



海南万里真吾“香”。年夜饭里的海南菜

春节特别报道

A04/05

编者按

除夕夜，万家灯火闪耀，年夜饭如约而至。

这一天，中国人用最丰盛的一桌好菜，表达累积了一年的情感。而在不少国人的年夜饭桌上，这一口海南味不可或缺——它是皮薄肉嫩的文昌鸡，是新鲜水灵的优质果蔬，是醇厚香甜的椰汁……

依托得天独厚的气候优势，海南成为全国重要的“菜篮子”“果盘子”。一车瓜果从田间地头出发，跨过琼州海峡一路向北，它们翻越崇山峻岭，跨长江、渡黄河，运往全国各地。

在岛外市场，这些新鲜的果蔬是如何走俏，并进入百姓年夜饭餐桌的？今天，本报推出“海南万里真吾‘香’”年夜饭里的海南菜”春节特别报道，以记者提前探访海南瓜菜基地+回乡过年并探海南菜+烹饪上桌的独特视角，展现海南瓜菜从采摘至运上餐桌的全流程，呈现来自“海南味道”的诚意、暖意和情意。这份饱含“琼”味的年夜饭佳肴，请您收下！

远方的家

本报记者 牛晓民 海报报集团全媒体中心记者 贺立樊 周元

这个冬天，已经有上百万吨瓜菜从海南的农田被拔起、被摘下，被装上货车，向着远方，飞驰。海南的无数农田，化作无数的点，一台台货车从这里启程，连成无数条线，汇聚在海口新海港。穿越琼州海峡的这条线，重新分为无数条，向着远方的家，飞驰。在那里，总有一桌年夜饭在等着，它们将在这个团圆的夜晚，绽放属于海南的香气。

第一章：祝福

凌晨2时。海口水庄村的一条泥泞小路，陆春平骑着一台破旧的三轮摩托车，载着500多斤蔬菜，摇摇晃晃驶过。“啪！”颠簸中，一大把白菜从车斗里甩了出来，砸在地上。陆春平稍微转过头，似乎没有在意，仍然向着前方驶去。

凌晨3时。黄定南来到海口椰海大道的一家瓜菜批发市场。把三轮摩托车停好，斜坐在车斗边上，一旁的摊主和他打起招呼。“老黄，今年回广西老家过年吗？”黄定南哈哈一笑：“不回了，用不着年年回去。”微风拂拂，凌晨4时。

汪涛驾驶13米长的半挂车从三亚抵达海口，停靠在椰海大道西段。摇下车窗，凉爽的晚风涌入驾驶室。汪涛点上一根烟，舒服地靠在座位上，听着音乐，玩着手机。

陆春平终于卖完了所有的蔬菜，回家的路上，到处都能看到散落的菜叶。陆春平看见了自己掉落的那一把白菜，大概十来斤，按照目前的收购价，能卖几十块钱，是一家人一天的伙食费。

把它们捡起来，洗去污泥，摘下烂叶，也许可以塞进下一批蔬菜中，悄悄卖出去。但是陆春平不愿这么做，那些卖出去的菜，都是去过远方的心意。清晨6时。

黄定南到家了。坐在铁皮搭成的简易小屋里，看着屋外的菜地，他想起老家的大哥。事实上，黄定南已经4年没回老家过年了。他害怕下一次回去时，大哥比记忆中老去太多，更害怕所谓的“下次回家”，不知是何时。眼前的菜地，是他最大的慰藉。

清早7时。汪涛还堵在椰海大道西段。手机已经没电了，嗓子干涩，他透过挡风玻璃使劲往前看，疲惫的双眼只能看到数不清的车尾灯。

汪涛不确定，大年三十之前能不能回到江西景德镇的老家，他只希望大年初二之前一定要到达。“女儿要回娘家了。”

时针转过一圈，这一圈里，一切又在重复进行。拥挤的车流终于动起来了，在又一次晨光照射时，汪涛终于登上出岛的客滚船。

走出货车停车区之前，汪涛再看一眼这里。满眼都是盖着篷布的货车，里面装着的，大都和汪涛所运载的一样，是从海南送出去的冬季瓜菜。

它们要去哪里？汪涛不清楚，就像常年奔波的自己，至少在这一刻，大家相遇在这里，有着同一个愿望——过海，送达。

当汽笛声响起，客滚船驶离港口。很多旅客聚在甲板上，有人拿着手机，外放着歌曲《祝福》。“情难舍，人难留/今朝一别各西东/冷和热，点点滴滴在心/愿心中，永远留着我的笑容/伴你走过每一个春夏秋冬……”

