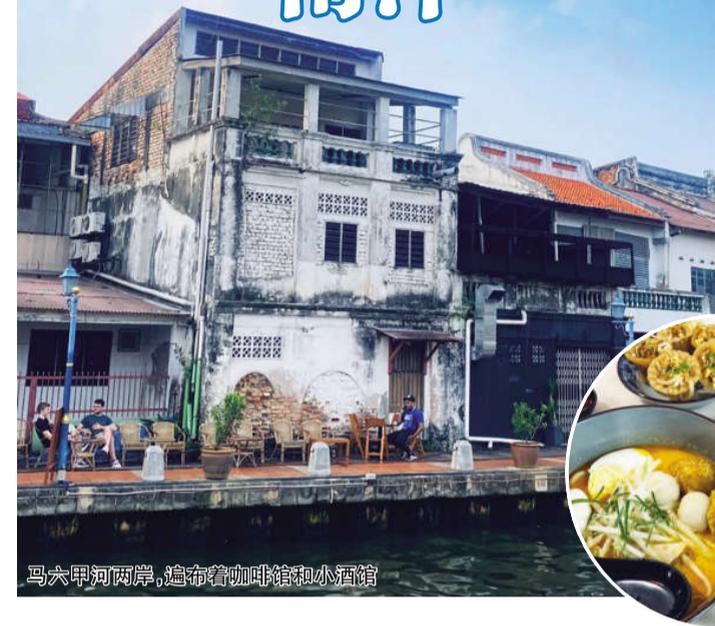


马六甲 在终年盛夏的 南洋



马六甲河两岸,遍布着咖啡馆和小酒馆

到马六甲时,天很热。我们预订的民宿在鸡场街附近,打车前往只需要7马币(约合人民币10元),大概中午是休憩时间,路上行人很少,白晃晃的阳光、街边长长的廊桥和时不时出现的繁体字,总让人觉得身处真空:马六甲不是一个地名,而是一段时光。

民宿一楼是一家当地特色娘惹菜餐厅,当天歇业,老板过了很久才来开门。他六七十岁,亚洲面孔,穿着宽松的白色工字背心,墙上贴着对联,屋里有五斗橱和上海三五牌老式挂钟。我以为他是过去几十年才移民过来的,没想到他一口流利的英文,说已经不知道自己是多少代了。家里的这些物件也没有特殊意义。剥离了与中国旧时代相关的语境,在这里,它们只代表一种审美与想

象,一种可能存在也可能不存在的藕断丝连。

我们在一家海南餐厅吃了午饭,接着便往鸡场文化老街走。马六甲河把这座城市切割成了两半,一半是被联合国教科文组织列为非物质文化遗产的老城,一半是永旺购物中心和英雄广场。河流也已经被塑造成了景观的一部分,袖珍的码头有游客起落,游船激起浪花,坐在岸边咖啡馆和小酒馆的人们便随之欢呼。

这样的休闲作派,不像华人世界的产物,反而更像16、17世纪葡萄牙与荷兰殖民主义的遗留。16世纪,葡萄牙占领马六甲,在东西方的航运版图上,这座城市来到了前所未有的瞩目位置;17世纪,荷兰占领马六甲,1635年,荷兰封锁马六甲海峡的贸易;到18世纪,马六甲在东南亚的商业地位已经荡然无存。

现在沿着马六甲的河滨步道走,仍然能看见当年荷兰占领马六甲之后为加固防守而建造

的堡垒。而当历史的尘烟散去,马六甲似乎更像一个载体,过去它不曾自决命运,如今它变成了一个容器:东方的、西方的、古老的、现代的……它已经不依附于任何文化,可也因此,找不到具体的乡愁。

