

新春走基层 | 寻味中国年

“儋耳渔娘”劳务品牌培育孵化渔娘主播  
“红渔姑”网上“打鱼”记

海南日报全媒体记者 吴心怡 李科洲

母亲守店，卖红鱼。客户都是乡里乡亲，一个月最多卖出一万元。

女儿开播，也卖红鱼。客户天南地北，一个月轻松突破10万元。

在儋州市，新一代渔娘的故事，正被直播改写。

“看这条红鱼——体型饱满，颜色鲜亮！要买的家人，拼手速！”2月5日上午10时，在位于那大镇的自家店铺里，吴曼花准时开播。架手机、打灯光、摆电子秤。身旁红鱼干成堆，色泽诱人。儋州人晒红鱼、吃红鱼，为的是那句老话：“鸿运当头，年年有余”。

36岁的吴曼花，是土生土长的儋州新英湾姑娘。如今更多人叫她“红渔姑”。

“红渔姑，这条几斤？”“红渔姑，怎么烧才好吃？”评论滚动，订单飙升。她应答如流，吆喝声穿透屏幕。她母亲在一旁打包，看着热闹，连连感叹：“我女儿真是‘牛胆’，什么都敢试。”

这“牛胆”，不只在直播间。

2023年，为接过父母的担子，吴曼花辞去稳定的护士工作，回到家里。母亲劝不住，“她铁了心”！

可现实很快泼来冷水：红鱼堆积如山，却卖不出儋州。“本地市场就这么大，线上？开了直播也不知道说啥。”首播惨淡，只有几个观众，单未成。

转机来自“儋耳渔娘”劳务品牌。专业团队找上门，培训密集展开：镜头怎么对，话术怎么说，产品怎么展。两个月，吴曼花从“直播小白”蜕变成专业主播。

变化立竿见影。第一条短视频播放量破30万；一场直播的销售额，抵过母亲过去一个月的量。

直播进行了4小时，她话不停，笑不减，直播间热度持续。

“我们的红鱼，太阳晒、自然干，香味浓、肉质嫩……”她话语流畅，笑容明亮。有位上海客人一口气订了20条。借助小小程序，儋州红鱼“游”向全国。她也曾带着红鱼四处参展，最远到了北京。“我们在现场用红鱼烧五花肉，被一抢而空！”

直播尾声，吴曼花的嗓子已哑。她母亲默默递来温开水，转身继续忙着打包。

这个家的担子，已从母亲的肩，移到女儿的手上。“现在是我给她打下手了，”母亲笑了，“盼她越卖越好呢！”

一场直播结束，吴曼花顾不上休息。她将红鱼装进印有自己卡通形象的纸箱，赶发当晚最后一班快递。“儋耳渔娘”品牌还为她争取到邮费优惠，降低成本。

夕阳西下，母女俩并肩站在店门口，目送快递车远去。

车里满载红鱼，也载着“红渔姑”的期盼。

“是‘儋耳渔娘’给了我一张网。”吴曼花说，她要把鱼卖得更多，也带动更多渔娘，一起起航。

（本报那大2月7日电）



文昌传统小吃“会文糖贡”端进“直播间”  
百年糖贡“上链接”

海南日报全媒体记者 刘冀冀 实习生 张梦媛

“3、2、1，上链接！”2月6日，文昌市会文镇凤会食品厂里，米香四溢，吆喝脆亮。临近春节，一道流传百年的文昌传统小吃——会文糖贡，正通过一方小小的手机屏幕，跨越山海，走进天南地北的万家灯火。

“我们的糖贡配料很干净：爆米花、花生、芝麻、白砂糖，还有本地特有的一味——小酸桔。”“这是文昌人吃了百年的‘年味记忆’，保质期只有45天，无添加，吃的就是这份新鲜！”直播间里，主播一边介绍，一边将糖贡送入口中，酥脆声响透过麦克风清晰传来。

“小时候的味道”“吃到糖贡就知道要过年了”……屏幕那头，凤会食品厂厂长符策良看着不断跳动的订单与留言，笑意从眼角漾开。一场2小时的直播，就带动了约2000斤的糖贡销量，这让他既惊喜又欣慰。

在文昌，民间素有“无鸡不成宴，无糖贡不像过年”之说。许多老人常说，过年若是少了那一口酥脆香甜、粘着芝麻花生的糖贡，纵有满桌佳肴，也总觉得年味里缺了那股源自记忆深处的香甜。