第二章：追梦人

“什么时候能到家？”“大年三十之前吧。”“好，早点开车，路上注意安全。”挂断爱人打来的电话，谭现坤载着18吨产自海南三亚的豇豆，向着安徽合肥奔驰。

谭现坤的老家在安徽亳州，这一次离家，开着新买的货车，在外东奔西跑，已经好几个星期。穿越赣州路段，驶入服务区，谭现坤下车买了一份快餐。店里挤满了货车司机，彼此只是看一眼，匆匆拎着快餐离开，爬上各自的车辆。

那些天南海北的车牌，挂在一辆辆货车的尾部。有几辆似乎在海南见过，透过篷布的缝隙，谭现坤隐约能看见里面装着的冬季瓜菜。

一路上，这样的货车，谭现坤见得实在太多了。此时，汪涛刚刚接到一笔海南三亚的货单。30多吨的芒果，装在50多万元的半挂车上，交给近20年货车驾驶的汪涛，目的地是江西南昌。

每个月要还17000多元的贷款，汪涛没有余钱再请一位司机，只能一个人驾车。收购商嘱咐他，这些都是刚摘的青芒果。“路上要记得经常把篷布掀开，给芒果通风，别捂坏了。”汪涛赶紧点头。

从三亚到海口，阳光灿烂，汪涛找了一处服务区，把篷布掀开。一股芒果的香气扑面而来，几乎让他醉倒。驾驶室的角落，放着一箱芒果，这是汪涛在三亚买的。他打算把这箱芒果与家人分享，最漂亮的那几颗，他要留给小外孙。

驶出大广高速，谭现坤离合肥更近了。货车飞驰，车钥匙的挂件叮咚作响，上面挂着自家小区的门禁卡。2022年，谭现坤攒够了钱，在亳州市区买了一套房子，一家人实现了当初的梦想。

新的梦想仍在出现。把瓜菜准时送达，让家人过上更好的生活、看着孩子健康成长……车轮不停转动，追梦人在路上。

第三章：又见炊烟

腊月二十六，卢相安和爱人正在家里吃饭，母亲打来电话，问他年夜饭想吃什么。“可能不回了，你儿媳还没放假呢。”挂了电话，卢相安有些难过，远处的火山港，已经有不少船舶回港停靠。

在浙江舟山从事船舶电焊工作已经快20年，每艘巨轮下海，卢相安都在想象它们要去哪里。想着想着，总会不自觉想到自己的家乡，河南商丘。

“老家的年夜饭，一定有几道炖菜，炖着海南的冬瓜和豇豆。”卢相安想家，也想念从远方送来的家的香气。除夕前几天，张银翔一点一点把年货备齐。她要为年夜饭购置食材，清单的头几项，是产自海南的白对虾和芒果。

多年前的春节，住在山西太原的张银翔，听说海鲜市场进了一批新鲜的海南活虾。她拉上女儿韩烨，赶去市场，买了3斤虾。清水白灼，配上蘸料，海南白对虾第一次登上这家人的餐桌。从此之后，它成了张银翔一家年夜饭的固定菜品。

今年的采购很顺利，可惜女儿已经出国，这道白灼对虾，张银翔第一次没法与她分享。街上的商铺，循环播放节庆歌曲，其中一家商铺，播放着《又见炊烟》。“又见炊烟升起/暮色罩大地/想问阵阵炊烟/你要去哪里……”

又是一天一夜的飞驰，谭现坤终于抵达目的地——安徽合肥一家瓜菜批发市场。货主早已在这里等候，车子停好，篷布掀开，直接在车斗上进行销售。前来采购的大多是省内批发商，一轮又一轮讨价还价之后，一箱又一箱豇豆被搬下车，装上旁边的货车。

仅仅两天时间，18吨豇豆被销售一空。腊月二十七，谭现坤终于可以回家了。家人叮嘱谭现坤，别买什么年货，物流很方便，哪里买菜都能买到。谭现坤连连答应，在亳州也能买到海南的瓜菜，“说不定就是我送的。”

