



悠悠侨乡情 拳拳赤子心

文海南日报记者 邱江华

清代以来，一批批海南人为求一份生计、一番事业劈波斩浪赴南洋，其中历经闯荡发家致富的佼佼者，逐渐成为当地经济开发的主力军之一。二十世纪二三十年代，一部分华侨功成不忘乡梓，为报效家乡又陆续返琼，同时将异乡的生活习惯、建筑风格、民风民俗等带回海南，由此形成了海南侨乡的独特风貌。

清晨，伴着一阵阵咸腥的海风，此起彼伏的是渔民、鱼贩的叫卖声，食铺、杂货店、鞋庄、衣摊、酒曲等五花八门的小店林立在街道两旁，往来人流不断增多，点燃了老街的生气，这就是海南侨乡文昌市铺前镇的老街一景。铺前是文昌市最北的镇，三面环海，历史悠久，早在明代就是商船云集的繁华商埠，是海南岛货物与人员出洋的主要港口。清代和民国时期，海南人每年从铺前港闯南洋的就高达10万人。在后来的岁月里，当年闯南洋的文昌人经过异国艰辛创业成功后纷纷回乡，骑楼就是当年华侨们所建的老宅。

这些拥有百年历史的骑楼建筑虽历经风雨，但风韵犹存、古色依旧，阳台、花栏别具特色，中西合璧的立面装饰各有不同，透过斑驳墙体上的岁月尘埃，人们仍可窥见当年骑楼的丰饶秀色。从老街的这头走到那头，屋宇连绵，廊柱迂回，富有年代感的街景，给人一种时空交错之感。

现在，铺前老街里不少商铺都有些年头了。街边一间理发店，背已略驼的符师傅在为同辈的顾客修剪头发。他介绍，这家店已开了50多年，父亲当年是镇上有名的理发师，许多华侨从国外回来，舟车劳顿，一下船，暂不回家，先到店里来，理理头发，刮刮胡须，洗头净面之后，才回家去见亲人。耳边响起的老式“洋剪”嘎吱作响的声音，犹如一首岁月老歌的旋律，流过时光的隧道，如梦似幻。

此外，铺前镇还有着富饶的土地和丰富的渔业资源。这里出产的粮食，除了自给自足，还是当地民间传统酿酒业的主要原料。在长期的生活实践中，对于酿酒后的残渣的食用，逐渐演变为风味美食糟粕醋。

对于早年那些身处异国他乡的华侨们来说，当他们乘船回国，踏上铺前港的那一刻，很多人第一件事就是要尝一碗糟粕醋。一把海菜，一块马蹄蟹，几颗海螺，几团葱丝，再加上一些牛杂和海带盛入碗中，舀起一勺酸辣的汤汁，淋在食材上……那股酸酸甜甜的滋味，似乎是多年离愁最实惠的慰藉。

万宁美食东南亚小吃。
海南日报记者 袁琛 摄



铺前镇的骑楼。
海南日报记者 封烁 摄

文昌铺前镇： 骑跨在街道上的楼房

清晨，伴着一阵阵咸腥的海风，此起彼伏的是渔民、鱼贩的叫卖声，食铺、杂货店、鞋庄、衣摊、酒曲等五花八门的小店林立在街道两旁，往来人流不断增多，点燃了老街的生气，这就是海南侨乡文昌市铺前镇的老街一景。

铺前是文昌市最北的镇，三面环海，历史悠久，早在明代就是商船云集的繁华商埠，是海南岛货物与人员出洋的主要港口。清代和民国时期，海南人每年从铺前港闯南洋的就高达10万人。在后来的岁月里，当年闯南洋的文昌人经过异国艰辛创业成功后纷纷回乡，骑楼就是当年华侨们所建的老宅。

这些拥有百年历史的骑楼建筑虽历经风雨，但风韵犹存、古色依旧，阳台、花栏别具特色，中西合璧的立面装饰各有不同，透过斑驳墙体上的岁月尘埃，人们仍可窥见当年骑楼的丰饶秀色。从老街的这头走到那头，屋宇连绵，廊柱迂回，富有年代感的街景，给人一种时空交错之感。

现在，铺前老街里不少商铺都有些年头了。街边一间理发店，背已略驼的符师傅在为同辈的顾客修剪头发。他介绍，这家店已开了50多年，父亲当年是镇上有名的理发师，许多华侨从国外回来，舟车劳顿，一下船，暂不回家，先到店里来，理理头发，刮刮胡须，洗头净面之后，才回家去见亲人。耳边响起的老式“洋剪”嘎吱作响的声音，犹如一首岁月老歌的旋律，流过时光的隧道，如梦似幻。

此外，铺前镇还有着富饶的土地和丰富的渔业资源。这里出产的粮食，除了自给自足，还是当地民间传统酿酒业的主要原料。在长期的生活实践中，对于酿酒后的残渣的食用，逐渐演变为风味美食糟粕醋。

