

琼州食代

■ 海南日报记者 宋灵云

900多年前，谪居海南的苏轼写下《食蚝》一文，感叹“食之甚美，未始有也”，全文不足百字，却尽显一代文豪的生活情趣，写出了琼岛美食的两大特点：食材鲜活、原汁原味。

“取料立足于海南特产，鲜活为主；味以清鲜居首，重原汁原味，甜酸辣咸兼备，讲究清淡，菜式多样，适应性较强。”这是《中国烹饪百科全书》对海南菜系的描述。

海南菜即琼菜，历史悠久、源流众多，即便自20世纪20年代从粤菜这一大菜系中逐渐独立出来算起，它也已走在饮食江湖中走过百年时光。百年间，琼菜保留了“清鲜”的主体风格，但菜式和烹饪技法一直在随着社会的发展进步而调整演变。从“琼八珍”到“四大名菜”“十大名菜”，再到层出不穷的新式琼菜，琼菜的变迁记录了时代之变、生活之变。



椰奶清补凉。资料图

海南琼菜史迹

编者按

美食是我们探索这个世界最好的媒介，也是我们感受时代发展变迁的一条索引。自20世纪20年代从粤菜这一大菜系中逐渐独立出来，琼菜自成一派已过百年。这一百年间，琼菜的形式和烹饪技法不断变化，这些变化正是海南发展变迁的缩影。本期海南周刊封面聚焦《海南食单》，敬请关注！

琼菜发端 物产丰饶，“八珍”夺目

丘潜《南溟奇甸赋》中写道：“魏晋以后，中原多故，衣冠之族或宦或商，或迁或戍，纷纷日来，聚庐托处。”海南岛自古以来就是个移民岛，加之位于古代海上丝绸之路之上，历史上海南菜融合了早期中原饮食文化、闽粤烹艺、南洋风味、黎苗习俗，具有兼容随和的先天气质。唐宋时期，以苏轼为代表的名臣和饱学之士相继被贬至海南，他们不仅带来了文化的种子，也丰富了琼岛食单。比如，苏轼居儋州三年，他创制的东坡细蹄、玉糝羹、东坡饼等美食，已在当地流传近千年，早已成为琼菜体系的一部分。

清末民初，海南对外联系加强，海运航线可直达泰国、马来西亚、新加坡、越南，以及我国的香港、厦门、广州、北海等城市，岛外饮食文化输入加快。1926年海口设市，较大型的茶楼、酒家随之出现，粤菜烹饪技艺传入，部分餐饮店的厨师以海南地产食材为基础钻研提升厨艺，做出了一批海南风味菜。

20世纪20年代末至40年代，海南涌现一批经典菜式，最有名的当数“海南八珍”——文昌鸡、嘉积鸭、和乐蟹、东山羊、福山乳猪、临高鲳鱼、演丰泥蚶(血螺)、崖县鲍鱼。

当时，海口的中山路、博爱路、得胜沙路一带是海口乃至整个海南最热闹的商圈。区域内知名餐饮店林立，其中琼南酒楼、中国酒家、长安酒家、奇珍酒家较有代表性。无论自海外归来的华侨，还是从内地来琼的客人，都会去这些“名店”领略琼岛风味。

除了“海南八珍”，这一区域还汇集了种类繁多的小吃，比如海南粉、糖水、生鱼粥、排骨烧卖、猪肉烧卖、九层糕、椰丝糯米卷、各式粽子、清补凉等。

在那个物资匮乏的年代，并非每个人都能进入酒家、酒楼消费。对大多数普通人而言，一碗鸡饭已是日常生活中的味觉享受。

作为驰骋于琼菜江湖的一匹千里马，鸡饭的传奇发轫于文昌鸡的故乡——文昌。20世纪30年代，文昌人伍毓葵创办的“毓葵鸡饭店”、陈符氏(夫)创办的“饭珍五鸡饭店”广受欢迎。许多华侨回文昌省亲祭祖，都要进店吃鸡饭。此后的二三十年间，海南鸡饭不仅在岛内站稳了脚跟，还风行新、马、泰，成为世界级美食。

