

海南「公道」又火了

自然分餐 口味创新 乡土味浓

文/海南日报记者 张期望

▲三角梅庄园的「公道」餐。摄于龙泉

琼海多河文化谷景区的特色“公道”餐。
海南日报记者 袁琛 摄

源于食物匮乏年代，普通老百姓为了抵挡“三鸟”（鸡、鸭、鹅）诱惑而诞生的“公道”餐，因其生态环保且文化韵味足，近年来在海南多个景区悄然流行开。景区通过推陈出新，开发出多品种的“公道”餐，进而使其成为景区的一道亮丽风景。因其“天然”的分餐方式，“公道”餐在疫情期间更加获得了游客们的认可。

花间尝“公道” 这个景区很火

“尽管刚推出不久，这半个月来，每天至少可以卖出100份。”4月6日中午，三角梅展举办地海口市琼山区红旗三角梅庄园内，“公道”餐厨师马玉娇忙乎着将一份份“公道”餐端出来，游客们则自觉相隔一米左右排队取餐。游客们接过竹簸箕餐盘，顺手扫一扫贴在墙上的收账二维码买单，将簸箕放在厨房附近的休闲桌上，一顿美味午餐就开始了。

马玉娇制作“公道”餐的厨房并不大，占地面积在120平方米左右，由三间简易预制板房组成，入口处是食材准备间，中间则是烹饪间，靠近游客通道的是装餐间，出餐口就设在装餐间，游客一进庄园就可以看到。每天上午7点，马玉娇和另外两名厨师就会早早来到庄园，为中午的“公道”餐准备。

“我们3人都是附近的村民，小时候村里经常吃‘公道’餐，长大后也都学会做‘公道’餐。”马玉娇说，3月20日，三角梅展复展后，当天就迎来大批客人。当时，受新冠肺炎疫情影响，展区没有开放食堂，游客午饭就成了问题。为了解决游客们的午餐难题，该庄园决定推出“公道”餐，马玉娇等3人被请来当厨师。

“传统的‘公道’餐，主菜就是鸡鸭鹅，辅菜则是青叶菜。”三角梅庄园营销主管韩明轩称，如果按照传统做法，不仅菜品单调，还有可能不符合游客们的口味，韩明轩和同事们商量后决定改良公道餐。按照生态环保、就地取材的原则，该庄园推出了以鸡、鸭、猪脚、乳鸽为主菜的4款不同“公道”餐。每款“公道”餐三荤两素一饭一水果。

“鸡是附近村民养的，鸭就养在庄园内，乳鸽用的是本地知名的红旗乳鸽。”韩明轩称，为了丰富该庄园推出的“公道”餐菜品，每份“公道”餐配有一条海鱼、半个咸鸭蛋，一份笠饭、一份青菜、一份水果，分量刚好可以让一个成年人吃饱。竹簸箕餐盘上面铺设一片芭蕉叶，餐盘可反复使用，卫生且环保。

正是因为有花赏，有“公道”餐吃，三角梅展复展后，20天时间就迎来了数万名游客。清明节三天假期，上万人前来看花展。每天中午，展区分散设置的休闲桌椅前，总是坐满一边用餐一边赏花的游客。“我们推出的‘公道’餐，完全符合疫情期间省内提倡的分餐制要求。”

韩明轩称，更重要的是让游客通过用餐体验，更加深入了解海南的传统文化。

推陈出新 捕获“吃货”心

4月5日中午，琼海市多河文化谷公道文化馆内显得特别热闹。20多名游客分散坐在几张八仙桌前，开始品尝该景区的“公道”餐。一个饭团、一碟青菜、几片番鸭（嘉积鸭）外加一道例汤，尽管该景区推出的“公道”餐相对简单，但是游客们也吃得津津有味。

