



琼海特色「公道饭」。本报记者 袁琛 摄

# 餐馆、景区里的新公道

■ 本报记者 李颀

这种海南本土AA制“公道饭”体现了最基本的“公道”——公平公正。《傅子·通志》中说，有公心必有公道，有公道必有公制。“这种乡村社会信任机制根植于海南优秀的传统乡土文化，人人都有对美好生活的向往、追求美好生活的智慧，以及包容随和、乐于分享的个性，才能为‘公道饭’的出现提供适宜的条件；又唯有人人都遵守公平公正公开的原则，确保每个人都享有均等化的利益，‘公道饭’才具有强大的生命力和广泛的认同度。”海南大学旅游管理硕士（MTA）教育中心主任刘刚分析，以上这些世代传承、难能可贵的优秀品质，是众多海南人敢于“下南洋”并能在国外闯出一片天地的“金钥匙”。

孙华在《在嘉积吃公道》一文中提到，“关于公道的起始时间，可能可以追溯到二十世纪三四十年代。当时，南洋一带特别是新加坡，就有琼海华侨摆摊销售类似‘公道饭’的海南鸡饭的身影。”孙华说，“从这个意义上讲，虽然目前没有相关史料明确记载，但是琼海‘公道饭’的起源时间可能比我们记忆中要更早。”

不论这种猜想是否准确，琼海作为著名的侨乡，拥有庞大的华侨群体，因此“公道饭”的发展也注入了许多“侨味”，成为文化融合发展的产物。

最典型的代表是琼海“公道饭”里的嘉积鸭。由于皮薄骨软、肉嫩脂肪少、食之肥而不腻、营养价值高，嘉积鸭深受琼海人喜爱，是当地人吃“公道饭”的最优选。

《琼海县志》记载：嘉积鸭又名“番鸭”，原产于英国。清光绪年间，海南嘉积镇华侨从南洋引进繁殖，逐渐演变为本地名鸭。“这说明当地人对外来品种接受度、包容度比较高。”刘刚说。

随着华侨逐渐增多，华侨文化氛围愈发浓厚，“公道饭”的做法也增添了很多南洋风味。“比如，我们煮‘三鸟’或米饭的时候，会放入斑斓叶等香草，增加风味。”陈丁胜介绍，斑斓叶正是华侨从东南亚引进海南的。

华侨文化对琼海人和“公道饭”产生影响的同时，“公道饭”也影响着从琼海走出去的华侨。陈丁胜家中有十多位华侨，目前主要居住在新加坡。在陈丁胜的印象中，“公道饭”能引发人们对过去的记忆。在那个物资匮乏的年代，很多人从小和家人同吃一份“公道饭”的经历，让他们记住了谋生的不易，也牢记了互相扶持的道理。“当年闯南洋很苦，但是华侨吃苦耐劳、公平公正、团结互助，逐渐在海外打拼出了一片天地。”陈丁胜说。

“下一步，我们计划以文化节的形式，与更多华侨联动，把‘公道’文化传承下去、推广出去！”严文泽说。



厨师制作“公道饭”。  
本报记者 周达延 摄



游客在琼海品尝“公道饭”。  
本报记者 周达延 摄

# 「公道饭」里的公道

海南人独特的餐饮AA制

食「公道」 淳朴乡风 大众简餐

■ 本报记者 李颀

公道，在词典里的意思是公正的道理。追求公道，可以尺、以称、以法。大约在上世纪中期的海南，不少农村地区的人们以食论“公道”，用一种公平公正的独特方式共同分享食物，创下海南人独具特色的AA制，在琼海分布最广泛。

这便是几代琼海人记忆深处的那份“公道饭”。虽然分到手的不过是几块“三鸟”（本地人对鸡鸭鹅的统称）肉、用肉汤制作的蘸料和饭团，却是他们在物资匮乏年代难得的奢侈。

经过半个多世纪的发展演变，“公道饭”逐渐从乡村走进城市。如今，琼海各个镇墟都有不少规模不等的“公道”店，“公道饭”是许多琼海人不可或缺的日常美食，也是海南人淳朴合作、公平公正、开放共享精神的一种象征。



