

舌尖上的乡愁

那些漂洋过海的海南味道

文|海南日报记者 刘笑非

海南味道 漂洋过海

从很久很久以前开始,身居南海之滨的海南人便时刻满怀着一种离家闯荡的决心,从更路簿到下南洋,无畏的开拓精神指引着海南人在海外奋斗。时至今日,仍有很多海南人借着求学的机遇离开家乡,或为闯出一片天地,或为看一看大千世界。

远离故土,怀揣的是梦想,同时也饱含着对故乡的眷恋。相比起现代通讯的发达,遥远年代里的海南人或许只有一尝家乡滋味才得慰藉乡愁。

正因如此,在全国乃至世界各地,尤其是东南亚等有诸多海南人奋斗的地方,从不鲜见海南味道。在马来西亚地位很高的“歌碧欧”、被誉为新加坡准“国菜”的海南鸡饭、以及当下风靡全国的椰子鸡等都是海南留下了的印记。

一种味道,记载一种乡愁。

“用老椰子肉磨成椰奶,再把浸泡8小时的糯米磨成浆,加入鸡蛋、白糖、芝麻,这才只完成了准备工作。”在文昌会文镇莲良村,已经制作了20多年信封饼的唐美玲,一步步地解释着信封饼的制作流程:将准备好的米浆摊在烧烫的模具上,趁着薄饼还未定型,再折叠成精致的长方形。

这种形似书信的小吃,凝聚着会文人的乡情,用椰子的味道传递家乡的讯息。唐美玲说,每年伊始,就会有来自内地、海外的同乡专门打电话来成箱预定,纯手工制作的书信饼也因此机械化生产的当下传承了几十年。

拥有着120万海外华侨的文昌市,像信封饼一样传递着乡情的小吃还有很多,同样遵循古法制作的重兴赤烧、锦山牛肉干等,每年均销往海外各地。

而每一种味道,不仅代表了侨乡各镇出名的小吃,也代表了一种属于当地华侨的乡愁。

根植于家乡的味觉记忆,也让闯荡在外的海南人将自己最离不开的味道带到了身边,随着

现。但这道源自海南却扬名于东南亚的美食,其实仍旧源于海南人的乡愁。

在下南洋风起云涌的时代,大批海南劳工背井离乡来到东南亚奋斗,随之带来的是海南的饮食习惯。海南四大名菜之一的文昌鸡,也被海南人一同带去。在华人群体比重极大的东南亚,这道中华美食深受当地华人的喜爱。

在新加坡,在马来西亚,点一份海南鸡饭,如今已不仅仅是一个品尝美食的过程,更成为了当地华人解乡愁的最好方式。

无独有偶,与海南一海之隔的内地,近年来也风靡起了一种海南味道:椰子鸡。

无论是饮食偏清淡的南国,还是饮食火辣的西南,抑或好食重口的北方,椰子鸡的风靡似乎打通了人们饮食口味之间的隔阂,也让不少在外的海南人吃到了熟悉的海南味道。

“一个月至少得去两三次,



海南粉。 陈贤佳 摄

约好友、约同乡,尝尝海南的味道,还能养生呢!”毕业后留在上海工作的林明雪,就是这样一个对椰子鸡情有独钟的海南姑娘,在她眼里,海南人有着浓厚的椰子情结,相比购买加工过的椰子产品,椰子鸡的纯粹更让她流连。

“制作椰子鸡,一定要用文昌鸡才行,朋友们无所谓,但我可认准了。”林明雪说,上海大大小小的椰子鸡她几乎都吃过,最终才找到一家熟悉的家乡味,此后这家餐厅也成了她和老乡们常聚的地方,她想家的味蕾,也能在椰子鸡汤入口的一刻,得到最大的满足。

海南餐厅 岛外生根发芽

“椰子鸡、大骨汤,现在想在内地吃到正宗的海南味道,容易多了。”海南省酒店与餐饮业协会秘书长陈恒笑道,海南味道,早已不是仅仅在东南亚地区风



家乡的味道可以慰藉游子的乡愁。 陈贤佳 摄

靡的美食,随着人们对健康饮食的极致追求,清淡、简单、原味的海南菜,逐渐进入了全国各地百姓的餐桌。

“从珠三角到北上广,全国有多少家海南风味的餐厅?”听到问题,陈恒给出了一个数字:“2000多,甚至3000家都毫不夸张。”陈恒表示,根据近日调研的结果,仅仅深圳、广州两地,就有不少于800家的海南餐厅。

