

游客在博鳌留客村蔡家宅参观。海南日报记者 袁琛 摄

博鳌是海南久负盛名的侨乡。在这里,几乎村村有华侨。行走在今天的博鳌,依然很容易感受到南洋文化对这片土地的影响:南洋建筑风格的古宅,独具南洋特色的美食……对于下南洋的侨胞们来说,故乡的传统民俗、生活习惯就像是一条纽带,将他们与家乡紧紧联系在一起,提醒着他们不忘乡愁、不忘回家路。

在博鳌,印尼侨领蔡家森的长孙媳妇王普君已年过花甲,她每天都会用“呷歌碧”开启全新的一天。

“呷歌碧”系博鳌方言,意为喝咖啡。咖啡并非本土特产,喝咖啡是博鳌华侨下南洋后带回来的习惯。在博鳌,很多人都和王普君一样,习惯早晨或者午后呷一杯“歌碧”,配上一个“咖椰包”(椰蓉酱夹心面包)。

博鳌人喝咖啡,一般分为“歌碧欧”与“歌碧奶”两种。“歌碧欧”即黑咖啡,加些许糖,入口微涩,又回甘无穷;“歌碧奶”是咖啡加牛奶或炼乳,香醇可口。

过去博鳌人“呷歌碧”很有仪式感,需要自己炒制。首先将咖啡豆与牛油及糖放在铁锅里拌炒,使得咖啡豆色泽油亮,再将咖啡豆研磨成咖啡粉。冲泡时,先将炼乳或粗砂糖置于杯底,再将滚烫的咖啡倒入,一杯醇香四溢的“歌碧奶”制作完成。现在,“呷歌碧”变得方便许多,随意走进一家博鳌街头的老爸茶店,都能找到“老博鳌”记忆中那杯“歌碧欧”的味道。

除了“呷歌碧”,在印尼生活的华侨还把吃咖喱鸡、做黄姜饭的饮食习惯带回了博鳌。留客村是博鳌著名的华侨村,村里几乎家家户户都会做黄姜饭。黄姜饭是印尼喜宴上常见的主食。在祭拜或重要节庆、家庭聚会时,印尼人一定会制作这种有着宝塔造型的黄姜饭,代表诚心的祝愿,并期许好运来临。

把南洋饮食习惯带回博鳌的同时,华侨们也把博鳌的口味带去南洋。

民盟琼海市委副主委孙华在《在嘉积吃公道》一文中提到:“关于公道的起始时间,可能要追溯到二十世纪三四十年代。当时,南洋一带特别是新加坡,就有琼海华侨摆摊销售类似‘公道饭’的海南鸡饭的身影。”

“公道”是琼海的一种饮食风俗。经济困难年代,为了能吃上肉,三五好友会凑钱买三鸟(鸡、鸭、鹅)来平分。为确保分配平均,大家会请来一位公认的正直人主持“公道”,由他剁分。主持“公道”的人称为“公道头”,作为酬劳,鸡头鸡肝归“公道头”,其余的肉则由“公道头”按人数平分。一份“公道”,配上一个饭团,大家吃得并不亦乐乎。

现在,物质生活条件得到极大改善,人们已不再为吃东西而发愁,但“吃公道”的习俗却在这儿被延续下来。通过销售“公道饭”而被普及的海南鸡饭至今仍能在南海街头找寻到痕迹。

侨见博鳌·民俗

侨乡民俗藏乡愁

文海南日报记者 陈子仪

难以忘却的民俗习惯

从大宅设计到返乡祭祖



马振秋和他养的肥鸡。海南日报记者 李天平 摄



琼海老人们围坐在一起吃“公道饭”。海南日报记者 袁琛 摄

在博鳌的侨民中,蔡家森是不能不提的人物。蔡家森出生在留客村,从小就潜移默化接受博鳌民俗礼仪。尽管后来他远赴南洋,漂泊在外多年,也依旧尊崇着海南民俗文化,在他所建造的大宅里,至今我们仍能找寻到文化融合的痕迹。

走进蔡家森宅上屋正厅,正中央放置了神床,用于拜祭祖宗、供奉蔡家香火。正厅里,左右两边靠墙的太师椅与八仙桌旁的两张太师椅有着明显区别。据说,八仙桌旁的太师椅是主家长辈的位子,靠墙的太师椅才是晚辈或来访客人的位子。这样的摆位不仅反映主家的威严,同时也表达了客人对主家的敬重。

