



## 文昌鸡

文昌鸡  
海南日报记者 李幸璜 摄



### 海南人吃鸡做法多

白斩鸡，是海南人吃鸡最常见的做法。所谓白斩鸡，就是把鸡内脏掏空洗净，入水囫圇而煮。煮鸡的水不加任何调料，大火约煮20分钟左右，整只鸡取出晾干表皮，斩成小块，盛入碟中。食用时可蘸食葱油、生抽、桔子、蒜头等配好的佐料，入口的鸡块既不过分寡淡，又能保持原味。

陈东川是海口市一间酒楼的行政总厨，关于白斩鸡，他讲述了小时候常见的一个有趣的现象：“鸡在入锅的时候肚子里多少会有一些血水，家里的老人会把一个陶瓷小勺塞到鸡肚子里一起煮。”过去，陈东川不明白这是为什么，现在回想起来，应该是老人们将鸡肚子里的血水煮出来的一个办法吧。没想到的是，长大后的陈东川也步入了天天和鸡打交道的行业。从1987年陈东川成为厨师，至今已有30年，每天过手数只白斩鸡。时间越久，不但没有生厌，反而增添了更多的热爱，“这是一种饮食习惯，在这个习惯中，还维系着人们的感情。”

文昌市东郊镇的吴阿婆早在过年前的几个月就开始给鸡喂椰蓉。东郊镇盛产椰子，吴阿婆不嫌麻烦，每天都要将老椰子的厚椰肉挖出，在庭院里用刀把椰肉剁得细碎。到了季节，院子里的莲雾长出了果，阿婆也要摘下几个剁碎，和椰蓉拌匀喂鸡。“以前生活很穷，哪有专门给鸡吃的食物，鸡就吃剩饭剩菜。我用椰子做饭把孩子养育成人，用椰子养的鸡也能让鸡肉更嫩滑。”

除夕夜的饭桌上，在外地的孩子们回到了老屋围坐一团，阿婆的脸上挂满了喜悦。鸡肉还是童年时的味道，孩子们对阿婆养的鸡啧啧称赞，使阿婆的情感得到了极大的满足。

除却白斩鸡，海南人吃鸡还有很多办法。椰子鸡，是用椰子水做火锅汤底，把生鸡煮熟食用。

盐焗鸡，则是将洗干净的鸡肚子里填满党参、枸杞等滋补材料，用烟纸包裹，放到洒满盐的炉子上小火慢焗。不间断的热量将盐的咸味传递到鸡皮，再从外层向内里焗烤入味，火候到了，鸡熟了，味道也焗进了鸡的每一丝肉中。

再有，文昌潭牛镇的餐馆用烧好的高汤淋鸡，厨师们一只手抓住鸡脚，一只手不断地将滚烫的高汤一勺勺浇在鸡肉上，直至八九分熟。此时的鸡剥开后骨头和鸡肉连接的地方还有血丝，肉质却是最为鲜美、嫩滑。这样的吃法在当地极受欢迎。

在民间，还有“椰蓉鸡”这样的传统老吃法。取一只老椰，掏出椰肉留水备用，老人们将一半的椰子剥成椰蓉塞进肚子中，另一半的椰子切成条，和椰子水同放进陶瓷盅里上锅慢炖，椰蓉的香气、椰子水的清新，就全都渗入了鸡肉中。

# 海南年，无鸡不成宴

文海南日报记者 刘梦晓

无鸡不成宴，说起逢年过节吃什么，海南人最一致的答案恐怕就是“鸡”了。

网络中，人们用图片形象地传达了海南人过节爱吃鸡：图片里共有16只鸡，从除夕到正月十五，每只鸡身上都有一个日期编号，解释人们从年三十就开始吃鸡，吃到正月十五才算过完了年。

文昌鸡是海南“四大名菜”之首，也可见鸡在海南饮食文化中的地位非同一般。经过多年的演变，海南人对鸡的烹饪方式变化多样，从舌尖的品尝、到亲友的往来、再到情感的寄托，都融于生活习惯里。



