



海岛年味

海南日报全媒体记者 宋灵云

我国饮食文化博大精深，春节期间亮相的菜肴、糕点、小吃等，品类丰富、做法讲究，是年味最直接的呈现。

中国人一辈子要参加很多家庭聚餐，除夕的年夜饭无疑是其中含义最深刻，也最为重要的。“小年”过后，奔波在外的人们加速涌向车站、码头、机场，为的是能赶上年夜饭。在海南，许多人家“围炉”吃年夜饭，全家老少围桌而坐，桌上有鸡、鱼、虾、茄子、斋菜煲等菜肴，每道菜都寄托着美好祝福。



水芹、腐竹、粉丝等。海南日报全媒体记者 张茂 摄
本版图片除署名外均为资料图

“要说海南人过年的头牌菜，是鸡！”海南民俗专家蒙乐生介绍，春节期间，白切鸡是海南人餐桌上的“常客”，鸡有“大吉大利”的寓意，吃鸡能讨个好彩头。

海南人常说“无鸡不成宴”。作为琼版春节档“头牌菜”，鸡在岁末年初格外受到关注。腊月里，两个海南本地人见面说的第一句话，很可能是“过年鸡肥不”。

在海口、文昌等地，白切鸡一直是年夜饭的“固定班底”。“白切”的做法既是考验也是礼赞——是不是好鸡，只要做成“白切”一尝便知。文昌人最青睐的是以虫子或草籽为食的散养鸡，下锅煮前在鸡身上涂抹海盐，在水中放入蒜头、姜片去腥提味，出锅后过凉水（有时会加入冰块）“紧肉”，然后切成块。色泽金黄、皮滑肉嫩的白切鸡，清香可口、原汁原味。“搵碟”（蘸料）是白切鸡的灵魂，它通常由蒜蓉、姜末、油、酱油、小青桔等调配而成，不仅提味，还能起到解腻的作用。

煮过鸡的汤汁，海南人也不浪费，用来蒸煮米饭。米饭吸收了汤汁的精华，变得饱满、油润，再被揉成球状的饭团，也叫“饭珍”，寓意团团圆圆。左手握着饭团，右手拿着鸡肉，是过年聚餐最经典的吃法之一。

同样是吃鸡，万宁人过年偏爱体形更壮硕的“鸡阍”（阍鸡）。万宁市万城镇居民陈少军介绍，当地人准备年货，会在春节前20天左右，把“鸡阍”买回家，然后放在笼中养肥。除夕当天，家家户户杀鸡，谁家的鸡更肥一些，端去祭拜祖先的时候，都更有面子。

海南人春节吃鸡，不止于白切鸡，椰子鸡、槟榔鸡、盐焗鸡、黄皮鸡、咖啡鸡，猪肚包鸡等，烹饪方法五花八门，地域特色明显。

海南人为什么那么爱吃鸡？蒙乐生解释，鸡几乎是最好养、最常见的家禽。“养鸡成本小，过去的穷人家，再怎么困难也要想办法养只鸡过年杀，就这样慢慢形成了一种传统习俗，流传下来。”

除了爱吃，也要会吃，海南人过年吃鸡，每个部位都要讨个“口彩”：鸡头代表首领，一般是夹给家里的长辈吃；鸡爪有新年“抓”财的寓意，给家里的主要劳动力吃；年轻的学子吃鸡翅膀，寓意展翅高飞。

编者按

带您感受「年味琼州」。
本期《海南周刊》封面也是乡俗、乡景、乡情的沉淀。既是特色美食的味道，年味，制作美食进入最忙碌的阶段。家家户户的厨房里，人们忙着买年货、办年货、写春联，大街小巷，海南城乡处处洋溢着浓浓年味。又是一年新春到！

海南岛四面环海，海味在年夜饭中必不可少。

位于琼岛东部的文昌、琼海、万宁等地，当地居民春节招待亲朋都要准备一份马鲛鱼。文昌铺前、文昌清澜、万宁乌场等地的马鲛鱼品质好，进入腊月后，经常有人开车去码头边整条买回家。