仔细观察,可以发现大宅里许多装饰的设计都别有寓意。例如采用象征富贵的牡丹浮雕、象征平安的宝瓶立柱、象征吉祥的垂柱宫灯,还有古荷兰的红、黄、蓝三基色彩绘浮雕,在这里有着闽南古厝“双护厝”的身影,也有代表“独占鳌头”的琼北民居的翘头……这些富有民俗寓意的装饰让原本庄严的宅院富有灵动气息。值得一提的是,这些建筑材料所用钢筋水泥和花纹彩砖等建筑材料是专程从印尼和香港运回的。

在海南民宅中,蔡家森是为数不多在大宅里设置神床专门供奉关公爷的“番客”。关羽是中国古典小说《三国演义》中的典型人物,他有着重信义、扶危济困、侠义心肠的人文精神。有学者认为,20世纪华侨在异乡谋生,面对资本家的盘剥以及殖民帝国的反动统治,他们都祈求关公爷暗中保护,特别需要注重信义、惩恶扬善、救苦救难的精神来支撑自己的灵魂。

不管过去还是现在,包括蔡家森在内的许多博鳌华侨都会在清明时节返乡祭祖。如果不能回来,也会委托在博鳌的亲戚帮忙祭祖。祭祀的程序也沿袭了博鳌当地的风俗传统,在八仙桌上摆上菜、肉、酒案,烧香点烛,敬酒行礼,待敬酒三巡后,还要为逝去的亲人烧冥纸冥币,以求他们的灵魂能够得到平安、自由。

从大宅设计到返乡祭祖,与其说是体现了蔡家森对博鳌民俗的尊崇,其实更是对故乡、对民族、对自己身份的认同。



很多博鳌人习惯早晨或者午后呷一杯“歌碧”。海南日报记者 张杰 摄

在博鳌,参加人数最多、规模最大的民俗活动,非“乐城元宵赛肥鸡”莫属。

每到元宵节,走上博鳌乐城岛总能闻到空气中弥漫着香烛和鞭炮的气味。走进城隍庙前的广场,数十张八仙桌一字摆开,几十只煮熟了的大肥鸡依次排列。这一天乐城村民们将宰杀好的家中最肥美的鸡,送至村中“打擂台”。由村里乡贤组成的评委会评选出夺魁肥鸡。一只只大肥鸡,黄澄澄、金灿灿,嘴含红花、展翅高飞。

乐城元宵赛肥鸡有着悠久的历史。据说,清乾隆四十七年,乐会县境适逢大旱,庄稼颗粒无收。乐会知县姚秉哲与乡绅以肥鸡求雨,不久后风云骤聚,雷电交加,倾盆大雨下了几天几夜。此后,每到元宵节,百姓都会杀鸡祭神,赛肥鸡,比虔诚。一个颇具特色的民俗比赛,就此传承和发扬,百年来长盛不衰。

“赛肥鸡”赛的是什么?乐城赛肥鸡的老选手也是今年荣获冠军的马振秋告诉记者,评委会会综合考量鸡的肥硕程度,煮鸡的火候以及鸡的造型,并最终打分。

今年马振秋的肥鸡一出场就惊艳所有人。他用鸡肠包裹着鸡头,让肥鸡翅膀的羽毛高高翘起,摆出了展翅的姿态。他告诉记者,今年参赛的这只鸡养了4年,重达18.5斤,是在他每天的精心喂养中逐渐长大的。

饲养一只肥鸡并非易事。从选苗到喂养再到参赛装扮,都有许多讲究和门道,乐城村民各家也有不同的养鸡心得,但一只获奖的赛肥鸡,大多需要饲养3至4年以上。可以说,乐城元宵赛肥鸡比的不只是肥鸡,更是百姓的勤劳与智慧。

“赛肥鸡是我们乐城村村民每年最期待的活动。”乐城村村民梅章国说,儿时每次看赛肥鸡,都是一边看热闹,一边流口水。现在村里家家户户都能吃上大肥鸡,生活也越过越好。☀

最盛大的民俗活动 赛肥鸡过大年