儋州街头，如果随便找个人问“五哥”，本地人大多能心领神会是洛基粽风味的儋州“五哥粽子”。洛基粽以其悠久的历史 and 独到的风味，成了现代儋州粽子的代表性品牌之一。

剥开一个簕簕粽，长相和其他粽子似有不同。野菠萝叶作“外衣”，当地火山岩区的糯米为底，加上桑叶黑豆、跑海鸭蛋、儋州花猪，便可包制成型。

澄迈瑞溪粽在澄迈县瑞溪镇上，曾德宪家的粽子作坊尤其引人注目。相传，老曾家包粽子、卖粽子已有近百年历史，以至于整条瑞溪街上，大多卖粽子的也都姓曾。

澄迈九龙溪，为当地的养鸭户提供了天然的好环境。鸭子爱吃九龙溪里的蚌，生下的鸭蛋营养价值高，蛋黄呈橙红色。做成咸蛋后包进粽子里，油脂比普通咸蛋黄要多。

琼北

——奇数柊叶挑大梁

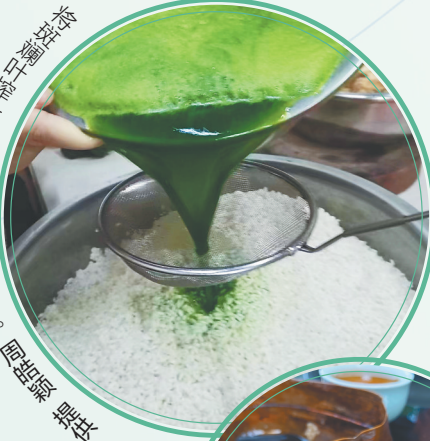
① 屯昌县乌坡镇芽石铺村村民采摘柊叶。本报记者 李天平 摄

② 金砖一样的西岛椰子粽。本报记者 陈耿 摄

③ 海南一般用柊叶包粽子。本报记者 陈耿 摄

琼南

——椰子叶包出“金砖”粽子



将绿色的山捞叶汁倒入糯米中。图由陈耿 摄



金黄色的西岛椰子粽。本报记者 陈耿 摄

多滋海南粽

■ 本报记者 张璇茜

有学者说，中国的粽子是世界上最早的软罐头。粽叶包裹的世界，简单几句话实在难以说清。南北粽子的“甜咸之争”，至今仍辩得不亦乐乎，单就海南来说，也存在着“百里不同俗”的情况。端午将至，讲不清的事情，咱就在舌尖解决。

琼海

鸡屎藤粽

琼海烟塘人善于因地制宜，将当地野生植物鸡屎藤与传统粽子融合，从而研发出了鸡屎藤粽。烟塘的鸡屎藤粽子，以清香、淳朴、美味可口而闻名。

大路粽

琼海大路镇有“五朵金花”，除了大路原生米、大路莲雾、大路珍珠番石榴、大路“道遥”牛，还有大路粽。

黑猪肉粽

虽然都叫黑猪肉粽，但屯昌和定安产的粽子又稍有不同。屯昌老礼堂的黑猪肉粽，东北精选糯米和屯昌黑猪肉二者不可缺一。

定安

黑猪肉粽

在定安县，无论是街头商贩，还是饭店老板，说起自家粽子，自豪之情溢于言表，毕竟是海南首个获得国家地理标志证明商标的粽子。相较于有些“重口味”的黑猪肉糯米粽，定安还有糍米粽，更显清爽。

保亭

黎家三色粽

生长在山区的山兰稻米，经过黄姜、鸡屎藤、红蓝藤叶的泡制，呈黄、黑、红三色。山兰椰叶粽用椰子叶包的粽子。山兰碱水粽、山兰红鱼粽、山兰红心糯米粽等，都属于山兰椰叶粽。

海口

香草粽

“定安的黑猪，儋州的蛋，海口的香草赛大蒜；龙塘的粽叶，富硒的米，香草水煮粽香千里”。一首市民自编的顺口溜，说的就是海口的香草粽。

临高

新盈粽

临高新盈粽，瘦肉弹牙无渣，肥油配合糯米的黏度和甜度，软糯可口，满口留香。

陵水

机粽

有别于肉粽，陵水的“机粽”没有馅料。

东方

罗带粽

罗带粽，东方市八所镇一带军话人世代传承下来的一种特色粽子。

白沙

豆粽

白沙人包粽子，喜欢在糯米里加红豆。淡黄糯米上点缀着零星红色，丰富的口感使味觉的层次更加分明。

文昌

鱿鱼粽

除了海南人都熟悉的黑猪肉蛋黄粽，文昌人还会将腊肠和鱿鱼加入到粽子里，形成文昌粽子的独特口味。

昌江

乌烈粽／海尾粽

乌烈镇位于昌江黎族自治县西北面，种了乌烈糯米，产了乌烈粽子。超大块五花肉酱油的浸泡，做成馅料裹上叶儿，贼够味儿。

煎粽

昌江的煎粽是海南甜口粽子爱好者的最爱。无需粽叶包裹，直接将莲子、白糖、虾米、干贝等食材与糯米混合上锅。蒸熟后，蘸上鸭蛋液煎成金黄色。

五指山

猪肉花生粽

五指山的猪肉花生粽，形状独树一帜。区别于四平八稳的三角粽，长条状的粽子握着方便，也易剥开。份量大，味道香。

三亚

蛋家粽

在蛋家美食中，蛋家粽子是不得不提的一道。将采集的柊叶煮透晾干制作成粽叶，包裹糯米、猪肉、虾米、红鱼干、咸鸭蛋等，蒸煮出炉后浓香四溢，让人垂涎三尺。