

尽管没有川菜、鲁菜、粤菜和淮扬菜四大菜系的名头响，但“海产万类，陆产千名”，有那么多天赐丰富而独特的食材，海南的餐饮没有自甘平庸的道理。

### 琼菜雏形，源自唐宋

说到琼菜的历史渊源，其雏型或许可追溯至唐宋，那时随着大批移民，特别是闽南人陆续南迁进岛，各地饮食习俗尤其是闽粤习俗与当地黎苗同胞特有的烹饪习俗渐相融合。

在这一过程中，美食家苏东坡的贡献不小，他1097年被贬海南，在期间除了以诗文排遣，也以烹饪怡情，据说他总结的“慢着火，少著水，火候足矣它自美”的煮肉之法，在其后的琼菜发展中就有体现。海外甚至有文字认为，苏东坡最擅长的“东坡肉”，现在以海南的制作方法最正宗。另外，其在谪居地儋州创出的“东坡狗肉”，和现在当地出名的“那大狗肉”有着一脉相承的渊源。

由于历史资料的缺乏，宋元明清更迭，海南风味菜如何变化传承，似乎很难再现。在省烹饪协会秘书长林俊春看来，能够说得清楚，或者基本形成所谓风味特色的琼菜，应该是在清末民初海口被辟为通商口岸，特别是1926年海口设市的时候，那时，大型茶楼酒馆随之出现，地方名产及传统食法得以升华。

许多老人至今还对上世纪二十年代至四十年代那些海南风味菜馆记忆犹新，说起琼南酒家、富南酒楼、长安酒家、中国酒家、奇珍酒家等如历历在目。

今年87岁的“琼菜宗师”覃文章，从14岁起就跟随伯父在琼南酒家学习海南菜。而他的伯父覃启杰，就是当时人称“琼南四爹”的海南名厨。1937年宋子文返乡，在琼南酒家吃的那道后来成为琼菜名菜的椰奶鸡，就是覃文章在伯父的指导下制作的。

“其实这道名菜应该是宋子文发明的。当时他来到店里说，海南的文昌鸡和椰子是最有名的，那就吃一道用这两样最有名的地方名产制作的菜肴。”尽管已是70多年前的事，覃文章对当年的每一个细节仍然印象深刻，正是依照宋子文的创意，“琼南四爹”覃启杰指导自己刚刚入行不久的侄子覃文章制作了这道后来对琼菜影响深远的椰奶鸡。覃文章当时不会想到，这道由宋子文异想天开的菜，居然成就了他“琼菜宗师”的尊位。

### 百年名菜，渐成一家

古来饮食的出名，往往有所谓名人效应的推动。福建的光饼是因了抗倭的戚继光，江南的鸡汤面是因了风流的乾隆，云南的“大救驾”是因了倒霉的明永历帝……而宋子文创意的椰奶鸡，也因宋本人日后的有意宣传而无形中给琼菜做了一个活广告，“勾引”得许多名厨和馋嘴的美食家专程到海南岛“寻宝”。

上世纪三四十年代，由名厨梁瑞主理的广州粤菜的代表西南酒家（广州酒家前身），也曾加入这一“寻宝”行列，梁瑞专程到海南考察文昌鸡。他在吃了文昌鸡后大赞其果然肥美肉滑，富有鲜味，但挑剔的大厨觉着美中不足是骨头较硬。经试制后，扬长避短，将鸡浸熟后去骨留肉，切成日字形薄片，夹上同样大小的熟火腿片和熟鸡肝一起拼砌成麒麟形状，用炒好的新鲜蔬菜伴边，一经推出，好评如潮，到现在都是广州酒家的传统名菜。在广州酒家创制的众多名菜中，取自海南的文昌鸡、红棉嘉积鸭、椰皇擘酥角等，均属粤菜传统名菜美点之列。

在琼菜“独立”之前，海南菜与广州菜、潮州菜、东江菜等共同形成了全国四大菜系的粤菜，成为粤菜中颇具地方风情的一支。但不知就里的食客，往往都把海南菜看作是粤菜的一个地方风味而已，其个性被淹没在粤菜的总体特色中。直到海南建省办大特区，通过诸多努力和研发，海南菜才开始从粤菜的一个组成部分渐渐剥离而自成体系，并逐渐被国内烹饪界接受和认可。

1992年，受邀参加海南烹饪文化研讨会的聂凤乔、熊四智、王子辉、张廉明等国内知名烹饪学者到海南环岛考察后，认为海南地处亚热带，水陆物产非常丰富，为发展“海南菜”提供了良好的原料基础，加以充分利用，做成各种系列菜，一定会形成很有特色的地方菜系。聂凤乔等学者认为，早在百年前，海南美

