

来自东南亚的海南鸡饭： 美食中的族群互动、再生产与全球化(下)

傅聪聪

一 海南鸡饭的清真化

马来西亚、新加坡同属多元族群社会，马来人作为半岛最大的族群信奉伊斯兰教，在饮食上恪守清真律例，不单单是不食猪肉，而是只能吃清真的食物。马来西亚宗教发展局专司认证食品是否清真。独立初期，不同族群社会相对隔阂，彼此缺乏了解和认识，马来穆斯林对于非清真饮食存有较大的顾虑。然而，随着多样性社会的形成与发展，族群间互动的增加推动了对彼此饮食的认识，饮食作为一种媒介，对族群间的和谐共处也产生了影响。

《礼记·礼运篇》说：“饮食男女，人之大欲存焉。”马来人也有类似的俗谚说，“活着就是为了吃”（Hidup untuk makan, bukan makan untuk hidup）。马来人对华人饮食总是保持着一种不解却又充满好奇的心态，这一点也被华商所发现。新加坡肥雄餐饮管理集团执行总监陈金龙说：“（受清真认证的）档口开张后大受欢迎，不少马来同胞上门光顾，让我们看到这个市场的潜质，也有了经营清真认证食阁的念头。异族同胞对华人美食有非常大的兴趣，如果能将食材和味道调整到适合的版本，他们会非常乐意回头尝试。”

华人早已积极探索海南鸡饭的清真化。2019 年，笔者发现一家名叫“海南鸡饭”（Nasi Ayam Hailam）的新店在八打灵再也新镇开业。

[收稿日期] 2021-09-30; [修订日期] 2021-12-30。

[作者简介] 傅聪聪，男，清华大学国际与地区研究院、社会科学学院博士，研究国家和地区为马来西亚和东南亚。

这家饭店虽然是华人资本背景，经营海南鸡饭为主打菜的华人饮食，但确是一家真正的清真餐馆。一方面店内挂有马来西亚政府颁发的清真食品认证，确保了销售食品的合法性（Halal）；另一方面，店里聘请了马来人担任厨师、服务员，由此让马来族的顾客更为放心、安心进店消费、就餐。为了迎合友族的文化偏好，老板还在新店开张之日聘请马来传统乐队到店演出，招徕顾客。

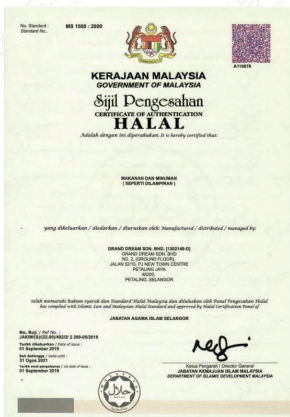


图1 政府颁发的清真食品认证书

图片来源：Nasi Ayam Hailam, 脸书（Facebook）



图2 新店开业时聘请马来乐队演出

图片来源：Nasi Ayam Hailam, 脸书（Facebook）



图3 清真海南鸡饭

图片来源：Nasi Ayam Hailam, 脸书（Facebook）



图 4 清真海南鸡饭店内的马来族顾客

图片来源：Nasi Ayam Hailam,
脸书 (Facebook)

伴随着食材供应商能够提供清真认证的原材料，海南鸡饭成功地实现了清真化的转变。这种改良不仅是华人对饮食传统在口味和饮食禁忌上的地方化创新，更是在商业领域对文化符号的重新诠释。马来族食客盈门也是马来西亚族群间密切交往、频繁互动的生动写照。

二 海南鸡饭的马来化

马来语中“饭”为“Nasi”、“鸡”为“Ayam”，鸡饭便称为“Nasi Ayam”，海南鸡饭则是“Nasi Ayam Hailam”。马来人在探索鸡饭这一大马美食的烹饪与经营上的兴趣毫不输于华人，鸡饭的“马来化”是一种地方化再生产之后的“再地方化”，这一过程要从鸡饭的地方变体“怡保芽菜鸡”谈起。芽菜鸡作为白切鸡的大马本地变种，并非指鸡的某一特定品种，而是由豆芽、白切鸡与河粉组成的霹雳州怡保地方特色套餐。其独特之处在于美味的鸡肉辅以本地文东新村所产的豆芽菜——这种芽菜由蒂蒂旺沙山脉环绕的怡保本地富含矿物质的山泉水培育，粗大多汁，爽脆可口。这样融合了传统华人

