



兴隆华侨在表演东南亚风情舞蹈。  
海南日报记者 宋国强 摄

# 万宁兴隆： 最浓不过「侨」滋味

文海南日报记者 袁宇

“兴隆咖啡是世界一流的，我喝过许多外国咖啡，还是我们自己种的咖啡好喝。”1960年2月7日，周恩来总理到兴隆农场视察，喝过兴隆咖啡后大为赞赏。

一杯香味浓郁的咖啡，一位和蔼可亲的总理，为万宁兴隆写下了一段佳话。

上世纪50年代，在兴隆安家落户的海外归侨们，从国外带回了咖啡种子，不但生产出声名远扬的兴隆咖啡，还把喝咖啡的传统带进兴隆，把与中华文化迥异的异域风情带进中国。半个世纪来，来自21个国家和地区的归侨生活、文化、习俗大融合，在兴隆形成了独特的“兴隆文化”。

## 海南的“小联合国”

“海南人最早是不喝咖啡的，是我们归侨把这个习俗带回来的。”今年72岁的印度尼西亚归侨黄文能在兴隆已经生活了近60年，他13岁时随父亲回国，在兴隆华侨农场安家落户，见证了兴隆从缺粮缺衣，到兴旺发达的全过程。

兴隆，名为“兴隆”，实际上直到清朝乾隆年间，兴隆地区才形成小集市。而兴隆真正地兴隆起来，还要追溯到上世纪50年代初。

1950年底，首批700余名马来西亚难侨被接回到广东汕头，后来这批难侨被分三批安置在兴隆，并创立兴隆华侨农场，组织难侨生产自救。此后，多批难侨、归侨回国后被陆续安置在兴隆安家。

据了解，兴隆先后安置了来自21个国家和地区的归国华侨1万多人，一度受到国家领导人的重视。兴隆华侨农场也成为中国最大的华侨农场。

归侨回国，带回了橡胶、咖啡、胡椒、可可等热带物产。早期阶段，归侨们在兴隆缺衣少粮，在党的号召下，归侨们奋力拼搏，改造荒山、荒地，种植咖啡、香茅、剑麻等，很快辟出了成片良田。

1953年，新中国第一家咖啡厂——太阳河咖啡厂在兴隆设立。当时的兴隆华侨农场采用东南亚传统工艺加工咖啡，1960年，周恩来总理喝过兴隆咖啡后赞叹不已。

“后来，咖啡就成了兴隆最著名的品牌。”黄文能说，种植和饮用咖啡是东南亚归侨们的生活习俗，后来逐步影响兴隆、万宁乃至海南民众。

与咖啡一起进入兴隆的，还有东南亚各国的民俗文化。在兴隆安家的各国归侨，聚居形成了泰国村、越南村、印尼村、马来村和新加坡村等多个华侨村，小小兴隆有着十多种语言，二十多种服饰、风俗，被人称为“小联合国”。在后来的旅游大开发中，这些侨村资源

被开发成当地最受游客喜爱的旅游景点。

## 咖啡良种 爱国情怀

“回到祖国我不后悔。”今年74岁的印度尼西亚归侨杜添江和家人在兴隆经营一家印尼餐厅，这家名为“伊萨娜”的餐厅从装修到菜系都是十足的印尼风情，接待过不少来自世界各地的游客。杜添江说，兴隆的咖啡、东南亚歌舞、温泉等特色旅游产品，都非常受游客青睐。

“我们每天的生活在一杯咖啡中开始。”杜添江说，咖啡是大多数归侨们的必备品，在物资贫乏的上世纪60年代，即使是无糖无糕点的苦咖啡，也被归侨们奉若至宝。

香醇咖啡的背后，还有一段动人的爱国故事。据印尼归侨房庆宜的回忆记载，当年印尼归侨回国前，“回国同学会”给每人发放了一个小布包，要求他们把小布包保管好，到达广州后就交给侨委。而小布包里有什么，归侨们却并不知道，只说是极其重要的任务。

后来才得知，在20世纪50年代初，印度尼西亚一位做土特产生意的客家商人林棣泮主动向当时万隆中华总会提供了一批优良的橡胶、咖啡、胡椒和可可种子，以支援祖国建设。为了将这些宝贵的种子运回国内，便通过化整为零，交由归侨们带回国内。

