



琼海特色“公道饭”。本报记者 袁琛 摄

锋利的刀利落地剁向一整只白斩鸡，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”剁分过程，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、观摩及品鉴活动。

“‘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、精盐等调制成蘸料，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”肉进行剁分，每家每户的碗围着刀砧摆放。

“三鸟”的剁分十分讲究，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，连血蒸熟后也要切块均分。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。”琼海作家王锡钩说，一些人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

『公道饭』里的公道

本报记者 李豌

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

食公道 淳朴乡风 大众简餐

“‘公道饭’里的‘公道’除了体现在分餐过程中，也体现在每家每户领回家之后。”陈丁胜继续向游客介绍。

各家各户的代表领到“公道饭”后，拿回家和全家人一起分享。一份“公道饭”里的肉不过几块，全家老少应该怎么分？一般来说，中青年人先把较好的部位分给老人和孩子，自己常常就啃一块脖子、一段爪子或一截翅膀，有时一点肉也不吃，就拿蘸料拌饭吃。老人因为心疼孙辈让孩子多吃肉。年龄稍大一点的孩子，也会将分给自己的饭团和肉，留给老人、爸妈或弟弟妹妹。“肉饭虽少，一家人却吃得津津有味，这就体现了另一种‘公道’：尊老爱幼、互敬互爱、团结和睦。”陈丁胜说到这里，获得了围观游客的啧啧称赞。

后来，随着人们生活水平的逐渐提高，在琼海等地的农村地区，逐渐不需要人们共同出资宰“三鸟”吃“公道”了，传统“公道”的文化逐渐发生转变。但是，逢年过节时，很多村民都会到商户那里提前预订一份“公道饭”，传承这一文化习俗。

与此同时，城市中逐渐出现了以简餐形式售卖的“公道饭”。民盟琼海市委副主委孙华在《在嘉积吃公道》一文中提到，上世纪八十年代，琼海市嘉积镇有许多风采车拉客，有人就在路边摆摊做起了“公道饭”生意，主要顾客是过往的客人和“风采爹”（风采车司机）。

这种小摊很简单，就在公路边的大树下放一张桌子，桌子上放一个玻璃柜，柜上贴着醒目的“公道饭”三个大字。柜内用铁钩挂着刚煮熟的“三鸟”，旁边再摆上几张茶几和矮凳供客人坐下吃饭。路边摊的“公道饭”标配是一碗肉配一个鸡饭团、一碗黄豆或红萝卜汤。饭团不够吃时，还可以免费再加一个。

随着城市化水平的不断提高，越来越多人离开乡村走进城市，进一步将“公道”文化融入城市。人们发现，街边的“公道”店越来越多了。如今，琼海市嘉积镇公道文化街上分布着大大小小许多公道店：四公鹅肉公道、友记公道、平姨公道美食店……每家店门口的透明玻璃窗里都放着新鲜出炉的“三鸟”肉，令人垂涎欲滴。

“一份标准的‘公道饭’售价10元，包含一份肉、一份蘸料、一份饭团，素菜单卖。”四公鹅肉公道店主王复生说，和以前不同，肉的部位顾客可以自由选择。如果饭量大，还可以再论斤购买。

“越来越多人走进城市后，又通过‘凑食材’的方式制作‘公道饭’，共同分享美味、聚会欢庆。”琼海市商务局副局长严文泽介绍，“现在，‘公道饭’逐渐发展为城市居民方便快捷又实惠的日常简餐，成为邻里往来的一个情感桥梁。”

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”的最优先。

《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

餐馆、景区里的新公道

■ 本报记者 李豌

“你们这个鸡肉和鸭肉肠，一点都不腥，很香！”近日，海南日报记者刚走进琼海市嘉积镇公道文化街上的平姨公道美食店，就听到一名外地游客正在和老板平姨分享自己的“公道饭”初体验。

此时并非饭点，平姨的店中却坐了三四桌人，十分热闹。“我这个店最大的特色就是全面！”谈起美食店经营红火的秘诀，平姨说。

仔细观察平姨店门口的橱窗，就能看出许多不同。和只卖白斩“三鸟”（本地人对鸡鸭鹅的统称）的“公道”店相比，平姨店里除了有优质的文昌鸡、嘉积鸭、温泉鹅和饲料养殖的普通“三鸟”外，还有猪脚；除了传统的白斩做法外，还有卤制、烤制、红烧等多种做法。由于每天“三鸟”的消耗量较大，平姨煮肉时使用一口直径约60厘米的大缸，一次性可以放入20只“三鸟”。“大缸煮出来的高汤浓郁鲜香。用这种混合高汤制作饭团和蘸料，别有一番风味。”平姨说。

“我12年前开店的时候，就在想如何让‘公道饭’更符合现在的大众口味，让更多人爱上‘公道饭’。”平姨说，答案就是要给顾客提供尽可能多的选择。

这样多样化的经营方式，为平姨吸引了许多顾客，不少人从外地专程来她店里品尝。目前，平姨每天仅“三鸟”就能卖出五六六十，全是当天从养殖场鲜活配送并宰杀的，确保新鲜度和口感。

这并不是平姨一个人的选择。三亚的湾坡鸭“公道饭”、万宁的东山羊“公道饭”、临高的土窑鸡“公道饭”……近年来，我省不少市县依托本地特色推出了许多不同风味的“公道饭”。“传统‘公道饭’可以和海南很多地方的特色美食融合发展，包容性、开放性非常强，体现和传承了极具海南地域文化特色和地方生活样态的精神意蕴。”海南大学旅游管理硕士（MTA）教育中心主任刘刚说。

“目前，我们正在探索将海南的南药文化和‘公道’文化相融合，以药食同源和养生结合的理念研发药膳主题的‘公道饭’。我们研制的新品——多河福膳公道即将上线。”琼海市多河文化谷总经理代林志告诉海南日报记者，药膳“公道饭”，根据不同的养生功效分别加入琼海本地种植的五指毛桃、土茯苓、胡椒根等材料。

“琼海市多河文化谷打造公道文化馆已有多年，并面向旅游团推出‘公道饭’，最火爆时一天能卖出大约四千份。”代林志希望，在制作传统“公道饭”的基础上，未来能有更多创新。