

水芹和薤 资料图



加工中的东方烤乳猪 特约记者 孙清摄



红糖年糕 资料图



晾晒中的红鱼干 本报记者 李天平摄



一脚跨进腊月的门槛，年的味道就如炆锅时的调料，“噼里啪啦”地散开了。车站里脚步匆忙的旅客、街头售卖的福字对联、蒸锅上的红糖年糕……年，就这样在一个又一个场景的切换中，如约而至。春节可谓是国人心中分量最重的节日，2023年底，第七十八届联合国大会协商一致通过决议，将

春节确定为联合国假日，更是彰显了这一传统节日的影响力和魅力。对于过年这件事，不同的地方有不同的过法，万千滋味在其中，但不管怎么过，终究是离不开“美食”与“活动”的。一口滋味，能够治愈一身疲惫；一种民俗，足以承载一年期待。

舌尖上的海南年

■ 杨树

明正德《琼台志》有云：“除夕，午后祀先，谓之分岁。乡落又谓辞岁。子妇儿女辈盛陈酒饌，为父母围炉。”春节是中国民间最隆重、最富有特色的传统节日之一，而“盛陈酒饌”的年夜饭则是春节前的重头戏。

那么，海南人的年夜饭都有哪些美味呢？

琼东 水芹猪蹄嘉积鸭

在万宁，年夜饭上吃水芹菜已成为一种独特的传统习俗。“芹”与“勤”是谐音，人们往往在过年时吃水芹菜以讨个好彩头，期待新年勤劳致富。水芹菜家常的做法是清炒，将水芹菜放到锅里翻炒一番，水芹的鲜香就能完美释放。

红烧猪蹄色泽红润，肉质软糯，是一道让人一尝难忘的菜肴，这道菜也是万宁人年夜饭的常见菜。红烧猪蹄往往是年夜饭的主菜，有“雍容华贵”的意味，同时还被赋予了“发财”的寓意，所以不少人家会在年夜饭上特别准备一道红烧猪蹄，祈求新年好运。

嘉积鸭是“海南四大名菜”之一，在除夕团圆吃年夜饭这样重要的时刻，琼海人往往会端上一盘嘉积鸭。嘉积鸭肉质肥厚、皮白滑脆，且在其皮下有一层薄薄的脂肪，做成菜肴自带甘美的味道。嘉积鸭的烹饪方法有多种，其中能保留原汁原味的白斩嘉积鸭，最常见于年夜饭餐桌上。



白切鸡。本报记者 袁琛 摄

琼南 米纸花鸡糖糕馍

红糖年糕在三亚又叫做“糖糕馍”，这是海南民间年糕的一种品类。三亚、陵水等地，红糖年糕是逢年过节的常备美食，以招待亲朋好友或留给家人品尝，在家人团圆吃年夜饭之时，很多人也会尝上一口红糖年糕，品一品年味。红糖年糕的制作不算复杂，三亚人选用优质的糯米粉和天然红糖为主要原料，经过精心搅拌、蒸熟，最终成就一道色泽金黄、口感软糯、甜而不腻的传统美食。

槟榔花鸡是三亚的一道特色菜，因选用槟榔树下养殖的土鸡与槟榔花为主料而得名。槟榔花鸡这道菜寻常可见，在三亚地区年夜饭的餐桌上也常见。在炖煮槟榔花鸡时，人们往往加上当归等药材，因此会有一股淡淡的中药味。槟榔花鸡汤汁咸鲜可口，鸡肉质嫩香甜，是既有营养又可口的一道美食。

爆米纸，俗称“米纸”，这是陵水人过年必备的风味小吃，在吃年夜饭之时，很多人也会吃上几块爆米纸，过过瘾。制作爆米纸的原料简单，仅有糯米加少量白糖即可，但过程耗时费力，即便如此，很多人家也愿意花费功夫去制作爆米纸，以备过年食用。

琼西 红色乳猪黑山羊

儋州民间有一句俗语：“竹笋红鱼山海味。”又有俗语云：“马井红鱼香破釜。”红鱼在儋州人眼里有喜庆、贵重的意味，是人们过年必买的年货，而在除夕吃年夜饭这样隆重的时刻，也往往会煮上一份红鱼的菜肴。红鱼的做法多种多样，其中红鱼干炖五花肉、竹笋红鱼、红鱼煲最为常见。竹笋红鱼，最好的原料是山竹笋加上红鱼头，用红鱼干煲竹笋，色香味俱全，可谓是年夜饭餐桌上的一道佳肴。

东方位于海南西部地区，这里的不多人家喜欢在春节前宰一只黑山羊，用作年夜饭的菜肴。东方黑山羊与著名的万宁东山羊同源，具有肉质嫩滑、无膻味、香甜可口的特点。东方人烹制黑山羊的方法多种多样，无论是烤、炖还是煮，或是“打边炉”，都能完美地释放出其肉质的鲜嫩，使得菜品充盈浓郁的香气，非常符合年夜饭喜庆、热闹的氛围。

临高烤乳猪在海南久负盛名，许多临高人认为这就是海南“第五道名菜”。临高猪品质佳，具有皮薄、骨细、瘦肉多、脂肪少等特点，因此经炭火烧烤后，这道菜呈现出皮脆、肉香、骨酥的特点。临高烤乳猪香气四溢，风味独特，是临高等地年夜饭的一道常见美食。

