



海南省商务厅

海南日报

共同推出

4

香港才子蔡澜说：“正如星洲没有星洲炒米一样，海南并没有海南鸡饭。”原因是自己在海南岛到处找找不到，问海南岛本地人，但结果给他吃的却不是他印象中的海南鸡饭。

其实，并非是海南没有海南鸡饭，而是没有蔡澜印象中的那种海南鸡饭。这些可以称作是东南亚海南鸡饭的“老祖宗”们，无论是口味、色泽还是感觉，都与那些“洋亲戚”相距甚远。所以，蔡澜才会有些遗憾地说，自己在海南岛没有吃到印象中的海南鸡饭。

海南鸡饭传奇身世

传下来 精华不变 400 年

文\海南日报记者 杨春虹 实习生 陈燕

在海南民间，煮鸡饭就是普通生活必不可少的一部分，特别是逢年过节，更是不可或缺的节庆饭。鸡饭源于何时，由谁发明而来，现在已经已难考证。但据文昌县志记载，文昌鸡已有 400 多年历史，而且早在清朝，文昌县城就已经有经营文昌鸡饭的饭店了。

鸡汤成就鸡饭

海南人“无鸡不成宴”，传统吃法以全鸡烫熟白斩为主，配上鸡油及鸡汤所烹制成的“鸡饭”，再佐以沾酱来吃，当地称为“鸡饭”、“鸡油饭”。

有人如此想象鸡饭的“发明”：海南人吃鸡以白切为主，煮鸡后留下的一锅香喷喷的鸡汤，不知道是哪一家的小媳妇，在哪个忙碌的年月里，突发奇想地从中盛出几勺倒进自己正准备煮制的米粒中。

鸡汤煮米饭，一个大胆的创意！煮制出的米饭香滑美味，小媳妇受到了公婆和家人的赞赏。于是，这种方法一传十，十传百，渐渐成为民间流行的一道美食，制作方法也逐年改进，不久就有人尝试着把大米炒过加料再煮，以使饭粒更加香滑。因为是用鸡汤煮制，就顺理成章地把这种米饭称为“鸡饭”、“鸡油饭”。

今年 77 岁的海口老市民吴梅对幼年时的那些美味鸡饭仍然无法释怀，对当时老海口出名的鸡饭店现在仍可如数家珍。当时，经营海南鸡饭的店户是档次最高的美食店，最受人们喜爱和欢迎。在家里，每年大年三十，海口人会先以鸡作为供奉神灵、祭拜先人必不可少的“三牲”祭品。之后，一家人围坐吃团圆饭，白切鸡、鸡饭是绝对的主角和美食。

平时凡遇喜事，海南人也喜欢杀鸡煮鸡饭待客，过去还会把鸡饭做成“饭团”，海南话叫“饭珍”，代表着圆满丰富、全家团圆之意。现在岛上做成饭团已经很少见，反而是上世纪二三十年代由下南洋的乡亲们带出去的这一习俗，至今仍在马六甲等一带盛行。

毓葵鸡饭传奇

当年下南洋的乡亲们或许不会想到，当初为了谋生，不得已走街串巷叫卖家乡的鸡饭，经过几十年的发展，海南鸡饭竟然成为华人世界名气最大的美食，更成为新加坡的一道国宴。

2008 年 6 月，新加坡美食寻根摄制组千里迢迢来到海南，希望在这里寻找海南鸡饭的根。从新加坡早期最出名的“共产鸡”、“瑞记”等鸡饭店寻源，新加坡美食摄制组发现，他们都源自于 30 年代开在文昌文南路 33 号的那家“毓葵鸡饭店”，被公认为新加坡最早售卖海南鸡饭的王义元，当初就是从这里学到选鸡和制作鸡饭本领的。

当年伍毓葵老先生创办的这家小店仅数十平方米，小店从乡下收购小母鸡，再用番薯、米糠、花生饼、大米煮熟捏成饭团，对小母鸡进行笼养育肥。经过二度育肥后鸡肉肥美嫩滑，骨头酥香。煮鸡时保持一定水温，煮八成熟即可。鸡饭则是将大米洗净、滤干、猛火热锅，下鸡油、蒜茸爆香，随后倒入大米反复搅拌，然后加进鸡汤调匀，加盖继续煮熟为止。这种米饭颗粒完整、熟而不烂、油润软滑、香浓味正。

凭着独特的手艺，毓葵鸡饭店成为当时文昌县城最有名的鸡饭店。伍毓葵老先生为了让自己创下的技艺代代相传，将手艺传给了儿媳、孙媳。直到 1956 年社会主义工商业改造，毓葵鸡饭店加入文昌县城饮食合作店，继续经营文昌鸡饭。

现在已是海口沿江鸡饭店总经理的符国鑫，从小耳濡目染，对文昌鸡饭很感兴趣。1982 年，拥有一份铁饭碗的符国鑫从工厂辞职下海，在文昌沿江路开办了“沿江鸡饭店”。开业第一年，符国鑫专门请表姑到自己的小店帮忙，而他的表姑正是伍毓葵老先生的孙媳。

