

琼海公道文化初探

文 | 王锡均 吴越 朱德松

做公道，是琼海农村历史悠久、遍及每个村落的一种美食习俗，它以浓郁的生活情趣和独特的表现形式，在林林总总的琼海美食文化中独树一帜、绽放异彩。提起做公道，人们总会沉浸在无穷的乐趣之中。

公道，就是公平合理，不重此轻彼之意。在琼海，“公道”二字也用到了食事上。做公道，是多人凑份来做、分而食之的一种习俗，它有小、中、大三种形式。小的公道，是宰鸡或鸭；中的公道便是宰只鹅；而大的公道，是宰狗宰羊了。一般来说，小、中型的公道，是村中

邻近几户凑份，放在公道头家里做，把鸡、鸭或鹅宰后煮熟，在厨房或客厅地上放一个簸箕，摆上砧，砧边围上碗，把鸡、鸭或鹅切成等量块状，分别放入多个碗中。而宰狗宰羊，几户人家做不起，则是半个村庄或一村人合起来做。买狗或羊，在村子埭地大树底下，将狗或羊宰杀，去毛破肚洗净后整只吊在树枝上，用杆秤过秤，得出重量，而后将狗或羊肉等份额切块分配，参份村民各自将分得的狗肉或羊肉拿回自家，放在土钵中烹煮，全家人美餐一顿。

做公道的习俗始于明清时期，

迄今已有600余年历史。其产生和形成有着深刻的社会渊源，是琼海农村美食文化的一大杰作。过去，农民辛苦劳作一整年的收入也仅够维持温饱，自家养的禽畜平日舍不得宰吃，而是拿到市场上出售换钱，以应付家庭重大支出，诸如买布做衣、买生产工具及供孩子上学之用。俗话说：“穿看嫁吃看年”，每年只有到了节日，村里人才宰鸡、鸭或鹅，让全家人一解口馋。而平日打牙祭的唯一办法，就是邀份做公道，既能吃上美食，负担又轻，皆大欢喜。这便是琼海农村做公道习俗的由来。

笔者犹记得20世纪50年代初家母一次参份做公道的情景。当年，父亲刚病逝，家中寡母含辛茹苦抚养学龄两儿。有一年我们暑假过完即将返校时，母亲打算抓只肥鹅到市场上卖钱，以筹学费，又想到孩子许久未尝鹅肉味了，便将鹅交给村里的“公道头”，邀份宰了做公道，一来从公道份中收钱用作学费，二能从公道分得的份中美餐一顿。我们母子三人吃得过瘾，也体会到做公道的妙处。

做公道的习俗历经漫长岁月的沉积，体现出琼海人的勤劳与智慧，并赋予琼海人公平、公道及乐于分享的精神特质。考察琼海农



琼海特色“公道饭”。袁琛/摄