

“海南人都是做厨师的吗？”对于生活在海南的人们，听到这样的问话难免会觉得有些滑稽和不可思议，但对东南亚人或是泉州人来说，问出这样的问题却是顺理成章的：在东南亚，海南鸡饭是当地最有名的美食，其中绝大部分鸡饭都出自海南人之手；在泉州，各大酒楼的大厨几乎都是海南人，有酒楼甚至将“海南厨师主理”作为招徕食客的招牌。



大名鼎鼎的海南鸡饭。海南日报记者 陈德雄摄

琼厨兵团挥师出岛记

文\海南日报记者 杨春虹



新派海南菜。海南日报记者 李幸璜摄



73年前，琼海人王义元背井离乡下南洋讨生活时，不会想到当初在家乡学到的一手鸡饭手艺，不但使他能够在异乡立下脚跟，更成为海南鸡饭后扬名华人世界的起点……

19年前，海口小伙柯道岳与同伴一起受聘奔赴陌生的泉州时，不会想到他们会成为日后名扬泉州的海南大厨，更成为如今已有数百人队伍的海南厨师“泉州兵团”最早的开拓者……

下南洋：沿街叫卖成就鸡饭美食

新加坡烹饪协会会长韩沥元祖籍海南文昌，先后在新加坡、法国等地学习中餐和西餐的厨艺。韩沥元说，海南厨师在新加坡享有很高知名度，被称为新加坡国宴的海南鸡饭，就是由海南厨师在海南本地鸡饭的基础上创出的一道享誉华人世界的美食。

上世纪初，下南洋讨生活的海南乡亲中，大多没有什么特殊的技艺，为了在异乡生存下去，不少人只好选择沿街叫卖自制的饭食，其中，最具海南特色的白斩鸡和鸡饭由于价廉物美又很有特色，不仅下南洋的海南乡亲喜爱，也吸引了其他华人和当地人。

据新加坡作家王振春考证，来自琼海的王义元也就是后来因为卖“共产鸡”出名而被称为王共产的海南鸡饭摊主，是新加坡第一位鸡饭摊主。后来，他的学徒莫履瑞开出了一间更上规模的海南鸡饭店，取名“瑞记”，懂得利用媒体宣传的“瑞记”，很快就在新加坡家喻户晓，海南鸡饭也因此出名。

对于众多下南洋的海南乡亲而言，海南鸡饭的走红也给自己带来了新的谋生之路，更多的海南乡亲选择了这个行业。时至今日，海南鸡饭已经成为东南亚一带最知名而又最普通的美食，在一个人口百万的城市里，经营海南鸡饭的排档、饭店甚至可以达到数百家之多。

正是源于这样的传承，直到现在，新加坡、马来西亚等东南亚一带仍有不少海南籍大厨。

作为新加坡新一代海南厨师的代表，韩沥元与那些

下南洋被迫卖鸡饭谋生的前辈们相比，已经是一个具有国际视野、融汇中西厨艺的大厨，他们中不少人甚至远赴欧美学习西式厨艺精髓，他们或中餐西做，或西餐中做，创新出一批更适合东南亚这个多元社会的美食。

上泉州：白手起家书写传奇故事

1990年，泉州酒店到海南的一次普通招聘，又一次成就了海南厨师。

那一年，远在福建的泉州酒店不知什么原因没有像当时时兴的做法，从广州或是香港请回粤港名厨主理自己的酒楼，却南下刚刚兴建大特区的海南，到当年名噪一时的海口泰华酒店一下子招聘了22名海南厨师和酒店管理人员。

说起那次招聘，有人说是泉州酒店为了引入海南菜，但当时的海南菜其实还未成体系和气候，粤菜才是当时一统天下的大菜系。所以有人认为，那次招聘或许就是业界朋友间推荐的一次普通招聘，引入海南菜，使海南厨师从此扬名泉州，那是泉州酒店当时也不曾想过的事情。

但对于泉州酒店，那次招聘却从此奠定了它在当地餐饮界的地位。1991年至1996年，泉州酒店推出海南早茶，由于价格定位合理，适合当地人口味，一时引得食客纷纷一吃为快，甚至出现抢位、走后门订位等“怪事”，说起那时刚到泉州白手创业的时光，海南厨师感慨颇多，用“生意好得不得了”形容当年的盛况。

