

2022 丰味迎年 鸡 祥如意

# 金鸡报喜庆丰年

文海南日报记者 袁宇



赛肥鸡  
庆新年

肥鸡是海南人过年的祭祖佳品。资料图

土灶里的柴火“噼啪”作响，淡淡弥漫的烟气中，大锅里的水开了。“好了！”海南琼海市博鳌镇乐城村村民马振秋上前一把揭开锅盖，浓浓的白色水蒸气散开后，映入眼帘的是一只褪了毛、浑身金黄、闪耀细腻光泽的肥鸡。这是海南日报记者近日在琼海市博鳌镇乐城村采访时见到的一幕。

泛着油光的大肥鸡，是乐城村村民必备的新年年货。这些肥鸡由村民精心饲养，饲养年限有的长达四五年，短的也有一两年。这些大肥鸡除了自家食用外，也成为当地村民眼中倍有面子的年节好礼。

海南人无鸡不成宴，春节的餐桌上更是无鸡不成席。在过去，无论多困难的人家，也会养上几只鸡过年。可以说，一只只肥美的年鸡就是海南年味的象征。

送肥鸡  
迎新年

吃肥鸡  
过大年

1月23日一大早，万宁人陈世勇就来到农贸市场挑选“鸡阉”（万宁当地对阉鸡的叫法）。竹编框笼里，一只只个子高高、羽毛黑红、神气十足的“鸡阉”等待被挑选。

“鸡阉”是万宁人的年鸡，也是逢年过节的送礼佳品。

“‘鸡阉’个子大，而且羽毛颜色很漂亮，祭祖、送礼都选它。”陈世勇说，在过去，接亲迎亲也会挑选漂亮的“鸡阉”，“那时候，拎着神气、漂亮的‘鸡阉’，无论是送或收，都很体面。”

年礼送年鸡。在采购年鸡的人群中，有不少人精心挑选“颜值高”的“鸡阉”作为新年贺礼，送给亲朋好友。或许正因这一属性，万宁“鸡阉”的售价比普通母鸡高出一倍多，一些“鸡阉”养殖户常常在年前就能接到大量订单。

万宁市万城镇裕民村村民苏光平就是当地有名的“鸡阉”养殖户。这段时间他已经接到很多客户的预订电话，他说，“通常，仅春节前5天时间里，我就能卖上600多只阉鸡。”

鸡是海南人年夜饭当之无愧的主角。

“文昌人的年夜饭一定有鸡，不然这顿饭就不圆满。”家住文昌东郊椰林的黄良谋告诉海南日报记者，每到年前，家里的长辈就会提前准备年鸡，“靠海的地方，人们也会准备一些海鲜，但鸡依然是最核心的菜品。”

文昌人吃鸡讲究颇多。当地把养殖鸡称为“饲料鸡”，也就是用商品饲料喂养，生长期大约只有三四个月的鸡。相比“饲料鸡”，文昌人最青睐的是以虫子或草籽为食的散养鸡。

“一般要养到七八个月以上，甚至更长时间。”黄良谋说，年鸡通常不会专门育肥，平时就散养在林地，只有节前几天才会抓进鸡笼，“鸡通常只有三四斤，个头不大，但肉质紧实，皮滑润口。”

文昌鸡的吃法以白斩为主，以清汤白水汆烫肥鸡，对烹煮的技术要求极高。

文昌人也喜欢把鸡煮至七分熟，鸡骨的骨髓要带

年前的农贸市场披红挂彩，喜气洋洋，也是市场一年中最繁忙的时刻。通常早上五点多钟，市场便扫洒迎客，迎接一大早踩着晨光前来挑选年货的顾客。而对于现在大多数城市居民来说，也不再自己费力杀鸡煺毛，而是交由市场里的专业人员进行。选鸡、宰鸡……这样的忙碌景象要从早上一直持续到晚上七八点钟。

万宁人挑选“鸡阉”有一套标准：从鸡冠隆起程度判断“鸡阉”的阉割是否达标，羽毛颜色应以金、黄、红三色为佳，尾羽的形态也是加分项，羽毛有杂色则会进一步减分。“鸡阉”的个头一般在4斤到6斤左右，肥瘦适中。

