

燃·功 老字号⑥

沿江海南鸡饭店：“中华老字号”这样守正创新

□ 本报记者 郭静瑜

沿江海南鸡饭店。

▶ 沿江鸡饭店总经理、创始人符之望。



“一碗鸡饭”的前世今生

文昌鸡在海南餐饮界的地位不言而喻。

自古以来，海南便有“无鸡不成宴”之说，尤其在节日或重要宴席上，白斩文昌鸡更是不可或缺的礼遇象征。

符之望介绍，文昌鸡的历史可追溯至400多年前，清代《岭南杂事诗抄》中就有关于文昌鸡的记载。随着时间的推移，文昌鸡在海南的烹饪技艺日益精进，其中不乏如“饭珍五鸡饭店”等传奇老店，而1936年由文昌人伍毓葵创办的文昌鸡饭店更是声名远播。从那时起，鸡饭便在海南流行起来。

“伍毓葵老先生的孙媳韩英兰是我父亲的表姑。1981年后，父亲抓住改革开放

的机遇，在文昌文城镇创办了这家以文昌鸡为主打的餐厅，当时还邀请她来店里做指导，教我们煮鸡的技术。”符之望说，当时自己父亲就有品牌意识了，这家店位于文城镇沿江路，所以“沿江”的名字就一直沿用至今了。

1988年，海南建省办经济特区，父子俩看好海口市场，于1992年在海口市大同二里14号开“海口沿江鸡饭店”。“当时店面不大，但每天食客满座，一天能卖400多只文昌鸡。”符之望对当年店内生意火爆的场景记忆犹新。

大同二里街道拥挤，停车位也少，1995年，父子俩又把店面搬到了如今的龙阳路月朗新村，这家店也成了沿江鸡饭店

的总店。

证券导报记者来到龙阳路，远远便能看到3楼外墙上的四个大字——沿江饭店，店门旁嵌挂着商务部颁发的“中华老字号”铭牌。

记者走进饭店，首先映入眼帘的是前台外侧的标识——“中华老字号”与“非物质文化遗产餐厅”。两侧的门楣上，悬挂着“海南第一鸡”“百年老店”“琼菜世家”等牌匾。一楼至三楼的楼梯间，挂满了各界名人雅士莅临此地的珍贵合影。

记者观察到，店内的食客还是多以年长者居多。“还是喜欢来老店，他们家的文昌鸡味道与众不同。”一位退休老人说道。

五代人的匠心传承

“要做好一盘鸡，从选材到配料都十分讲究。”符之望说，他家文昌鸡采用传统原始的养殖方法，用米糠、花生饼、地瓜等农家饲料喂养120天后，再笼养60天育肥。

煮鸡的高汤是祖传秘方。

“煮白切鸡一般需要准备两口锅。”符之望告诉证券导报记者，一口锅是清水锅，先把鸡放进去煮两分钟，起锅后再放入第二口老汤锅。他说，鸡好吃的秘诀就藏在这口老汤锅里面。

“白切文昌鸡的做法看似简单。但要做好却不易。”符之望介绍道，好吃的文昌鸡应该是皮脆、肉嫩，烹饪时如果技术不到位，鸡皮容易烂，就不好吃了。

18岁的符之望刚学手艺时，每天一大早就跟随父亲到农户家中选鸡、购买鸡，

回到饭店后，又学习杀鸡、煮鸡。

多年的耳濡目染，符之望练得了一手好技术。从父亲手中接棒后，他开始琢磨怎样才能把“沿江”鸡品牌做大做强，做到家喻户晓。

符之望说：“一个企业不管大小，没有好的管理方法和先进生产技术是不能走长远的。”凭借着过硬的技术和独特的思维方式，符之望深入研究烹调技艺，不断改进管理方式，依靠产品质量和诚信经营稳步发展，成功在2011年入选“中华老字号”认定名单。

