

# 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）

傅聪聪

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

2020年12月16日，联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会宣布将新加坡“小贩文化”（Hawker Culture）列入“非物质文化遗产代表名录”。此事再度引发了邻国马来西亚网民的不满，质疑新加坡并无原创小贩美食、没资格申遗，甚至调侃新加坡将该国特色“Kiasu”（怕输）精神国际化。实际上，此次申遗争议的焦点集中于海南鸡饭、肉骨茶、黄姜饭、炒粿条、阿参叻沙、云吞面等小贩美食的“身份”归属。对此，大马名厨旺师傅认为美食无国界，归属权争不来，批评新国此举“傲慢”和“缺乏自信”。其实围绕美食身份归属之争，早在2019年新加坡决定为国菜之一的“海南鸡饭”申遗时，便引起邻国一片哗然；中国网媒更以“海南鸡饭竟不归海南？新加坡申遗，大马抗议”为题博取了一波国内网民的眼球。

来自东南亚的华人美食“海南鸡饭”——其“版权之争”背后反映了身份、文化再生产与地方性创新等问题，也牵涉到华人饮食的全球化。当前，很多外国语言文学专业本科生非常热衷于选择“饮食文化”作为毕业论文主题，然而其研

研究发现常常是对烹饪传统的个性化叙述，尤其是对食材、工艺、方法及其影响的介绍，缺乏学科视角与实地调研，也没有更深入对“人与文化之谜”进行探究。当前关于“鸡饭”或东南亚饮食的研究多从起源、形成过程、传播、影响等方面观察，而笔者拟探讨新马两国“海南鸡饭”的再造与创新问题，并以族群身份、再生产、地方性创新与全球化作为观察和解读新马华人及其烹饪传统的镜头。



图1 新加坡红山市场小贩中心“荣记传统海南鸡饭”

图片来源：早报网

## “鸡饭寻踪”：海南岛没有海南鸡饭

正像中国有“八大菜系”，新马华人饮食按照烹饪传统的来源地域也可划分为“六大菜系”，包括闽南菜、福州菜、潮州菜、广东菜、客家菜和海南菜。其中，新马海南传统四大名菜之首便是海南鸡饭（其他三大名菜为加积鸭、东山羊和乐蟹）。海南鸡饭的特色是鸡肉配香饭，鸡肉口感滑嫩爽口，

米饭油润，吃进嘴里满口都是鸡油香。作为海南人必备年夜饭菜肴之一，过年吃的海南鸡饭，还要特别将油饭搓成鸡饭粒（鸡饭团），象征团团圆圆。而过年吃鸡亦有寓意吉利之说。

海南鸡饭又名文昌白斩鸡饭，因源自海南省文昌而得名。文昌一带素有“无鸡不成席”之说，鸡饭从海南本土向外传播也早已是东南亚华人共同的历史记忆。众所周知，早期新马华人方言集团与行业垄断存在密切关系。<sup>1</sup>人类学家陈志明指出，来自海南的许多移民在大马从事厨师工作，他们为富裕人家做菜，同时也会制作食品出售。当时的马来西亚和新加坡，很多咖啡馆都是海南人开的。正是这样一小群海南籍厨师在文昌白斩鸡饭的再生产和地方化过程中扮演了重要的历史角色。

对新加坡和马来西亚华人而言，海南鸡饭百食不厌，就像广州人爱吃云吞面，潮汕人爱吃牛肉粿条一样。这样一道使用中国烹饪常用食材制作而成的中式简餐，其做法（食谱）却由于家传手艺的不同而百花齐放、各不相同。由于传统食物原料的缺失，或是族群口味的改变，饮食的传承或再生产出现地方化和创新——使用当地的原料或者新的烹饪知识。东马诗巫海南会馆第一副主席严世茗的夫人何宜娥的手艺传自家婆。她指出，正宗的海南鸡饭是以文昌鸡烹调，然而本地无处寻得文昌鸡，唯有就地取材，以“肉鸡”或“半菜鸡”烹调，风味已经本地化，仍以传统的白斩制法来料理。她认为海南鸡饭

---

<sup>1</sup> 莱佛士（Thomas Stamford Raffles）也许是对这一现象的第一位观察者，他将华人划分为买卖人和商人、工匠和工人，还有农夫。但是他未提及海南人的职业，大概是因为他觉得不太重要。1848年，著名潮籍商人、华社领袖余有进指出，新加坡的海南人是最小的团体，仅有700人，所有人都是从农村雇来的店员或伙计。