饮食与当地风土物产的普通简餐，深受本地各族群的喜爱。怡保市的新街场姚德胜街和戏院街也成为本地最知名的两条食街，前者以老黄芽菜鸡和安记芽菜鸡著称，后者则以白宫鸡饭和沙洋鸡饭闻名。

芽菜鸡作为怡保市的招牌美食，也给人留下“华人饮食”的刻板印象。然而，笔者在2018年发现位于新东怡保花园的“芽菜鸡饭店”（Restoran Nasi Ayam Tauge），乍一看像是华人开的餐厅，菜单上也尽是常见的华人餐（菜品），但是出乎意料的是，这是一家纯正的马来人经营的饭店。据老板沙里赞·阿兹迈德（Shahrizan Azmed, 37岁）所说，以前芽菜鸡饭只有华人的饭店才有，因此很多马来人因为担心其清真问题，无法品尝。“但是，现如今是我——这个信仰伊斯兰教的马来人——开的这家芽菜鸡饭店。我想，这样就能让所有人都吃到芽菜鸡，不分族群、宗教或其他背景。”

不同族群对马来化的鸡饭本身关注焦点不同。马来族的顾客更注重菜品本身是否清真。这家饭店最开始在网上做宣传时，众多网民反响不一，其中就包括一些人认为可能店主是华人而怀疑其菜品是否清真，这里的顾客法兹亚（Fauziah Ibrahim, 56岁）说：“菜单上的鸡饭只有华人餐厅才有，所以我很怀疑。我只能把品尝芽菜鸡的想法藏在心里。”但是，得知这是马来人开的饭店之后，她终于品尝到了美味的菜肴。华人则好奇马来人的芽菜鸡是否正宗。《星洲日报》的记者专门询问老板娘玛雅如何烹饪鸡饭，她说店里卖的是海南式的鸡饭，但她并未特地拜师学艺，做法全凭自己的经验把握。小店里马来化的鸡饭包括有牛油香气的油饭、烫熟的芽菜、切好的鸡肉淋上一层蚝油汁、辣椒酱和一片青瓜，最后再配上一碗清鸡汤。一位名叫陈艺奇（Tan Yiqi 音译）的华人顾客表示这家餐厅的芽菜鸡确实好吃，有着其独特的、私房的风味。“这家餐厅的鸡饭真的美味，今天我买了六包带回家和家人分享。我希望这家店以后能够继续做好、做大。”



图 5 新东怡保花园马来老板经营的“芽菜鸡饭店”

图片来源：“1.3 马币一盘芽菜鸡饭的秘密”，霹雳之声网

2018 年初这家店的芽菜鸡饭一盘仅售 1.30 马币（折合人民币 2.2 元），这在物价上浮的当时简直是不可思议的价格，对此不同族群有着各自的解读。老板沙里赞表示除了盈利，他也希望借此做一些善事。而 1.30 马币的定价代表了穆斯林的圣典——30 卷《古兰经》。沙里赞说：“作为经营者，我的信念是，要让我们准备的菜肴就像家里一样。让我们的鸡饭独特、卫生、令人满意。”对此，顾客凯鲁（Khairul）表示：“现如今哪有东西降价，所有东西都涨价，因为油价上涨，所有的原料都涨价了……所以老板的勇气让我钦佩。希望他财源广进。”相比之下，华人给这家店打上的是“暖势力”“良心经营”的标签，认为马来夫妇扶助贫困，不求利益，在百物涨价的世道下显得格外有人情味。

这家店目前在网络、社交媒体上已经难以寻觅，或许是近年来因为疫情原因已经难以为继。然而，透过对饮食的学术考察，我们可以发现马来西亚不同族群间如何因一种美食而碰撞出火花——一方面从非清真到清真再到“马来化”，饮食的“再地方化”构建了

新的文化认同；另一方面老板基于伊斯兰教慈善的经营理念，被华人接受并视作良心、善心、人情，饮食再生产创新背后又反映了不同族群在文化上的互动与交融。在新的认同与互动过程中，马来人与华人两大族群间的边界也被逐渐稀释。

