2023年3月31日 星期五
值班主任：张一强 主编：陈耿 美编：许丽 检校：李彪 原中倩
海南日报

海南鸡饭寄乡思

源于琼州 飘香海外

■ 郑翔鹏

【編者按】

2006年，张艾嘉主演的那部新加坡电影《海南鸡饭》，让海内外的海南人引以为豪。然而，一直以来，很多人都以为“海南鸡饭”是侨居东南亚国家和地区的海南籍乡亲所创，再传回海南岛，与原乡海南无关。事实是，“海南鸡饭”对于海南人来说，是再普通不过的美食，各地做法也不尽相同，当地人不会刻意冠以“海南”二字，而只是称之为“鸡饭”，确切的海南话本字是——“鸡糒”。

本文作者是土生土长的海南人，近年在马来西亚留学期间，走访新马泰等地的海南籍乡亲，查阅相关文献记载，基本厘清了“海南鸡饭”的源流问题。

在海南自贸港建设进程中，海南与东南亚的文化、商贸交流也更加频繁和密切，梳理和弘扬本土文化的对外影响，或可增强海南岛的文化自信，激发潜在发展能量。

侨居海外的海南人也有“无鸡不成宴”的讲究。
马来西亚海南会馆联合会妇女团 提供

位于新加坡俗称“海南二街”上的逸群鸡饭店，到2020年停业时已有80年历史。
郑翔鹏 摄

“饭真一个圆又圆，吃着饭真忆家园，家乡父母知尼样，亲情乡亲泪呵呵……”这是一首由马来西亚琼籍华人创作，以海南方言土语填词的歌曲。“饭真”是海南闽语（即狭义的海南话）名词，指圆球状的饭团。制作饭团用的是干饭，海南闽语用“糒”字专指干饭，因而“饭真”又见写作“糒珍”（bui¹ zin¹），有些地方也称作“糒贡”（bui¹ gong⁶）。这首在马来西亚传唱的歌曲可见，将干饭捏成圆球状来食用的方式在当地传统华人社会的认知里，是一项富有海南籍贯特色的饮食文化传统。现在，马六甲、巴生、麻坡等华人聚居的市镇，还能见到贩售海南鸡饭的食肆用鸡饭制成的饭团。

将海南鸡饭制成饭团销售，在马来西亚和新加坡由来已久。马来西亚雪兰莪州巴生地区的琼籍华人社群流传，20世纪30年代初，琼侨梁居清用一支扁担，一头挑着白斩鸡肉，一头挑着鸡饭团在巴生市区的火车站附近贩卖海南鸡饭。1936年，从海南初到新加坡的王义元拎着一对竹箩在新加坡河北岸的小坡一带沿街叫卖海南鸡饭。据称，他当年卖的也是饭团。因此，谈到海南鸡饭的渊源，笔者欲从海南人把米饭捏制成圆球状饭团的食俗说起。

“糒珍”——便于携带的口粮

每每提起“糒珍”，大多数海南人会联想到祭祖与扫墓的习俗。至今，不少海南家庭在家堂或祖坟祭祀，仍然以饭团作为供品。在南洋各地，圆溜溜的饭团也时常在琼籍华人的会馆、坟山或家庭的祭祀活动中出现。但是，这种饭团在海南不是汉人的专利，保亭黎族杞方言区过去庆祝稻谷收成的“食新米”习俗和祭祀仪式所用的米饭，也普遍制成饭团。

笔者在海口旧城区长大，对“糒珍”的记忆不例外也与祭祀风俗有关，曾听祖母讲述，旧时海口街市上的人家到郊外扫墓，大多时候都得靠徒步登山越岭，加上需祭扫的坟茔多且分散，往往不能当天来回。祭扫的人随身携带肉、蛋和饭团作为供品，每在一处坟山完成祭祀，便在山野间徒手抓取供品食用。这样既解决了野外用餐问题，又不需要多带餐具，减轻了路途中的负担。

饭团被当作远途出行食品的习惯，还被下南洋的琼籍先辈带到居住国，给后人留下温暖的亲情记忆。谈到饭团，马来西亚琼籍乡亲李雅琼首先想到出生于琼海的母亲。20世纪80年代，完成学业的李雅琼要到外州工作，临行前，母亲为她准备了一份特殊的送行“礼物”——几个圆鼓鼓的大饭团和几枚水煮鸡蛋。原来，李雅琼在霹雳州怡保出生和长大，第一份工作的地点却远在雪兰莪州的吉胆岛。李母担心女儿因人生地不熟而挨饿，用在家乡习得的淳朴方式，表达对女儿远行的不舍与牵挂。