如果说岭南、闽南地区与海南饮食同源,相似的口味造就了海南菜在异地的崛起,那进入北方市场,就纯属味觉的胜利了。“海南菜不讲大火大油,清水灼、盐水煮,辅以蘸料的饮食方式,非常符合时下人们追求的养生饮食。”陈恒笑道,北方客人起初不习惯这寡淡的味道,经过好几次尝试,才让他们品出这属于食材最原始的味道。

在陈恒看来,与当年华侨们把“味道”带在身边闯荡不同,海南的企业现在是逐渐主动去打开内地市场,原味主张、拾味馆等海南本土餐饮企业也到北国开起了分店。

“记得拾味馆在北京开业的时候,店里除了赶来尝鲜的本地食客外,不乏海南乡音。”一位在北京求学的海南学子说,那清淡纯粹的味道,让被北方重口味“轰炸”的味蕾瞬间满血复活。

海南味道以养生饮食为根基的崛起,也为海南本土菜肴的发展提供了肥沃养料。“越来越多的海南餐饮跃跃欲试,指向北方发展,为开拓市场,也能给异乡游子带去家乡味道。”陈恒说,目前协会还正在评选最美海南味道,借机让更多“海南味”出岛。

那些想在异乡开店的海南人

与北京一千公里之遥的六

朝古都南京,另一个海南人吴多其正在这里谋划着一个关于味道的“大事”。

“我是个很爱吃的人,但初到南京求学,饮食让我极不适应,又很难找到合口的海南饭菜,为什么不自己开一家鸡饭店呢?”吴多其笑道,这也成了他闯荡南京最初的梦想。

为什么选择鸡饭店,吴多其的理由显得十分淳朴:“因为老海口人都爱吃海南鸡饭啊!”成长于海口老城区的吴多其,自幼便吃着地道的海南饭菜长大,在他眼中,与其说生猛海鲜能够代表海南的饮食特色,不如说老城区、小店面的一份鸡饭更能够体现海南味道。

对于鸡饭的执着,贯穿于吴多其的大学四年,但因为两地饮食习惯、风格的差异,在南京找寻一家并非易事。“找到过几家制作海南鸡饭的饭店,但说到底还是小众了,吃的人不多,也形不成气候。”吴多其坦言,毕业后的就业压力,让他把这个小小的梦想搁置。

不过,如今与朋友合开咖啡馆的他,又把目光盯在了另一个海南小吃“清补凉”上。

“过年回家,与朋友一起尝试了火遍海口的清补凉店,根本停不下来!”吴多其笑道,连吃两碗清补凉,回到南京后还念念不忘,干脆动手自己做。

托朋友从海口专门空运过去的老椰肉,加上作为吃货积累下知识,吴多其和妻子一起在家中自己做起了椰奶冰淇淋清补凉。“尝试了两周,始终找不到门道,做出来半成品,也都送给朋友消化啦。”

一个未尽的梦想、一次失败的尝试,反而让吴多其更思念家乡的味道。其实,像他这样,因为思念,因为热爱,谋划着、尝试着,经历着在异乡开一家海南美食店的海南人还很多……



海南的白切鸡。 陈贤佳 摄

时间的流逝,这些有着鲜明海南特色的味道也在琼岛之外生根发芽,不仅成为当地别具特色的食品,也传承着一段段属于海南的味觉故事。

2006年,一部名为《海南鸡饭》的电影上映,片中海南鸡饭虽然仅仅作为一种感情表达的意象存在,但演员张艾嘉在其中完整展现的海南鸡饭的制作方法,仍旧引起不少人的好奇与共鸣。

海南鸡饭虽冠名海南,但其实在海南本土众多的鸡饭店中,甚少“海南鸡饭”这道菜,更多时候是以白切鸡饭的形式出