三 东南亚鸡饭的全球化

当前，全球化、跨国现象乃至跨文化现象是学术界所关注的热点问题，当代的华人饮食也可以被放在人口、族群、资本与想象的跨国流动这样一个大的全球化进程中观察。陈志明指出，随着东南亚国家华人不断地移民海外，他们也带去了在其他地方“再领域化的”（reterritorialized）东南亚华人饮食的相关知识。为了迎合东南亚地区的华人移民并将这些饮食介绍给当地人，东南亚风格的中餐馆在周边地区相继开店经营。原本只是地方菜的海南鸡饭逐渐成为国际化的马来西亚和新加坡中餐。例如，东南亚华人饮食在香港有着强大的影响力，海南鸡饭、肉骨茶、沙爹肉串甚至叻沙（Laksa）早已成为香港人耳熟能详的饮食。蔡澜指出，当今东南亚各地都出现海南鸡饭，国际酒店的咖啡室或房间服务中，海南鸡饭和云吞汤、印度尼西亚炒饭、叻沙等被列入“亚洲特色”的菜牌中。而类似澳大利亚、新西兰、英国、美国、加拿大也早已有了东南亚华人饮食在当地传播——重构、再生产与地方化的过程又再度展开。

如今，伴随着华人向世界其他地区的再移民，部分移民也“回迁”到中国大陆、香港、澳门特区和台湾地区，东南亚特色的“中国菜”反过来又传播回到中国。以北京为例，我们在最热门的餐饮网站“大众点评网”中以“海南鸡饭”为关键词进行搜索，可以得到119个结果；而在上海更是能搜索到381个相关商户，其中既包括东南亚当地喜闻乐见的餐厅如金爸爸（PapaRich）、新加坡高记（KOO KEE Restaurant），也有一些看起来像是当地华人在京投资的饭店，

如鸡坤茶室、娘惹厨房、南洋茶室（KakiKopi），更多的是主打东南亚菜的本土餐厅。

经过尝试，笔者发现，文昌鸡是否正宗已经不重要，马来西亚、新加坡华人认为自己的海南鸡饭正宗才是最重要的。在北京，海外华人饮食的回流和再创造所呈现的海南鸡饭，往往像蔡澜所评价的一样，只不过是普通的白斩鸡和白饭，完全不是那么一回事儿（真正的海南鸡，做法繁复）。蔡澜坦言，香港海南鸡饭也是流行，但学其样，不学其精神，连酱料也不像样，别说鸡肉和饭了，大刺刺、摆出海南鸡饭的名堂，甚不知耻。曾有一位叫做福克纳（Lisa Faulkner）的英国厨师撰写了海南鸡饭食谱，其中鸡饭的酱料中竟然有蜂蜜，鸡胸肉则切成片状烹煮，由此惹来新加坡人的热议与炮轰，批评这一食谱甚为不地道，极具误导性。不过，无论正宗与否，在全球化过程中，华人饮食的持续烹饪再生产、地方化与创新，都在不断丰富着不同国家的华人烹饪传统。

小结

将饮食文化视作一种文化传统时，可以发现受到地方化、族群间互动以及全球交流的影响，文化在饮食上发生了改变。此外，正如西敏司（Sidney Mintz）所提示我们的，菜肴在本质上具有地方性特点，且基于社区而产生。海南鸡饭正是在不同地区的华人、马来人社区中被生产和消费的。华人（非清真）、华人（清真）、马来人（清真）等不同类别的海南鸡饭是地方化与创新的结果，表现在一是基于现有中国烹饪知识之上的创新，二是地方性烹饪知识与中国烹饪知识相结合带来的创新。最终，新的饮食被生产出来后，随着移民的跨境流动在全球范围传播，为整个人类带来味觉感官上的新奇与享受。

傅聪聪 来自东南亚的海南鸡饭：美食中的族群互动、再生产与全球化（下）

注：同一篇文章（上）详见 傅聪聪：《来自东南亚的海南鸡饭：美食中的族群互动、再生产与全球化（上）》，《田野观察》，2021年第3期（总第4期）。

责任编辑：熊星翰

文字审校：董 慧