历史上海南长期隶属于广东，菜点文化湮没于粤菜大系之中。海南菜为粤菜“四大流派”(其他三派为广府菜、潮州菜、客家菜)之一，但受多方面因素影响，广府菜、客家菜、潮州菜发展得红红火火，只有琼菜“徘徊不前”。

海南省烹饪协会副会长林俊春今年83岁，是土生土长的海口人，见证了琼菜从最初的“粤菜附属”变成小有名气的独立菜系。他介绍，海南建省前，餐饮业发展滞后，做海南菜的厨师被人看不起。1981年，国家实行饮食业技术职称等级考评制，时任海口市商业局干部的林俊春带领11名厨师到广州参加考试。他本以为，参加考核的厨师都是业界翘楚，应该没问题，不料最后11人无一通过考核。“全军覆没”的结果让大家非常难过，意识到琼菜厨师对外交流太少、技艺落后，必须奋起直追。

琼菜高光 四大名菜，扬名四海

琼菜迎来高光时刻，是在海南建省办经济特区之后。

1980年6月30日至7月11日，国务院在北京召开海南岛问题座谈会，决定加速海南岛的开发与建设，海南迎来一波经济发展的浪潮。人流、物流、资金涌入岛内，南岛风味大酒家、东湖宾馆等餐饮名店宾客盈门。

“1988年，海南建省办中国最大的经济特区，‘闯海’者众，餐饮企业数量成倍增长，琼菜进入快速发展期。”海南省酒店与餐饮行业协会秘书长陈刚介绍，当时，除了海口的华侨大厦、望海国际大酒店、琼苑宾馆、南庄酒店，文昌的椰园酒家、万宁的东山岭宾馆、陵水的海威海鲜酒家、三亚的南中国大酒店和新亚酒店等也都很有名。

20世纪80年代，海口市市民习惯以楼层数称呼酒店、商场。望海国际大酒店共有12层，故被称为“十二层楼”，是宴请的高档场所。

1984年，海口人李学深从部队退伍转业，进入望海国际大酒店工作，潜心钻研菜肴制作，后来成长为琼菜大师。“那时酒店提供的粤菜、琼菜是最纯正的，在望海楼喝早茶、办酒席非常体面。”他回忆说。

在这些人来人往的酒店、酒家里，久负盛名的海南“四大名菜”——白切文昌鸡、白切嘉积鸭、白汁东山羊、清蒸和乐蟹被端上餐桌，塑造了许多人对海南味道的记忆。

当然，如果你不满足于酒店、酒家的宴席菜，也可以走街串巷，去排档、小摊上寻味。20世纪80年代末90年代初，在“十万人才下海南”的热潮中，海口西门美食街昼夜营业、烟火稠密，主营海南鸡饭，兼营各种小炒小吃，如生炒鱼片、油泡沙虫、墨鱼苦瓜、鲜炒蚬肉、白灼海虾。数十家店铺里，坐满了来自天南地北的年轻人。

1992年，“海南菜”条目出现在了《中国烹饪百科全书》中，海南菜作为地方菜系得到公认。一年后，第三届全国烹饪技术比赛举行，海南有23位厨师参加个人单项赛，获6金、16银、1铜。

河南人王锦1992年来到海口工作，她说：“我刚到海南，就被清甜的椰汁俘获。在我们那一代‘闯海人’心中，椰味美食是难以忘却的美好记忆。”

琼苑宾馆的琼州椰子盅、望海国际大酒店的海南椰奶鸡、海口饮食公司的象生椰子果、椰香千层酥……海南的厨师用尽“十八般武艺”，研发出了一系列椰香风味菜肴点心。1989年，为接待重要宾客，我省有关单位组织琼菜名厨，烹制了椰蓉焗仔鸡、椰液香酥鸭、椰汁东山羊等50多种热菜和面点小吃，这场“椰宴”一时引起轰动。

