海南雞飯之味

文、圖/焦桐

作者簡介

焦桐

二魚文化事業群創辦人。1956年生於高雄市，曾習戲劇，編、導過舞臺劇於臺北公演，已出版著作包括詩集《蕨草》、《咆哮都市》、《失眠曲》、《完全壯陽食譜》、《青春標本》及散文《我邂逅了一條毛毛蟲》、《最後的圓舞場》、《在世界的邊緣》，童話《烏鴉鳳蝶阿青的旅程》，論述《臺灣戰後初期的戲劇》、《臺灣文學的街頭運動：1977～世紀末》等等十餘種，編有各種文選二十餘種，詩作有多種被譯成英、日文出版。焦桐長期擔任文學傳播工作，曾任中國時報副刊組執行副主任，現任中央大學中文系副教授。

多年前我到香港中文大學開會，迷戀下榻旅館的海南雞飯，大肆張揚，與會的朋友認為我少見多怪，說新加坡半島酒店的海南雞飯才真的好吃。從此我立志去新加坡。

機會來了。一九九九年我應邀參加新加坡兩年一次的「國際作家節」，足足可以在當地吃八天。

我將行李放進下榻的Rendezvous酒店就迫不及待出門去找海南雞飯，酒店對面剛好有家Kopitiam熟食中心，我迅速點了一客海南雞飯，才吃了兩口就悲從心生。白來新加坡了。我到底做錯了什麼事？飛行那麼遠，竟吃到如此平凡的雞飯，甚至遠不及台北福華飯店的水準。

新加坡的朋友關切我言談之間殊少笑貌，乃指點迷津，說他

們心目中最高明的海南雞飯不在半島酒店，在文華酒店。我聞言即出門尋找，不果。

第二天我沿著烏節路尋找，直到下午，還沒找到文華酒店，腳痠了，肚子也餓了，猶固執藉不肯隨便亂吃。我踅進紀伊國屋閒逛，買了兩本波蘭詩人的詩集，下樓，意外發現文華酒店赫然就在隔壁。

海南雞飯終於呈現在我掩不住興奮的眼前，我一眼就愛上了它：一盤雞肉，三碟沾醬，一碗青菜豆腐湯，一碗飯。我凝視著它，彷彿乍見暗戀已久的人，忽然得到青睞，略顯慌張和笨拙，這麼多年了，我實在沒有勇氣再承受失望的打擊。

情怯地，我先舀了一口湯送進嘴裡，清淡，溫柔。好悠長啊，平凡的青菜豆腐湯散發出高雅的品質，淺嘗一口即能斷定，那是出自一流高手的技術。

我再吃一口飯，軟硬適度，鬆，香，富彈性，微量的雞油滲透進每一粒米飯裡，每一粒都清楚，晶亮而不黏膩，光看外表即知上品，冒著蒜味的雞油飯，咀嚼間流轉著芳香，即使沒有任何佐菜，我也能一口氣幹掉三大碗。一陣感動襲上心頭，啊，我寧可肥死，也要拚命多吃一碗。

第一口雞肉我刻意不沾任何佐醬，純粹的雞肉，去骨走脂，純粹的滋味。肌理是普通的飼料雞，不是一般人歡喜標榜的「走地雞」、「放山雞」，雞肉盤中附有高麗菜、黃瓜、香菜，上面灑有香油。

中華茶室的薏米冰。

那雞肉柔嫩、芳香，連雞皮都顯得美麗清純，即使高脂血患者，也不輕易放過一塊肥油，特殊的飯香配合肉香，產生一種優美的旋律，它的鮮嫩，最好能依靠沾醬來伴奏。三種沾醬都特別調製過，尤以加入酸柑的辣椒醬深獲我心，我先沾薑汁嚼食，彷彿出現音樂的第一主題：第二塊改沾醬油膏，乃第二主題：第三口沾辣椒醬，第三主題出現。再喝一口湯，繼續吃肉，這時候，改變沾醬順序，形成各種主題的變奏。 ■

中華茶室的雞飯糰。軟硬適度，鬆，香，富彈性，微量的雞油滲透進每一粒米飯裡，每一粒都清楚，晶亮而不黏膩。