我们决定沿着马六甲河往海边走。离开闹市区,河流越来越宽,人也越来越少。在河流的入海口,有一个废弃的旅馆和一大片沙土,沙土上有一些低矮的树和一群黑色的鸟。朋友说,这非常像电影《无依之地》中的场景,离开、遗忘,带着某种永恒的虚无与惆怅。我们走向了海边,天阴阴的,海水不蓝也不美。沙滩上有不少人类生活过的痕迹,一双完整的拖鞋和塑料袋、啤酒瓶、帽子。

傍晚时分,我们往回走。起风了,隔着马路,我看见一幢破败的老楼的阳台上,风正把衣服吹得东摇西晃。我说,这很像一个悬念故事的开头。

(吉普赛 来源:《南方人物周刊》)

2018年9月,新加坡正式决定为其“国菜”海南鸡饭申请世界非物质文化遗产。这源自中国的美食,有怎样的独特魅力,又是如何在新加坡“出道”的呢?

海南鸡饭,每一口都值得

海南鸡饭由一碟鸡肉、一碗鸡油饭、几款蘸料和一碗例汤组成,鸡肉鲜甜香嫩,米饭油香四溢,每一口都让人欲罢不能。海南鸡饭的精髓在于“鸡油饭”,正宗的鸡油饭,先用香料和鸡油,将生米炒香,再加入鸡汤、蒜、干葱焖熟即可。这样煮出来的饭粒粒光亮,吃进嘴里香喷喷,即使没有菜,也能轻轻松松地干掉两碗。

另一个精髓便是蘸料。海南鸡饭上桌时,会配上灵魂三酱:黑豉油、辣椒酱和姜蒜蓉。其中,含有椰糖成分的黑豉油,质地浓稠,入口带甜;辣椒酱由蒜蓉、白醋、糖和鱼露调制而成,又酸又甜又辣,这三种酱一起,把普通的鸡肉变成了美味可口的菜肴。

身世之谜,来自中国

海南鸡饭的老祖宗,其实是海南当地“祭祀鸡饭团+白切文昌鸡”的组合。早年的海南人,逢年过节会用鸡油煮饭,捏成圆胖胖的饭团,用以祭拜祖先,寓意生活团圆美满。拜完祖先后,他们会抓起饭团,一口饭配一口鸡地享用美食。

后来海南先民下南洋时,便把这道美食带到了东南亚。最晚

在上世纪30年代,马来半岛许多移民城镇,如马六甲、檳城、新加坡等地,出现了沿街贩卖鸡饭的海南籍小贩,他们挑着担子或者手拿竹篮,一边放着鸡,一边放着淋着鸡汁的饭团,这就是最初的“海南鸡饭”。

由于海南籍华侨华人下南洋的时间相对较晚,当时闽粤两省的华侨华人已经在南洋跻身进了大部分行业,后来的海南华侨华人很难在当地找到工作,于是,餐饮业便成为海南籍华侨华人谋职最多的领域。

海南鸡饭能够在南洋当地“站稳脚跟”,还得要归功于两个人。

开山鼻祖,海南鸡饭第一人

20世纪30年代,当时正值下南洋的热潮,一名叫做王义元的海南小伙正在家乡的“毓葵鸡饭店”内打工。他学得了老板养鸡、选鸡、烫鸡和调配佐料的手艺,在时代的浪潮推搡下,毅然决定去南洋闯荡一番。来到新加坡后,王义元发现大部分行业已经被下南洋的前辈们占据,思来想去,他决定以贩卖鸡饭为生。于是便成为了沿街贩卖鸡饭的先锋人士,可以说是海南鸡饭的开山鼻祖。