第四章：春风十里报新年

腊月二十八，爱人的放假时间终于确定，舟山港的船归港了，卢相安也要回家了。

一天时间，汪涛运载的30多吨三亚芒果，在江西南昌的一家瓜菜批发市场被全部售出。

腊月二十九，没能接到运往景德镇的货物，宁愿空车，汪涛也要回家。他盼着见到家人，也盼着打开那箱芒果，看着家人的笑脸。

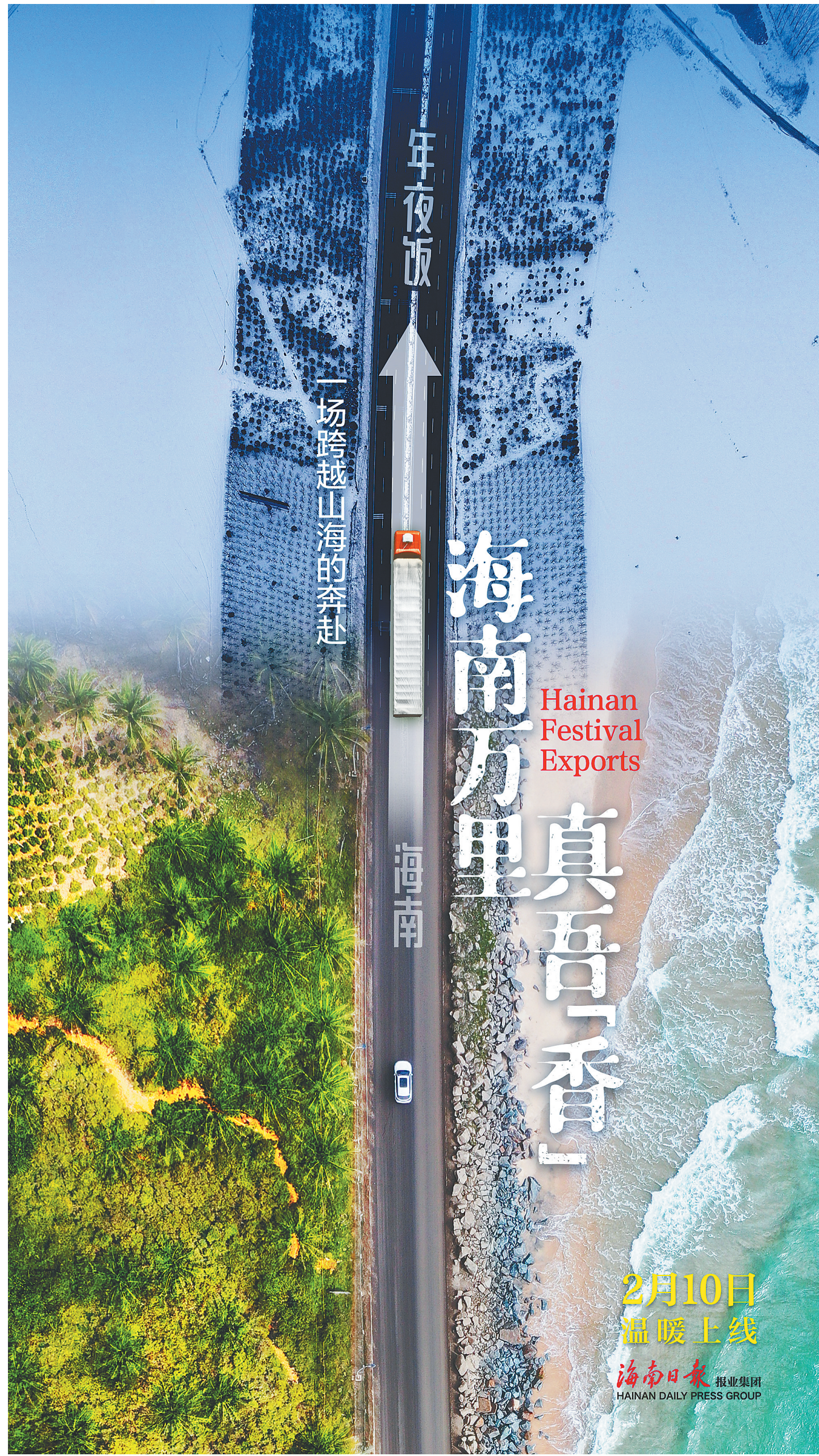
“春风十里/莺啼报新年/爆竹声起/好运又一年……”

当屋外闪光灯闪烁，张银翔的拿手好菜上桌了，一道白灼对虾，让家人们鼓起掌来。

“饭后还有海南的水果。”张银翔说完，掌声更热烈了。

年夜饭里的海南菜，是不远万里，送来的真情。此时的西班牙巴塞罗那，正是中午时分，韩烨终于买到产自海南的水果。准备年夜饭的间隙，她与母亲张银翔进行视频通话。

从远方，到远方，从农田，到心田。春节前夕，海南日报报业集团全媒体记者历时4天3夜、行程数千公里，以一场跨越山海的奔赴，在万家灯火团圆时，会席上一桌什么好“菜”？



年夜饭

一场跨越山海的奔赴

海南

海南万里真吾“香”