每年农历腊月一到，凤会食品厂便准时“苏醒”。窗明几净的车房里，四十余名工人各司其职，传统的手作节奏与现代的生产线流畅衔接：精选的糯米被翻炒成饱满的爆米花，大锅中蔗糖熬成晶莹的金黄糖浆，火候一

到，便将爆米花、炒香的花生仁、芝麻等倒入锅中快速搅拌，让每一粒食材都均匀裹上糖衣。随后，混合料被倒入模具，趁热压实、成型，再经切割，成为大小匀称的方块。最后，工人们熟练地进行封装，一袋袋承载着浓浓年味的糖贡便制作完成。

“虽然我们引入了现代化设备，提升了效率，但糖贡的灵魂，依然在那传承了百年的古法工艺里。”符策良指着一台崭新的全自动酥糖成型切块机说道。他坦言，自动化的推进并非为了取代传统，而是想让传统手艺更稳定、更广泛地延续。比如，炒米火候、糖浆熬制的“老嫩”、搅拌的时机与力道，这些核心技艺依然依靠老师傅的经验把握。那一点画龙点睛的小酸桔汁，更是当地独有的风味密码，为甜腻增添一抹清爽的果酸，平衡得恰到好处。

如今，通过直播电商，这道曾经深藏于琼岛乡村的年货小吃，正飞向全国各地的餐桌。它不仅是一种食品，更成为连接乡情的纽带，是文昌文化的一种“甜蜜输出”。符策良说，厂里正在计划开发更丰富的口味与包装，适应不同人群的需求，但初心不变：“我们要让传统的味道，以更现代的方式，活下来，传下去。”

生产线上，糖贡被整齐排列，米香与糖香交织缠绕，仿佛将过年的喜庆与期待都封装了进去。而在屏幕那头，天南地北的订单，无疑是对这个百年味道的肯定与延续。

（本报文城2月7日电）

五指山龙庆新村写好生态搬迁“后半篇文章”  
家门口“村晚”有看头

海南日报全媒体记者 黄富国

2月6日，早晨7点的五指山，晨雾还未散尽，通什镇龙庆新村的路边透着浓浓年味。

村民王兰姣裹着件粉红外套，骑着电动车往菜市场赶。“今天村里有演出，得多备些新鲜食材。”王兰姣和丈夫黄朝阳在村里开了一个小饭馆。

他们夫妻俩的老家在畅好乡保国村，位于海南热带雨林国家公园保护区内。2021年6月，两人带着老人、孩子，搬进了龙庆新村。他们已经在这里度过了4个春节。

从平房到楼房，从农村到城市，面对生活的变化，起初，王兰姣并不适应。

“时间久了，还是觉得在这里比农村更方便。”王兰姣一边挑选着鲜活的海鱼，一边念叨着搬迁后的变化，“以前在山里，老人看病、孩子上学都得翻山越岭，现在小区门口就是公交站，卫生院、学校都在周边，小儿子上初中步行十分钟就到，方便得很。”

午后，龙庆新村渐渐热闹起来。2026年五指山市“村晚”示范展示活动在龙庆新村举办，包含非遗民俗体验、农产品展销、节目展演等。

路边树上挂满了红灯笼，村民和游客围着竹竿方阵拍手喝彩，节奏明快的敲击声中，身着黎苗服饰的姑娘小伙灵巧跳跃，书法家们挥毫泼墨为村民送上新春祝福。

在春糍粑区域，村民们合力挥动舂杵，糯米的清香与欢声笑语交织在一起，不远处的五色饭制作

区，植物染料染就的糯米色彩斑斓，远远就能闻着香味。

傍晚，广场上已经人山人海，舞台上灯光璀璨，背景板上的骏马图案栩栩如生，呼应着2026马年新春。随着歌舞《迎客五指山》的欢快旋律响起，村晚正式拉开帷幕。

王兰姣跟家人一起到广场上看演出。黎族竹木器乐《念祖情深》让她格外动容，“听着这熟悉的调子，就想起了老村庄，但现在的日子可比以前好多了。”

王兰姣拿着手机不停拍照，镜头里既有舞台上的精彩表演，也有身边家人的笑脸。“搬到新村后，2022年就开了这家餐馆。现在大家要么开商店、开餐馆，要么在政府安排的公益岗位上班，日子都过得红红火火。”黄朝阳笑着说。

龙庆新村是五指山市生态移民村，跟王兰姣一起搬进来的一共有130多户村民，政府为每户至少安排了1个公益岗位。除了生活配套设施，村里还建有篮球场、文化活动室等休闲设施。搬进龙庆新村后，2025年，村里的52户脱贫户平均年收入达到240319元，人均收入60375元，村集体收入突破300万元。

