

非遗 烟火味
世家

鸡皮清透光亮，鸡肉紧实嫩滑，蘸点特制的酱料，入口咀嚼唇齿留香，再搭配一碗鸡油饭，这正是许多海南人念念不忘的家乡味道。

位于海口市龙阳路的沿江海南鸡饭店，是海南建省以后较早开张的鸡饭店之一。该店总经理、创始人符之望也是文昌鸡养殖与烹调技艺代表性传承人。从18岁入行至今，符之望传承父辈手艺，已和文昌鸡打了32年交道。如何将这道海南名菜做得更好，正是他一直在思考的问题。

坚守：一碗鸡饭火了87年

文昌鸡是海南四大名菜之首，岛内有“无鸡不成宴”的说法，海南人过节或宴请宾客都要准备白斩鸡以示礼遇。而在一百多年前，海南鸡饭便跟随海南人的脚步来到东南亚，成为一份乡愁寄托。还有琼侨通过开鸡饭店谋生。

文昌鸡在海南餐饮界的地位不言而喻。2009年，文昌鸡养殖与烹调技艺入选第三批海南省级非物质文化遗产代表性项目名录。

“我们这碗鸡饭火了87年。”聊到文昌鸡，符之望总有说不完的话。他介绍，文昌鸡的历史可追溯到400多年前，清代《岭南杂事诗抄》中就有关于文昌鸡的记载。早期比较有名的鸡饭店有陈符氏（夫妻两人）创办的“饭珍五鸡饭店”，1936年文昌人伍毓葵开办的文昌鸡饭店也远近闻名。从那时起，鸡饭在海南流行起来。

“毓葵老先生的孙媳妇与我父亲是姑侄关系，1981年，我父亲符国鑫抓住改革开放的机遇，准备在文昌文城开饭店时，邀请她来店里，让她教我们煮鸡、制作调料，还有鸡的养殖技术。”符之望介绍，“沿江”这个品牌的使用始于他的父亲符国鑫。符国鑫开的饭店位于文城镇沿江路，因而得“沿江”之名。“虽然后来店名有所调整，但我们一直坚守传统的烹饪技艺，守住了‘沿江’鸡饭的内核。”

当时，文城鸡饭店不多，沿江鸡饭店开张后，大受欢迎。许多食客进店点一份八分熟的鲜嫩鸡肉和蘸料，配一碗油香的鸡饭吃。

1989年，高中毕业的符之望回家当起了父亲的学徒，开始认真学习文昌鸡养殖与烹调技艺。两年后，父子俩经过一番准备，把店搬到人流量更大的海口市大同里。

“不到100平方米的店里，食客满座，我每天要砍500多只鸡。”尽管已过去30多年，符之望对当年店内生意火爆的场景记忆犹新。让他印象深刻的还有父亲的经商头脑，“父亲那时候就有创建品牌的意识，我从他身上学到不少”。

从父亲手中“接棒”后，符之望也非常重视品牌的创建和宣传。2011年，“沿江海南鸡饭”被商务部认定为“中华老字号”，同时入选的还有北京全聚德烤鸭、贵州茅台等知名品牌。

「老味+新味」带来新流量

文/海南日报记者 刘梦晓



沿江海南鸡饭店门口。



文昌鸡。



吃文昌鸡的蘸料。本组图片由海南日报记者封烁摄

符之望在切文昌鸡。
受访者供图



传承：老味道不变的秘笈

文昌鸡养殖与烹调技艺分为养殖和烹调两部分，之所以将其并列，是因为养殖环节会对文昌鸡的品质产生直接影响。

18岁的符之望刚开始学手艺时，每天早上6点起床和父亲一起去农户家里选鸡、收购鸡，回到饭店后跟着父亲学杀鸡、煮鸡。

“农户养鸡要按照我们的方法养，即‘离地笼养’。”符之望说，普通农户养鸡要么是笼养要么是散养，而“离地笼养”是成就文昌鸡美味的关键。

他介绍，要养出好吃的文昌鸡，须选择纯种的文昌鸡苗，先散养一段时间，让鸡吃椰林里的小虫、椰子、树籽等；然后关进笼子里继续养，让鸡吃米糠、椰丝、花生饼、大米等。“散养时鸡大量运动，这样鸡肉会健壮紧实，笼养是为了让鸡的肉质松弛一些，这样煮出来的鸡肉味道更鲜嫩、可口。”

选鸡也有诀窍。“我们有一种选鸡的土方法，把鸡抓起来摸摸肚子肥不肥，再对着鸡尾巴吹口气看看屁股肥不肥，从品相上判断鸡是否符合标准。”符之望说，杀鸡也讲究技巧：拔毛时先在热水里烫一下，然后顺着毛的方向拔，鸡处理完洗净后还要吊起来沥干，每一步都不能少。

在沿江海南鸡饭店的厨房里，有两口煮鸡专用锅。一口装着清水，一口装着老汤。符之望介绍，清水锅用来给鸡焯水，杀好的鸡放进去滚几分钟再拿出，这样可以去掉表层的死皮，使之更洁净。老汤锅里，盛的是用老手艺熬制的老汤。他说，鸡的味道保持稳定的秘密，就藏在这口老汤锅里。“就像北方的老卤那样，里面装着秘制汤料，我把焯过水的鸡放进去煮10分钟至八成熟时取出来，鸡肉就是几十年的老味道。”

冒着热气的鸡皮油光发亮，用筷子一戳，黄色鸡油流出，一股清香扑面而来。手起刀落，不一会儿，一盘码放整齐的鸡块便准备好了。

创新：招牌菜有了新吃头

如今，文昌鸡美食早已声名远扬。行走在海口街头，随处可见与之有关的餐品：椰子鸡汤、鸡饭、椰奶鸡、盐焗鸡等。或清淡、或香甜、或咸鲜的美味，俘获了许多市民游客的心。

近年来，作为省级非遗代表性传承人，符之望也感受到了大众对美味更加多元化的需求。在传承老手艺的基础上，他适当进行革新——白切鸡作为经典老味道仍然在菜单上占据“C位”，煎鸡、沙姜鸡、炭烧鸡、盐焗鸡、咖喱鸡、猪肚煲鸡、糟粕醋鸡等新品的研发，进一步丰富了文昌鸡产品线。老味道和新味道同时呈现，既留住了老客，也引来了年轻人。

“现在的消费市场，年轻人是主力，所以必须求变求新。”符之望说，不仅是食物的味道，在环境和氛围营造方面也要有创新意识，比如设计独特的品牌LOGO，店面装潢更有辨识度，配备统一样式的餐具，加大宣传力度等。

从行业长远发展的角度看，符之望希望文昌鸡相关美食品牌能越来越多，因为只有这样才能形成合力。“如果发展得好，会形成餐饮聚集区，这样不仅消费者选择更多，还能通过竞争助推各品牌提升服务水平。”

符国鑫将沿江鸡饭店开到了海口，符之望继承父亲身上“闯”的基因，将饭店开到了省外。他在上海的饭店里推出用养殖140天左右的文昌鸡制作的美食，颇受当地人欢迎。接

下来，符之望还打算在广州、深圳等饮食习惯和海南相近的地方开店。

“作为文昌鸡养殖与烹调技艺代表性传承人，我希望能带着海南文昌鸡走向更广阔的市场，擦亮‘中华老字号’的金字招牌。”符之望说。周