琼北 筐把油饺白切鸡

海南有俗语称：“无鸡不成席。”鸡的烹饪方法有多种，白切鸡是海南代表性传统名菜，在海口、文昌等地，白切鸡往往是年夜饭的固定菜肴。白切鸡的独特之处在于，最大程度地保留鸡肉的原汁原味。海南人做白切鸡，鸡肉的选料往往很讲究，通常以文昌鸡等本地优质土鸡为主。不得不提的是，蘸酱堪称海南白切鸡不可或缺的灵魂，蘸酱通常由蒜蓉、姜末、油和酱油调配而成，酱料的鲜、辣、香三重味道激发出白切鸡的鲜美。

除夕之日，海口、文昌等地的新鲜马鲛鱼可谓一难求，大家都想在年夜饭餐桌上添上一盘马鲛鱼。海南人对马鲛鱼食材的挑选极为讲究，往往要选用新鲜捕获的，以保证鱼肉的鲜美和口感。马鲛鱼烹饪极其简单，清蒸或者煎烤，都可突出马鲛鱼鲜嫩、滑爽的特点。

饺子酥，又称“海南炸饺”“油饺”，这是盛行于文昌一带的特色小吃。饺子酥形似古代的荷包，过年吃饺子酥，被人们赋予了“财运亨通、钱包鼓鼓”的意味。在文昌，许多人家会在春节前夕炸饺子酥，以备家人团聚吃年夜饭时可以加上一盘饺子酥。

在除夕到来之前，不少定安人都在忙一项重要的工作，那就是做“筐把”。“筐把”类似于红糖年糕，只是做法有许多不同，是一种颇具定安地方特色的美食。正宗的“筐把”色泽金红、软糯甜香，年夜饭吃到味美可口的“筐把”，就尝到了过年的味道。

琼中 鱼茶排骨五脚猪

在海南五指山地区，年夜饭上有一道重要的传统美食——红焖五脚猪。这道菜选用的是当地独有的五脚猪为原料，五脚猪肉质鲜美，富含营养。红焖五脚猪的烹饪工艺讲究，首先将五脚猪肉切成块，用秘制的红烧酱料腌制入味，然后慢火焖煮至猪肉软糯香嫩，最后呈现出色泽红亮、味道芳香、多吃不腻。

在保亭、白沙、五指山、琼中等地，“鱼茶”是黎家人招待客人的主要菜肴，也是他们吃年夜饭的必备食物。鱼茶做法看似不难，但其实非常讲究，人们将新鲜捕捞的鱼清理并晒干后，再配以盐巴还有煮熟的米饭，配料搅拌均匀后，装入密封的坛子中，十天到半个月即可食用。黎族百姓需要提前制作鱼茶，才能在除夕吃年夜饭之时享用这道风味独特的美食。

在海南屯昌地区，白切排骨是年夜饭的一道重要菜肴。屯昌盛产优质黑猪，这一猪种以皮薄、肉嫩、味香的特色而闻名于海南，屯昌人做白切排骨，正选材于屯昌黑猪。白切排骨骨简无华，但却保留了排骨原始的香味，因此深得屯昌百姓的喜欢。这道菜以选用上等新鲜排骨为主材料，烹饪手法也简单——掌握好火候，放热水里煮熟至熟即可。

海南年夜饭的美食有很多，炖、煮、蒸、炒，菜品无一而足，琼东、琼南、琼西、琼北和琼中，各地年夜饭餐桌上的菜肴不尽相同，有一些美食极具地方特色，有着特殊的文化内涵。

博物馆里过大年

春节，是中华民族最重要的传统节日。在这个喜庆的时刻，博物馆成为了人们感受文化、追寻历史的独特场所。今年春节，海南省博物馆、海南省民族博物馆以及中国(海南)南海博物馆将为大家带来一系列精彩纷呈的活动，让我们在博物馆里度过一个充满文化底蕴的大年。

海南省博物馆

千古风流 不老东坡——苏轼主题文物展
时间：2024年1月31日—2024年4月30日
地点：海南省博物馆东坡1号厅、东坡2号厅、东坡3号厅、东坡4号厅

海南省民族博物馆

送福活动
内容：由馆领导送福至当天入馆的游客，送完即止。
时间：2月9日上午9:00、2月10日上午9:00
场地：海南省民族博物馆大厅
诗词活动
内容：为游客提供猜谜诗词卡片进行猜谜活动，供游客抽取参与有奖问答。回答正确可获得春节福袋一份，每日限量300人参与，若转发朋友圈可加赠明信片1份，送完即止。
时间：2月9日—10日(上午9:00开始)
地点：海南省民族博物馆大厅

中国(海南)南海博物馆

“年味街 趣体验”
(一)利是红包 迎红火年(红包拓印)
(二)纸龙飞舞 过民俗年(剪纸)
(三)吉祥龙纹 专属拓印(龙纹帆布包丝网印刷)
报名条件：
关注中国(海南)南海博物馆微信公众号，转发春节推文至朋友圈，附上“我在南海馆过大年”文案，集赞超过10个即可获得活动名额，每项活动每人限参加一次。
活动时间：2月10日、13日、15日、17日(初一、初四、初六、初八)上午9:30—11:30；下午14:30—16:30
活动地点：中国(海南)南海博物馆南区二层社教活动区

上，小朋友在练习书法。



本报记者 王程龙 摄

看海南