看着身边健康的老人、懂事的孩子，想着红火的生意和越来越好的村容村貌，王兰姣眼眶有些湿润。“以前做梦都没想到能过上这样的日子，住楼房、开餐馆，还能在家门口看这么精彩的村晚。”

深夜，村晚在欢声笑语中落幕。王兰姣牵着家人的手往家走，回头望了一眼灯火通明的舞台，脸上洋溢着幸福的笑容。

（本报五指山2月7日电）



三亚新春年货节人气旺

2月7日，“乐购三亚 马力全开”2026年新春年货节在大东海广场拉开帷幕。这场以“全球精选、海南特色、全民乐享”为主题的新春消费盛会，汇集了来自世界各地的商品以及海南本地的匠心好物。活动将持续至2月11日。

- ① 三亚新春年货节上，艺人表演喷火技艺。
- ② 三亚新春年货节吸引外国游客选购商品。
- ③ 三亚新春年货节现场，市民游客在选购商品
- ④ 三亚新春年货节期间，还举办了“奇幻之夜”主题舞台演出，为市民游客带来沉浸式视听盛宴。

文/海南日报全媒体记者 余佳琪  
图/海南日报全媒体记者 王程龙

深耕本地特色，定安推动非遗美食“香飘出圈”  
菜包饭“包”出团圆味

海南日报全媒体记者 李晓

“十几种配料，一种都不能少！”2月6日17时30分许，定安县定城镇一处体育场中，一口大铁锅架起，定安菜包饭烹制技艺县级非遗代表性传承人李爱柳陆续端起鲮鱼干、虾米，倒进锅中翻炒。

随着油的持续翻炒，李爱柳陆续倒入米饭，以及韭菜、定安黑猪五花肉等配料，火旺锅热间，热气裹挟着鲜香弥漫开来，引得围观者频频吞咽。

当天，李爱柳受邀为近200名市民现场烹制菜包饭——一道在定安流传百年的美食。

一到冬季临近年关，特别是除夕和大年初三，定安家家户户必做菜包饭，是团

圆餐桌上的必备品。

《光绪定安县志》曾记载：“正月初三，祭赤口……吃芥包饭，生芥菜包饭，采以鱼、肉、辛酸诸味裹之，谓之‘芥包饭’，取其银包金亦以弭口舌之灾也”。芥即芥菜，古时以芥菜包饭，如今演变为用生菜（本地人称油菜）包饭，故现称“菜包饭”。不过，多年来，不论做法、叫法如何变更，承载着定安人“包福气、避口舌”的新春祈愿始终不变。

李爱柳炒菜包饭炒了25年，制作过程早已刻进骨子里。几分钟反复翻炒后，粒粒分明的炒饭冒着热气出锅。李爱柳熟练地在一个白色碗底，环绕着铺上几片生菜叶，用一片菜心蘸取秘制酱汁抹匀，再将几勺炒饭放进去。

“这种菜冬季上市，又脆又嫩，拿来包饭最好了。”李爱柳一边说，一边双手一掬，就把一个类似布袋的菜包饭捧了起来，“这就把福气、财运都‘包’进来咯！”

围着大锅，定安人吴先生早已按捺不住。一包好，他就手捧着菜包饭，站在一旁吃了起来，“要么站着吃，要么蹲着吃，才有感觉。”

“这真是一种奇妙的联系！”另一边，到定安工作刚满半年的东北人施先生，看着和东北饭包味道和制作方法不同、但形态相似的定安菜包饭，内心涌上了一股思乡之情。这个春节，他们一家人将在海南过年，他计划让爸妈也来品尝一下定安菜包饭。

“这么多人爱吃，我得一直炒下去，还

得把它传下去。”李爱柳说，目前她已培养五六名徒弟，最小的是“00后”。

不仅是传承人在坚守，相关部门也在助力。定安县文化发展中心相关负责人介绍，近年来，定安通过开展菜包饭烹制技艺展示活动、拍摄宣传短视频、组织参加展销会等多种方式助力传承。

“我们还组织省、县级非遗代表性传承人，开展非遗进校园活动，让更多青少年了解菜包饭、传承菜包饭，让这道定安年味美食，香飘更远。”该负责人说。

夜色渐浓，灯光下，一个个饱满的菜包饭，裹着食材的鲜香，也裹着人们对团圆的期盼、对生活的热爱，成为这个新春最动人的味道。

（本报定城2月7日电）