对于早年那些身处异国他乡的华侨们来说，当他们乘船回国，踏上铺前港的那一刻，很多人第一件事就是要尝一碗糟粕醋。一把海菜，一块马蹄蟹，几颗海螺，几团葱丝，再加上一些牛杂和海带盛入碗中，舀起一勺酸辣的汤汁，淋在食材上……那股酸酸甜甜的滋味，似乎是多年离愁最实惠的慰藉。

琼海蔡家大院： 海南侨乡第一宅

琼州华侨思故土，多少楼台烟雨中。

被誉为“海南侨乡第一宅”的蔡家大院坐落于琼海博鳌留客村，建于1934年，是印尼华侨富商蔡家森等四兄弟共同建造的一组建筑群体。建筑装饰以中国传统风格为主，融入了东南亚的艺术元素，同时兼具西方设计理念，就如上世纪三十年代留过洋的闺秀，既传统又现代，有中西合璧的精致之美，是海南侨乡中西建筑风格相结合的优秀典范。

走进蔡家大院，只见古色古香的民族特色中，包含着浓郁的南洋风格。屋宅的前檐雕刻着飞翘的龙头，门窗木雕是精致的传统技艺。立柱花栏又有西式的立体花盘和古罗马人像雕塑。屋顶既保留海南民居的飞檐翘脊，又糅合了西方的方、圆、弧形线的图案浮雕。

资料显示，蔡家森1886年出生在琼海市留客村，18岁独闯南洋，当时和他一起上船的有18人，经过长时间海上航行，有人生病，有人遇风浪落水，到达印度尼西亚时，仅3人活着。到印尼后，蔡家森从事海运和木材生意，凭借过人的胆略，他从小船做到大船，慢慢发展到拥有25艘铁船的大型船队。40岁左右，蔡家森已经成为印尼赫赫有名的大富商，被当地华侨称为“小孔明”。

虽然在海外事业有成，蔡家森从没忘记自己是海南人，他对家乡的土地有着深深的眷恋，虽然在海外拥有众多庄园和房产，他仍和兄弟们一起回乡建屋。1934年，蔡家宅建成，轰动了整个琼北，完工当天，蔡家大摆酒席，请戏班唱戏庆祝了好几天。

曾有业内人士指出，蔡家大院是民居，谈不上金碧辉煌，却于细节处见低调奢华。中西合璧的建筑风格体现了蔡家大院等海南民居的地域特点，也还原了一位富商心系故土、衣锦还乡的建房初心。

万宁兴隆： 舌尖上的南洋风味

舌尖上的记忆是乡情最深的回味，也是侨乡独特的标识。

常言道“食在万宁，味在兴隆”，来到侨乡万宁，不可错过的就是兴隆美

食。兴隆美食不仅秉承了东南亚的风味，还融合了海南美食的特色，令人垂涎三尺。走在兴隆的大街小巷，你总会与异域美食不期而遇，然后陶醉在味蕾的惊艳里，流连忘返。

在兴隆地区，糕点师傅周健美一家制作的黄金糕在当地颇有名气。1960年，周健美的外婆从印尼归国，在兴隆安家后重新拾起在印尼烘焙糕点的手艺，并将这手艺一直传到周健美手中。



烘焙黄金糕，一天下来，周健美大约要处理200个椰子，制作400块黄金糕，而制作出的糕点都将进入兴隆镇墟的茶馆、点心店，成为当地人的餐点。

实际上，在兴隆地区，归侨们最早也只将这种糕点作为家庭小吃。后来随着兴隆旅游业的兴起，黄金糕在归侨们招待游客的过程中，受到游客们的欢迎，逐渐在当地流传开来。如今，黄金糕已成为兴隆当地特色小吃代表之一。

在一家名为“南洋风味”的餐厅里，老板娘詹舒敏是南洋归侨的第三代子女，她从小看奶奶和妈妈制作印尼小吃，自己就是吃着印尼小吃长大的。为了留住归侨们带回的异域美食，让更多的人品尝到传统、正宗的南洋风味，她向老一辈归侨学做最传统的东南亚美食，创立了“南洋风味”餐厅。

包裹着椰丝的木薯球、清凉香甜的角滑、甜辣适宜的印尼咖喱鱼丸、斑斓糕、咖啡糕、红豆糕、木薯糕……这些听起来就让人食指大动的美食，不仅是“南洋风味”的招牌，也是兴隆地区的美食的代表作。

如今“南洋风味”已然成了兴隆地区的网红店，食客络绎不绝，五湖四海的人们慕名而来，餐厅内座无虚席。大家一边品尝美食，一边用各地方言交谈着，这其中不乏身穿标志性花衬衫的老归侨们的身影。■

蔡家大院。
海南日报记者 封烁 摄

老华侨在表演东南亚风情舞蹈。
海南日报记者 宋国强 摄

海南日报记者 宋国强 摄