

千年流淌蕴文化之美

◀上接B08版

南洋文化藏宅院

在过去,人们将去海外谋生称为“去番”,去番的人被称为“番客”或“南洋客”,也就是我们今天所说的华侨。

琼海人“去番”的历史至今已有上千年,最早可以追溯到唐代末期。为何他们要漂洋过海谋生?这和万泉河的地理条件有很大的关系,但自然环境并非决定性因素。《琼海市华侨志》《琼海华侨史》《琼海文化述论》等书籍中都有提到,琼海人向海外迁徙,大部分是由于经济负担过重,或生活所迫,或赋役重压,或天灾人祸,加上战乱让社会动荡不安,难以在家乡立足的窘境最终迫使人们移居海外。

番客们虽远涉重洋创业发展,但他们依旧心系故乡,多年后纷纷将自己在外的所学所获带回故土,支援家乡经济、教育等事业发展,这也让万泉河文化多了一抹南洋文化的异域色彩。这些可从琼海的沿袭至今的饮食文化和侨乡民居中窥见一斑。

北仍村的草寮咖啡、万泉河边的原乡人咖啡屋、中原的老南洋咖啡馆……行走在如今的琼海街头,很难不被那一抹浓郁醇厚的“歌碧欧”香气所吸引。

南洋人爱喝咖啡,因此咖啡文化也得以在琼海落地生根。《琼海县志》中记载:“清光绪三十四年(1908年),华侨何麟书从马来亚引进咖啡种子,在境内试种100亩,获得成功。”从那时起,琼海人喝咖啡的习惯就慢慢成了日常。可以说,他们就是当年最“潮”的一批时尚人士。

“落叶归根”的传统观念,让在外积累了一些财富的侨胞纷纷回乡建房。他们受侨居国建筑风格影响,在家乡也建造出了独特的侨乡民居,其中最具代表性的莫过于被誉为“海南侨乡第一宅”的蔡家大院。

始建于1935年的蔡家大院坐东南朝西北,宅院由前后两个大屋和两边的一排横屋组成,外面还有前墙后墙将其围住,远观犹如一座西方古堡,近看则更似东洋别墅,极具特色。其结构呈中西合璧,里面有古钱币图案、古宫灯装饰,也有古罗马头像雕塑;建筑材料有青砖垒筑,也有水泥浇灌;屋脊末端有琼海当地民居的特色特征,也有伊斯兰教的方圆图案。单从设计理念上看,这栋大宅子就已经别具一格,足以称道。据说,由于设计合理、匠工精巧,蔡家大院屡次遇到台风也未损丝毫。

其实,无论是中原文化、海洋文化,还是南洋文化,都离不开万泉河千百年来的滋养与哺育。得益于万泉河这条悠久的历史长河,多元的文化才得以在这里生根、茁壮。博大的万泉河文化铸就了琼海人开放进取、兼容并包的胸怀与气魄,让他们对外来事物兼收并蓄,万泉河这条生生不息的文化之河,也让今天的琼海更富有历史底蕴,更加焕发出勃勃生机。■



①



②



③



④



⑤

『南洋味道』飘琼海

文海南日报记者 叶媛媛

中国与东南亚的交往历史悠久,自清代放开海禁之后,越来越多的琼海人大规模移居南洋。在这过程中,不少琼式饮食习惯被带到了南洋,华侨也把南洋的食料和饮食习惯传回家乡。作为著名的侨乡之一,不少南洋元素在如今的琼海美食中得以体现,其一就是各类美味的杂粮。

以脆皮高粱卷为例,这种由高粱米饼卷着椰丝油炸而成的食物,外表看似普通,吃起来却兼具香、脆、甜等多种口感,十分独特。而且有意思的是,脆皮高粱卷大多外脆里嫩,这和煎高粱饼大多只煎一面有关,面点师傅们会将面饼先煎上十多分钟,再均匀地撒上椰丝、芝麻、花生等佐料,迅速翻叠成卷。当酥脆中带着的椰香在唇齿间慢慢溢出,真是回味无穷。

薏粑也是杂粮美食中的优秀代表。这种用糯米粉包馅制作而成的小吃,一般带有芝麻、花生、椰丝等丰富馅料。当你剥开外表嫩绿的粽叶,轻轻咬上一口,一定会感受到其粘滑柔软的魅力,而美味的馅也赋予了糯米别样的清香。

在各类杂粮美食中,玉米烙也一直颇受欢迎。从外表上看,黄灿灿的玉米烙看起来十分松脆,可一吃进嘴里,你就会发现自己被“骗”了——热腾腾的玉米粒甜嫩十足,清甜的玉米汁水在唇齿间一颗颗爆开,趁着热乎时吃上一块,再配上一口咖啡或茶,丝毫不会感到油腻。

无论是玉米、高粱,还是椰子……如果细心观察,你一定会发现琼海杂粮美食离不开大米和各类粗粮。这和琼海当地历来以大米为主食有关,由于饥荒或粮食不足影响,番薯、芋头、玉米等各种杂粮在相当长的一段时间内成为琼海人的充饥物。

随着受到西化的南洋饮食来到琼海,喝下午茶渐渐成了当地人的生活日常,喝咖啡、吃面包甜点也被带到了琼海人的饮食习惯中。包容兼并的琼海人十分善于创新,他们就地取材,将东南亚的斑斓、香料等美食特色与本土的美食文化相结合,如今我们可以品尝到的各类“琼海式”杂粮糕点便由此应运而生。除了脆皮高粱卷、薏粑、玉米烙,还有猪肠粑、鸡屎藤等等。

民间也有传闻,海南人爱吃的笠,其原型也是华侨从东南亚带回的,因为琼海人爱吃米饭,用大米制成的笠既便于携带又容易保存,且包裹笠所用的椰子叶在琼海随处可见,因此,一些研究琼海文化史的专家认为这种说法也具有很大的可能性。

琼海美食需要细细品味,一份看似简单的食物,不仅蕴含着当地的风土人情,还可能是一份舌尖上的乡愁,温暖着一代代游子与华侨的心。值得欣喜的是,随着琼海的日渐开放与发展,来自世界各地的游客也爱上了这里的美食,讲究“原始生态、土生土养、土里土气、五谷养生、生生不息”的琼海美食,也在经年累月的发展中更加熠熠生辉。■

① 夕阳轻吻潭门港。(资料图)

② 琼海杂粮小吃。海南日报记者 张茂 摄

③ 南洋咖啡。海南日报记者 张杰 摄

④ 琼海的特色“公道餐”。海南日报记者 袁琛 摄

⑤ 潭门游鲤鱼灯。海南日报记者 袁琛 摄