味蕾上的侨乡：海口侨乡饮食文化的南洋印记

文/梁璐

海口，这座琼北的历史文化名城，不仅有着百年骑楼老街的南洋风情，更有着一段深植于血脉的侨乡记忆。自 19 世纪末以来，一代代琼籍华侨漂洋过海，南下谋生，又将异域的饮食习俗带回故土。从骑楼老街的老爸茶到红明居的斑斓糕，这些看似寻常的饮食背后，正是琼籍华侨华人跨越山海、守望故土的文化印记。

种子南来：南洋香料的引种之路

20 世纪中叶，伴随着归国华侨的脚步，一批南洋香料作物开始在海南落地生根。斑斓叶、香茅、南姜、黄姜等热带香料的种苗，被归侨们小心翼翼地随身带回，在琼岛的土地上开枝散叶。

位于海口市琼山区三门坡镇的红明居（原红明农场），是印尼归侨较为集中的安置点之一。1960 年前后，大批印尼归侨在此落户，他们不仅带来了南洋的生活习惯，更带来了香料的种苗和种植技术。归侨们在开垦荒地种植橡胶的同时，也种斑斓叶、香茅等短期作物，这一传统延续至今。

随着斑斓种植在海南的普及，它不再局限于归侨的家庭生活之中，开始与海南本土饮食文化深度融合，成为海南风味的重要组成部分。人们纷纷尝试在老爸茶、琼海杂粮、文昌小吃等本土饮食中加入斑斓。斑斓的身影遍布海南的街头巷尾，成为海南人日常饮食中习以为常的存在。

这些来自南洋的植物，既是归侨们谋生的依靠，更是他们与故土南洋之间最鲜活的联系。

乡野守护：红明居的印尼风味

作为印尼归侨集中安置点，红明居至今保留着浓郁的印尼风情，不仅种植斑斓叶、香茅等南洋香料，还沿用传统方法制作印尼糕点与甜品。

印尼糕点中最具代表性的当属九层糕，也称斑斓糕。它以斑斓叶和椰浆为主料，层层叠起，寓意“节节高”。制作时需将斑斓叶捣烂过滤取汁，混合粘米粉和白糖调成米浆；椰浆则需鲜椰刨泥挤出汁液，同样调成米浆。分层倒入模具蒸制，蒸熟一层再铺一层，待冷却后各层互相凝结方能切开。这种分层蒸制的技艺，体现了归侨对传统工艺的坚守与传承。

椰香薄饼则是另一种承载归侨记忆的美食。早期归侨使用铁质饼铛，将面糊倒在饼铛上经炭火烘烤而成。如今虽已普及电饼铛，但传统制作方式仍是归侨家庭珍贵的记忆。

在红明居，还有几道工序繁琐、难以流传的印尼糕点，如黄金糕和印尼年糕，因发酵和烘烤要求极高，即便有经验的制作者也难免失败。随着老一辈归侨年事渐高，这些传统糕点的制作技艺正面临传承困境。

尽管如此，红明居中仍有侨眷以售卖印尼糕点为生。他们每晚制作，次日拿到三门坡市场售卖。侨三代则借助互联网平台拓宽销路，让侨乡味道走得更远。

老街流变：老爸茶的百年传承

在海口骑楼老街，另一种侨乡饮食文化也在百年间悄然演变。

19 世纪末至 20 世纪初，归国华侨将东南亚的饮茶习惯带回家乡，融合中西方饮食特点的茶店应运而生。这些早期茶店主要供商客驻足休息，因其供应各类饮品、西式茶点及海南地道小吃等，菜品品类丰富，加上其所代表的悠闲生活方式，后逐渐演变为人们休闲、娱乐、餐饮的场所。因光顾者多为本地年长男性，海南方言称上年纪的人为“老爸”，久而久之便形成了“老爸茶”这一独特的文化称谓。

2026年2月12日，农历腊月二十五，海南省海口市骑楼老街张灯结彩，人头攒动，市民游客品小吃，购春联，玩游戏，尽显浓浓的年味。陈先林 摄

受华侨饮食影响，海南人喝咖啡形成了独特习惯——喜饮不加糖不加奶的黑咖啡，海南方言称为“歌碧欧”。第一道味道浓郁，第二道称“咖啡二”，味道较淡，常作为免费续杯。这种饮法至今仍可在海口的老爸茶馆中见到。

百年演变中，老爸茶不断丰富发展。茶品从最初的本地绿茶、鹧鸪茶，逐渐融入铁观音、普洱等多元品类；点心也从传统粤式蒸点，扩展至东南亚风味的娘惹糕、斑斓千层糕、海南特色的芒果肠粉等。如今，老爸茶店的菜品可达上百种，涵盖杂粮小吃、煎炸小食、凉菜、糕点面饼、西式甜点等。

2023 年，“海南老爸茶习俗”入选海南省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。这一源自归侨的饮食文化，历经百年传承，成为海南重要的文化符号。

侨乡饮食文化的价值与传承思考

从归侨冒险带回的几株斑斓种苗，到红明农场房前屋后的香料园；从百年前归侨在得胜沙路开起的第一家茶店，到今天骑楼老街的南洋美食集市，南洋风味历经百年流变，早已融入海口人的生活日常。

从文化研究的视角来看，海口侨乡饮食文化的形成与传承，呈现出三重价值：

其一，它是华侨华人文化认同的味觉载体。南洋香料的引种与本土化，既是物质层面的农业实践，更是精神层面的文化移植。归侨们通过种植、烹制、分享这些带着南洋记忆的食物，完成了对自身身份的确认与传承。

其二，它是侨乡社会变迁的微观镜像。从老爸茶的百年流变可以看到，华侨带回的不仅是咖啡和咖椰酱，更是一种生活方式与社交习俗。这种习俗在本土扎根、演化，最终成为海南省级非物质文化遗产，折射出侨乡文化从边缘到主流的认同过程。

其三，它是侨务工作可资挖掘的文化资源。红明农场印尼糕点的传承困境，揭示了侨乡非物质文化遗产保护的现实挑战。而年轻一代借助互联网拓宽销路的尝试，则展现了侨乡文化在当代的自我更新能力。如何记录、保护、活化这些活态的侨乡文化，让它们在乡村振兴、文旅融合中找到新的生长点，是侨务工作者值得关注的课题。

那些藏在斑斓叶里的南洋记忆，泡在歌碧欧里的华侨往事，仍在海口的老街与乡野间，被一代代人品尝、传递、书写。它们提醒我们：侨乡文化的根脉，不仅藏在档案馆的故纸堆里，更活在寻常百姓的餐桌上。

（作者梁璐系海口市委统战部四级主任科员）