

海南与“南洋”隔空 共品家乡“鸡饭”年味(上)



新加坡三喜海南鸡饭店制作的美食受到食客欢迎。何瑞州供图



新加坡三喜海南鸡饭店制作的蘸料。何瑞州供图



新加坡三喜海南鸡饭店制作的烧鸡。何瑞州供图

中新网海口1月29日电 题：海南与“南洋”隔空共品家乡“鸡饭”年味

记者张茜翼

海南人过春节，每家的年夜饭菜色各异，但有一道菜必不可少，那就是文昌鸡。海南有着“无鸡不成宴”的习俗，在当地人看来，不吃鸡就感觉不像在过节。

春节将至，以经营文昌鸡为主的“中华老字号”海口沿江饭店生意颇为兴旺。该店董事长符之望说，文昌鸡和海南鸡饭是海南传统美食，他在海南全岛开设11家店，当下正值旅游旺季，三亚店常常供不应求。

通过鸡油、鸡汤煲制出的“海南鸡饭”，是海内外琼籍侨胞割舍不下的家乡味道。早年，“下南洋”谋生的文昌人将文昌鸡、海南鸡饭的做法带到东南亚国家，使“海南鸡饭”成为闻名世界的饮食。

近日，记者连

线在马来西亚的海南籍留学生，远程采访马来西亚槟城老字号“文昌海南鸡饭店”的第二代传人林日丹，隔空共品家乡“鸡饭”年味。

回忆起父辈做海南鸡饭的经历，林日丹颇有感触。“母亲在海南老家就会做鸡饭，后来一家人到马来西亚谋生活。那时父母要养全家五口人，生活很辛苦，有一阵子父亲失业，母亲就提议自己创业，试着做鸡饭来卖。”

林日丹的父母从1967年开始经营海南鸡饭，从一个档口发展到拥有自己的店面。之后，林日丹接下父辈的接力棒，如今又将这门手艺传承给下一代。

林日丹的妻子周钰珍是这家老店的“手艺把关人”。她说，除了传承父辈的手艺，他们还根据当地人饮食习惯对海南鸡饭进行改良，研制配料辣椒酱，增添烧鸡等新菜色。他们希望将这份来自家乡

的“美食记忆”继续传承下去。

琼籍华侨华人坚守家乡味，让海南鸡饭飘香海外。在新加坡琼籍侨胞的协助下，两家新加坡海南鸡饭店接受记者微信采访，他们谈到，在新加坡，海南鸡饭非常受欢迎，从街边的咖啡店和购物商场的餐馆都可以买到。

祖籍海南文昌的新加坡三喜海南鸡饭店股东代表何瑞州说，其父亲是1930年左右从海南来到新加坡。经过多年努力，他从厨房助理、打扫工慢慢做到一名厨师，后来与一名同乡于1955年开了一家咖啡店，开始卖起海南鸡饭。“大多数外国游客来新加坡旅游，都会点上一份海南鸡饭。”

海南鸡饭在新加坡发展得颇为“时尚”。已经经营20多年的新加坡新瑞记鸡饭店的营运总监庞艺玲说，该店将鸡饭品牌做得年轻化，例如推出胶原蛋白浓鸡汤、炸鸡饭粒和鸡饭蛋糕