陈世勇过去也曾在农贸市场卖过鸡，他说，“鸡阉”比普通公鸡要贵许多，“也有一些阉割不到位的‘鸡阉’，买回家之后高声打鸣，这种就不太正宗。”

在陈世勇看来，如果给亲朋好友送的是不正宗的“鸡阉”，那会是一件很丢面子的事情。所以，每逢年节认真挑选过年用的“鸡阉”几乎是当地每户人家的重大“任务”，是不容有失的。

有红色的血丝。

烹煮好的鸡，斩件上盘，再辅以简单的佐料，鸡肉入口，皮爽肉滑，再配上酸橘的清爽和蒜头的香，呈现出独特的鲜美口感，同时也最大限度保留了鸡的原汁原味。

在文昌当地，大年初一一般是不杀鸡的。因此文昌人通常在大年三十当天，一口气宰上数只鸡，褪去鸡毛，作为食材备用。“我们家近二十口人，因此要准备上七八只鸡，年节餐桌上，鸡是必不可少的。”黄良谋说。

炖煮文昌鸡剩下的鸡汤也常被用来烹煮米饭，米饭中满满是鸡油的清香与鸡汤的鲜美，再配上鲜嫩的鸡肉，让人食指大动，胃口大开。一大家子围坐在一张圆桌前，一边享用鲜嫩肥美的年鸡，一边畅谈一年来的收获，共享一顿美味、和谐的团圆饭。

与文昌略有不同的是，万宁人一般在除夕夜，整鸡清水煮熟，先祭祖先，再切成小块后端上餐桌，与鸭、鹅、各种海鲜鱼类等共同打造一顿丰盛的年夜大餐。

除了过年吃肥鸡，在琼海博鳌乐城村，元宵赛肥鸡更是当地人庆祝新年的独特方式。

“我们家早早就准备好了赛肥鸡的‘选手’，个个肥得流油。”63岁的马振秋是当地有名的养鸡能手，他家里陈列着多张养肥鸡获奖的大幅照片以及奖杯等，他兴奋地指引着海南日报记者去看家禽饲养的肥鸡。

“这只大一点，有17斤。”“这只要小一点，也有14斤。”马振秋从鸡舍里一只一只抓出肥鸡，如数家珍般介绍每一只鸡的习性、年龄以及体重，他拨开鸡身上的重重羽毛说，“你看看脖子、胸脯，表皮都呈淡淡的黄色，煮出来既美观又好吃。”

当地村民家家养肥鸡，家家赛肥鸡。往年赛肥鸡，乐城村各家各户早就在门口摆出肥鸡让人们观赏，附近的居民也都会赶来观赏，有时摇来的小船甚至挤满了村里的码头。

那是一张绘满丰收喜悦的画卷。夕阳下，老街两旁，家家户户门口摆出一张八仙桌，桌上是一只泛着油光的大肥鸡。圆鼓鼓、饱含油脂的肥鸡，头高高昂起，两翼平展。有的肥鸡身上装饰着金蛋，寓意丰收；有的口衔红花或灯笼，寓意吉祥。如今，赛肥鸡已列入省级非遗项目。

赛肥鸡，比的是鸡的肥硕程度，煮鸡的火候是否恰到好处，鸡的造型是否美观这三项。谁家的鸡最肥，说明谁家最会养鸡，这也是当地人心中勤劳的象征。

“小时候太穷，能拿出鸡参赛的都是富裕人家。”马振秋回忆说，儿时每次看赛肥鸡，都是一边看热闹，一边流口水，“以前的鸡养不肥，参赛的人也不多，现在赛肥鸡的鸡越长越肥，没有十几斤都不好意思拿出来。”马振秋说，赛肥鸡，饱含着人们对美好生活的期盼，鸡越养越肥，正好比生活越过越好。



马振秋饲养的肥鸡。  
海南日报记者 李天平 摄



琼海市博鳌镇乐城村村民马振秋和他养的肥鸡。海南日报记者 李天平 摄