

曾经,文南老街是文城最拥挤、最吸引人的地方之一。一段不长的街道,聚集着上百家店铺:服装店、玩具店、药材店、照相馆、理发店、茶店……不宽的街面宽容地接纳四方的来客。后来,随着经济的发展,这条老街也融入了时尚元素,许多新商品涌入,小轿车、摩托车、旧式拉货单车川流不息。

如今,随着文南老街改造工程的收尾,这条老街道又换了一副新面孔。绵延一公里的灰色骑楼立面、青石板的街道,还有沿街店铺清一色的木质招牌,让人耳目一新。



文南街上的商铺。

海报集团全媒体中心记者 张茂 摄

“文南街曾是文城最为繁华的商业街之一,自建成之日起,它就与‘侨’字紧密相依。”76岁的谭显波,是文南街的老住户之一,“11岁时,父亲把我从老家接到文城来读书,从那时起我就住在文南街上。”在谭显波的记忆里,当时文昌县城主要商业街的许多店铺都是由华侨投资建设的。

侨乡风情处处在

据《文昌县志》记载,文城在1920年代拆城墙筑河堤建街道期间,一大批侨商回来,用水泥、钢筋、木材在四条新街建起一间又一间高二三层的骑楼,开办各种商店,占街道铺宇的80%左右。越南华侨符树东就在东河岸同一时间建起9间楼宇,连成半条街,后人称之为“树东街”。做为主要商业街之一的文南街,当然也有颇负盛名的华侨商号入驻。如“南洋”广东有限公司文昌分公司,就在文南街开设了商店,主营百货、布匹等商品。而当时文城另一家也是由侨商经营的“琼合”公司,也主营百货、布匹、针织等商品。主营业务几乎一样的“南洋”和“琼合”两雄争市,竞争很是激烈。

谭家也是文南街上的商户之一。像许多文昌人一样,解放前,谭显波的父亲到南洋去谋生。日本投降后,谭父带着资金回到文昌,和村中的兄弟一起合资在文南街上开了一家名为“集益”的杂货店,一半卖布匹,一半卖海味干菜。

侨商众多,自然输入的外国货物也多。“那时候文南街上有不少的‘洋货’,像什么瑞典的双环火柴、美国的亚细亚煤油、日本的纱布等等。”在谭显波的记忆中,文南街上各家店铺的货物琳琅满目,市日熙熙攘攘,顾客们品尝着咖啡、红茶和马来小食,很有南洋风味,是典型的侨乡风情。而“琼南香茶店”的咖啡让谭显波回味无穷至今。

据传,琼南香的咖啡有“四香”,一是炒咖啡豆时焦糖的香味香了半条街;二是将咖啡豆磨成咖啡粉时细碎的粉末里散发的香味又香了半条街;三是师傅将咖啡粉放在“咖啡漏”里用滚开水冲泡时,蒸汽里的香味飘散在空气中令“茶客”垂涎欲滴;第四香是入口之后那种浓浓的咖啡醇香。谭显波笑着说:“当时琼南香的老板曾对我说,他的咖啡可以香透整个琼南。”谭显波说,后来虽然琼南香不开了,但解放后文南街上照样有“椰园”这样新茶店开张,浓浓的咖啡芳香依旧飘散在文南街上。

村级“会馆”的浓浓乡情

北宋时期,文昌就是海南沿海和内地商人

文南老街乡情浓

『寄脚』『寄声』『寄物』

文/海南日报记者 许春媚



↑↓上个世纪二三十年代的文昌河景观。选自2011年版《海南岛旅行记》(田曙岚著)



来往的重点地区之一。清代末年,文昌县内外商人在该县各个圩市开设大小商店2500多间,是当时海南岛商业最发达的三个县市之一。

“由于文城地处海南的东北部,当时外来的人不算太多,商业规模比不上上海,甚至是铺前墟,也比不上,文城只是作为各种货物的中转站和零售点。”谭显波说,正是由于这种情况,过去文城的旅馆业并不发达,解放前文城仅有城内的“永安”和文南街的“云山”两家客栈。