“椰汁正如玉液琼浆，以之调和百馐，无不精美。”散文家秦牧在海南吃过“全椰宴”后赞道。

琼菜称王 站稳脚跟，新品迭出

进入21世纪后，海南餐饮行业出现了一个明显的变化趋势：民营餐饮企业逐渐成为行业中坚力量，它们迎合消费者需求，在“四大名菜”的基础上创制了一批新式琼菜。

2002年初，海口第一家专营琼菜的餐厅——琼菜王美食村在海口海秀中路隆重开业，向市场释放出琼菜“崛起”的信号。

“店名叫琼菜王，要称王，显示出创始人振兴琼菜的决心。”林俊春说，2003年的非典疫情使餐饮行业受挫，不少酒店、餐厅没有扛过去，排档式的琼菜王美食村反而逃过一劫，其制作的极品茶王虾、琼式焗花蟹、干焗温泉鹅3道菜着在当年10月获得“中国名菜”认证。随后几年，琼菜王发展势头迅猛，带动了整个琼菜产业的兴起。

如今，琼菜在海南餐饮市场占据主体地位，龙泉人、厨房好味、琼菜记忆、新海府粥城、拾味馆、琼州往事里等主打琼菜的连锁餐厅经营特色突出，生意蒸蒸日上。

随着行业的发展，“四大名菜”已不能完全代表海南餐饮文化及餐饮业发展水平。2012年，经各市县主管部门推荐、网民投票、行业协会代表及烹饪大师评议，海南“十大名菜”和“十大名小吃”评选结果出炉，分别是：白切文昌鸡、白切嘉积鸭、清蒸和乐蟹、白汁东山羊、烤临高乳猪、海南椰子(鸡)盅、海南斋菜煲、干焗五指山小黄牛、白切农家鹅、琼式烧鱼肚；海南粉、抱罗粉、椰子饭、海南燕糕、海南粽子、陵水酸粉、海南蟹粥、鸡屎藤糍仔、椰青清凉补、万宁后安粉。

近年来，一大批海南厨师以振兴推广琼菜为己任，研发出许多新菜品。海南东榕餐饮有限公司行政总厨蔡青松大胆创新，将其其他菜系的烹饪方法与琼菜制法巧妙融合，创制了红油牛杂煲、卤水菜、红豆扣肉等近50道琼菜新品。琼菜主题餐厅琼州往事里，依据苏东坡的66句诗，构思推出东坡肘子、东坡鸭等66道新式琼菜，颇受都市年轻人喜爱。

2023年10月，“守味·创新·融合——海南省名厨烹饪技艺创新成果展”在海口举行。活动现场展示推介了琼A鱼羊卷、鱼跃龙门、锦簇、斑斓芝士焗海螺、金汤野米膳肚、椒香焗海鲜盘等一批琼菜新品。

“吃在海南，在于地方风味的多姿多彩。”在林俊春看来，海南“海产万类、陆产千名”，全省各市县还有很多特色菜肴、风味小吃，市民游客可以环岛旅行一圈，邂逅各类美食。比如从海口出发，沿环岛旅游公路去文昌，领略椰奶鸡、椰子盅等椰子和食材“碰撞”出的美味；继续往南走进万宁兴隆，找一家东南亚风味餐厅，品尝咖喱鸡、沙爹肉片、咖哆咖哆等东南亚菜肴；去陵水或三亚的渔村，喝一碗鱼粥，感受置家的烟火气；在五指山、琼中等中部市县，以打开盲盒的心态，啜一口山栏酒、鱼茶……

时代在变迁，菜单在更新，我们与琼菜相遇的方式也可以不一样。☑

历史上知名的琼菜馆

- 海口大厦(俗称“五层楼”) 海口市德胜沙路
- 西门美食街 海口市新民西路
- 南岛风味大酒家 海口市新华北路与中山路口一侧
- 海南华侨大厦(俗称“七层楼”) 海口市大同路
- 望海楼酒店 海口市海秀东路
- 龙泉海鲜酒楼 海口市龙昆南路
- 琼海昌隆饭店 琼海市嘉积镇银海路
- 沿江鸡饭店 文昌市文城镇沿江路(后迁至海口)
- 五指山旅游山庄 五指山通什镇河北山庄路
- 东山岭水上餐厅 万宁市东山岭景区内
- 益龙海景渔村 三亚湾凤凰岛桥头岸边