泉州酒店从当初位居全省接待宾馆倒数第一跃升为第一，这个神奇的转变是因为从海南请了一批厨师。这个秘密被迅速传遍当地餐饮界，海南厨师兵团成为当地餐饮界的“神奇小子”，各大宾馆酒楼或是慕名直接高薪到泉州酒店挖人，或是远赴海南大本营再寻高手，就是没有实力的小酒家，也寻思着要找个海南厨师带出的徒弟撑场面。

到上世纪90年代中期，泉州市区及周边市县绝大多数星级酒店餐厅、高档次的餐厅酒楼，几乎都已是海南厨师在主理，在全国几乎战无不胜的广东粤菜厨师，

在泉州地区却只能是海南总厨的下手，就算有不多的广东粤菜厨师接手酒楼，却往往由于对泉州市场和消费者口味了解不透而无法在泉州呆下来，这时的接手者则肯定是海南厨师。

据不完全统计，至1995年最高峰，泉州的海南厨师超过300人，目前仍有近200名海南厨师在泉州各主要宾馆酒楼主厨。

当年的那个22人海南厨师兵团，现在大多已是功成名就。

柯道岳，在泉州酒店从普通厨师一路做到行政总厨，并进而自己创业。1997年，柯道岳在泰国烹饪比赛中荣获“亚洲中厨之星”，被写入《泉州府志》；

史李生，多次获亚洲中厨大赛和全国多个比赛的金牌，现在是海南省名厨专业委员会执委；

“怪才”吴亚二，与朋友共同投资千余万元，兴建晋江阳光商务酒店；

云奋，一度回海口在金银岛大酒店创出砂锅鱼头名菜，又二上泉州接手一家酒店使其走出困境；

中国烹饪名师陈诗汉，从泉州回海南后在海口创建琼菜王美食村，利用海南丰富食材创新琼菜，成为新派琼菜的领军人……

汇天下：海南厨师烹出天涯美味

海南厨师缘何吃香东南亚？韩沥元认为，海南厨师吃苦耐劳，又善于兼容并蓄不断创新，其中，海南鸡饭的成功更是奠定了海南厨师的地位。有了这样的传承，现在东南亚一带多海南大厨也就不难理解了。

对于泉州的扬名，省烹饪协会秘书长林俊春在文章《琼厨扬名泉州城》里总结说：其一是海南厨师踏实，凭良心，讲信誉，工作认真负责，“领人薪酬就得为人效力”，而要价也比较合理，聘方能够接受；其二是技术全面，适应性强。海南新一代厨师大多接受粤港烹技熏陶，善于吸收各地各派精华，又具海南风味特色，随时可以调整适合闽南人的口味；其三是海南人与闽南人有着历史渊源关系，生活习惯和语言接近，容易沟通。

泉州市烹饪协会会长王家恩说，其实进入泉州的外地厨师并不少，但这些外地厨师大多只是给泉州带来了一些新口味，海南厨师带来的不仅仅是新口味，更是餐饮理念和消费习惯创新。

“只要艺德双馨，海南厨师会走出更多的‘泉州兵团’”，这是柯道岳回乡与同行交流时说最多的话，柯道岳认为，勤奋和坚持是成功的基础，菜品品质是永远的追求，如果没有这个基础，海南厨师当年别说发展，就是站稳脚跟都难。

回过头再看那段创业的日子，柯道岳认为，海南厨师能够叫响泉州不能不提当年的海口泰华酒店，那时的泰华酒店可以称为海口餐饮行业的黄埔军校，为海南培养出一大批厨艺人才。此外，以“市井十洲人”、“涨海声中万国商”闻名于世的古城泉州，自古文化包容性极强，海南厨师在这里可以尽情发挥和创新。

史李生认为自己的成功有三个经验：一是人品，二是技术，三是个人机遇。史李生说，海南厨师大部分比较踏实忠诚，又由于琼闽两地同属闽南语系的缘故，海南厨师更容易了解泉州地区风俗习惯、风土人情。而且海南厨师善于创新，引进了海南文昌鸡、东山羊、丰富的海产品和热带果蔬，以海南菜和烹调方法，结合闽南菜精华，创新出融入泉州文化的新派海南菜，当地消费者非常认可。

从普通厨师一路奋斗成为酒店老总的云奋认为，随着时代的发展，对厨师的要求也越来越高，今后技术型+创造型+管理型的厨师将会获得更大的发展空间。

柯道岳（中），从普通厨师到自己创业扬名泉州。



史李生，多次获亚洲中厨大赛和全国比赛的金牌。



云奋，从普通厨师奋斗成为酒店老总。（人物图片由海南日报记者 武进群摄）



海南省商务厅
海南日报

9

共同推出