



香煎马鲛鱼。海南日报全媒体记者 袁琛 摄

豉油鸡。海南日报全媒体记者 袁琛 摄

京果。资料图

黄金糕。资料图



【编者按】

年味，总是从味蕾开始。从渔村港口的鲜美海鲜，到街头巷尾的炸货酥脆，再到市县镇的特色佳肴，每一道美食都承载着海南百姓对生活的热爱与对新年的祈愿。年味，少不了鲜花来点缀。花市里，蝴蝶兰娇艳、年桔喜庆，更是为年味添上一抹绚丽的色彩。它们或盛开于厅堂，或点缀于窗前，以花语诉说着对幸福生活的向往与追求。

一品琼味年

海南日报全媒体记者 邱江华

春节将至，“年味”再度成为人们议论的话题。什么是年味？不同的人或许有着不同的定义，但一个共识是，味蕾是情感的闸门，人们感受到年味，似乎总是从味觉开始的。

在海南岛，从北逛到南，琳琅满目的干货、金灿灿的煎堆、飘香着油香的黑猪肉腊肠、甜蜜的红糖年糕……随着一份份美食被端上餐桌，年味就这样慢慢地、热烈地升腾起来了。

去渔村港口尝鲜味

海南人嗜鲜，尤其是在过年这样隆重的日子里，餐桌上怎少得了个“鲜”字？马鲛鱼、红鱼、鱿鱼、龙虾、螃蟹……一道道来自大海的馈赠，不仅好吃，也寄托着“年年有余”这样朴素而美好的新年愿望。

哪里的海鲜最新鲜？若非要比较，海南人会告诉你：直接到渔村港口去吧！

位于海口市秀英区的荣山寮，被称为“海口碧波岸最后的一个渔村”，这里一面是碧海荡漾的大海，一面是错落有致的村庄；一面是装扮精致的潮人，一面是编织渔网的渔民。凭借百年渔村文化和新鲜渔获，荣山寮在网络上频频“出圈”。

村民王宏花和丈夫邝继政嗅到了商机，开了全村第一家餐饮店“来客食”，主营本地海鲜和鸡鸭，顾客多的时候全家5个人都忙不过来，还要临时雇炒菜师傅和服务员。

“食材必须现买。”王宏花说，游客来这里吃饭，图的就是“鲜”，每天她要赶着渔船上岸去买食材，而往往“人比鱼还多”，从各地慕名而来的游客不计其数，争相选购食材。

各种海鲜中，马鲛鱼是当之无愧的“C位”选手。从腊月开始，是一年中马鲛鱼最为肥美之时，这时候的马鲛鱼油脂多，品相好，肉质紧实，口感香醇。

文昌清澜码头便是海南马鲛鱼著名产地之一。距离文昌清澜港十公里的七洲列岛，是海南著名天然渔场，鱼种众多，特别是盛产马鲛鱼。这里的马鲛鱼肉质紧实，口感香醇，营养价值非常高。

每年12月，就到了马鲛鱼洄游的季节。高品质、能卖出好价钱的马鲛鱼，吸引渔民们纷至沓来，冯学琼是其中一员。他说，马鲛鱼捕捞上船后须第一时间放到船上的冷库里冷藏保鲜，最大限度锁住鱼的鲜味。

海南人对马鲛鱼的烹饪艺术创意无限。除了传统的香煎，还有马鲛鱼鱼丸，口感结实弹牙，深受万宁等地食客的青睞。而在这些地区，人们还热衷于用马鲛鱼来打边炉，鱼肉在热汤中翻腾跳跃，鲜美四溢。

去街头小吃吃地道

炸，一个自带画面和音效的词语。当家家架起灶火，支起油锅，食物在高温之下产生美拉德反应的时候，年味翻然而至。在海南年味炸货拼盘中，小小京果组团迎面扑来。

海南京果小巧饱满，如小拇指般粗细，分为两种，一种是未裹糖的，没有过多糖分的协同合作，甜味自然较淡，外层金黄，里子略白，有“金裹银”之说；另一种则是裹着一层糖霜的，金黄表皮再包裹了一层外衣，又有“银包金”的美誉。