海纳百川方能潜移默化，千年演绎而现风味独呈的“琼菜”，让有心人从中可以品尝出自然的慧根和历史的造化，“面朝大海，春暖花开”，原汁原味的琼菜，适合在椰树下品，在海边尝，三五成群，放松心情……

## 原汁原味说琼菜

文\海南日报记者 杨春虹 实习生 陈燕  
图\海南日报记者 李幸璞



琼菜原料之海鲜——龙虾。



琼菜以本地原料为本。



琼菜中的海胆菜品。



琼菜椰子糕

食“鸡饭”就闻名于东南亚，上世纪三十年代至五十年代，海南的“文昌鸡”就在粤菜中占有重要地位，由此可见，海南烹饪有着自己悠久的优良传统。

### 传统菜品，四大名菜

《中国烹饪百科全书》对琼菜的描述是：取料立足于海南特产，鲜活为主；味以清鲜居首，重原汁原味，甜酸辣咸兼备，讲究清淡，菜式多样，适应性较强。

最能体现海南菜清淡鲜甜、原汁原味特色的，当属海南四大名菜文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹。其中，又以文昌鸡最为知名，自宋子文创意椰奶鸡后，文昌鸡在传统的白切之外，又开发出了椰乳鸡、参皇鸡、椰香熏鸡、炭烤鸡、香煎文昌鸡、椰盅文昌鸡、隔水蒸鸡等多个品种。

对于四大名菜的形成，省内烹饪界说法不一。有说是解放前就有此一说，也有说是源于1950年代末的一次琼菜评选活动，当时这四大菜肴恰在评选活动中居首，媒体于是冠以海南四大名菜之名而被广为流传开来。

“我一直就持不同意见。”林俊春认为，四大名菜之说并不能展现海南菜的精粹，甚至令人产生海南菜不过如此之想。比如更早出名的临高乳猪，论名气或是论特色，皆比嘉积鸭、东山羊要更胜一筹。

一直作为粤菜一个支系的海南菜，会令不少人觉得某些烹调技法与粤菜差不多，但加进海南独特地域特色的菜肴却是其他菜系难以媲美的，比如，各种椰味菜就是海南菜所最见长的，海南椰奶鸡、椰香焗子鸡、琼州椰子盅炖鱼翅等都是深受食客好评的海南菜。凭借着椰味菜的独特风味，海南大厨也在各大烹饪赛事频频获奖。

不完全统计，近年来用椰子配制的海南名菜就有三四十款，美点20余种，饭类也有好几种。如龙泉集团把椰子应用在传统的海南鸡饭制作中，使鸡饭又带上了特别的椰香滋味，形成另一种风格的鸡饭。

除椰子外，槟榔、腰果、菠萝、西瓜等丰富的热带水果也成为海南风味原料的重要组成部分，如槟榔鸭、酸瓜炒螺、菠萝炒牛肉等，成为海南菜一大特色。

### 新派琼菜，“拿来主义”

这些新奇而又独具特色的海南本土特色菜，本应成为本地和岛外食客追逐的美食，却一直作为地方风味菜系的海南菜，却在粤菜、湘菜、川菜等大菜系的大举进驻下在本土一度势微，甚至退出了主流市场。在海口、三亚两地形成了以粤菜唱主角（以潮汕菜为主打），湘菜、川菜、东北菜等菜系为补充的餐饮格局，此外，西餐和日本、韩国菜等异国风味也纷纷而至。

烹饪本身就是变化之学，创新之学。《易经》释鼎这个炊器时，就讲过：革故去也鼎取新。继承过去的烹饪传统，也应不断创新符合时代潮流的新格局、新品种。

“琼菜宗师”覃文章认为，只要把握和保持海南菜“甜”、“鲜”的精髓不变，应该广泛吸收各大菜系所长创新海南菜；中国烹饪大师唐人志认为，包容不保守是海南菜得以发展壮大原因。进入海南市场的川菜、湘菜等各大菜系还要针对海南气候和物产提出新派川菜、新派湘菜，作为本土风味菜的琼菜更应学习借鉴各大菜系。

从2000年后，一批过去学习粤菜的本土厨师开始将目光转向琼菜，把那些儿时的家常菜拿出来“老菜新做”。如集中了琼菜精华的婚宴菜肴全家福、海鲜丁等特色菜肴，现在更多出现在主打琼菜的酒楼中。

“只要采用的是海南原料，就是海南菜。”有着20多年烹饪经验的伍志伟认为，只要不背离这个基本原则，就可以大胆“拿来”，海纳百川大胆创新和发展琼菜，如借鉴粤菜开发的西红柿蒸鲍鱼，融合了日本烹饪技艺的椰汁糕，现在都成为新派琼菜中的特色菜点。