最初,他在新加坡的海口路叫卖,这里临近码头,人流量大,在此登岸的海南同乡也多。王义元的鸡饭让背井离乡的人们寻得一丝安慰,久而久之,鸡饭的生意有了起色。

存得一些积蓄后,王义元便在巴米士街的桃源咖啡店租了一个档口专门卖鸡饭。他的手艺极佳,做出来的鸡肉色泽淡黄有光泽,鲜嫩可口,吸引了无数食客。

到了共产党领导的新中国成立初期,王义元思乡心切,索性将

档口招牌改为“王共产鸡肉”,名噪一时。后来人们就渐渐忘了他的真名,只知道他叫王共产。

“饭”圈一哥,高位出道的瑞记

如果说王义元是海南鸡饭的开山鼻祖,那莫履瑞便是将海南鸡饭发扬光大的那一位。

莫履瑞,海南人,是王义元的助手。小伙子手眼机灵,青出于蓝,跟在“王共产”身边干了一两年,就把他鸡饭的精髓都学了个透。1948年,莫履瑞自立门户开了“瑞记”。有次,一名新加坡的报馆记者为莫履瑞的摊档写了一篇文章,专门介绍海南白斩鸡与鸡饭的特色。这下莫履瑞出了名,生意更是火爆。

后来,新加坡人又对莫履瑞的鸡饭进行改良,加入当地香料斑斓叶,使海南鸡饭更具风味特色。瑞记在1997年结束营业,但海南鸡饭却从未退出人们的视野。

脱颖而出,成为新加坡“国菜”

鸡饭从海南“背井离乡”来到东南亚,随着在当地的不断发展和普及,鸡饭的做法也开始“入乡随俗”,更加贴近当地人的口味。值得注意的是,新加坡在上世纪60年代以前是归属于马来西亚的,所以新马两国在海南鸡饭的做法上基本一致,注重鸡肉的入味程度,鸡饭做好后还会浇上一层黑酱油。而泰国海南鸡饭中的鸡则偏向白切鸡,口味比较清淡,但酱料更加本土化,会加入鱼露、香茅等一些当地的食料。

在这条改良发展之路上,海南鸡饭逐渐成为东南亚各国饮食结构中不可或缺的一部分。

自上世纪70年代,东南亚旅

华侨乡愁 新加坡“国菜” 海南鸡饭的前世今生



海南鸡饭

摇身一变成了和华丽餐厅比肩的米其林美食。

“国菜”海南鸡饭的影响力不断扩大,从充满市井气息的熟食中心到环境典雅的高端餐厅,海南鸡饭这道标志性美食随处可见。如今,许多五星级宾馆,但凡有亚洲菜,都少不了这道被西方人认为源自新加坡的海南鸡饭。

衣锦还乡,“留学”归来

海南鸡饭不仅走出了一条“名扬四海”的康庄大道,也把名气带回了中国。这道源自海南省的特色小吃,“留学”归来后竟被打上异国美食的标签。

追溯历史,海南鸡饭最开始是街头小吃,是给劳作的人提供的简易便餐,劳作的人注重食物的饱腹感,所以在东南亚人的心中饭比鸡重要。海南鸡饭回流中国后,人们更加追求鸡肉的质量、口感、观感与食材的来源,直接影响着食客的消费。

鸡饭从中国“走出去”,又以一种全新的面貌回到中国,一碟海南鸡饭,除了能吃到异域风情,也饱含着华侨文化。

霍金说,遥远的相似性最让人感动。美食当如是。

(刘冬慧 盘芷滢来源:《新视界》)

游业蓬勃发展。餐饮业是旅游业必不可少的重要组成部分。许多国家意识到,构建具有高辨识度的本土美食,既能提升本土居民的民族自豪感,也能增强本国的旅游知名度。新加坡认识到了海南鸡饭的国际化价值,将其定义为本国“国菜”。此后,“国菜”海南鸡饭以东南亚本土美食的身份融入全球化饮食市场。

2004年,由华国智执导,张艾嘉主演的《海南鸡饭》上映。影片讲述一位中国移民新加坡的单身母亲,依靠经营海南鸡饭餐厅,独自将3个孩子抚养成人故事,让海南鸡饭深入海内外观众脑海。

除了荣登银屏外,2016年,新加坡的油鸡饭(海南鸡饭)还出现在了米其林首次在东南亚发布的《新加坡美食指南》中。街头小吃



20世纪初新加坡商业街