这些炸货无须去专门的商铺购买，街头小巷商贩售卖的或许更加地道。当下，在海口一些老城区，如博爱南路、骑楼老街等，被装点得喜气洋洋，宛如一幅热闹的年俗画卷。沿街商铺和摊位上，刚出炉的京果散发着诱人的香气。

无独有偶，炸饺子也是过年餐桌上的常客。炸饺子一般为半月形，整体看起来比较饱满。馅料一般为花生仁、芝麻、白糖混合炒香，各家有着不太一样的馅料做法，口味也会有些许差别，但是口感却不受影响。吃的时候，满嘴都是花生芝麻的香味。

1月20日清晨5时许，位于海口市琼山区文庄路的冯琼菊饺子店内，一片忙碌。和面、包饺子、炸饺子……一个个金黄色的花生馅饺子陆续出锅，随后被装入袋中。

上午10时许，店门刚一打开，就有居民围了上来，挑选各类甜食小吃。店主冯琼菊说，开店20多年了，每逢春节前，都会迎来大批采购年货的市民，“虽然每天很忙、很累，但一想到自己亲手制作的小吃被摆上节日餐桌，就觉得很开心。”

金黄圆润的煎堆，是海南民间流行的小吃。一口软糯，点缀芝麻，象征富贵与长寿，是许多茶店必备的待客美食。煎堆在海南话里叫“珍袋”，其外形普遍都是球状，象征着“团团圆圆”。

海南煎堆有自己的特色。外地煎堆多数是空心的，外皮比较厚。海南煎堆内有馅料，空心也有，表皮比较薄。海南煎堆尤其以文昌锦山地区的出名，多用于喜庆送礼，有“金银满屋”的寓意。



文昌鸡。海南日报全媒体记者 袁琛 摄

去市县乡镇品特色

从琼州海峡到南海诸岛，从海岛东部到西线海岸，不同的食材烹调出不同的菜肴，就算食材相同，由于烹饪的人和烹饪的方法不同，也会产生千差万别的菜品和味道。海南各个市县乡镇，过年吃的食物各有特色。

定安居民偏爱菜包饭，特别是过年时，几乎家家户都要吃菜包饭。清末拔贡生莫家桐曾在《定安乡土志》里有“正月初三祭赤口吃菜包饭”的记载，意为“齐心协力、拢住家财不流失”的美誉。

制作菜包饭颇费功夫，需要准备十种以上的食材，其中包含了青蒜、芹菜、韭菜、豉头、酸菜外加四季豆、腊肠、家禽内脏、虾米、鱿鱼干等，这些食材由米饭调和相互映衬又不失各自的风味。

黑猪肉腊肠是屯昌的特色“年菜”。选取屯昌黑猪肉后腿及脊髓等部位，经去筋膜、腌制、拌馅、灌肠、烘烤等多道工序，腊肠散发着浓浓的油香味。屯昌黑猪以皮薄、肉嫩、味香闻名，它是当地名优土特产，也是国家地理标志产品。

每逢佳节，屯昌人总会用黑猪肉做几道逢手菜，接待亲朋好友。屯昌县餐饮烹饪协会副会长谢栋介绍，在屯昌“十大名菜”中，以屯昌黑猪肉为原料的菜肴占了四席，分别是蒜香炸排骨、烤乳猪、香煎五花肉、特色猪脚。

而在万宁，特别是兴隆地区，发源于南洋的小吃“黄金糕”，已然成为当地重要的年节小吃。在兴隆镇墟的茶馆、点心店，随处可见黄金糕。

春节临近，糕点师傅周健美接到大量客户的订单。黄金糕的制作工序极其烦琐，需要先把取出的椰子肉打碎成椰浆，再与班兰叶、黄姜等一道进锅熬煮约3个半小时，接着再和水薯粉、糖、鸡蛋一起调制、发酵，最后才能走上烤箱，进入最后烘焙阶段。

