



在高万龙的家乡，老椰子肉都要有坚硬锯齿的工具，他们叫做椰子刨，把比较硬的椰肉一点一点的刨成小碎条。



刨好的椰子丝倒在乡下的柴火灶上炒，一直要炒到椰子丝里没有一点水分，最大限度保持了椰子的原味。



与北方不同，文昌人春节吃的饺子是酥皮饺子。和面的时候有些人家还会放鸡蛋、熟猪油、白糖等，而且还要放一样非常与众不同的东西——啤酒，放了啤酒之后皮会更酥脆。



当家里人都在准备年夜饭的时候，此时高万龙的妻子带着2岁的女儿佳彤在镇上采买年货，正巧碰到了书法爱好者们自发组织写春联送祝福活动。让书法之乡的传统得到了更好的传承。



院子里，小叔高翔已经备好了文昌人过年必吃的全家福，全家福其实是一道杂锦菜，这道菜所选用的食材多达十几种，海味食材以干鱿鱼、干虾米、新鲜的基围虾、新鲜鱿鱼为主。



这道菜象征着合家幸福、团结美满的家庭生活，是海南人逢年过节，餐桌上常备的一道大菜。





刚采下来的野花蜜需要尽快把蜜汁挤出来，用刀子可以非常轻松地把蜂蜡割断，这时就可以看到晶莹剔透的蜜汁奔涌而出，这种传统的采集方式挤蜜的时候蜂蜡也会在里面，营养会更丰富，维生素会更多一点，味道也会更浓香一点，更纯一点。



海南文昌翁田镇居民高飞：

这么小的鸽子市场上很少有卖，市场卖的鸽子都是比较大的，毛都长的很稀的。这种属于乳鸽，大概20天左右的鸽子叫乳鸽。它比较肥美，最好吃，这个时候它属于吃奶阶段，当它不吃奶的时候可能就瘦下来了。

肉质也就老了，硬了，就没那么嫩，没那么滑，所以这个时候是最好吃的。



民间一直有“一鸽胜九鸡”的说法，鸽肉营养丰富，易于消化。高飞选择的是白羽乳鸽，这里是文昌最大的养鸽子基地，这里的鸽子被称为椰子鸽。



海南文昌翁田镇居民高飞：

作为土生土长的文昌人，特别是过年的时候，对文昌鸡情有独钟，怎样辨别文昌鸡是正宗文昌鸡？主要是三小、两短、一圆。头小，你看头个头，第二个个头很小，整个个头比较小，第三个脚比较小，鸡的脚都是比较小的。这是三小，它的两短，其实脖子很短，腿也非常短，圆是说整个鸡的体型是圆的。



鸡的文化在海南源远流长，海南四大名菜中，就有文昌鸡。海南人春节选的红冠子、红羽毛的大阉鸡，代表着红红火火过大年。所以，海南人准备的大阉鸡羽毛越红越好、重量越大越好、阉鸡越肥越好。



高飞每年都是自己写对联，他从6岁开始练习书法，平时没有什么时间练习，但是从小的书法功底不会消失，这手字还是非常能拿得出手。





高爸爸这边的东山羊也开始爆炒了，海南黑山羊肉质鲜红有光泽，致密有弹性，皮薄呈灰白色，脂肪呈淡黄色，具有新鲜羊肉固有的气味，用传统最原始方法烹饪即可。清水熬羊汤，加上在乡间随处可见的野山药，肉嫩汤白，肥而不腻，味香且无膻味。



椰子水煮文昌鸡，就是最普遍的椰子鸡火锅了，但年夜饭的椰子鸡里也要放海鲜。



这种文昌人叫伊娃的糯米饼就可以上锅蒸了，甜而不腻，椰香飘荡。



文昌饺子

饺子酥口感甜脆香滑，椰香浓郁。





白切鸡小火要泡40分钟才可以。

这边妈妈已经开始调配吃白切鸡的蘸料了，鸡肉味道如何，全在蘸碟小料。蒜末、香菜、糖、还有最不能少的青桔，再来些生抽酱油，这样一份地道的家常蘸料就完成了。



瘦尾的文昌鸡从鸡腿扎穿看看是否流血来判断鸡的生熟，白切鸡晾凉了皮脆、肉爽有嚼劲。



到了大年三十的晚上，文昌人要在桌子上摆上柚子和桔子。因海南话“柚”和“桔”与“又吉”谐音，表示新年“又”获大“吉”大利。