所以，当听到蔡澜发出“海南没有海南鸡饭”的感慨时，符国鑫还专门写了一篇文章回应说，“他如果当时找到我的店，或许就会是另一番看法

了。”符国鑫说，海南鸡饭早已根植在当地老百姓生活中，套用现在时髦的说法，应该是当地的一项非物质文化遗产。

传统海南鸡饭

1983 年，一位曾在海口旧时代的高级农业学校教书的日本人越智直竹老人，在离开海口几十年后再次回到这里时，念念不忘的竟是当初吃过的海南粉和海南鸡饭，一定要让当年的学生带着自己找到当年吃过的那家隆仔鸡饭店。

相距几十年，越智直竹老人甚至不敢相信还能再次吃到海口著名鸡饭师傅李国富制作的鸡饭，吃着记忆中喷香的海南鸡饭，老人的思绪似乎又回到了从前。

但吃惯了“洋口味”海南鸡饭的蔡澜，是否会像日本老人这样接受本地传统的海南鸡饭，却是个未知数。毕竟本土老家的海南鸡饭与东南亚一带被西化和洋化的海南鸡饭，在原料选择、制作工艺等方面都有相当大的区别，如东南亚选用的是泰国香米、本地鸡，还会加入香兰叶，海南本地选择的是本地米、文昌鸡，用鸡汤配制酱料。

在海南本地，海南鸡饭就是一盘斩件整齐的白切文昌鸡，配上用鸡汤、小桔子和蒜茸配制的本地风味佐料，外加一碟开胃增味的酸甜腌瓜，一碗香喷喷的鸡油鸡汤煮出的鸡饭，再加一碗地道的冬瓜海螺汤。据说，这样的吃法从古到今都是这样传下来的，而其核心就是优质文昌鸡。

如果从这一点来说，没有使用文昌鸡的东南亚海南鸡饭，甚至还存在着身份上的疑问。“这是一件憾事，文昌鸡更有嚼劲，吃起来更香！”今年 4 月，第一次回海南老家的新加坡中厨协会有关负责人冯洱迅头一次品尝文昌鸡就感到很高兴，希望能够更早使用正宗文昌鸡，进一步提升新加坡的海南鸡饭品质。

东南亚的海南鸡饭包括几块鸡肉，西红柿、黄爪置碟中，一碗鸡饭，一碗鸡汤和一份必不可少的 chiok 辣酱，其中有辣椒、鲜姜和黑酱油三种不同口味可以选择。

中西合璧鸡饭

“我们把海南本地一些好的元素加到了新加坡的海南鸡饭中。”海南文华大酒店行政总厨何炳南是制作海南鸡饭的高手，而新加坡文华大酒店的海南鸡饭，更是当地一道招牌，刘德华、张学友、吴君如等不少艺人、名人都会把到文华吃海南鸡饭，作为新加坡之行的必选行程。

在海南制作海南鸡饭，为保证品质与新加坡相同，仅仅是米的选择就让何炳南费了相当的心思。所幸在鸡的选择上，何炳南就比新加坡同行幸运得多，他可以选择最正宗最优质的文昌鸡，与本地厨师偏好肥一些的文昌鸡不同，何炳南选择的是不肥的文昌鸡，以满足健康、养生的需求。

尽管新加坡文华大酒店的海南鸡饭在当地红透半边天，但海南文华的海南鸡饭似乎仍是养在深闺。对本地人而言，到五星级酒店去吃一份海南鸡饭是不可思议的，到老街那近乎嘈杂的鸡饭店里，大汗淋漓地大口嚼鸡肉，大口吃鸡饭，才是正宗的。

“外国游客吃得比较多，本地人更多地会选择吃泰国菜、越南菜等特色菜肴。”何炳南希望，能够多与本地同行交流，探讨海南鸡饭的创新和发展，而本地海南鸡饭也应该借鉴一些西式的做法，如摆盘等。

生于 1970 年代的龙泉集团快餐事业部行政总厨曾海，尽管对儿时的鸡饭记忆犹新，但他现在的工作是不断改良和改进海南鸡饭。“和 20 年前相比，现在鸡油要少放，太油腻顾客不喜欢；最近我们在鸡饭里加入了椰丝，不但给鸡饭增加了椰香，更体现了海南特色……”曾海觉得，电影《海南鸡饭》尽管不是讲海南的故事，但却给海南鸡饭做了一个天大的广告，海南不应该仅仅成为海南鸡饭的起源地，更应该不断发扬和创新海南鸡饭。



在今年 4 月举行的文昌鸡美食品尝会上，新加坡名厨制作的“海南鸡饭”。

海南日报记者 陈德雄 摄



在我省首届文昌鸡烹饪比赛中，参赛者在制作文昌鸡热菜。

海南日报记者 宋国强 摄