周健美说，黄金糕是南洋惹惹糕的一种，他的外婆告诉他，黄金糕在印尼不仅是逢年过节的点心、节礼，也是大家日常生活中最常见的糕点小吃。

再往南走，到了三亚，就不得不尝尝特色菜槟榔花鸡了。槟榔花鸡因选用槟榔树下养殖的土鸡与槟榔花为主要原料而得名。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，鸡肉肉质嫩滑，是既有营养又可口的一道美食。

去老牌琼菜店打卡

春节正是走访亲友的好时机，此时不如选择在一些老牌琼菜饭店团聚，一边享受地道的海南美食，一边畅聊家常，团圆的意义就在此刻具象化了。

在海南，有着“无鸡不成宴”的说法，文昌鸡更是位列海南“四大名菜”之首，在海南餐饮界的地位不言而喻。逢年过节“顿顿都吃鸡”。“中华老字号”沿江海南鸡饭店是海南建省以后较早开张的鸡饭店之一，文昌鸡是这里不折不扣的“金字招牌”。

冒着热气的鸡皮油光发亮，用筷子一戳，黄色鸡油流出，一股清香扑面而来。手起刀落，不一会儿，一盘码放整齐的鸡块便准备好了。鸡肉紧实嫩滑，蘸点特制的酱料，入口咀嚼唇齿留香，再搭配一碗鸡油饭，这正是家乡味道。

该店创始人符之望是文昌鸡养殖与烹调技艺代表性传承人，过年时，他最多的时候一天斩了五百多只鸡，看着店里络绎不绝的食客，天南海北的方言在耳畔萦绕。如今，白切文昌鸡依旧诱人，而它的旁边，新添了煎鸡、沙姜鸡、炭烧鸡等新菜式。

“上菜咯！”1月20日晚，位于海口博爱路的黄平记斋菜煲，门庭若市，店内服务人员忙碌不已。这是一家开了30多年的老牌琼菜店。

餐桌上，一口砂锅里放满了黄豆干、腐竹、木耳、粉丝、水芹等十余种食材，经过高温煮沸，这些食材逐渐散发诱人的香气，食客们再也等不及，纷纷下箸，酣畅淋漓地品尝这一海口特色美食——斋菜煲。

“斋菜煲不仅美味飘香，更寓意美好，饱含着对新一年生活的美好祝愿。”海口市民张利明说，现如今，斋菜煲早已成了人们日常餐桌上的“常客”，不仅本地人喜欢，外地的游客也好评不断，每天都有来自不同地方的游客前来“打卡”。



定安菜包饭。资料图

蝴蝶兰、年桔稳居海南年花C位

海南日报全媒体记者 黄婷

蛇年春节的脚步越来越近，海口各花卉市场里，顾客络绎不绝，作为新春氛围担当的年宵花开始走俏。

鲜红似火的凤梨花、高贵典雅的蝴蝶兰、华美热烈的红掌、绚烂多彩的杜鹃花、“多吉多利”的年桔……各大花市中，不同种类的年宵花团团簇簇、争奇斗艳。在一片姹紫嫣红中，在阵阵芬芳馥郁中，人们笑语盈盈，喜迎新春的到来。

年宵花走俏海口花市

据上海交大教授周武忠在《中国花文化史》一书中所述，中国人庆祝春节的历史超过4000年，最早可追溯至西周初年。在这个辞旧布新的时刻，使用花卉及花卉图案的装饰品来装点厅堂，已成为传统习俗。在明清年间，春节的花卉装饰最为盛行的便是“岁朝清供”。

