广西来宾
归侨家常餐食香飘四方

文/蒋雪林

在广西来宾市工业园区，有一家名为“拉姆十里香印度风味岛”的餐馆。走到 50 米开外，浓郁的咖喱香气扑鼻而来。70 岁的店主拉姆（本名马润能）正随着印度音乐即兴起舞，脸上笑意盎然。

“再苦再累，我又唱又跳，烦恼就丢掉了。”这位印度归侨的人生，恰如他调制的咖喱——层次丰富，回味悠长。

1963 年，8 岁的拉姆随父母从印度回国，定居来宾华侨农场。母亲是印度人，做得一手地道的家常咖喱菜，成了他童年最深的记忆。成年后，拉姆进过工厂、当过工人，但母亲传下的咖喱手艺从未搁下。

2005 年，来宾撤地建市、华侨农场划入工业园区，拉姆乘势在家门前开了餐馆。他用纯正的印度风味和独特的歌舞表演，把家常咖喱菜做成金字招牌。拉姆的咖喱用 12 种香料调配，可烹制十五六种咖喱菜肴，成为远近闻名的“网红”美食，常有全国各地食客慕名而来。如今，儿子接管厨房，儿媳理账，拉姆负责接待客人、表演歌舞。

在来宾华侨农场，飘香的归侨美食不止一家。侨眷江倚文的糕点作坊里，千层糕的甜香同样诱人。她的母亲 20 世纪 60 年代从印度尼西亚回国，定居于此。逢年过节，农场家家户户制作东南亚糕点，九层糕、摇摇花、绿馍是江倚文童年最甜蜜的记忆。

14 年前，继承母亲手艺的江倚文开始创业。从来宾 4 平方米小店起步，如今她在来宾市和柳州市都有门店，女儿也学会了糕点手艺。2026 年春节，她手工制作的糕点销售额达 5 万元人民币。

“我还要做直播，让侨味美食文化传到更远的地方。”她说，“手工糕点这一行，在人工智能时代也不会被淘汰，手工的味道机器调不出来。”

江倚文经常受邀到广西各地的华侨农场授课，教归侨侨眷制作越南春卷、斑斓馒头、香茅鸡翅等东南亚小吃。“我想帮更多人摆摊开店，把归侨的文化传下去，让大家的日子更红火。”

在来宾华侨农场，像拉姆、江倚文这样传承归侨美食文化的侨胞还有很多。侨眷黄华鑫十多年前开始学习制作印尼糕点，他做的东南亚美食也深受顾客青睐。

来宾华侨农场成立于 1960 年，先后安置了来自 13 个国家和地区的 5000 多名归难侨。昔日荒芜的农场，如今已蝶变为现代新城，高楼林立，教育园区与高新产业园拔地而起。98% 的归侨住进了政府建设的安置小区。农场场长唐国强表示，由于归侨大多来自东盟，这里“东盟味道”浓郁，逢年过节家家户户都制作东南亚菜品。归侨餐桌上的家常菜，已成为侨乡的新名片。当地正在谋划打造东南亚特色风情街区。

从印度咖喱到印尼九层糕，从越南春卷到斑斓馒头，这些曾经只出现在归侨家庭餐桌上的家常味道，如今已走出侨家小院，香飘四方，为侨乡增添了一道独特的风景线。