



趣过年·美食

又是一年春节到,红红火火的春联,热气腾腾的年夜饭,一家子团圆的欢笑声,在空气中荡漾开来。

味蕾能印刻下来独家而又有趣的年味,是日久生情的一种眷恋,是寓意下的那份劲头,是一整年不断回味的福气。

过年了,海南的寻常百姓家都吃什么? 年味背后,又寄托着怎样美好的寓意?

“聚宝盆”里菜包饭

春节的脚步近了。在定安县定城镇莫村社区莫渊海的家中,他正忙着给自家菜园子里的菜浇水。“眼看春节快到了,咱们家这些香菜、芹菜、葱、生菜可要养好,特别是生菜,它可是菜包饭最重要的食材之一。”莫渊海笑呵呵地说道。

莫渊海今年67岁,虽然儿子和媳妇早就让他歇着,但他却依旧乐在其中前往菜市场购买腊肠、虾米、干菇等食材,张罗着自己的菜园子,为的就是要炒好这份过年必不可少的美食——俗称“聚宝盆”的菜包饭。

鱿鱼干、虾米、腊肠、五花肉、鸡肉丝、韭菜、蒜苗、酸菜、豉头、四季豆、芹菜、花生米……数十种食材包在生菜叶子里,让菜包饭不仅从外观看上去像一个“聚宝盆”,美味丰富的内在,也像捧在手心里的一块宝。

莫渊海是一个炒菜包饭的“老手”,他说炒菜包饭时需要特别注意调味和火候。“如果一开始调味不好,就会影响整体口味的咸淡。”所以,每次做菜包饭时,莫渊海都把原料用清水洗净,以自家勺子的盛量为标准,按照比例混合原料。

火候,就是等到米饭的颜色即将变成金黄色时,调小火,用余温快速翻炒饭菜,颜色变了之后赶紧出锅,容不得半点马虎。“米饭可不能烧焦,这会失去整个菜包饭的美味。”莫渊海说。

“吃一次不过瘾,还要再来第二次!”已经上大学的孙女莫凌说,作为离家的游子,每次遇到传统节日都会想起过年时的菜包饭。一是因为家里人能够团聚在一起吃爷爷掌勺的菜包饭,二是用双手拿生菜裹饭吃,一脸扑上,一口咬下,比日常使用筷子吃饭更香,“年味都藏在爷爷的菜包饭里了。”

定安菜包饭的滋味丰富,海口八宝饭的口感甜蜜,亦是当地老居民的心头好。八宝饭是以糯米为主原料,冬瓜糖、红枣、红黄果脯为辅料。在热火上,放置两三笼八宝饭,等到半个小时便出炉。先前蒸熟的糯米在加入辅料后,除了糯米本身蒸发出来的香,也增加了丝丝甜味。扑鼻的香味弥漫在空气里,闻起来就已让人觉得美

味蕾荡漾年滋味

过大年海南人吃的乐趣多

文/实习生 陈宋釜 海南日报记者 刘梦晓



水芹和蕹。李丛娇摄



斋菜煲的备料。 海南日报记者 封烁 摄



海口八宝饭。 李子兄弟 摄



菜包饭。海南日报记者 张杰 摄

“这芋头首先得摸一摸,看硬不硬,硬的话说明刚挖出来不久。如果比较软,说明这个芋头不新鲜了。其次,看看芋头的根须部位,用刀划一下,看到里面的白色黏手的液体,就说明这个芋头很粉。”

遇到好的芋头,张安民便快速地下手购买。如果没能遇见中意的芋头,他会在腊月三十的清晨再去采购一次,为的是新的一年里的芋头,能真正体现出新鲜的“不落人后”之意。

“炸芋头的步骤仿佛就在他们脑子里。”孙子张林把这过年吃芋头的习俗记在心里,小时候的每年正月初一早上六点,其他家人在熟睡的时候,爷爷奶奶就已经起床忙活着炸芋头了。一般是爷爷拿着漏勺翻滚着芋头,奶奶则负责看着火候。“孙子他奶奶,快,火弄旺点。”“哎呀,芋头快好了,你赶紧的,把火给灭喽。”爷爷说炸芋头看着简单对火候要求还挺高的。

“我奶奶也非常喜欢‘不落人后’这句话,经常跟家里人提起。”张林笑着说道,现在每年他也是一边听着爷爷的唠叨,一边帮爷爷炸芋头。

九点左右,全家人就集中吃饭,一起尝尝新鲜出炉的炸芋头。刚炸出来的芋头外酥里粉,蘸着炼乳吃又多了份甜蜜。

这种奋斗的寓意在儋州人的年味里也有所体现。当地人爱吃的“长高馍”,用儋州话翻译过来就是希望小孩子能够健康快乐地成长、求学的学生能够学业进步、工作的人能够事业有成!

芹茄蕹里寓意浓

在海南的不少地方,大年初一吃素菜已成为传统。万宁人大年初一必不可少的是水芹、茄子和蕹这三道菜。“我小时候就知道春节要有这些菜了。”万宁万城镇居民吴宏飞说道。

即使是素菜,人们也赋予了它们深刻的含义。比如,芹菜在海南话里面,读法与“勤劳”相似,寓意新的一年要勤劳工作,更上一层楼。茄子在万宁话的读音意思是比别人过得更好。蕹则是寓意长寿,因为它的根须很长,就像寿星公的白胡须,茂密丰盛,颇有长者的神态。

每年春节前夕,吴宏飞便早起赶集。热热闹闹的街道两侧,都堆满了芹菜、茄子和蕹。他要用“火眼金睛”在遍地的商贩中挑选出自己想要的食材,不是挑剔,而是为了过上一个有滋有味的春节,开启新春新意。

这一切吴宏飞的女儿吴晶都看在眼里,“这几年在外工作,有时候会特别想念家乡的味道。这三道菜也是父母给我们最好的祝福。”

同样寓意的茄子也会在琼海人的饭桌上出现。大年三十晚上的年夜饭,争着吃茄子就是在“抢着比别人在新的一年里过得更好”。

而说起素菜之于过年的深刻含义,还要看海口人餐桌上的那道斋菜煲。斋菜煲中以黄花菜、腐竹、粉丝、冬菇、水芹、青蒜、甜菜等素菜作为主料,煲一开锅,可谓香飘四溢。斋菜的原材料大都根据蔬菜名字的谐音,如甜菜,寓意甜甜蜜蜜,生活美满;青蒜,寓意能说会算,不会吃亏……因此海口人的惯例是在新春佳节特别是正月初一的时候吃这道菜,意在讨一个喜庆吉利。☀

长高馍与“芋头”甜

炸芋头,是陵水黎族自治县居民过年必不可少的一道菜。

在黎安镇的张安民家中,每逢大年初一,已经70岁的他都会亲自上阵掌勺,制作炸芋头。

在张安民的记忆里,芋头在当地方言的说法上与“不落人后”的“后”有所相似,两者联系在一起,便是希望子孙后代在新的一年里继续奋斗,不落人后。

“一到腊月二十九,我就在镇上寻找又粉又新鲜的芋头。”说起芋头的选取,张安民坐在椅子上,端正起身子,娓娓道来,