



马来西亚海南会馆联合会林秋雅总会长在家用海南菜肴宴请乡亲们。

林秋雅 供图

舌尖上的乡情 马来海南思乡味

文 | 本刊特约撰稿 郑翔鹏

无鸡不成席： 清汤白灼见真章

逢年过节，白斩鸡是海南人饭桌上出现频率最高的菜式。白斩鸡顾名思义，就是整鸡以清汤白水余烫，再斩件上盘辅以特制的佐料食用。在海南，白斩鸡要以原产地在文昌潭牛的文昌鸡种最为著名，分布于琼岛街头巷尾的鸡饭店，往往都爱打上文昌鸡的招牌。这一烹饪形式的美食由早期出洋谋生的先辈们传到海外，并以“海南鸡饭”闻名于世界各地，尤其是新马地区，成为家喻户晓的名菜，更是琼籍华人华侨年节餐桌上少不了的佳肴。“我的儿孙们回家过年，一定要吃白斩鸡和鸡饭！”马来西亚海南会馆联合会林秋雅总会长介绍，由于儿孙们常年住在海外，过年她总会为家人下厨，以满足他们心中那抹忘不了的“年味”，而她的海南鸡饭总是让晚辈们齿颊留香。

“我们海南人吃白斩鸡，传统上要配着‘糍珍’一起！”在林秋雅的孩子提时光中，每到年节，其母亲用炒过鸡油的米配鸡汤煮饭，捏成的饭团，海南话就叫“糍珍”。“我妈妈捏‘糍珍’标准的姿势要两手相扣握住鸡饭，就像太极的阴阳双鱼符号！”林秋雅边演示捏鸡饭团边向笔者强调，饭团经过手掌来回旋转按压，会更加扎实和圆润。听完她的讲解，顿时对这个乡土气息浓郁的食物肃然起敬！眼前司空见惯的饭团原来内有乾坤，在林秋雅看来，“糍珍”圆圆，教育我们要重视家庭和睦团圆，米粒扎实是团结的象征，而捏制饭团的过程本身就蕴含了传统哲学智慧。“以前吃‘糍珍’直接用手抓！”在林秋雅的回忆里，咬一口鸡肉就一口饭团的画面仍然鲜活，手捧的是原乡的温度，呃摸的是亲情的滋味。

老一辈的琼侨先辈每逢佳节无法回乡，只得把思亲怀乡的情愫化入散发着浓郁海南风味的道道美食中，通过复刻萦绕在舌尖的味觉记忆，抚慰那难舍的乡愁。

时至今日，这些菜肴仍被在马来西亚落地生根的琼籍华人延续为籍贯特色的传统年味，经由味蕾的传承，为生生不息的海外琼裔新生代留下祖籍地的烙印。

佐料

是白斩鸡的点睛之笔。清淡的烹调为保留鸡肉的原汁原味，佐料则尽可能地满足了人们对酸甜辛辣的味觉期待。总的来说，马来西亚的佐料要比海南稠一些，当地喜好以生姜和尖椒舂制。不过金橘在两地的佐料中都有见到，而文昌地区称为“鸡菜”的刺芫荽，同被大马部分乡亲加于佐料中，波德申中华中学董事长莫泰波告知该植物又称为“鸭菜”，也用于制作白斩鸭的佐料。

除了白斩鸡和鸭，白切肉也是大马乡亲的家常味。林秋雅介绍，文昌人通常备三牲祭祖，即一只鸡、一块肉和一对鱼。五花肉与鸡可同锅煮，奉过祖先后把五花肉切片，佐以虾酱，就是一道乡味十足的年菜。实际上，清汤白灼对于食材本身的品质要求很高，以白斩鸡来说，有没有“鸡味”，常是当地老饕的评价标准。而白斩鸡的烹制没想象中简单，从火候和时间的拿捏来讲，就非常考经验，多一分过火，少一分则不熟。老一辈海南人追求鸡肉已经熟了，而鸡骨中还带略微血色，才是一盘白斩鸡最完美的状态。

道道有寓意： 经典菜肴庆佳节

得益于海南岛得天独厚的地理环境，新鲜优质的食材养成了海南人将清汤白灼奉为圭臬的“任性”。然而食不厌精，脍不厌细，在海南人的团圆饭桌上，还有不少精心搭配，独具风味，且寓意美好的菜肴，即便称不上玉盘珍馐，却让南洋的琼籍华人食髓知味。

“我们过年家里会吃羊肉

炉、大蒜炒大虾、黄梨炒猪皮、海南‘软肉’、韭菜花炒鱿鱼……”谈到海南年菜，在麻坡出生，祖籍琼海的林美金女士如数家珍，以海南话滔滔不绝地讲着当年与父亲吃团圆饭的一幕幕：“小时候过年很热闹，家里除了兄弟姐妹父母亲，还请一些同乡长辈过来‘围炉’，父亲总会给我们讲每道菜肴的典故或寓意，现在我自己操持年菜时，还会想起父亲跟我们讲的故事！”羊肉汤是海南人的拿手菜之一，围炉则寓意团圆幸福。林美金的父亲早年经营餐饮业，对海南菜肴再熟悉不过了，因此林美金童年的团圆饭充满了家乡味，她至今无法忘怀全家喜庆洋洋地围在沸腾的羊肉炉边，啜着鲜美的热汤，香气由喉底传到鼻腔又伴随着谈笑风生的惬意。

