



海南椰子盅

琼菜飘香三十年

文图 本刊特约撰稿 林俊春

30年前，也就是海南建省之前，市场上没有一家真名实姓的琼菜馆，就连海南厨师都不敢承认自己是海南菜师傅，而以标榜粤菜师傅为荣。

历史上海南一直隶属于广东省，地方菜长期纳入粤菜范畴，被列为粤菜“四大流派”（广府菜、潮州菜、客家菜、海南菜）之一。受历史、地理、经济等众多因素的影响，海南菜长期处于默默无闻的境地。

上世纪80年代，海南餐饮界的一批有志之士，为彻底改变琼菜落后的现状，发起筹建海南第一个餐饮业社团组织。1987年4月7日，海南省烹饪协会的前身——海南行政区海口烹饪协会宣告成立。

从此，琼菜开启了历史新篇章，特别可喜的是，协会成立刚满一年，海南建省办经济特区，琼菜得以从粤菜中分离出来，自成体系。

餐饮文化从零开始 海南“食书”陆续问世

一个地方菜系的形成和发展，离不开其特色文化的支撑。过去海南岛经济建设发展缓慢，饮食业更谈不上发展，琼菜的形成存在许多“先天不足”，有关琼菜的文化资料几乎是一片空白。30年前，根本找不到一篇介绍海南菜的文章，更别说一本美食书籍。

没有文字资料的积累，人家怎么知道海南菜的存在？

1988年，《中国烹饪百科全书》编纂出版，约请我们提供“海南菜”条目。1992年3月该书正式出版发行，“海南菜”首次出现在国家级权威工具书中，等于“海南菜”作为一个地方菜系得到了公认，意义非同寻常。

紧接着，1992年，海南省烹饪协会与《海南日报》联合举办“海南烹饪文化研究征文”活动，引起政府和社会各界的关注。短短2个月内，征集到各界人士征文50多篇，从中选出18篇在《海南日报》“征文专栏”发表，社会效应良好。

同年，我们举办了“海南省烹饪文化研讨会”，邀请8位全国著名的专家教授来琼，与海南本土的论文作者、专业人士共同

探讨“海南菜”的释义。专家们先行环岛参观考察，实地接触当地名产，品味特色美食，了解市场状况和民风民俗，然后集中在海口进行探讨，发表各自见解，最后得出“海南菜系是客观存在”的结论，在《中国食品报》和《中国烹饪》杂志做了宣传介绍，《海南日报》、海南电视台也加之报道。

来自全国的著名烹饪学者参加研讨会后，还陆续发表了肯定海南菜的文章，如烹饪专家聂风乔教授写出了万言论文《论海南菜系》、熊四智教授发表了《和在海南》，王子辉教授、张廉明教授都写出了介绍海南菜的文章。

在专家们的支持和鼓励下，海南省烹饪协会组织编撰了第一本介绍海南名菜美食的书籍《吃在海南》，1996年由中国商业出版社正式出版发行，填补了海南无“食书”的空白。

经过持续多年的努力，省一级的琼菜发展研讨会和特色美食节连年举办，各市县也都重视当地的美食文化资料征集、挖掘，印制自己的宣传资料，各种媒体也积极配合推介，海南菜的资料、出版物逐年增多。继《吃在海南》之后，又有《中国海南菜》《海南滋味》《海南美食概览》等图书纷纷面世。2012年出版的《中国烹饪文化大典》也编入了详细介绍“海南菜的文化渊源与风味特色”的资料。凡此种种，极大地夯实了海南菜的文化基础。

技术队伍由弱变强 琼菜宗师功不可没

烹饪技术队伍是地方菜系的中坚力量，海南菜长期落后的重要原因是技术力量薄弱。建省前，全省连一个一级厨师都没有，四星级以上酒店总厨没有一个海南厨师担纲。老一辈名厨没有得到应有的承认，中青年厨师背着海南菜落后的包袱，不敢有所作为。

1988年5月，海南建省不到10天，省烹饪协会就组织省代表队参加第二届全国烹饪技术比赛，派出当时最有实力的5位厨点师出征，获得了1金、2银、3铜的好成绩，同时在赛会上展出海南特色菜品展台，吸引

了众多围观者，“海南菜”第一次在京城亮相，引起轰动效应。尤其是最具代表性的传统名菜“海南椰子盅”，大大鼓舞了海南厨师的士气，掀起了一股学习、钻研、提高技艺的热潮。

1993年，第三届全国烹饪技术比赛个人单项赛，海南厨点师23人参赛，收获6金、16银和1铜的良好成绩，一人获得“全国优秀厨师”称号，团体赛的两支代表队双双获得银奖。

