

村做公道之形成,有如下两大因素,值得特别关注:

一是要有“公道头”。在做公道过程中,公道头起着关键的作用。公道头,是村中最有威望,办事最公正、最有包容心且最热心的人。平时,公道头热衷于打听谁家养有鸡鸭鹅、哪村有狗羊要卖,打听到了就牵头邀份亲自买来宰并操刀分份。一般来说,公道多放在公道头家里做,公道头总要倒贴柴火,还要垫米煮饭捏成饭团分食。更可贵的是,公道头要遵守“做的不取,取的不做”的规则。分配完,大家都取走后,自己拿最后一份。从公道头做起,体现做公道之公道,是公道头人格魅力之体现。公道头以良好的品行取得众人的信任,是公道能长久做下去的关键因素。

其次是做公道存在一种自然的监督机制。有了这种机制,做公道才能公平合理。20世纪50年代末,笔者在琼海大路公社工作时,曾在亭子坡村同农民做过一次公道,至今仍难以忘怀。那次做的公道是宰鸭。公道头在地上分份时,地上放个大簸箕,碗围着刀砧摆成半圆形。公道头蹲在砧后操刀。参份者或蹲或站,围着簸箕围成一个圈儿,像看江湖艺人耍手艺似的,审视着公道头分份的全过程。公道头把鸭破肚开膛后,从脖子分起,再而分翅膀、肩胛、胸脯、屁股、鸭血、内脏,连卷成一圈圈的鸭肠都不漏掉。地上摆多少个碗,那脖颈、翅膀等每一件肉什,就切成多少等量的肉块,依次放到每一个碗中。而那或站或蹲的参份者,把操



如今,琼海嘉积镇街头仍有许多“公道”店。周达延/摄

刀切肉的每一个动作都看得真真切切。在参份者专注炯炯的目光监督下,公道头不敢有半点偏心。这天,当公道头分份完毕,大家正伸手去拿份碗时,冷不防有人喊道:“还不见分那个鸭肫呢!”这一喊,大家缩回手,公道头一愣,随即把刀砧旁装鸭的钢盆挪开,从芭蕉叶掩着的一处找出一个鸭肫来。也不知是公道头有意还是无意藏着这个鸭肫,都瞒不过大家的眼睛。这种分份做的公道,可谓真公道啊!

做公道因人们“饿吃”而兴,且久做不衰。岁月流变,时至今日,农村经济大发展,农民实现脱贫,人们平日里想吃鸡就宰鸡,想吃鹅就宰鹅。但吃公道的风俗,并不因农民生活富足而消亡。

令人欣喜的是,做公道之风已从琼海农村走进城市。琼海几乎每个镇墟,都开有公道饭店。嘉积大街,几乎每条大街都有挂着石牌

的公道饭店。好多旅游景点,也有高档的公道饭店。门山园旅游区就有一间高级的公道饭馆。在该馆的墙壁文化廊中,有用大理石镂刻的“琼海公道习俗的起源”“公道文化内涵”“公道饭的独特制作”等内容。进入店中,吃的公道饭,全是琼海农村原汁原味的那套操作方法。饭馆橱窗内摆放的一碗碗鸡肉、鸭肉、鹅肉,每碗都是齐全的肉什,血、肝、肫、翅、肩胛、胸脯、屁股,样样不缺。从锅中舀取的鸡鸭鹅油,放入蒜泥、姜片做成的配料,浇在碗中的鸡、鸭、鹅肉上。将用鸡鸭鹅汤煮熟的米饭捏成饭团,香喷喷的,引得食客垂涎不已。

做公道、吃公道的食俗,已深深地烙刻在琼海人的饮食文化中,成为琼海一道亮丽的风景线。■