


**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乐趣的年味，是日久生情的一种眷恋，是寓意下的那份劲头，是一整年不断回味着的福气。

过年了，海南的寻常百姓家都吃些什么？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、藠头、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白色时，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



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

味可口，爱不释“筷”了。

“早些年家里条件并不好，但在过年时，还是通通把家里最好吃的都拿出来准备，大家一起过上一个好年。八宝饭就是其中有特色的一道。”邓华章生于海口长于海口，这些年见证了海口翻天覆地的变化，但不变的是浓浓的八宝饭年味，“现在也是如此，我的小孩还经常和我说起什么时候可以吃上八宝饭。”

谈及八宝饭为何受欢迎，他介绍道，八宝饭本身味道比较甜，象征着甜甜蜜蜜，新的一年更要过上甜蜜的生活。其次，八宝饭的形状也像个“聚宝盆”，红黄相间，寓意新一年的红红火火。

文实习 陈宋佳 海南日报记者 刘梦晓

# 味蕾荡漾年滋味 过大年海南人吃的乐趣多



“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，寓意新的一年里要勤劳工作，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。周

**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，