经过压实和捏制成球形的米饭，既可延长保存期限，又方便外出携带和徒手进食。愚以为，这才是海南先民将米饭制成饭团的初衷。如今在祭祀习俗中保留饭团作为供品的传统，既是将先民的生活习惯延续为俗例，又有方便携带和分餐的实际功能。

海南过去流行的“做公道”食俗（即多人凑份烹饪鸡鸭鹅等食材后平分），也是把米饭制成饭团后分配。“吃公道”时，大多是把食物放在簸箕或香蕉叶上，直接用手抓食。上世纪中叶，时任香港《星岛日报》总编辑陈梦因在其饮食专栏发表《海南鸡饭》一文，引来曾在海南工作过五年的读者黄明向其致函探讨，就有提到“海南人食鸡多切至长三寸阔寸许，惯用手拈鸡送酒”。

马来西亚琼籍华人黄昌海曾属文介绍登嘉楼州的海南村在喜筵上提供饭团给宾客佐餐，“吃一口饭团，夹一次菜肴，不用饭碗，吃得津津有味”。新马两国流传售卖海南鸡饭的雏形，早年都是肩挑手提的流动摊贩，卖鸡饭团和白斩鸡。今年84岁的新加坡琼籍华人符青云记得，幼时居住在“海南村”常见卖鸡饭的肩贩走街串巷，人们买来用树叶或纸张包裹的饭团和鸡肉，可直接找个阴凉处，拿在手上吃。这种形式与原乡的传统饮食习惯有连贯性。

油煮米饭——传统的烹饪方式

在海南或海外的琼籍社群煮鸡饭的方法一般有两种，一种是先用鸡油起锅，可根据口味添加蒜米、姜末等调料品，再加入米粒拌炒和放盐调味，最后将鸡汤倒入炒好的米粒中蒸煮；另一种方法较为简便，直接加鸡油或鸡汤煮饭。时常煮鸡饭的海南家庭，可能都有过类似的经验，当鸡油不敷用时，还可用其他油脂替代。实际上，海南人在烹饪米饭时使用的食油，本就不止鸡油一种。“做公道”食俗便是普遍利用鸡鸭鹅等动物油脂，或烫煮过肉类的汤汁来煮饭。除了动物油脂，海南人也用花生油、椰子油来煮油饭。

海口旧城区老街坊们制作饭团，偏好用添加食油或肉汤来煮的米饭，认为这样才容易把饭团捏得圆润细腻。这实为世代沿袭的经验之谈。我国南方种植的水稻品种一般以籼稻为主，本地籼稻米煮出的米饭蓬松，黏性较小且粒粒分明，捏出的饭团自然看起来比较松散。但吸附了食油的米粒，黏性和软糯度都会提高，用来捏制饭团就会扎实。

我国南方的稻作文化历史源远流长，米食的加工花样百出。海南另一种传统米食——“篚”（海南闽语谐音lab⁷），也有炒生米的做法，即先把米用蒜米起锅拌炒调味，再装入椰子叶或露兜叶编制的“篚壳”中水煮。粤菜中常见的生炒糯米饭，传统做法是直接用生糯米下锅慢慢炒熟。用食油或肉汤烹饪米饭的巧思，应是海南先民根据籼稻米本身的特点，总结出的饮食智慧。

上世纪40年代，新加坡黎记海南鸡饭店创始人黎汝恩和妻子郭氏从海南到南洋，并在1953年经营起鸡饭生意。他们的小儿媳妇即第二代传人之一的陈丽芳介绍，煮鸡饭是家婆在家乡时妇女们都会的手艺。但为了在新加坡操起这门手艺养家，郭氏结合了当地人的口味做了一些改良。无独有偶，在马来西亚槟城，琼籍妇女符月霞靠着从家乡带来的手艺，与丈夫林廷楷于1967年在档口卖起鸡饭，即现文昌海南鸡饭店的前身。