“花瓶插红梅，素盘养水仙”，这是古人春节的“岁朝清供”。时至今日，人们还保留着春节使用花卉来装点居室的习俗，而这些花儿有了更具年味的名字——年宵花。

走进位于海口的海南花卉大世界，阵阵芳香扑鼻而来，朵朵花儿娇艳欲滴。不少市民结伴前来，挑选自己喜爱的年宵花。

放眼各家店铺门口，年桔、月季、一品红等各色喜阳植物整齐有序地堆叠摆放，仿佛在诉说对新年的期盼；往里走，凉棚下，蝴蝶兰、君子兰、紫罗兰等喜阴花卉竞相开放，呈现另一番热闹。

“喜欢红的话，可以选凤梨花、红掌、一品红，这些花都很受欢迎。”看到有顾客前来，豫鑫园林店老板丁小霞热情地介绍。

“过年嘛，就要红红火火。”顾客王大姐花200元买了一大一一小两盆红掌。她说，每年过年都会到花市挑选盆栽花，给家里增添些喜庆的氛围。

鸿盛园林店也吸引不少顾客前来。从颜色上看，红色的年宵花往往最能吸引顾客，除了大红色，玫红、粉红、橘红、紫红等红色应有尽有，另外蓝色、白色、黄色等各种颜色的花琳琅满目，不时吸引一些顾客前来询价挑选。

从品种上看，年宵花以杜鹃、鸿运当头、兰花、红掌、百合、雏菊、天竺葵等草本植物为主，也有年桔、三角梅、月季等木本植物。

蝴蝶兰、年桔稳居“C位”

据了解，经过近几年的发展，年宵花逐渐形成传统花卉和引进花卉的稳定市场。传统花卉包括牡丹、梅花、杜鹃、茶花、水仙、银柳等，而引进花卉主要包括各式洋兰，如蝴蝶兰、大花蕙兰等，以及红掌、仙客来、彩色马蹄莲、凤梨、郁金香等。

海南省花卉协会副会长侯立军介绍，蝴蝶兰、大花蕙兰、国兰、红掌，被称为年宵花的“四大花旦”。“四大花旦”均花色鲜艳，花型较大，在绿油油叶子的装饰下，喜庆热烈而又大气端庄，将浓浓的过年氛围很好地烘托出来。

“年宵花具有丰富的寓意，主要象征着吉祥、幸福和繁荣。”侯立军介绍，不同的年宵花有不同的寓意，比如，红掌象征着大展宏图；百合意味着家庭幸福、百年好合；凤梨花寓意鸿运当头；蝴蝶兰的花语则是“幸福向你飞来”。

海南日报全媒体记者走访了解到，“四大花旦”中，蝴蝶兰依然占据海南年宵花市场的“C位”。作为兰科花卉中的佼佼者，蝴蝶兰的花朵像是大自然精心雕琢的艺术品，其花朵形似翩翩起舞的蝴蝶，因而得名。蝴蝶兰的花色更是明艳动人，从纯洁的白色到优雅的花色，再到神秘的紫色和热情的红色，应有尽有，让人目不暇接。该花不仅外观高雅大气、清新脱俗，更因其适应性强、易于养护的特点，成为家庭年宵花和节日庆典的常用花卉。“蝴蝶兰花期较长，可以一直开到端午节前后。”丁小霞介绍，除了大辣椒、绿熊等经典品种，这两年的新品种圣诞老人、星空也备受欢迎。

除了蝴蝶兰，在海南人心中，金桔绝对在年宵花中占有一席之地。“蝴蝶兰花这些外来花货源充足，今年的价格与去年同期比略有下降；而受台风‘摩羯’影响，本地的年桔、一品红产量降低，价格都略有上升。”刘红兵表示，这依然无法阻挡大家采购的热情，尤其是年桔的销量仍居高不下。

“每到过年，家门口总会摆上两株金桔树，寓意吉祥如意。我们还喜欢在树上缠上灯带、挂上红包、小灯笼，年味十足。”家住海口府城的符大爷现场认真挑选着年桔，打算今年再买两盆回家。

日上三竿，在太阳的照射下，朵朵花儿越发娇艳，花市里，人头攒动，挑选年宵花的人川流不息，年味儿随着这火热的烟火气不断升腾……



兰花。海南日报全媒体记者 张茂摄