今年40岁的文昌置家渔民冯学琼16岁便跟随父亲出海捕捞马鲛鱼。在他看来，过年烹饪马鲛鱼，最经典的做法是生煎。热锅热油，放入一指厚的马鲛鱼片。随着温度升高，鱼片的油脂渗出，发出“滋滋”的响声。煎熟后的马鲛鱼片两面金黄，骨酥肉脆，用筷子一戳就分层了。

许多人不知道的是，除了香煎马鲛鱼，马鲛鱼丸也是琼岛东部一道时兴的年菜。马鲛鱼肉多刺少，非常适合做鱼丸。用铁匙把鱼肉刮出来，剁烂加入盐、胡椒、蛋清等，搅拌均匀，然后用虎口挤出汤圆大小的鱼丸。在万宁大洲岛一带，渔民们用当地产的紫菜和马鲛鱼丸煮汤，丸香、汤鲜、味美，真是海味一绝。

在琼西，人们过年偏爱的海味是红鱼、麻鱼等。儋州居民食用红鱼的历史悠久，当地山歌里有“马井（白马井）红鱼香破釜”的说法。儋州人吴丽丽记得，小时候，她和兄弟姐妹很难吃到红鱼干。每年冬天，母亲会买回一条红鱼，洗净腌制后挂在户外风干，等到春节吃时用刀割下几片。如今，她在外地定居，每年腊月都会收到家人寄去的红鱼干。“红鱼干炖五花肉、红鱼干焖排骨，是最爱的年菜，没有之一。”吴丽丽说，红鱼干的咸香，是她心中的经典年味。

在昌江黎族自治县，麻鱼是当地人制作年菜的经典食材。麻鱼是一种身形修长的鱼类，鱼肉弹性十足，鱼皮富含胶质，人们喜欢将其与各种食材放在一起焖炖，做出香气扑鼻的麻鱼煲。酸瓜皮煮麻鱼、麻鱼老鸭煲、麻鱼干焖五花肉……因这些菜肴受欢迎，

昌江人春节期间走亲访友，有时会提着“麻鱼网”作为见面礼。

在不靠海的白沙、五指山、琼中等地，黎家人常用鱼茶招待春节期间登门的亲朋。鱼茶非茶，更贴切的叫法应是“鱼酸”，这种食物由新鲜的鱼肉、煮熟的米饭和酒曲发酵而成，需要提前半个月准备。

近年来，随着生活水平的提高，海南人春节餐桌上的海味种类越来越多，清蒸和乐蟹、清蒸石斑鱼、白灼对虾、爆炒花螺等已成为比较常见的年菜。



文昌鸡。

年味吉语

大吉大利 年年有余 勤劳致富 新年更强 安康富足 财源广进



烤乳猪

白切羊

马鲛鱼

除了“南北通吃”的鸡、东西不同的鱼，海南部分市县还有一些很受当地人欢迎的特色年菜，它们大都是当地的特色农产品。

产自万宁东山岭一带的东山羊，肉肥味美、汤白无腥，无论是白切、红焖，还是干焗，都很好吃。春节期间，万宁人常用东山羊搭配蔬菜“打边炉”。在东方市八所、大田等乡镇，也有不少人家会在春节前宰一只黑山羊，用羊骨或羊肉熬一锅汤，作为除夕“打边炉”的汤底。

临近春节，临高县临城镇新桥南路烟雾腾腾，这里的十几家烤乳猪店的门口都挂着刚出炉的烤乳猪，前去购买的市民游客络绎不绝。一盘金灿灿的烤乳猪，在临高人年夜饭的饭桌上占据着绝对“C位”。放下筷子，戴上手套，拿起一块肥瘦相间的烤乳猪，蘸白砂糖入口，慢慢咀嚼，那一口酥脆香甜，是当地人最认可的年味。在屯昌，一头黑猪为人们带来了黑猪肉腊肠、香炸排骨、黑猪肉干等多种美食。其中，香炸排骨、香煎五花肉等是屯昌人春节餐桌上的硬菜。

海南人过年也会烹制一些看起来

稀松平常的素菜、小菜。近日，海南日报全媒体记者在海口金贸文华菜市场看到，摊位上的水芹、芹菜、茄子等蔬菜颇为抢手。

“海口地区大年初一吃斋菜煲，粉丝、腐竹、木耳、豆芽、芹菜等，是制作斋菜煲的原料。”蒙乐生介绍，因为“芹”与“勤”谐音，有“勤劳致富”的寓意，海南有春节期间吃水芹的习俗。同时，在海南话里，“茄”的发音类似“强”，吃茄子意味着“一年更比一年强”，所以一些人家也会做咸鱼茄子煲、清炒茄子等菜肴。