最独特的是一鸡三味，烹煮鸡肉的鸡汤，也用来煮鸡饭，也用于调制佐料。同时，其夫家家传的作料按照传统方式调制，将蒜末、姜末、辣椒末、酸柑汁、酸柑皮混合在一起，加入适量鸡汤及少许盐调味，搅拌均匀即可（佐料的辣度及酸度可以依据个人口味喜好来调配），更为鸡饭增色。

材料：鸡一只、姜1块、青葱2棵、蒜头1颗、鸡油1片、葱酥适量、香叶适量、麻油适量、香米。

白斩鸡做法：

1. 鸡只洗净，将蒜头粒、2棵青葱、姜1块，一同塞进鸡肚内，在鸡身外抹盐腌制一下。
2. 煮滚一锅水，将鸡身外的盐洗净之后放入滚水中，再以小火翻煮鸡只约8分钟，之后盖上锅盖，让水滚约3分钟之后，熄火浸约20分钟至鸡肉熟。将熟的鸡只捞起，在鸡身抹上麻油即可。剩余的鸡汤备用，用于煮鸡饭及调制佐料。

鸡饭做法：

1. 将鸡油下锅以小火煸出油，之后将鸡油渣取出，加入剁碎的蒜末炒香，再加入洗净的米，以小火翻炒米至带点黏性即可，令米饭吃起来比较Q弹。
2. 炒好的米加入鸡汤（鸡汤量依据米量而定）、香叶及葱酥煮至米半熟，再加入麻油煮熟为止（间中可以试下米饭咸度，若咸味不足可以加入少许盐调味）。

表1 何宜娥的海南鸡饭食谱

数据来源：“七乡团年菜味儿·海南鸡饭”，马来西亚星洲网

饮食的再生产和地方化创新是对菜肴原有形式与内容的一次成功的再创造。马来西亚华人族群与文化专家安焕然教授于2017年赴琼开会期间，曾随同时任南方大学学院校长祝家华一起回到文昌老家并品尝当地鸡饭。他记述到，文昌鸡油而不腻、咬劲“十足”。当地人笑道，“新马所谓的海南鸡饭的鸡，肉质太软了，没有什么口感。而文昌的鸡是放养的。”

但更重要的是，他还同时指出，文昌鸡饭中的“饭”其实普普通通，还是身在大马的母亲煮的比较好吃。“大马的海南鸡饭，姜多蒜多，有的还加班兰叶、牛油，讲真的，比海南老乡的还要香。”安焕然的字里行间透露出，海南岛并没有他行前想追溯的“海南鸡饭”，而只有“文昌鸡饭”，其实真正的海南鸡饭在马来西亚、新加坡而非海南得到了最好的呈现，成为东南亚华人对中国传统饮食的重大贡献。



图2 马来西亚华人制作的油饭

图片来源：阿将正宗海南鸡饭，脸书（Facebook）

既然海南岛没有“海南鸡饭”，那这一美食究竟根在哪里？马来西亚与新加坡的“版权归属”激辩，就显得异常微妙。现代民族国家的分化使得新马两国的一些华人将其共同的饮食传统分别视为新加坡人或是马来西亚人的。为了发展旅游业，新加坡十分积极宣传小贩美食，称这些菜肴理所应当属于新加坡；马来西亚的一些华人政客、社团领袖则试图捍卫马来西亚海南鸡饭的正统；海南会馆联合会甚至提出颁发海南鸡饭合格证，以确保相关销售点上所售卖的海南鸡饭



都是正宗的。饮食与身份认同相关，并被应用于政治认同中。马来西亚和新加坡各自不同的华人族群，都努力通过这一饮食传统将自己与他人联系起来，他们所要表达和强调的就是自身地方化的身份认同。

## 族群互动与地方化

美国人类学家尤金·N·安德森 (E. N. Anderson) 注意到，华人比其他移民群体能够更长久、更忠实地维系他们的日常饮食习惯。这种现象在东南亚地区尤其如此。<sup>2</sup> 陈志明指出，受到族群间互动、地方化以及全球交流的影响，文化在饮食（文化）上发生了改变，而东南亚各地形成各自的华人饮食传统也构成一种文化传统。欲理解这一文化传统，就需要深入观察和了解各国、各地的华人饮食文化，同时对相似的饮食开展比较研究，由此可以帮助我们了解有关各类饮食传统变迁的延续性、文化象征以及地方化创新等大量的信息。陈志明认为，这在很大程度上为我们展示了一种文化动力。

在全球范围内，从中国不同的地区发展并形成的一个核心的饮食传统，通过华人群体的再生产，逐渐形成了新的饮食文化传统。“海南鸡饭”就是海南饮食传统在东南亚尤其是新马再生产的成功典范。对于东南亚华人饮食的再生产，陈志明指出，再生产是本土化创新，或者从当地人那里采纳的食物添加行为。海南鸡饭在再生产过程中，呈现出怎样的

