



海南省商务厅
海南日报
共同推出

5

海南鸡饭传奇身世

走出去 风光华人世界

文 \ 海南日报记者 杨春虹 实习生 陈燕

今年 4 月,祖籍福州的新加坡人程文华专程赶到海南“寻根”。程文华是新加坡最知名的海南鸡饭连锁店“文东记”老板,被称为新加坡“鸡饭大王”,现在还把“文东记”开进了台湾。程文华说,自己经营海南鸡饭四十年,海南当然就是自己的家乡,早就应该回家看看了。

程文华是和新加坡中厨协会代表团首次到海南的,因为海南鸡饭的缘故,不少第一次到海南的大厨并不觉得这是一个陌生的地方。在首届“海南鸡饭”暨文昌鸡美食研讨会上,两地大厨交流鸡饭厨艺,讨论两地鸡饭的异同或是优劣……省烹任协会秘书长林俊春说:“‘海南鸡饭’就有如是从海南嫁出去的姑娘,在新加坡落地生根,由土变洋,成了响当当的明星,现在回娘家了。”

鸡饭也下南洋

海南鸡饭被誉为新加坡的“国食”,是当地最知名的美食。上世纪初,随着移民潮南漂的海南先辈中,不少人因为生活所迫,只好选择挑担或手提竹箩,以沿街叫卖白斩鸡和鸡饭的方式谋生。当时的他们肯定想像不到,来自家乡的鸡饭会在未来几十年后在异国的土地上如此风光。

海南的传统是每逢年节,家家户户都要杀鸡煮鸡饭吃饭团。在文昌、海口等地,已经出现一些专门售卖白斩鸡和鸡饭的小店。其中,文昌人伍毓葵创办了“毓葵鸡饭店”、陈符氏创办了“饭珍五鸡饭店”等,在当时已是小有名气。

上世纪三十年代,“毓葵鸡饭店”来了一位登门求艺的琼海人王义元。在店里,王义元虚心地跟着伍毓葵学习如

何选鸡、如何制作鸡饭,并盘算着哪一天也能在家乡开一家鸡饭店。

王义元的这个愿望后来是在新加坡实现的。1950 年代初,王义元利用当地的马来鸡、泰国大米和香辣味料配制出了适合当地口味的鸡饭,一开始,王义元沿街贩卖自己的“鸡饭”,挑担或双手拿竹篮,一边放白斩鸡肉,一边装鸡饭团,深受打工族喜爱,不少打工者蹲在路边,一手拿鸡块,一手拿饭团就可以享受一顿美味。

存到些钱后,王义元便在海南二街的桃园咖啡店售卖鸡饭。这时新中国刚刚成立,因为思乡心切,也为了表示对新政权的寄望,王义元把自己的摊位称为“王共产”,王义元此后就被称为“王共产”,真名反而很少人知道了;卖的鸡被称为“共产鸡”,甚至一度成为海南鸡肉的代名词。

据新加坡作家王振春考证,这位王共产就是新加坡第一位卖海南鸡饭的摊主。据当年吃过“共产鸡”的人说,王共产卖的白切鸡皮薄肉脆,尤其沾上特别配料调成的辣椒,更是叫人百吃不厌。

在王共产的那些下南洋海南乡亲中,很多人都像王义元那样选择挑担或手提两个竹箩,以沿街叫卖白斩鸡及鸡饭的方式为生。直到现在,新加坡、马来西亚等地仍有不少海南籍大厨,或许也与那个时代有关。

从“共产”到“瑞记”

1954 年,在王共产忙着卖鸡的时候,日后开设著名的瑞记鸡饭店的老板莫履瑞正在那里帮忙,跟着他学习如何选鸡和煲鸡。

四年后,莫履瑞开始自己创业,和大部分同乡一样,一开始也是沿街叫卖,靠着勤俭节约,莫履瑞攒下了一点钱,在当时同乡聚集的海南一街也就是今天的密陀路开了一家名为“瑞记”的鸡饭店。因为凡事亲力亲为,再加上新闻界的不断报道,一时间声名大震。

1961 年,新加坡开始引进泰国香米,莫履瑞成为当地第一位选用泰国香米的鸡饭店老板,店内顾客人流不息,“瑞记”成为名闻东南亚的美食品牌。甚至就连当时的加拿大总理杜鲁道先生在新加坡出席会议期间,也因闻瑞记鸡饭之名,特地乘三轮车到该店一品为快。

餐饮界认为,海南鸡饭在南洋的成功和成名,很大程度上是与瑞记的成功分不开的。

当时,新加坡的广东商贩、福建商贩等也都有经营鸡肉生意的。1970 年代,牛车水晚市上有一摊卖鸡粥的广东人,大家叫他鸡粥亨。广东人煮鸡方式有别于海南人,鸡煮熟后要过冷水,而海南人就没有。加之斩法不同,广东人是斩骨牌形,而海南人斩条,而且鸡肉要用刀来斩,无论吃法、口味都有很大不同。当时,鸡粥生意已经不错,应顾客的要求,这位老板增加了鸡饭,成为第一个卖海南鸡饭的广东人,广东人的海南鸡饭随后开始风行。之后,海南鸡饭逐渐成为当地特色美食,不再局限在海南乡亲中经营了。