“当时很多归侨变卖了家产，带着橡胶等种苗和种植工具归国。”兴隆华侨旅游经济区侨联副主席黄日平说，新中国刚刚成立，国外敌对势力对中国采取军事包围、经济封锁政策，橡胶是战略物资，封锁更加严密。

“当时的条件是十分艰难的，一路上有海盗，要避开关卡，还要战胜风浪，我们现在都非常钦佩这些前辈。”黄日平说。

## 从华侨农场到风情小镇

“这道‘加多加多’，是我们

的招牌菜，欢迎品尝！”在杜添江经营的“伊萨娜”里，杜添江特意端上来一道蔬菜沙拉，黄瓜片、包心菜、豆角等简单的蔬菜在特有拌酱的调味下，产生了不可言喻的奇特口感。这也是印尼的传统美食，如今被归侨们带到了海南。

在兴隆，像“伊萨娜”这样的东南亚风味餐馆，大多数都是归侨或归侨子女开设。“我们从小就在印尼生活成长，十分留恋那里的美食味道，所以回国后依然想要把这种味道留住，带给更多的人。”同样在兴隆经营东南亚美食餐厅的黄文能说。

事实上，在上世纪60年代末和70年代初，由于条件改善，兴隆食材更加丰富而且物美价廉，归侨们这时已经普遍制作花样繁多的东南亚糕点。兴隆归侨们逢年过节，也会准备美味糕点充当节货庆祝，这也成为当地的一大特色文化。

除了美食外，兴隆地区的建筑、生活习俗和教育文化也呈现出异域风情，如八面玲珑的泰式尖塔，刻有雕像的木门等等，有时也有穿着小花裙子的行人，街面上的南洋味儿十足。

值得注意的是，外来的南洋文化同本地的传统文化结合交融时，也在适应这片土地，并最终形成了今天兴隆独特的“太阳河”文化。

“我们现在的菜品口味都较淡，不像印尼当地那么浓重，这也是我们进行的改良。”黄文能的儿子黄宇峰说，为了做出适合海南人及内地游客品尝的东南亚美食，他们在不断调整口味，让更多人能够喜欢这些美食。

20世纪90年代，兴隆大力发展旅游业，凭借丰富而独特的自然风光和独特的“太阳河”文化，吸引万千游客前来观光游览。2008年，兴隆获评海南十大文化名镇，“小联合国”的美名仍旧在国内外流传。■

## 咖啡“三情” 味悠长

文海南日报记者 袁宇

冲泡一杯兴隆咖啡，从咖啡杯中腾出的香醇瞬间抓住嗅觉。

兴隆咖啡，真的香醇。这是一个拥有66年历史的民族品牌，有着“领袖情怀、百姓情义、归侨情结”的独特“三情”内涵。

事实上，兴隆有“到兴隆不喝兴隆咖啡，就等于没到过兴隆”的说法。爱喝咖啡，是绝大多数兴隆人的习惯。在常住人口仅3万多人的兴隆，拥有超过200家各式装修风格的咖啡馆。在兴隆人眼中，咖啡就如同每天要吃的大米一样。据悉，兴隆人均年消费咖啡约230杯。

“兴隆咖啡是焙炒咖啡，之所以名扬中外，久盛不衰，是因为兴隆咖啡的焙炒技术。”万宁兴隆咖啡协会副会长吴春光说，这是在东南亚传统焙炒工艺的基础上，经过几代咖啡人不断的锤炼和提高，最终形成的独特焙炒技术。

在吴春光看来，兴隆咖啡一直以来都在进行“中国化”。他表示，咖啡由上世纪50年代的归侨们从海外引入，最初是东南亚华人对咖啡的中国化，“而现在，在不断改良焙炒技术的同时，我们加入了糖和奶油，让它更适合国人的口感。”



兴隆咖啡。  
海南日报记者 袁琛 摄

咖啡果采摘后，前前后后要经过近十道工序，采摘、去皮、晾晒、脱壳、再晾晒、过筛、分集、挑选、装袋保存半年以上，最终才经过加工成为飘香的兴隆咖啡。

“兴隆咖啡浓而不苦、香而不烈、回味悠长，有很多消费者喜欢。”吴春光说，他们也将继续研发出更多风味的兴隆咖啡，让兴隆咖啡能够飘香五湖四海，成为国家品牌。■



1960年，周恩来同志在海南兴隆华侨农场视察咖啡种植情况。(资料图片)

王凯翻拍