

市井烟火 苏启雅

回老家过年

父母在，不远游。过大年，回老家。

大年三十，一家三口，一辆小车，后备箱满载年货。从海口到临高，八十公里路，一小时车程。西线高速，车流如水，归心似箭，一脚油门踩到家。

未至院落，邦乐村已飘满年味。东边炮仗西烟花，左邻右舍杀鸡鸭，忙里忙外张罗年夜饭。临高民俗特别，自成一脉，年夜饭不摆在夜晚，而设在午间。

乡里沿袭旧俗，除夕早上必须祭祖，游子皆回祖屋集中祭祀。祖屋正堂设有神台，摆满了各色祭品：油润五花，酒香炒鸡，或者是整只白斩鸡。在我的印象里，鸡是临高最经典的祭品。软糯饭团，象征团圆。一对柚子，有孙有子。两盘甘蔗，生活甘甜。三杯米酒，健康长久。但我好奇的是，邦乐村临海傍湾，却从不见有鱼虾入祭。祭祀伊始，焚香祈福。三根线香敬三界，香烟袅袅，连通尘世与先祖。神台两侧红蜡摇曳，煤油古灯辉映中堂。案台上还摆着几片沾了清水的新鲜柚子，是代代相传的辟邪纳吉之物。

已近中午，“年夜饭”才正式开始。那一顿饭往往是全年最丰盛的。临高烤乳猪——海南四大名菜之一。大蒜、腐竹、芹菜和鱼，一样不能少，家家户户都讲究。大蒜意为有大钱算，腐竹是富足，芹菜是勤来财，鱼是富贵有余，年年有余。如是墨鱼更好，用临高话讲，墨鱼与“通”同音，即诸事皆通。这是典型的地方文化，体现了临高人对美好生活的愿望。临高过年没有吃饺子的习惯，主食依旧是米饭。点灯上烛烧香放鞭炮之后，全家人便围在一桌，开始吃饭喝酒，其乐融融。饭后，妻子给二老敬奉红包，二老半推半就，终是眉眼含笑收下了。照例，老爷子必须给孙子派发压岁钱。老爷子历来收大还小。孩子也率真，说句“谢谢爷爷，恭喜发财”就收入囊中。

大门红联高挂，院里张灯结彩，过年少不了中国红。以前，村里人穷，春联都是登门请求伯父撰写，伯父分文不取，乡亲端走春联的那一刻，满是感激与温情。村里最受喜爱的春联，依旧是幼时常见的那两副：门迎春秋冬福，户纳东西南北财，横批吉星高照；利路宏开通四海，财源广进达三江，横批万象更新。印象最深的是两扇门上那两个威风凛凛的门神，身披铠甲，一左一右，一个持铜，一个扬鞭，威武地守护门庭平安。少时曾问过父亲春联之由来，身为小学高级教师的父亲竟无从作答。后来读书才知道，最早的春联是“新年纳余庆，嘉节号长春”，系五代十国后蜀皇帝孟昶在公元964年春节所作。

追忆往昔，邦乐村沧桑巨变。分田到户之前，邦乐村是贫困村。分田到户之后，村里人忙完农活，便成群结队外出务工，有的跑运输，有的搞建筑。有钱了，楼房便一栋接一栋盖了起来，剩下的瓦房寥寥无几。隐约记得是1985年冬，邦乐村才通电。之前，邦乐村的除夕夜，漆黑一片，出门要照手电筒。凭借扶贫和乡村振兴政策，全村里里外外装了150盏太阳能路灯。加上农户家门前自装的路灯，大大小小200多个。而那些年，帮着村里解决路、灯、水难题的点点滴滴，已成为我回报家乡的幸福回忆。近几年回村，饭后携妻散步，乡亲们都热情招呼，清风拂面，颇有“溪边自有舞鸾风”的悠然自得。

晚饭比午饭简约。饭后，阖家围桌看春晚。遥想1987年，费翔一首《冬天

里的一把火》火遍大江南北。彼时邦乐村尚无电视看，我是元宵后到城里上学才得知。那些年里，城里人看春晚的时候，邦乐村人只能聚在唯一的小卖部里闲聊，或者围着看他人打牌消遣。如今通信发达，家家户户有彩电，人人有智能手机，指尖轻点，瞬间联通世界。