2 东南亚也是世界四大文明的交汇点，因此这一地区的华人已经形成了他们独具特色的中国菜（华人餐）——这些菜肴或许可以被描述为马来西亚中国菜、新加坡中国菜、菲律宾中国菜、印尼中国菜等。

形式，又反映了怎样的身份认同、地方化创新呢？对此，我在当地观察到三个不同的例子。

## 海南鸡饭的地方化

海南鸡饭在大马、新加坡和泰国南部是一种非常普遍的、价廉味美的饮食，深获普罗大众喜爱，鸡饭食档大街小巷俯拾皆是。

早年间的鸡饭档是由地道的海南人经营，琼籍华侨华人浓厚的乡土情怀推动他们继续守护海南味道的“正宗性”。位于巴生港班达马兰、有着 65 年历史的侂园茶室是一家正宗的海南风味餐馆，老板娘符玉娇出生于海南岛，其家庭背景和餐饮关系密切，父亲在马来西亚做厨师，母亲的娘家在海南岛开餐馆。侂园茶室由符玉娇父亲创建。她从小就学习厨艺并在店里帮工，后来更接手茶室经营，目前茶室已经传到第三代，由符玉娇的儿子接管。在这里，人们可以品尝到口味正宗的白斩鸡和鸡饭粒。现年 78 岁的海南师傅陆建守煮鸡饭有数十年功力，他制作的海南鸡饭是一种古早味的版本，制作过程比市面上的鸡饭要复杂，但口味更香浓。符玉娇和陆建守都坚持传统烹饪方法，食材选择上也尽量选择传统的菜园鸡以确保肉质香甜而有弹性。

但是，海南鸡饭的食材选择、烹煮方式也不断经历着地方化创新。符玉娇透露，她家的饭采用彭亨州的文冬姜以及上等香米，米饭中还加入葱头和蒜头，确保饭香十足而不油腻。除侂园茶室外，森美兰州沉香四块八小食中心经营 20

年之久的洪记海南鸡饭更是将叉烧、烧肉和鸡饭搭配，除了白斩鸡饭还有烧鸡饭。“饭香鸡滑”是广大主顾对洪记的评价，食客往往餐后再来一杯咖啡，饱足感满满。



图3 芙蓉最受欢迎的鸡饭档之一“洪记海南鸡饭”，老板周进福正在制作鸡饭  
图片来源：星州网

随着在海外广受欢迎，海南鸡饭已经成为一种饮食品牌。如今，许多并非海南籍贯的华人经营的鸡饭档也是宾朋满座。张志鹏（44岁）来自南马柔佛州的亚依淡（Ayer Hitam），2011年随妻子黄秋霞来到北马的双溪大年（Sungai Patani），



成为吉打“媳妇”并拜师学“鸡”。2015年，他的好友周婷娜的妈妈宋祝荣想结束自己海南鸡饭的生意，但又不忍心让厨艺失传，于是决定传授给张志鹏。学厨过程中，宋祝荣交代鸡饭的重点是饭一定要香，鸡和材料一定要新鲜，才能煮出一道美味的海南鸡饭；炸鸡时一定要控制温度，才能确保鸡有肉质而又滑嫩。直到张志鹏煮出宋祝荣独创的鸡饭味道后，宋才放手允其做鸡饭生意。



图4 鸡饭档老板张志鹏

图片来源：阿将正宗海南鸡饭，脸书（Facebook）

学有所成后，因为志鹏姓氏为“张”，身份证上拼作“Chiang”，久而久之朋友把他的名字读成了“蒋”，最后干脆以“蒋哥”为鸡饭命名，开启了“蒋哥正宗海南鸡饭”的生涯。随后在老饕食客的妙手提点之下，通过准备青葱酱和改变辣椒制作方法，“蒋哥”鸡饭的口味再次得到提升。张

志鹏说，“我不是海南人，是广西人，不过我相信，我也有本事做出好吃的正宗海南鸡饭。我想让海南人吃了我的鸡饭，都会竖起拇指称赞。”目前，张志鹏的档口位于斑鸠湾城镇新聚丰咖啡店内，小份鸡饭 3.3 马币（约合人民币 5.6 元），大份 4 马币（约合人民币 6.8 元），可谓物美价廉。除了售卖鸡饭，他的档内还有鸡腿、尾肉、鸡心、鸡肝、卤蛋、卤豆干等小食。

无论籍贯是否正统，新马华人在追求“海南味道”或者说坚持传统上都非常执着，然而同时在烹饪的方法、食材使用、餐食的搭配上，都不断推陈出新，迎合时代的变迁与本地口味的偏好。

责任编辑：熊星翰 文字审校：王琴