在谭显波的记忆里,当时人住客栈的多是到文城来做生意的外地客商,而文昌本地人很少住客栈。当时来文城赶集的主要是宝芳、东阁、潭牛、新桥、迈号等文城周边一些乡镇的乡民。由于交通不太发达,多数人是走水路或是靠双脚来到文城,如果要在县城买东西或办事,时间赶得及的话就当天进城当天回家,或是住在亲戚朋友家。

“一个村如果有人能在文城开铺,那么这个店铺自然而然就成为这个村的人在文城的联络点和落脚点。不论是从南洋回来的番客,还是到文城来赶集的村民,都会选择在同乡的店铺里‘寄脚’、‘寄声’和‘寄物’。”谭显波口中的文南街商铺,俨然就是一个个小型的村级“会馆”。

谭家参与经营管理的杂货店“集益”,就是南阳美里村村民在文城的“会馆”。美里村的村民到文城赶集时,有什么不方便即时携带的东西就“寄物”在集益里,有什么话要带给会到店里来的熟人就“寄声”在集益,来文城上学没有地方住的学生也“寄脚”在集益。“那时候住在我家店里的学生很多,其中有同村的子弟,也有附近村庄的子弟,还有同村‘番客’送回文昌读书的子弟,他们在铺子后面的客房里打地铺睡了一地。”谭显波笑着说。

许多华侨回乡时,也会选择在同村人开的店铺里“寄脚”。谭显波说:“当时文城的旅店很简陋,只有十间八间房,房间里的摆设很简单,一张床、一面镜子和一个脸盆,所以很多‘番客’都喜欢到同村人开的店铺里落脚,住得会比旅店舒服。如果他们想在文城多呆几日,一些买回来的东西也会托到店里的同乡带回村去。”

闲聊中,海南日报记者意外得知,谭显波与其爱人相伴一生的缘分也始于文南街。

谭显波与爱人的缘分也从某次“寄脚”的“番客”开始。十几岁的少年,某一天放学回到店里时,见到二楼有一对父女人住,

文静秀气的女孩让少年心生好感,懵懵懂懂中产生了爱慕之情。谭显波向父亲打听才知道,他们是刚从南洋回来的“番客”,是父亲的朋友。后来,这个女孩每次到文城,都会到集益来“寄脚”,渐渐地谭显波与她熟悉了。再后来,少女成为谭显波的妻子,相濡以沫,一直走到了今天。

大名鼎鼎的“毓葵鸡饭店”

聊起文南老街的历史,有一家无论如何也绕不过去的“老字号”——伍毓葵鸡饭店。

94岁的韩英兰是伍毓葵的长孙媳妇,自20岁嫁入伍家,她就开始帮忙经营鸡饭店。韩阿婆说,当时伍家的饭店很有名,虽然店铺才几十平方米,但是每天来光顾的客人很多,其中有很大一部分是“麻将外卖”。“夜里有一些打麻将的客人肚子饿了会派人来店里订餐。公公将鸡煮好后,配上做成饭团的鸡饭,打着灯笼送去给客人,第二天再去收钱。”

在阿婆的记忆里,当时光顾毓葵鸡饭店的既有市井百姓,也有达官贵人,“听公公说,当年宋子文回到文昌时,当地的乡绅从我们家饭店里订了文昌鸡饭送到招待餐桌上。宋子文吃了之后直呼‘好吃’。”除此之外,有很多从南洋回乡的华侨也喜欢光顾毓葵鸡饭店,“他们就认我们饭店的味道。”聊起往事的韩阿婆眉飞色舞。

2008年6月,新加坡美食寻根摄制组千里迢迢来到海南,希望在这里寻找海南鸡饭的根。从新加坡早期最出名的“共产鸡”、“瑞记”等鸡饭店寻源,新加坡美食摄制组发现,他们都源自于1930年代开在文昌文南路33号的“毓葵鸡饭店”,被公认为新加坡最早售卖海南鸡饭的王义元,当初就是从这里学到选鸡和制作鸡饭本领的。文昌鸡饭被这些当年“下南洋”谋生的文昌人带到了东南亚一些国家,成为闻名世界的饮食。

后来,伍毓葵老先生为了让自己创下的技艺代代相传,将手艺传给了儿媳、孙媳。直到1956年,毓葵鸡饭店加入文昌县城饮食合作社,继续经营文昌鸡饭,“毓葵鸡饭店”这个老字号店铺从此成了老一辈文昌人的记忆。