乐城的“赛肥鸡”。 蒙钟德 摄



文昌潭牛镇天赐村，村民韩汉夫在树下喂鸡。  
海南日报记者 张茂 摄

### 吃鸡的蘸料五花八门

在海南人的食谱中，要想完全释放鸡肉的美味，一定少不了蘸料。

海南是一座盛产南药的岛屿，人们随手采撷，就是一道食材。在五指山等地，南药九层塔产量极高，这就造就了当地人喜欢用九层塔入蘸料的生活习惯。九层塔的花呈多层塔状，故称为“九层塔”，它的叶与茎及花均有浓烈的八角茴香味，全草具疏风解表、化湿和中、行气活血和解毒消肿之功效，对常年行走在山里的人们来说，将九层塔捣碎入做佐料，风味独特，有一股乡土气息和草本植物的芬芳，而用这样的草药祛除身上的湿寒之气最为方便且廉价，兼具美味和养生功效。

土香菜又是另外一种海南人喜爱的佐料。切碎后的土香菜能产生黏液，具有养生和增强鸡肉滑度的作用。土香菜和蒜蓉(或姜蓉)、酱油混拌，再淋上几颗带有天然酸味的金桔汁，是海口等地区人们喜爱的吃

鸡蘸料。鸡肉蘸下酱料再入口，既能吃出滋味，又不至于掩盖了鸡肉本身的鲜美。老海口人也喜欢用虾酱蘸鸡，咸和海味，是人们喜欢这一“重口味”吃法的原因。在文昌等地，人们更愿意将鸡煮熟后，把鸡汁留作蘸料，微咸的汁水充盈鸡肉，回味自然。

有实惠廉价的佐料，也就有佐料中的“贵族”。在澄迈、定安一带，人们在山柚油中加入少许食盐，用作白斩鸡的蘸料招待贵客。之所以称其为“贵族”，实在是因为山柚油价格高昂，市面上要五六百元才能购得一斤。蘸过了山柚油的鸡肉入口除了鸡肉的原香之外，还有浓郁的油香。这样的鸡肉入口，肉质中每一个细胞裹挟着山柚油的山野香气，油而不腻，芬香满溢。

当然，也有部分地区喜欢以酸甜醋作为蘸料，但甜味对鸡肉本身的味道掩盖较大，所以在蘸料的世界里，还是咸味当头。

### 和鸡有关的风俗习惯

海南人为何如此爱吃鸡？有老人说，鸡和“吉”同音，吃鸡，代表着一种隆重，也寄托了心愿。不过，人们的信念只是一方面。一箪食，一瓢饮，吃鸡最终能作为一种传统被烙在海南人的生活中，还与本地的气候环境有关系。

“鸡是农耕文化中最好养的家禽之一。”民俗专家蒙乐生说，海南的气候适宜鸡的生长，鸡不容易生病死亡，又有足够宽袤的土地散养，容易养活且品质好。除此之外，“养鸡成本小，过去的穷人家，再怎么困难也要想办法养只鸡过年杀，这就慢慢成了人们的一种习惯，继而作为一种传统流传下来。”

农耕文化一方面决定了人们的生活习惯，另一方面也体现了人们在繁忙生活中追求欢乐、趣味的乐观精神。在琼海乐城，每年元宵佳节都会举办“赛肥鸡”比赛。活动开始前，各家都会在门口摆出自家最肥的阉鸡迎神。圆鼓鼓、饱含油脂的肥鸡，仿若一件晶莹剔透的艺术品，令人驻足，吊人

胃口。

这时，乐城人会相互走访，看看左邻右舍参赛的肥鸡，心里边也暗自给自家的肥鸡打分。“赛肥鸡”的评委由村里十几位德高望重的父老乡亲们组成，挨家挨户为参赛的肥鸡评比打分，选出一年度度的夺魁肥鸡。

蒙乐生说，“赛肥鸡”这一习俗的演变始源于穷苦时期，过年时各家都会准备鸡，人们在心里默默比较谁家的鸡养得肥，后来，这就演变成了一种民俗。鸡是否够肥硕、煮的程度是否恰到好处、造型是否美观是“赛肥鸡”“赛”的标准，谁家的鸡最肥，说明谁家最会养鸡，同时也是勤劳的象征。

如今，人们过年吃鸡还有吃阉鸡的习俗，当小公鸡长到能追母鸡时，就要阉割。雄鸡经过阉割后，雌性特征渐渐泛起，体型增大，肉质介于公鸡与母鸡之间，味道更为鲜美。

炊烟袅袅，是家的味道，鸡年已到，在鸡年吃鸡，更是人们追求的美好兆头！