万宁人春节期间常吃的蔬菜是水芹和蕹菜。蕹菜多根，其白色根系有点像长寿翁的胡须。过年吃蕹菜，意在祈愿家人健康长寿、平平安安。

还有一些“独家小菜”，不在常见的年菜名单上，也不是什么名饕佳肴，却浓缩着亲情、沉淀着记忆。家住澄迈福山镇的李女士介绍，她家的年夜饭“人气菜”是牛骨木瓜汤，“听我老公说，这道菜是他爷爷最先做的，已经做了几十年”。

临高人李瀚告诉记者，他们家有一道特别的年夜饭菜肴——萝卜干炒蛋。“每年除夕都会做这道菜，原料萝卜干是自己晒的，鸡蛋也是自家的，用花生油炒，特别香。”他说，这道菜很下饭，家里人都爱吃，以前一直是妈妈做，妈妈患腰椎间盘突出后，近两年都是他做。



定安人大年初一吃的菜包饭。海南日报全媒体记者 张杰 摄



琼海一位居民展示刚买的马鲛鱼。特约记者 蒙钟德 摄

春节期间，家家户户不仅会准备特色菜肴，还会端出许多糕点、小吃招待客人。往往是，大餐刚刚吃完，又开始喝茶品小吃，嘴巴忙得“不亦乐乎”。

和内地许多地方一样，海南人过年也会吃京果。京果由米粉、白糖、蜂蜜等制成，成条状，表面裹着一层白色糖霜，正因如此，有“银包金”的说法。京果的口感酥脆香甜，咬上一口，回味无穷。冬瓜糖，是许多海南人记忆中的过年零嘴。一些地方将冬瓜糖当作供品，祭祖仪式结束后，从八仙桌上撤下来的冬瓜糖，便成了孩子们的零食。半透明的冬瓜条上裹了一层薄薄的糖衣，甜度特别高，含在口中很久仍有甜味。

在文昌、琼海等地，糖贡、酥饺、信封饼是最为经典的年味小吃。当地人会在春节前夕炸酥饺。酥饺形似饺子，馅料多种多样，各家有各家的配方，一般是将磨好的花生碎、芝麻、白糖搅拌均匀作馅，此外还有红豆馅、绿豆馅、咸味馅等。

信封饼，这个名字听起来就很有故事感。二十世纪三四十年代，文昌会文镇赴南洋打工的人口数量激增，漂泊在外的人们巧妙地将思念融入点心制作中，将白黄色的薄饼当作信纸，飘洒的芝麻如同一个个饱含深情的文字，无声地诉说着游子的思乡之情。别样“书信”，经一代代手艺人传承，变成不可或缺的年味，提醒人们珍惜与亲人团聚的时光。

海南还有一类春节流行款小吃，它们的名字叫“干”，具体包括鱿鱼干、牛肉干、血鳝干等，人们将它们作为下酒菜，或拿来当零食吃。在海南万宁，当地人每年12月就开始购买新鲜鱿鱼，晒鱿鱼干。腊月里，直径20厘米以上的优质鱿鱼干，能卖到两三百元一斤。吃之前，当地人会将一块块鱿鱼干放在炭火上烤一会儿，让鱼香味释放出来，然后趁热撕成细条，放入口中咀嚼。文昌的锦山牛肉干、东方的新龙牛肉干，也是当地知名的小吃。

在许多人的印象中，粽子是端午节吃的食物，而在海南儋州部分村庄，村民们春节期间也会包粽子吃。“我们遇到重要节日都会吃粽子，包括端午节、春节。”儋州市那大镇力乍村村民黄林凤说，当地人对粽子情有独钟，每年春节必吃粽子。

无论是山珍海味，还是糕点小吃，海南的每一种春节美食，都蕴含着人们对生活的热爱与对新年的美好期待，或许，这也是年味令人向往的原因。图

一张信封饼，几多思乡情

「独家小菜」代代相传