新加坡黎记海南鸡饭店。郑翔鹏 摄

文昌鸡饭——滥觞于本岛的美食

海南本地的鸡饭以文昌鸡饭最为著名。其实，本地大多数鸡饭店的命名并不拘泥于属地，人们通常只说“吃鸡饭”，不会刻意带上地名的前缀，因为鸡饭在海南是再平凡不过的美食。倒是对于鸡的品种来源、饲养的食料甚至生长周期这些话题，往往才是老饕们更为关注的。

众所周知，文昌鸡是海南的一道名菜，依笔者浅见，文昌鸡的出名，更多在于其特殊的喂养方法。黄明在致陈梦因的函中自述，其在文昌生活三年，有赖文昌鸡饭让体重增加了十余磅，从这一细节可谓为文昌鸡饭的资深食客，他也在函中陈述对此佳肴的看法：

“海南鸡饭”即“文昌鸡饭”，因全岛以“文昌鸡”为最著名，其鸡之能软骨而肥，均系由于以椰子渣（即榨椰子油后之渣，但非榨至完全干透）混糠而喂之，且鸡在笼内绝不放出，如此则鸡既有营养，而又不运动，软骨而肥，皆由此来。

海南人对于吃鸡有着某种执念，碰见好鸡，首选的做法大概率就是“做白斩”。如同广府话用有没有“鸡味”来品评鸡肉，“鸡味”来源于鸡肉本身的口感和鲜香，若过多调味，则干扰了好鸡的原味表现。然而，“白斩”万万不可简单地理解为清水白煮，做白斩鸡对火候和时间的掌握相当讲究，少一分则生，多一分则柴，甚至皮开肉烂，白白糟蹋一只好鸡，要以肉熟而骨中带血为佳。

我们要把传统烹饪技艺及其商业化发展区别讨论。白斩鸡和鸡饭，先是海南人家常的饮食，后来才在市面上经营。早期为了售卖鸡饭，在食材上就得下功夫，否则仅靠那普通的烹饪技艺，是无法吸引到食客的。1952年，马来亚琼侨黄胜水在《南洋商报》刊文透露，早在其离乡十多年前，海南文昌就有一家“育肥”鸡饭店闻名遐迩。据他的说法，“育肥”最初只是城中的小摊贩，因养鸡得法，且卖的大多是阉鸡，物美价廉的美名不胫而走，“传遍了海南岛，继而闻名海外”。1961年，笔名为“大眼”的华人在《南洋商报》登载文章，称：“谈起海南鸡饭，据说要推文昌的‘玉葵’鸡……他善养肥鸡，因此而名于海南。”

黄胜水还在文章中直言，当时新马两地所卖的鸡饭大都以“海南鸡饭”为招牌，“但马来鸡大都粗皮勒肉，与真地道的海南鸡比之，则差远了”，由此可见从海南下南洋的老琼侨，在“吃鸡饭”的观念上，相当重视鸡的品种。

泰国曼谷的佳宾鸡饭店已经营业逾九十载。 郑翔鹏 摄

海南鸡饭——享誉岛外的名称

据2017年新加坡《联合早报》一篇报道称，王义元是新加坡文史研究者普遍认为最早在当地卖海南鸡饭的人，而王义元在下南洋前曾在文昌县城的毓葵鸡饭店学习养鸡和相关的烹饪技艺。此“毓葵”，应与上述两篇《南洋商报》文章中的“育肥”和“玉葵”是同一处，只是记音的误差。

黄明亦指出，“考其‘文昌鸡饭’最著名者，一般文城人士均谓县城桥脚某鸡饭店最佳”。不知这家鸡饭店是否也是“毓葵”，但黄明还记述了清澜港下墟的“妏三”鸡饭，也吸引很多文城人搭车去光顾。黄胜水也表示“育肥”的弟弟“育全”也在文昌经营鸡饭店。可以相信，至晚在上世纪三十年代前后，文昌地区已经有不少鸡饭店。

陈梦因也在其著作《食经》中表示，其在“海口、广州湾的赤坎、星洲的小坡，前前后后吃过好几次‘海南鸡饭’”。他于1935年到海南旅行，这表明了海南经营鸡饭不限于文昌地区，在其他市县也有悠久的历史。曾作为法国租借地的广州湾与海南一水之隔，有不少琼人活动的身影，尤其是在抗日时期，广州湾一度成为琼人琼侨的避风港。由此看来，鸡饭这一饮食文化跟随海南人的足迹流播到各处，而非只在南洋地区。

