

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 李豌

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“山蓼叶”，“蓼”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，用浸湿了的蔺草丝或细麻绳绑好，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”。

▼ 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，定安还有籼米粽，更显清爽。

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。

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

</