此后，每一届全国烹饪比赛，海南都积极组队参加，每一次都带回大量奖牌。特别是第七届全国比赛，我们争取到在海南设赛区，动员了200名选手参赛，一举获得38金、58银、77铜的大丰收。除了参加全国比赛，我们还在省内举办多次烹饪比赛，为参加全国比赛练兵，还多次组队到国外比赛，如1997年的曼谷亚洲中厨大赛，1998年、2005年、2010年的马来西亚世界金厨大赛，每一次比赛不但收获奖牌，更可贵的是开拓了视野，增强了创新意识，打开了提高技艺的思路。

除了各种比赛，我们还重视开展经常性的技艺交流、研讨活动。经过多年的培养锻炼，海南菜技术队伍迅速成长壮大，琼菜技艺显著提高。

2003年，海南省人民政府承办第93届广交会欢迎晚宴，把制作50桌宴席菜的任务交给省烹饪协会。我们精心编制出完整的宴会菜单，组织28名厨技人员进驻广州花园酒店，一举出色完成晚宴接待任务，博得国内外贵宾的一致称赞，受到省政府办公厅通报表彰。

建设强大的琼菜技艺队伍，必须树立琼菜技术权威，让传统工艺技术得到传承。覃文章老师傅出身海南厨师世家，从业时间长，在行业中威望颇高。在他从业65周年的2000年，省烹饪协会联合海南省总工会，举行庆贺大会，授予“琼菜宗师”牌匾。

省烹饪协会和后来成立的琼菜研究中心，还先后促成两次师门组建举措。一次是2016年4月授予陈中琳师傅“元老级琼菜大师”荣誉称号，举行隆重仪式，收授10位高徒，正式建立“陈师门”；第二次是2017年6月，授予何子桂师傅“功勋琼菜大师”荣誉称号，举行隆重的收徒仪式，接受12位弟子拜师，正式建立“何师门”。这两次拜师活动都有国内顶级烹饪大师李耀云、孙应武、赵嘉祥、葛贤萼、许菊云、卢永良、严惠琴等亲临现场见证。

如今的海南厨师队伍，已经有了强劲的阵容，拥有元老级、资深级注册中国烹饪大师36位、注册中国烹饪名师45位，特级琼菜大师18位，琼菜大师、名师300余位。

品牌大放异彩 一批企业冠名“琼菜”

30年前，要找一家海南菜名店，是根本不可能的事。说到名菜，大家熟悉的不外是“四大名菜”——文昌鸡、加积鸭、东山羊、和乐蟹，其实说是四大名产，只是优质食材。而“名食”呢，倒是“海南鸡饭”出名，但那风靡世

界的是新加坡的“海南鸡饭”，海南本土的“鸡饭”却没有哪一家叫得响。

从上世纪90年代开始，我们多次举办全省名菜美食评选活动。1996年出版的《吃在海南》就集中介绍了海南当时有代表性的名菜、名小吃，名厨和名店，初步显露出了海南菜的品牌实力。

2001年，中国烹饪协会第一次组织评选“中华餐饮名店”，我们积极配合，大力推荐，有10家餐饮企业获此殊荣。后来又两次组织推荐评选活动，使“中华餐饮名店”达到20家。

2002年，海口市出现第一家以“琼菜”命名的排挡式酒楼“琼菜王”，我们给予大力扶持。从舆论宣传到经营模式提供必要的帮助，其名声日隆，发展迅猛。2010年省琼菜研究中心一成立，就选定“琼菜王”为“示范单位”，挂牌推广。到2017年的15年间，“琼菜王”发展成拥有3家大型酒楼的连锁企业，成为公认的琼菜标杆企业。

琼菜研究中心一方面制定地方标准，一方面与省烹饪协会联合进行琼菜名店、名菜、名厨评定。2012年，我们配合省商务厅开展海南特色美食文化节活动，与南海网合作举办海南名菜名小吃评选活动，发动网民推荐各地名菜小吃达300多款，最后经过专家评定，“海南十大名菜”和“海南十大名小吃”公布于众。2013年，评定琼菜大师（名师）135名，2014年评出琼菜品牌名店40多家，海南名菜84道，名小吃47款，还有海南名宴19席。2017年的第二批琼菜大师名师评定活动，共评出琼菜大师、名师180多位。

30年间，海南餐饮市场发生了巨大的变化，过去默默无闻的海南菜，如今上升为餐饮市场的主力军，继“琼菜王”之后，以“琼菜坊”“琼菜人家”“琼菜记忆”“海南乡味”“琼菜老味”命名的餐饮企业接连出现，而且不论是否是高档酒楼还是普通菜馆，都生意红火。

许多高档酒楼、五星级酒店的餐饮服务都纷纷以琼菜为主打项目品牌推出，作为我国民间外交重要窗口的博鳌亚洲论坛的餐饮服务也明确指定用琼菜。■



1987年4月7日，海南烹饪协会成立。



2000年，为“琼菜宗师”覃文章隆重授匾。