海南人在泰国经营鸡饭的历史已届百年，曼谷地区仍有多间经营至今的老牌鸡饭店。1929年，18岁的林猷佳从现海口市大致坡镇来到泰国曼谷的第一份工作，就是在林姓同乡经营的“太兴”鸡饭店当伙计。一年后，勤劳聪敏的林猷佳在鸡饭店学成出师，那位林姓同乡出资让他自立门户。林猷佳在91岁时过世，他的鸡饭店取名为“佳宾”，现东主是他的儿子林明鑫，小名“妏三”，当地华裔和泰族人都亲切地用海南话称他为“哥三”。

曼谷石龙军路上字号为“云瑞兴”的鸡饭店，据东主介绍，该店由其伯公创设，再由爷爷接手，现已传承至第三代，应有百年左右的历史。在曼谷金山寺附近，以“陈裕盛”为字号的鸡饭店开业于1923年，今年正好满百年。

在新马两国，海南鸡饭堪称“国民美食”，不但成为各籍贯华人日常饮食的一部分，还受到当地友族马来人和印度裔的欢迎，甚至有马来人经营的鸡饭店，海南鸡饭还有专门的马来文名字“NASI AYAM HAILAM”。

现在南洋各国的海南鸡饭都根据当地人的味蕾及可获得的食材，做了一些调整。在鸡肉的处理上，除了保留白斩鸡外，还添加了其他族裔和年轻一代喜爱的烧鸡或炸鸡。新马两国在蒸煮鸡饭时喜爱加斑斓叶提味。当然，受到归侨影响，海南侨乡人很早就学会在烹饪中使用斑斓叶，文昌乡间甚至在炊煮“篚”时也放斑斓叶。

要说各地海南鸡饭的特色，笔者以为蘸料最是大放异彩。黄胜水认为文昌鸡饭的美味“在其芥辣”；大眼在《南洋商报》详述了海南人吃鸡肉“切得大大地有二三两重一块，各人要动手去执着一块块来蘸那种特制的酸辣酱汁”，酱汁是用“蒜、姜、盐、糖、米醋、生辣椒、四季桔汁，还有撇出鸡汤的膏油来捣配调和”。不过，具体说来，海南鸡饭的蘸料在南洋各国，乃至海南省内各地都有不同的调配方法。

泰国海南鸡饭的蘸料，以“佳宾”鸡饭店为例，大抵是将蒜瓣、辣椒剁碎，再与酱油等调料搅拌均匀，形成褐色为底色的水状蘸料。单论形色，与笔者在海口吃鸡饭时，常见的咸口味蘸料略有相似之处，但味道却是各有千秋。“佳宾”鸡饭店介绍，他们在蘸料里加了泰国常见的箭叶橙叶片。

相比之下，新马两国海南鸡饭的蘸料在色泽上显得鲜艳夺目。马来西亚海南会馆联合会总会长林秋雅家的做法是先用红辣椒、蒜、姜捣烂，再倒入滚烫的鸡汤油迫出香味，并下适量盐和挤入小青桔汁。正如马来西亚人习惯把吃鸡饭的蘸料直接叫作辣椒那样，由于辣椒的比重较高，蘸料呈红色。这种蘸料是半固态的，可用筷子挑出佐以鸡肉同时入口，在味蕾上更具层次感。

日久他乡是故乡。昔日，鸡饭是客居或侨居各地的海南人慰藉乡愁的乡味；而今，鸡饭随着海南人在异乡落地生根，各具特色。冠以“海南”二字的鸡饭，永远指向这道佳肴的源头和来路。1986年，新加坡《新明日报》刊载《文昌鸡》一文称，以往文昌鸡饭在香港的海南人开设的店中最是吃香，后来为了方便不熟悉海南地理的香港本地人识别，才改称之为“海南鸡饭”。这应是海南人做的鸡饭在岛外得名为“海南鸡饭”的其中一个缩影吧。

文史荟

投稿邮箱 382552910@qq.com

地址：海口市金盘路30号 邮编：570216 总值班：66810666 广告许可证：琼工商广字015号 广告部：66810888 发行部：66810999 海报集团新闻热线：966123 邮发代号：83—1 报费：每月45元 零售每份1.5元 昨天开印时间2时40分 印完：7时40分 海南日报印刷厂印刷