



海南二街上的津津饭店。



莱佛士酒店夜景。

三条街平行横卧于桥北大路的右侧，铺面两旁而立，骑楼的建筑风格，白色的雕花具足南洋风情和欧陆风格，多数为两三层高，路宽 8 米左右，看起来跟海口、老嘉积的街面差不多。徜徉在停满高级小轿车的海南街上，你会百感交集，冷不防碰面的，也许就是当年的南洋客。



从 18 岁到 80 岁，久居海南街的陈桂花阿婆依然是一口纯正的文昌话。

海南街上共守时光

文／海南日报记者 蔡葩

在新加坡，有三条以海南的名字命名的海南街，一街叫密陀路，即英文名 Middle Road，二街叫巴米士街，即 Purvis Street，三街名叫余街，即 Seah Street。海南人最先的居住地为密陀路，后来南来的人愈来愈多，向旁扩展，于是又有海南二街和海南三街。如今的海南街，居住者大多早已不是海南人，由于事业的发展，他们已经走向新区或者别的区域了，街上留下更多的是他们当年闯南洋的艰辛和痛楚，成功与期待。目前还属于海南人经营的是海南二街上的逸群鸡饭店和津津饭店，它们都经历了一番风霜，才站稳了脚步，并恪守着当年的信条，延续着海南华侨奋斗、勤勉、精进的精神。

10 月 28 日，我们徜徉在如今停满高级小轿车的海南街上。三条海南街平行横卧于桥北大路的右侧，铺面两旁而立，骑楼的建筑风格，白色的雕花具足南洋风情和欧陆风格，多数为两三层高，路宽 8 米左右，看起来跟海口、老嘉积的街面差不多。走在这条街上，你会百感交集，冷不防碰面的，也许就是当年的南洋客。

与老店一起老去

来到海南街，你不能不去的地方是新加坡有名的海南鸡饭店。这也许并不是最老最大的鸡饭店，但因为他们坚持日久，老店主还主理业务，还操着纯正的家乡口音，而暗含别样的意义。

10 月 29 日，陪同我们采访的是新加坡《新明日报》老报人陈星光。陈星光先生祖籍琼海博鳌，得他热情引领，我们来到海南二街上的津津饭店，正好 80 岁的老板娘陈桂花仍站在柜台前，像 40 多年前风韵可人的时候一样，温和平静的她与来往的客人热情招呼着。如今已经四代同堂的陈桂花是文昌人，她 18 岁来新加坡，嫁给文昌老乡林鸿宝先生。林鸿宝先生 1947 年来新加坡时，他父亲开的咖啡茶店正红火，1968 年开始改开餐馆，将海南文昌风味的文昌鸡作为本店的招牌菜，又将记忆中的美味羊肉煲开发出来，成为本店的两大招牌。

当很多海南老乡都已经搬离海南街的时候，很自豪自己已经四代同堂的阿婆，仍坚守在这条老街上，保持着纯正的乡音，纯正的家味道，等待的仿佛是我们这样的访客。

“给客人来杯茶。”阿婆微笑着喊年轻的店员。三杯加奶的热茶很快上桌了，热腾腾的，香气四溢。阿婆从柜台里挪步出来，不太灵便的腿向前移动着，你能感受到她对故乡人的亲热。

阿婆白皙的脸庞上没有一般老人该出现的黑斑。头发黑白俱依，却富有光泽，眼神依然晶亮，纯净的文昌口音表明她的祖籍成份。闲谈开始，她笑说自己养育了三男一女，男儿有留学的，女儿留在身边。阿婆感叹说，海南人的新一代已经不大在餐饮业里谋生，他们更愿意留学欧美，然后在教育或科学领域里发展。新加坡国际大都市的现代背景让海南人的后代获得更多的机会，所以，她的孩子并不像丈夫一样愿意接受祖业，这也是一般海南人家庭的缩影。

采访时，阿婆唯一的女儿正在店里帮忙。新加坡出生的女儿 50 多岁，却已经不懂乡音了，眸子深邃，有点异国情调，白净的皮肤看得出是母亲良好的遗传，和我们的问答之间，客气，保持距离，与恬静、好客的母亲气质已然不同，端茶送水间已经显得很南洋化。