“从2013年至今，我们景区至少卖出了100万份‘公道’餐。”据多河文化谷景区负责人吴晓玲介绍，早在2013年，为了发掘当地传统文化，该景区就推出“公道”餐，并一度成为该景区特色文化，很多游客慕名而来。为了让游客更多了解海南“公道”餐，该景区还建设了一个公道文化馆，使之成为景区的一个重要景点。

多河文化谷的“公道”餐得到游客认可后，很多景区也纷纷推陈出新，推出了各种花式“公道”餐，并成功捕获了大批“吃货”的心。在三亚市海棠湾水稻国家公园，该园区内的稻田盛宴餐厅以“海南不同年代的饮食文化、不同年代的回忆”为主题，将当地质朴农家食材，通过传统手艺烹饪，推出“东山羊公道饭”“湾坡鸭公道饭”“土窑鸡公道饭”和“老班长公道饭”等4种“公道”餐，每份“公道”餐由主打荤菜、素菜、海鲜、甜食糕点等近10种菜品搭配构成。在澄迈加乐镇美丽乡村加乐村，为吸引游客品尝该村的美味豆腐，返乡创业大学生王和祥推出多款以豆腐为主菜的“公道”餐。

“这些‘公道餐’之所以受到游客欢迎，主要是它有特色且干净卫生。”海南本地导游范仲祥称，跟传统的旅游团队餐相比，很多景区推出的“公道”餐不仅食材来自本地，且均采用竹簸箕芭蕉叶当餐盘，非常有特色。而“公道”餐是每人一份的，除竹簸箕重复使用外，芭蕉叶用餐后会更新，环保且干净卫生。加上一些景区在菜品制作上各显神通，大力挖掘本土特色的菜品，让很多游客“吃货”本性立马显现，在游客中畅销是必然的。

天然分餐制 难得乡土味

“公道”餐源于什么年代，在海南本土有不同传说版本，但其产生原因却大致相同。即在食物匮乏的年代，寻常百姓平日里难得有吃荤的机会。生活窘困的人家为了吃顿美味，一顿吃遍“三鸟”好解馋，多人便邀约“做公道”，逐渐发展成一种饮食文化。

“做公道”的倡议者被称为“公道头”，通过“凑份子”的方式，大家一起凑钱买回“三鸟”。为体现公平均等，“公道头”将煮熟的食物当众平分，按份数将食物的各个部分均等切好，一人一份，连一只肝、一段肠子都得分均匀，确保绝对公平，这也是海南人独创的特色“AA制”。

“公道”餐开吃前，“公道头”会找来一个大簸箕，并在上面铺好芭蕉叶，大家便可以围成一个圈，像看江湖艺人耍手艺般审视着“公道头”把鸡鸭切斩分份，拿走自己那份再领一个或多个鸡饭或鸭饭团。以前吃“公道”最大的特点就是用手抓食，大家围桌而坐，相互寒暄，直接上手抓取簸箕中的美食，既拉近了距离，又有一番原汁原味的独特乐趣。

“公道饭”除了传统的鸡鸭鹅外，在万宁、琼海、临高等地又衍生出东山羊公道饭、港式烧鹅公道饭、加积鸭公道饭，土窑鸡公道饭等新菜式供食客选择。

“这其实是一种难得的乡土文化，体现了海南各地村民团结互助的民风。”海南大学旅游学院副教授刘刚称，“公道头”一般是当地比较有威望且办事公道之人，让其掌刀分切“三鸟”，不仅是对其的一种信任，而且间接地教育村民做事要公道。在物质缺乏年代，村民不偷不抢，而是团结一起共同出力，互相帮助解决口腹之欲，进而让村民懂得团结互助的重要性。

据了解，早在2003年“非典”疫情之后，我国就曾兴起分餐热。伴随着“非典”的退却，分餐制便鲜有人提及。新冠肺炎疫情发生之后，分餐制再度进入社会公关的视野。刘刚称，“公道”餐跟分餐制非常相似，很适合旅游餐饮行业大力推广。