Hainan Festival Exports

2月10日

温暖上线

海南日报 报业集团 HAINAN DAILY PRESS GROUP



扫码看视频《海南万里真吾“香”》

从远方，到远方，从农田，到心田。

春节前夕，海南日报报业集团全媒体记者历时4天3夜、行程数千公里，以一场跨越山海的奔赴，在万家灯火团圆时，会席上一桌什么好“菜”？

天津

年货新宠 海南水果倍儿甜

本报天津2月9日电（记者马珂）“好嘛，倍儿甜！”2月9日18时，天津市民冯维家的年夜饭早早摆上了桌，今年她家的年夜饭多了一道不同以往的菜——来自海南的热带水果拼盘。

“要不要给你们邮点海南的水果？”节前，作为天津人的海南日报记者给朋友冯维打去电话。不料，对方果断拒绝称：“嘛也不用寄，海南那里的好东西，咱这都能买到！”

“看见了吗，这是我们家附近菜市场，你看看这水果摊上，海南水果占了半壁江山。”为了打消记者疑虑，冯维专门到菜市场拍了照片证明海南水果的丰富：芒果、西瓜、芭蕉、菠萝蜜、圣女果、火龙果……

冯维告诉记者，节前由于工作繁忙，采购年货有点晚，结果家门口的几个小市场海南水果都卖完了。为了这一口“甜”，冯维专门驱车附近的大市场。“老板说海南水果很受喜欢，以前咱天津过年水果多是苹果、桔子、梨，现在海南水果让大家有了更多选择。”冯维说，今年她特意要在年夜饭里加一道海南水果拼成的水果沙拉。

安徽淮南

绿色身份 海南豇豆放心吃

本报安徽淮南2月9日电（记者刘冀冀）“一早就销售一空，每天上架就被抢光！”2月9日上午10时，安徽省淮南市田家庵区的一家水辉超市里熙熙攘攘。在蔬菜区，豇豆货架空空如也，这种产自海南三亚的新鲜豇豆成为市民争相抢购的蔬菜。

记者注意到，每一捆豇豆都带有一个身份贴标，不仅清晰地印上了“海南豇豆”标签，还有一个溯源二维码，豇豆的“绿色身份”一目了然。

拎着一捆豇豆，市民李阿姨站在收银台准备付款，她说，海南豇豆鲜嫩脆甜，全家人都很爱吃。“今天再买一把豇豆，年夜饭打算做一道豇豆炒肉。”

永辉超市生鲜部经理职建平介绍，海南豇豆品质高、价格适中，填补了冬天地蔬菜生产空白，“每天约出售30公斤，是市民比较爱吃的蔬菜之一。”

广东清远

大快朵颐 文昌鸡成压轴菜

本报广东清远2月9日电（海报报集团全媒体中心记者易帆）“硬菜来啦！今年年夜饭主角就是文昌鸡。”2月9日，农历大年三十，广东省清远市市民刘伟建家的年夜饭“压轴”硬菜是一道盐焗文昌鸡。饭桌上，家人们大快朵颐，或鲜嫩滑的文昌鸡给春节增添了几分美味。

刘伟建是湖南人，大学毕业后来到广东工作，一次在单位食堂吃到白斩文昌鸡后便爱上了这道美食。“鲜嫩的鸡肉搭配小金桔、酱油和小米辣，白切文昌鸡这种新鲜的美味让人回味无穷。”刘伟建说，在工作之余，他和爱人都会在家学着烹饪文昌鸡，复刻其中的美妙滋味。

山东济宁

软糯香甜 海南南瓜好滋味

本报山东济宁2月9日电（海报报集团全媒体中心记者王子逸）“这南瓜看着就结实饱满，一定好吃！”2月9日，山东省济宁市市民姚方霞推着手推车在一家超市内精心挑选食材，准备为家人做一桌美味的年夜饭。在众多菜品中，她一眼就相中了产自海口秀英区的南瓜。

撒一点同样产自海南的小米辣，搭配蒜末用热油炆锅，南瓜洗净，去皮去瓤后切片下锅，加入佐料再搭配青红椒作为点缀，一份家常又可口的炒南瓜便热气腾腾出锅了。细看姚方霞一家的年夜饭，充满了浓浓的海南味：除了小米辣、南瓜，就连咕咾肉里的菠萝也产自海南。