琼海嘉积镇街头有许多“公道”店。  
本报记者 周达延 摄

锋利的刀利落地剝向一整只白斩阏鸡，从鸡头开始，逐步往下，行到肥厚的鸡身。一刀下去，鸡肉鲜美的汤汁四溅开来，肉香四溢。

近日，琼海市万泉镇胜达休闲农庄的一棵椰子树下，海南特色美食“公道饭”的“三鸟”剝分过程，引来许多游客围观。当天，琼海市餐饮协会副会长陈丁胜在农庄组织“公道饭”制作、观摩及品尝活动。

“‘公道饭’是什么？”不少外地游客提问，陈丁胜在现场为人们讲起了“公道饭”的故事。

大约在上世纪中期的海南，物资匮乏，逢年过节家家户户才能吃到一点荤腥。每家喂养的“三鸟”数量有限，一般逢年过节才会宰杀，平时都留着下蛋。“平时宰杀‘三鸟’解馋，既不现实，也很奢侈。想到外面买，一来没有那么多钱，二来当时购物都要证、票，比较困难。”陈丁胜说。

当时，在琼海等地的农村地区，生活窘困的人们为了吃顿美味，逐渐发展出一种AA制：由8户到10户人家凑钱合买“三鸟”，共同分享美食，这样的分享十分讲究公平公正，因此被本地人称为“公道饭”。

“大家好不容易合买‘三鸟’尝荤解馋，分享是否公平合理，直接关系到每个人的切身利益，是大家关注的焦点。”陈丁胜说，人们邀请村中公认的最公正的人来主持公道，统一收钱、购买，并进行“公道饭”的制作和分配。

这个人被称为“公道头”，一般由村中十分有威望的人担任。

人们买回来的“三鸟”由“公道头”以海南本土经典的白斩方式进行烹饪，仅加入少许盐、姜、胡椒，煮至九成熟，保持自然风味。煮“三鸟”的肉汤用途广泛，一部分加上蒜蓉、姜末、辣椒、味精、精盐等调制蘸料，一部分用来煮从各家收集上来的青菜，一部分用来煮各家凑齐的大米，煮成干饭后捏成饭团，还有一部分用于酸菜汤的熬制，以便解腻。

饭菜做好后，“公道头”选择一处露天空地，在所有“合资户”的围观下开始分餐，这就是前面游客们看到的情景。“公道头”将煮熟的食物放在一个竹制大簸箕上，或者铺在一层芭蕉叶上，然后对“三鸟”肉进行剝分，每家每户的碗围着手边摆放。

“三鸟”的剝分十分讲究，除了鸡头、鸡肝按惯例归“公道头”外，其余部位都必须平均分配。胸脯肉、腿肉要均分，心脏、肠等内脏要均分，连血煮熟后也要切块均分。有经验的“公道头”下手很准，确保每家每户分量一致。

“如果一共分成10份，一个大拇指大小的心脏均分后，每份只有一丁点儿。虽然量很少，但是一定要确保每个部位都平分到户。”陈丁胜说。

最后，每户都能分得一份肉、一份菜、一份蘸料、一碗汤，并按照各自交上来的大米数量领取数量不一的饭团，这就是一份完整的“公道饭”了。

“当然，在公平分配不变的前提下，‘公道饭’还有其他一些‘凑份子’方式。”琼海作家王锡驹说，一些人家分别拿出自家的鸡鸭鹅等禽类或虾蟹等海鲜，以及大米、蔬菜，凑食材共同做出一顿“公道饭”。此外，一些平时生活困窘的农民，想打打牙祭的同时又想增加一点收入，就将自己的“三鸟”交给“公道头”邀份“做公道”，即邀请多人来分份，来人按份付钱。

做「公道」 充满乡土味的海南特色美食