现在，符之望也尝试与科研院所合作，就文昌鸡烹调加工技艺开展深入研究，旨在打造上中下游全产业链经营模式。

在上游，严把原材料关、质量关，坚决

杜绝一切不符合质量要求的原材料入厂，确保原材料质量安全可靠。在中游，文昌鸡的制作严格遵循制作工序，确保鸡肉鲜嫩、美味，稳定出品。在下游，与鸡相关的包装材料、使用的香辛料、饲料加工等，形成了从上游到中游、再到下游的全产业链经营模式。

有了好的经营模式之后，一个知名品牌能平稳经营数十年或几代人，单靠用钱做广告是不够的。

符之望说：“一靠过硬的品质，品牌企业要有自己的企业标准；二靠不断创新，从老一辈手上继承下来的传统技艺，在确保原风味不变的基础上，大胆改革创新；三靠仁德，得人心，得市场，能做好每一只鸡，顾客吃得满意，就是给品牌增辉。”

琼菜北上和文昌鸡“出海”

过去，符之望的父亲把沿江鸡饭店开到了海口。现在，符之望将延续这份“闯”的基因，把饭店开到省外、海外。

琼菜北上，技术和食材都是难题。从祖国南隅远赴北京、杭州，口味能否保留住原汁原味？

“此次沿江鸡饭店进驻北京、杭州，突破2000多公里距离限制，后厨技术力量和服务团队70%的人都在海南选拔培训，选材要求、烹饪手法都与海南一样，我们想让大陆食客品尝正宗的海南味道。”符之望说道。

不批量生产，全国直营，当店现做，是沿江饭店目前的经营状态。

“琼菜的发展还是可以引用保守战略，在守正中坚持创新，抓住机遇，不断推陈出新。”符之望表示，未来沿江饭店的发展也会考虑加盟的模式，向全国、全世界各地的食客展示琼菜风采。

近年来，海南本土餐饮文化的挖掘传承让琼菜愈发具有强大的生命力，越来越多的餐饮企业致力于传播琼菜味道。

诚然，琼菜的传承发展，离不开人才的挖掘和培养。

符之望表示，除了专注做好美食，自己也致力于后续人才的挖掘和培养。作为“毓葵鸡”技艺第五代传承人，他希望能让更多的人了解文昌鸡，让这门独特的技艺传承后继有人。

证券导报记者了解到，沿江鸡饭店目前已布局海外门店，海外首店落地新加坡。符之望表示，当前，在建设海南自贸港的大背景下，还应该强化琼菜美食品牌的影响力和海外推广力度，提升琼菜企业市场竞争力，让琼菜走向世界，让世界爱上琼菜。

要深度理解海南菜，有些店是一定要去的。

其中必然就有沿江鸡饭店。

传承88年，这家海南老店真正做到了远近闻名。

外地朋友都知道来海南要去这里尝尝正宗的“文昌鸡”。

位于海口市龙阳路的这家沿江鸡饭店，是海南建省后较早一批开门迎客的鸡饭店，承载着深厚的地域饮食文化。

其领航人符之望先生，也是文昌鸡养殖与烹饪艺术的杰出代表与传承者。自18岁入行至今，符之望已兢兢业业与文昌鸡相伴33载。作为第五代传承人，他不仅继承了先辈的精湛技艺，更在不断探索与创新中，将这道海南名菜推向新的高度。

证券导报记者梳理发现，在目前的47家海南老字号中，沿江鸡饭店是唯一一家餐饮类中华老字号。尽管各式各样的餐饮品牌层出不穷，但屹立在这片土地上的这间老字号仍是人们津津乐道的谈资，很多身在海外的海南人对它们念念不忘。

88年来，它保持长盛不衰的秘诀是什么？这家老店有着怎样的商业模式和创新故事？围绕沿江鸡饭店发展的历程与战略，证券导报记者对沿江鸡饭店总经理、创始人符之望进行了专访。



沿江鸡饭店海棠区黎家宴店。