“海南南瓜软糯香甜，能在北方随时买到来自海南的食材，说明物流更高效畅通了，我们的日子更富足了。”姚方霞说，今年她特意买了一捆连壳带蒂的海南南瓜，在年夜饭时，她将南瓜洗净、焯水、切成小块，加入生抽、蚝油、盐、胡椒粉腌制，焗熟后，就成了可口的年夜饭佳肴。

二月份以来日均出岛瓜菜约6.9万吨

海口新海港码头迎来冬季瓜菜出岛高峰期

海报报集团全媒体中心记者 易帆 本报记者 陈彬

冬季的海南田洋基地里，一派丰收景象。新鲜采摘的豇豆、茄子、辣椒、哈密瓜、芒果等果蔬在基地分拣打包后跨海北上，供应全国人民的“菜篮子”“果盘子”。截至目前，全省已种植瓜菜约272.6万亩，采收量约136万吨。

走进三亚崖州万首坡田洋基地，田地里皆是农户忙碌的身影。2月7日，农户陈国娟将新鲜采摘的1000余斤长茄子运往三亚崖州果蔬综合批发市场交易出售。“当天采摘的瓜菜在市場就能找到买家，瓜菜供不应求。”陈国娟说，夫妻俩辛勤经营6亩地的冬季瓜菜，靠着种植豇豆、茄子等瓜菜供3个孩子上学读书，盖上楼，日子充实美好。

今年是瓜菜收购商李运并在海南度过的第14个年头，“以前要在海南各个市县跑着收瓜菜，现在在市场一站式收购，方便了不少。”李运并感慨，交通物流、冷链仓储、集散市场等基础设施的完善让冬季瓜菜新鲜供应市场，海南冬季瓜菜知名度不断提升。

近段时间以来，海口新海港码头迎来冬季瓜菜出岛高峰期，瓜菜运输车在码头有序进行过磅称重、农残检测等流程后运往全国各地。据了解，2月份以来海南日均出岛瓜菜车辆2500车，日均出岛瓜菜约3.6万吨。

近年来，海南加快打造冬季瓜菜全产业链。在田头加快新型经营主体培育，提高经营组织化程度。在市場端，指导农民根据市場需求合理安排品种结构，上市时，避免盲目跟风种植。同时发挥海南的地域优势，做好“早”“新”“绿色安全”文章。海南还通过冬交会等平台，推动热带果蔬积极融入粤港澳大湾区。

在“菜篮子”产品监管方面，提高农民识假维权能力，强化科学使用农资意识，净化生产环境。通过豇豆“防虫网+绿色防控技术”“方家拉网”行动，加大对瓜菜田头收购点、批发市场、农贸市场等场所的检测力度，检测不合格不允许上市。加大产品检测力度，严格落实出岛瓜菜车辆实行“双证”（农药残留检测报告单、承诺达标合格证）出岛，把好瓜菜出岛的最后一道关卡。

（本报海口2月9日讯）



在天津一家水果店店主在向顾客推荐海南芒果。 本报记者 马珂摄



在河南新乡，白切文昌鸡成后厨朱素霞家年夜饭的主角。 本报记者 王程龙 摄



山东济宁市市民姚方霞家年夜饭与海南菠萝炒咕咾肉。 海报报集团全媒体中心记者 曹志琪 摄

广西桂林

花样吃辣 海南辣椒“酿”着吃

本报广西桂林2月9日电（海报报集团全媒体中心记者林文泉）“快上车了，去镇上集市买点年夜饭的菜。”2月9日，随着广西壮族自治区桂林市平乐县沙子镇安全村村民林文科一声呼喊，家里的孩子迅速上车，准备出发。他的爱人快步从厨房走出来，并嘱咐：“记得买点辣椒，过年了，要吃辣椒酿。”

在集市停车后，林文科径直走到朋友张小白的蔬菜摊位。“‘老表’，有没有做辣椒酿的辣椒？”“有啊，现在天气冷了，广西很难种出辣椒了，摊位的辣椒都是从海南运过来的。”张小白一边帮忙打包辣椒，一边说。

回到家，林文科和家人用着剪刀开始清理辣椒内部，便于将馅料放入内部。他们将肉剁碎，熟花生碎碎，糯米煮熟，加入调味料后混合成辣椒酿的馅。随后将馅料放入辣椒中，烧鸡起油，将辣椒酿腌制，焗熟后，就成了可口的年夜饭佳肴。