陈星光先生告诉我们说，小时候他就到津津饭店吃过美食，至今店里还是从前老样，阿婆阿公坚持老配方老味道赢得了老顾客的口味，40 多年的老店依然没有太多的改变，从鸡的味道到店面的装修，墙上挂着的那面明镜如故，这反而给人一种亲切

感。来到这里，喷香的鸡饭，温暖如初的羊煲，总让人想起旧日时光，那些几十年前播放的曲子，更易让人涌起诸多少年滋味来。尤为熟悉的是，阿婆依旧的笑容，阿公的温和勤勉，给刚到新加坡的海南人一种莫名的踏实感，于是，到这里吃饭的多是说着乡音的海南人，这是与别处的鸡饭店不同之处。

说话间，津津饭店的服务生又来给我们添茶。浓郁的茶香，呼呼的热气，陈先生说，就连眼前这奶茶也是从前味道，杯子也是从前色彩。在变化万千的时尚饮食大潮中，津津奶茶色香味依旧，这也许是最吸引老顾客的原因。“因为我们要感受的不仅是美味，还有我们对逝去时光的追怀。”在报馆工作多年的陈先生用海南话说。

逸群鸡饭的异国情调

这条街上另一家海南人开设的鸡饭店叫逸群鸡饭店。和津津不同的是那种不一样的人气和氛围。这里不仅有海南口音的人在吃饭，也有印度人、英美人，他们夹杂在一群说着海南话的人之间，显得很安然。柜台的老伙计 70 多岁了，是店东的第二代，表情严肃，不苟言笑的样子。他忙着生意，无暇谈话，我们也就不便打扰了。

据说，这家鸡饭店已有 60 年的历史，和对面的阿婆既是海南同乡，也是竞争对手。同是传统的文昌鸡饭做法，客人中少不了海南来的人。而和一帮老外在一起吃家乡饭，感受一种国际化的氛围，倒有别样风情。陈先生说，这是两间唯一坚守祖业的海南鸡饭店了。他们不愿意离开这个老店，有出价昂贵的租金也不曾让他们动心。如今的他们并不差钱，差的是共守岁月的耐心，恋的是这里的旧情，以及新老主顾带来的乡情乡音。

莱佛士酒店的海南调酒师

在海南街口处，有一座曾经独领风骚近百年的高级酒店莱佛士。1887 年建的莱佛士，至今依然雪白如新，典雅大气的外观，豪华的内部摆设，里面曾住过许多名流和举行过总统婚礼——1950 年，青年李光耀在这里完婚，此后他在此招待过英国维多利亚女王、美国总统肯尼迪。于是，风光无尽红红火火的莱佛士，世界各国的大人物、大明星、大作家接踵而至，电影明星卓别林、伊丽莎白泰勒、著名作家毛姆等，都曾在这里流连忘返。而这些贵如总统、女王的宾客，无论是谁，到了莱佛士，他们必须要喝的是名满新加坡的“杜松子酒”，而这令人心醉神迷的酒，是海南文昌人严崇文调配的。有趣的是，在这家酒店工作的调酒师，个个都姓严，新加坡人把他们叫做“严家班”。

1902 年，严崇文跟随一个法国大厨从越南来到新加坡，受聘于正如日中天的莱佛士酒店。法国大厨看严崇文机灵而又朴实，决定将自己多年密不外宣的配酒秘方告诉他。很快，严崇文学会了配酒的功夫。此时的莱佛士酒店已经创办 15 年，是当年新加坡最为奢华的酒店，来这里喝酒是身份地位的象征。法国大厨和自己的中国徒弟配出来的杜松子新口味酒，在这座名流云集的酒店里不胫而走，以至于在新加坡，不少人慕名而至为喝一杯严氏杜松子酒而不惜长途跋涉，一时成为坊间美谈。

10 月 30 日，海南日报记者闲坐莱佛士酒店，那名满天下的杜松子酒扑鼻而来，“严家班”依然一口乡音，时光仿佛倒流，严崇文翩然而至，为我们倒上一杯杜松子酒，与经典的莱佛士一起阐释海南人闯南洋的故事。