海南美食地图

- 儋州 | 米烂、粽子**
 - 洛基婆米烂店 地址：儋州市那大镇东风路189号
 - 五哥包子粽子店 地址：儋州市那大镇东门街34号
- 定安 | 啤酒鸡、仙沟牛肉**
 - 南丽湖畔啤酒鸡店 地址：定安县南丽湖风景区过水坝50米右手边
 - 仙沟农贸市场 地址：定安县定城镇仙沟墟206省道旁
- 临高 | 烤乳猪、海鲜**
 - 来运烤猪店 地址：临高县临城镇江南路35号
 - 金牌湾小鱼村 地址：临高县金澜大道与300县道交叉口往东两公里
- 万宁 | 和乐蟹、黄金糕**
 - 南燕海海鲜店 地址：万宁市礼纪镇桥海村公路旁
 - 南洋风味 地址：万宁市兴隆华侨农场 兴生中路32号
- 海口 | 白切鸡、斋菜煲、海南粉**
 - 琼菜记忆 地址：海口市海府一横路与群上路 交叉口
 - 双胞胎过港斋菜煲 地址：海口市滨江西路68号海鲜美食广场内
 - 宋记海南粉 地址：海口市海甸岛人民西里140号
- 文昌 | 盐焗鸡、糟粕醋**
 - 吉英盐焗鸡 地址：文昌市文城镇文中路17号
 - 林花糟粕醋 地址：文昌市铺前镇胜利街95号
- 琼海 | 白斩嘉积鸭、杂粮**
 - 嘉积鸭美味园 地址：琼海市嘉积镇邮电新村大门口一侧
 - 津可佳·和树银海杂粮店 地址：琼海市嘉积镇金海东路19号
- 东方 | 烤乳猪**
 - 姐妹四更烤猪店 地址：东方市八所镇东港路5号
 - 黄记四更烤乳猪店 地址：东方市八所镇东港路16号
- 屯昌 | 香煎黑猪肉、香草鸭**
 - 丽雅饭店 地址：屯昌县屯城镇中兴路
 - 木色湖香草鸭农家乐 地址：屯昌县枫木镇木色湖环湖路水库管理处旁
- 乐东 | 黄流老鸭汤、腰果虾仁**
 - 花梨园老鸭店 地址：乐东县佛罗镇G225(海榆西线)旁
 - 启良绿色庄园 地址：乐东县抱由镇迎宾北路111号供电公司对面
- 澄迈 | 白莲鹅、咖啡**
 - 利园白莲鹅饭店 地址：澄迈县老城镇南海大道58号
 - 福山咖啡馆 地址：澄迈县福山镇225国道蓝山湖北300米
- 保亭 | 什玲鸡、雷公笋**
 - 阿清嫂农家乐 地址：保亭县Y044乡道君澜度假酒店南行100米
 - 七仙黎家农家乐 地址：保亭县保城镇排黎村公路旁
- 五指山 | 干焗小黄牛、香酥河鱼**
 - 五指山旅游山庄 地址：五指山市通什镇河北山庄路8号
 - 迎宾酒家 地址：五指山市水满乡9号
- 白沙 | 醉鹅、鱼茶**
 - 新醉鹅饭店 地址：白沙县牙叉镇石油路交通局附近
 - 白沙原生态茶园小镇 地址：白沙县国营白沙农场牙叉五队
- 琼中 | 电饭煲鸡、竹筒饭**
 - 湾岭海山岛饭店 地址：琼中县海榆中线与万洋高速交会处附近
 - 什寒村苗家乐 地址：琼中县红毛镇什寒村



和乐蟹。海南日报记者 封烁 摄



东山羊。海南日报记者 封烁 摄



大号煎堆。特约记者 蒙钟德 摄



椰子糕。李幸璜 摄



海南公宴。资料图

撰文罗安明 制图张昕



扫码看视频 《创意琼菜》