林美金介绍，“软肉”意思是口感软嫩的卤肉，为纪念苏东坡来过海南，也被称为东坡肉。她记忆中，这道菜不仅是年菜，也是麻坡早年海南人的婚宴菜，海南东坡肉是一大块方形的五花肉，腌渍过的肉块要先油炸，才与蒜米、八角、桂皮等香料同鱿鱼干一起放进砂锅焖煮，煮好后整块肉上桌，直接用筷子分食。至于大蒜炒大虾则是取二者的谐音，“蒜”在文昌琼海一带的海南话谐音“顺”，“虾”则像海南话里形容笑声的拟声词“嘿嘿”，寓意新一年的生活顺顺利利“笑嘿嘿”。

黄梨炒猪皮即菠萝炒猪皮，猪皮爽滑多汁，酸甜适口，整道菜呈现金黄色，还有遍地黄金的好意头。它的高级版是将猪皮换成鱼鳔，海南岛四面环岛，靠海吃海的食谱中当然少不了海产

干货，但是如今鱼鳔价格较贵，好的鱼鳔又不易获得，因此黄梨炒猪皮更为普遍。安焕然教授家里的团圆饭，都会有他年逾九旬的母亲做的一道肉酿鱼鳔，将肉蓉填入鱼鳔，再打个鸡蛋入锅蒸，黄白相间的鱼鳔与蛋白，意喻金玉满堂。住在巴生的黄良聪先生介绍，这道菜名为金钱鱼鳔，过去是东家为海南人的香园酒楼的主打菜之一，用柱状的鱼鳔填以猪肉、鱼肉和蟹肉制成蓉的馅料，外形似金钱而得名，蒸出炉再淋上加蛋白勾芡的高汤，色味俱佳。

南洋创新味： 落地生根的见证

提起海南面，打开了林美金记忆的闸门，只要传统节日聚餐，她家里的餐桌上都有一盘炒面。“我们的面会带些许汤汁，而且胡椒味很浓！”她指出家里的炒面与其他华人籍贯的炒粉或面在风格上的不同，而年节煮祭祖的全鸡和五花肉余下的汤是这道炒面的现成调料。“以前的生活很节俭，作为长子的父亲除了养育我们，还要照顾在家乡的亲人。”过节吃炒面的习惯贮藏着林美金父亲在南洋艰辛创业的岁月，因此深深刻在她的家族记忆里。无法想象从筚路蓝缕到落地生根，要克服多少困难，这道凝结前人珍惜食材巧思的菜式，只是琼侨先辈恪守勤俭持家传统美德的其中一例缩影罢了。

“我小时候就在哥哥的餐厅学炒海南面了！”谈到海南面，父亲与哥哥们在槟城经营酒店餐饮业的林秋雅颇有心得，她认为

炒上好的海南面，熬制高汤非常讲究。她介绍，一般炒海南面选用猪骨高汤与虾汤，还有虾、肉片和鱼饼作为配料，早年长辈们还喜欢加猪肝。起锅前让面条充分吸收汤汁，虾的鲜、肉的醇、胡椒的辛香尽在其中，多层次的味觉体验，食之回味无穷。有说法认为，海南面是海南人融合了华人炒面形式和西餐烹饪方法的产物。为了让友族马来人也能食用，海南面还有清真炒法，高汤则以鸡汤替代猪骨汤。

如今海南面被马来人广为接受，成为一些马来餐厅菜单上的常备菜品，即马来文写作“Mee Hailam”的炒面，据了解马来人的炒法与海南人炒的方式和风味上又略有不同。“这应该是我们海南先辈在南洋的创造研发，华人传统过生日会吃面，希望健康长寿，我们家庭成员过生日吃的是海南面！”林秋雅说，虽然海南原乡目前找不到一模一样的炒面形式，但是海南面注重鲜甜，使用海鲜提味，应该也受到海南人饮食习惯的影响，所以在马来西亚也被认为是带有海南籍贯特色的美食。

在槟城长大的林秋雅家中的团圆饭桌上，还少不了一道风味独特的菜肴——鱿鱼炒。她介绍这是一道槟城大多数华人过年都会食用的经典菜肴，源自当地的娘惹族群。以沙葛、胡萝卜、冬菇和包菜等切丝，还有肉片、鱿鱼丝等翻炒，用生菜包裹食用。“鱿鱼干是海南人饮食中常见的食材，在我们海南家乡也有过年吃生菜包饭的习惯，与鱿鱼炒的吃法很像，所以我们家庭也非常喜欢这道菜！”林秋雅称，随着先辈在南洋落地生根，饮食习惯也与其他种族或华裔籍贯相互影响，不少美食同时体现了多元种族和籍贯的特色，作为马来西亚人共同的“乡味”。