鸡饭饭团演变

虽然海南鸡饭以新加坡美食而扬名世界,其实只要是当年海南乡亲下南洋去过的地方,都有或大或小的鸡饭店在经营,海南鸡饭同样是当地华人的佳肴。在马六甲,跨过金声桥就可以见到几间售卖海南鸡饭的饭馆,这里的鸡饭与新马一带不同的是多了一道工序,将加入鸡汤蒸煮过的鸡饭捏成小圆球状的饭团,配上香滑的鸡肉,佐以特制的辣椒酱食用。

这样的吃法在新加坡或是海南岛都已经不多见了。坊间对于为何要把鸡饭捏成饭团有不同看法。有人认为当初小贩是以挑担的形式沿街贩卖,趁热把饭捏成饭团的主要目的就是为了保温,有的则认为保住鸡饭的香味,更有人认为当初的顾客多是工地上的劳工,为了方便抓食,同时小贩也能减轻扛盘碟的重量,所以才用香蕉叶当碟子,手抓饭团来吃。

其实回到海南人的饮食风俗,不难发现饭团其实是逢年过节祭祖酬神必备的食物,不少

1970 年代出生的海南人,都还记得家里的饭团。这种饭团

文昌人自称为“饭珍”,万宁人称为“饭贡”,文昌曾经有一间鸡饭店就叫“饭珍五鸡饭店”。

饭团象征圆满富足,合家团圆,当年下南洋的海南乡亲们选择在异地卖起故乡的“鸡饭”,想到的当然是再熟悉不过的传统饭团形式。

如果不是马六甲的这几间鸡

饭店仍然保持着饭团的吃法,过去吃饭

团的习俗现在恐怕很少有人再忆起来了。

海南鸡饭回家

源于海南岛,扬名新加坡,这是目前餐饮界对海南鸡饭比较一致的看法。

但对于海南鸡饭在南洋的起源,马来西亚人并不认可新加坡人的说法。以新加坡公认的第一位海南鸡饭店老板王义元来看,他直到 1936 年才从海南岛南漂新加坡谋生,而大马巴生旧区源源鸡饭店的第一代老板梁居清,已经在更早的 20 年代就到马六甲学艺做鸡饭,并在 30 年代初期到雪兰莪州的巴生开档营业。而吉隆坡苏丹街上著名的鸡饭店“南香”,则始于 1938 年。

照此推论,王义元还在新加坡沿街叫卖鸡饭时,梁居清早已从马六甲拜师完成,到巴生旧区摆卖起故乡风味,而南香鸡饭店这时也已经准备开张营业了。马来西亚人认为,是因为新加坡更会包装和推广,才将海南鸡饭抢占为自家美食。

提倡“精料精做”的“鸡饭大王”程文华,今年 4 月回到海南,在海南同行的注视下,程文华煮鸡前先给鸡“按摩”,然后才与海南煮鸡方法一样,把鸡爪反插进鸡腹洞中,放进滚汤里烫一下,提出滤干,再放进滚汤,再提出滤水,反复 5 次,最后才以微火煮煮 1 小时至熟。程文华告诉同行,给鸡“按摩”的作用在于使鸡肉纤维放松,使其质地嫩滑。

等到煮鸡饭时,程文华拿出的是专程带来的打有自家“文东记”标识的泰国香米,他说这是自己的独门秘诀。文东鸡的鸡饭煮法跟海南传统做法基本一致,不同的是在鸡饭将熟而未收干时,会用一小捆香兰叶插进饭中间,盖好慢火煨之,使鸡饭加进一股特殊的香味。

海南鸡饭为何会扬名新加坡?程文华觉得,主要是鸡饭方便快捷,美味价平,各种不同层次的顾客都能接受;再就是讲究精料精做,当地用的虽然不是文昌鸡,但也是当地质地上好的鸡,大米则选用泰国产优质香米,味料则按当地人的口味喜好进行调制;再就是新加坡是个开放型国家,国际交往密切,美食一旦成名,对外发展十分便利。

“如果中国几十年前就具有今天这样的经济和社会条件,闻名全世界的海南鸡饭肯定不是出自新加坡,而应该是出自海南鸡饭的本土老家!”新海南人程文华说。



椰
桔
子
红
茶
文
昌
鸡
。
海
南
日
报
记
者
宋
国
强
摄



新
加
坡
大
厨
程
文
华
在
制
作
文
昌
鸡
菜
肴
。
海
南
日
报
记
者
苏
晓
杰
摄