饭后换上新衣，提议全家人去海边祈福。邦乐村毗邻大海，步行十分钟就抵达海滩。那里海阔天空，阳光透明。东望金牌港，西临碧桂园。地方志有载，金牌港古称“石牌港”，公元1100年，苏东坡遇赦北归，曾有在“石牌港”登船的计划，后因故未果。近年海南大力传扬东坡文化，县旅文局追怀东坡旧事，感念邦乐村全村苏姓与东坡文脉之渊源，遂在邦乐海滩安放了一块大黄蜡石，收集东坡手书，镌刻“快意雄风海上来”七个大字，笔法飘逸，尽显坡仙风骨。此碑落成，已然成为临高东坡文化的新晋打卡地。春节期间，前来打卡观景的，多是定居碧桂园和汇泽的候鸟人群。云端之下，面朝大海，游人尽情沐浴着东坡先生“快意雄风海上来”的豪迈。

邦乐海滩，春暖花开。“不似天涯，卷起杨花似雪花”。大海边，没有“春牛春杖”，也没有“春幡春胜”，只有碧水金沙，松涛阵阵，还有“无限春风来海上”。

如歌行板 卞玉珺

邂逅花梨山庄



俄贤岭。陈元才 摄

一路上，白云引路，青山相伴。

当我驱车沿着蜿蜒的山路，走进海南黄花梨山庄时，浮躁的内心渐渐被它收服。我真想让时间慢下来，仔细欣赏它的百般姿态，与它一起回归自然的浪漫。

山庄掩映在三千亩黄花梨树丛中，是众多网友的旅游打卡地，曾入选“2023年海南百个网红旅游点”。

到达时，阳光正渐渐西斜。走下车来，环顾四周，漫山遍野都是花梨树，山风吹过，婀娜的枝条随风舞蹈。远眺，山峰绵延，白云缭绕，天空湛蓝，犹如仙境一般。从庄园的步道向前行走，一幢镶嵌着黎族图腾的三层建筑映入眼帘，那是庄园的客房主楼“花梨居”。在它的北侧，是山庄的游客服务中心。

办好入住手续，放好行李后，时候尚早。于是，我漫步于山庄内，感受它的秀美多姿。走过花梨鹊桥，沿着环湖步道行走，只见蓝天白云、绿树、亭台的影子倒映在湖面上，随波荡漾。不大的人工湖好像一块透明的玉石，点缀于山林中，给偌大的山庄增添了些许灵性。湖中的亭子内，几个游客谈笑正欢。垂钓平台上，有人在等鱼上钩。

走入数字示范林区，一棵棵海南

黄花梨错落有致，连绵不绝。行走其中，从树林间吹过来的山风，清凉湿润，富含负氧离子。深吸一口气，直达肺腑，心旷神怡。这里的部分树木已经完成确权，具有不动产权证。山庄工作人员风趣地说：“它们都是有身份证的树。”据介绍，这些树有的已经被人出钱认养，可谓“名树有主”。其他“无主”的树都可以上网认购，这对于种植周期较长的海南黄花梨来说，真是一个伟大的创举。

天色渐晚，几个早已等候的当地朋友招呼我尽快晚餐。走入“梨下餐厅”，一股香喷喷的味道扑鼻而来。饭桌上摆满了“花梨跑地鸡”“野生湖鱼”“五脚猪”“有机蔬菜”等丰盛的菜肴。朋友相聚，怎能无酒？我们打开两瓶白酒，在这山林间把酒言欢。远离了喧嚣的城市，置身宁静的山间，加上美酒佳肴，心情舒畅。

第二天醒来时，阳光已穿透窗帘钻入房间内，似乎在催促我快点起床，享受早晨清新的空气。拉开窗帘，巍峨的俄贤岭近在咫尺。简单洗漱后，趁着伙伴们尚未醒来，我又来到那片数字示范林区。不知名的鸟儿在放声歌唱，早起的园林工人已开始了一天的劳作。我轻轻地抚摸着黄花梨树粗糙的树干，仔细观察树上的牌子，大脑忽然闪过一丝念想：要是我也有几棵这样树龄超过十年的海南黄花梨树多好啊！

在花梨山庄周边，有大广坝、俄贤岭、俄贤湾……处处都是好山好水好风光，如果匆匆离去未免也太遗憾了。征得同伴同意，我们决定多待一天，以切身感受优美的自然风光和山林间的浪漫气息。

早餐后，我们开启了一天的愉快之旅。到娥娘洞景区，登俄贤岭，让身心在山林中放松；探娥娘洞，赏光影溶洞，聆听远古的爱情传说。在黎族村寨，逛花梨工艺品店，感受黄花梨的魅力。在俄贤湾，泛舟“海南小桂林”，近距离感受山水之美。在花梨山庄，挥竿垂钓，偷一份清闲；品花梨茶，享受独特的清香。

