



舌尖上的「侨」滋味

东南亚特色美食在兴隆有新吃法

图海南日报记者 袁琛
文海南日报记者 刘梦晓 实习生 张梦真

万宁有一句俗语：“食在万宁，味在兴隆”。作为海南著名的侨乡，兴隆因汇聚了来自21个国家和地区的归侨被人称为“小联合国”。归侨们远渡重洋回归祖国，也把五湖四海的美食文化带了回来。

走在兴隆的大街小巷，嗅觉神经很容易收到来自食物的信号。印尼风味餐厅、马来西亚风味餐厅、越南风味餐厅、咖啡、斑兰糕、咖喱鸡块……各类规模不大的餐饮门店，精心烹制东南亚特色美食，酸、甜、辣等味道交融，让你尝到不一样的“侨”滋味。



兴隆咖啡。



兴隆的热带水果。

一杯咖啡： 轻啜一口齿留香

走进兴隆南洋风味小吃店，人的味觉通道会很快被各种精致的小吃打开。金丝虾卷、印尼炸鸡块、咖喱鱼丸、斑兰七层糕、印尼咖喱粽、秘制凤爪、鸡翅包饭……超过100种糕点、小吃、特色饮品供消费者选择。

“兴隆人最离不开的，是那杯醇香的兴隆咖啡。”小吃店主理人詹舒敏是归侨后代。几十年前，詹舒敏的爷爷奶奶带着她父亲从印尼历经艰险回到祖国，在兴隆华侨农场定居。

在该小吃店，兴隆咖啡是点单率最高的饮品。詹舒敏听长辈们说，以前在东南亚，许多咖啡店是由海南人经营的。70年前，东南亚的归侨们不仅把喝咖啡的传统和制作、冲泡咖啡的手艺带到了兴隆，还从国外带回咖啡种子，生产出后来声名远扬的兴隆咖啡。

高点单率的背后，是兴隆咖啡上乘的品质。本地生产的咖啡豆是制作兴隆咖啡的原材料。部分兴隆人炒制咖啡豆时，会适时加入一些白糖、食盐和牛油，让咖啡更香浓。一杯兴隆咖啡端上桌，一股香味扑面而来，轻啜一口，咖啡的醇香瞬间布满整个口腔。馨香入口，苦中回甘，细细品味，这种味道的层次感令人陶醉。

除了咖啡，咖啡奶也是该小吃店的招牌饮品。制作咖啡奶，一般以兴隆咖啡打底，再加入炼乳。由咖啡和椰浆混合制成的咖啡厚椰乳，有椰香味，受到年轻人欢迎。

一碟黄金糕： 造型精致味香甜

种类繁多的糕点，是兴隆美食的重要组成部分。印尼归侨陈瑞莲说，兴隆有各式各样的糕点，它们有一个共同的名称——“娘惹糕”。据传，很久以前，华侨们到南洋后，跟当地人结婚并繁衍后代，生下男孩称“巴巴”，生下女孩称“娘惹”。后来，中国菜式与东南亚菜式相互影响，出现了多种以“娘惹”命名的食物。

印尼归侨后代周健美是兴隆地区有名的糕点师傅，他制作的黄金糕广受好评。黄金糕，也叫蜂窝糕，是南洋娘惹糕的一种。归侨们将黄金糕的制作手艺带到了兴隆。

“娘惹的青春时光大都消耗在了厨房里，糕点以‘娘惹’为名，倒也贴切。”周健美介绍，他的外婆是印尼归侨。外婆很会做黄金糕，把手艺传给

了他母亲，他母亲又把手艺传到了他手上，“我们家已经在兴隆做了几十年黄金糕。”

糕点师傅在制作黄金糕的过程中，会加入香茅、黄姜等热带香料植物，以及新鲜的椰浆。正因如此，黄金糕出炉后，色泽金黄、香气扑鼻。黄金糕的得名，或许与它的色泽有关。周健美说，外婆告诉他，在印尼，黄金糕是逢年过节必备的点心。

在兴隆，名气和黄金糕一样大的糕点还有许多，如斑兰七层糕、兴隆咖啡糕、香兰糯米糕、姜汁椰奶糕等。兴隆人擅长利用各种热带作物，制作出造型独特、口感香甜的糕点。

一道招牌菜： 以匠心烹制侨味

“这道‘加多加多’，是我们的招牌菜，欢迎品尝！”在兴隆，归侨后代杜添江经营的一家餐厅人气颇旺。他推介的“加多加多”，实际上是一大盘凉拌菜。

在这家餐馆里，“加多加多”是食客们常点的菜肴。这道菜香中带着辛辣，味道十分独特。常见的材料是圆白菜、长豆角、豆腐、水煮鸡蛋、黄瓜及炸土豆片。据介绍，印尼人经常将这些食材簇成一盘，然后蘸着酱吃，有时把酱汁倒进盘中搅拌后食用。酱是甜辣的，内含虾膏、蒜头、椰奶、花生碎及一点点椰糖。“在印尼，这是一道意头菜，也是一道家常菜。”杜添江说。

“‘加多加多’味道很特别，这里的咖喱鸡也很不错。”游客张红杉一边吃一边点赞。他提到的咖喱——经常在东南亚菜肴中“露脸”。

杜添江介绍，咖喱是东南亚家庭主妇常用的调料。人们听到“咖喱”两个字，可能会首先联想到印度、泰国这两个国家，其实，印尼的咖喱也别有一番风味。印尼咖喱有浓郁的椰浆香味，有点甜且不太辛辣，味道香醇，更容易被中国人接受。

制作咖喱酱，工序比较繁琐，需要花很多时间去准备原材料。收集来的香茅、黄姜要新鲜，且黄姜买来后不能马上用，要先用水浸泡，洗干净去皮晾晒，晒干后方能使用。“做菜要有匠心，这样才能成就美味。”杜添江说。

兴隆的许多东南亚风味餐馆都是归侨或归侨后代开办的。在兴隆经营一家东南亚美食餐厅的黄文能说，为了让消费者吃得惯，餐厅对菜品进行了改良，把味道调淡了一些，“我们想把这些不一样的味道留住，带给更多人新体验。”



兴隆的黄金糕。



兴隆的斑兰糕。



兴隆的粽子。