满满的行程安排，让时间在快乐中悄悄流逝，不知不觉中，太阳已经落入山中，晚霞映照下的青山秀水，仿佛一幅美丽的山水画卷，渐渐地隐没于暮色中。

此时，“海南小桂林”俄贤湾畔，已经支起顶顶帐篷，烤肉的香味弥漫其间。这里是野外烧烤和露营的好地方，每个周末或节假日都有许多游客从各地驱车而来，在山野中放飞心灵，享受浪漫的野外生活。我们几个好友也不想错过这个亲近大自然的机会，于是就地租来一个烧烤架，摆上桌椅，点了一些食材，开始烧烤。随着香味四溢，我们举起酒杯邀星空共饮，一起度过了难忘的浪漫之夜。

第三天早晨，我们依依不舍地踏上了返程之路。此刻，山中的雾气正一点点散去，黄花梨山庄渐渐露出了秀美的容颜，宛如一位美丽的姑娘，以百般妩媚与我们挥手告别。

写食主义 林绍徐

屯昌粉汤

吃粉是海南人的日常，屯昌的粉有它独特的韵味。

屯昌的山柚油、黑猪肉、香草鸭早已声名在外。这几年，有好多游客驱车前往屯昌吃粉汤，可谓一碗粉“火了一座城”。

屯昌的粉汤我总共吃过三回，确实不错。

第一回是20世纪90年代小学毕

业时，到屯昌亲戚家过暑假时吃的。记得那是一个周末早上，亲戚买了些猪肉、青菜、葱、米粉，说是早餐煮粉吃。我早已馋得肚子呱呱乱叫。当粉端上来时，亲戚随口说黑猪肉就是香，当时屋子里确实是猪肉飘香。大家围在一起，吃着热气腾腾的粉汤，其乐融融。汤的鲜美、肉的香甜、家的温暖，让人回味无穷。

屯昌的粉汤与海南其他县市的粉汤有点不一样，它是打着边炉涮着吃，核心当然是当地新鲜的黑猪肉。待锅里的原味汤烧滚后，就可涮新鲜的黑猪肉，蘸上由青橘、什锦酱、花生油等制成的蘸料，一口汤一筷肉地吃，然后再涮粉和青菜，形式、味道独具一格，别有一番风味。

第二回是前年年初，同事带我到屯昌一家黑猪肉粉汤店吃粉，说是网红店。“老板，来一斤肉。”“不够，两个人一斤肉不够吃。最起码要两斤肉……”同事和老板交流着，最终选择了一个套餐。不一会，服务员端来一个砂锅，里面热气腾腾，老板说汤底是黑猪筒骨熬的，可以直接吃。不一会蘸料也端上来了，老板特别提醒我们要加点什锦酱。

我们按照老板的提示涮肉，一边大口吃肉，一边兴致勃勃地跟他聊天。新鲜的猪肉在滚烫的火锅里翻滚几下，便可捞起来吃了。味道真不错，又鲜又嫩。就着猪肉的香味，再蘸点秘制的蘸料，一下子满足了味蕾挑剔的需求。

屯昌人涮粉有讲究，涮肉也很讲究，会把新鲜的黑猪肉分类成筒骨、排骨、粉肠、大肠、柳肉、五花肉……先放什么再放什么，都有顺序。目的就是尽可能满足食客的不同需求，确保最佳的口感。

第三次是今年年初和北京来的朋友路过屯昌，刚好是午饭时间，我建议朋友一起品尝屯昌粉汤，朋友爽快答应。经人推荐，我们来到一家早餐店。门面不大，店里几张桌子都坐满了人。

“老板，坐这里，几个人……”老板娘热情招呼。不一会，老板娘就端来一锅汤：“先喝点汤。”随着炉子中蓝色火苗的跳动，砂锅里的汤底咕咕作响。舀上一勺汤，加点香菜，撮一小口，真鲜。

真香！猪肉切得很薄，一涮就可以吃。一边喝汤一边吃肉，尤其是汤底由于有海南胡椒的加持，香甜且辣，喝上一口后根本停不下来。

“蘸点蘸料吃，我们的蘸料别人复制不来……”老板娘很是自信。她们家什锦酱和蒜头油的搭配很特别，的确给鲜美的黑猪肉增香不少。

朋友吃得满头大汗，不停称赞好鲜好香。很快，两盘肉被我俩吃个精光，我又加了一盘。老板娘走过来提示我们涮点农家青菜解解腻，最后再涮粉。米粉是用当地的粳米手工制作的，酥软而不失劲道，香甜可口。



屯昌粉汤。资料图