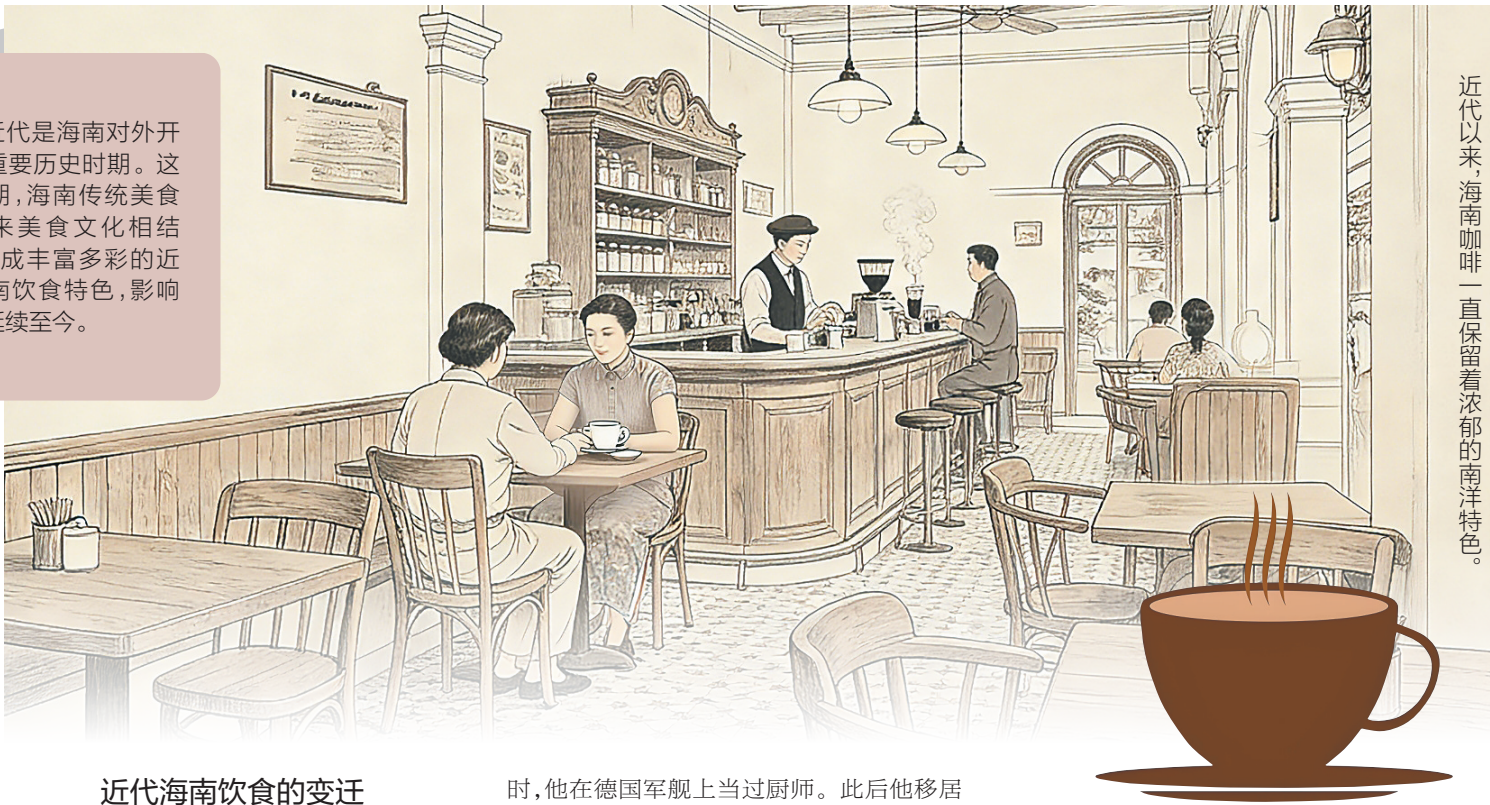


近代海南饮食之变：
舶来与侨归的交融

徐晶 张兴吉

近代是海南对外开放的重要历史时期。这一时期，海南传统美食与外来美食文化相结合，形成丰富多彩的近代海南饮食特色，影响一直延续至今。



近代以来，海南咖啡一直保留着浓郁的南洋特色。

近代海南饮食的变迁

19世纪海口开埠后，海南岛成为华南对外开放的口岸。外来移民与文化的大量涌入，使得海南本地的饮食文化发生了很大变化。

过去，海南与中国其他南方地区一样，是以稻米为主食的地区。近代，这种情况发生改变，特别是海口地区。资料记载，据海口海关统计，从1911年至1939年，海南每年面粉输入量为3万多担。

随着海口门户的不断开放，外来文化与华侨返乡也带来了饮食习惯的变化。

20世纪20年代，法国传教士萨维纳在《海南岛志》中说，海口是岛上唯一有船只频繁出入的港口。海口港的船运量还可能不断增加，因为海南岛的进出口将会增长，它要为全岛提供各种各样的生活必需品。他在书中还具体描绘了海口城市的变化：“城内狭窄的小巷在一天天消失，让位于新的林荫大道。老旧的被烟熏黑的小店铺，被拔地而起、用钢筋水泥建造的大型货仓取代，里面摆满了来自世界各地的货物，尤其是日本、英国、美国和德国的货物。法国向这里出口精品红酒、各种烈酒和香槟，这些酒在所有新式酒店里都有充足的供应。”

1928年，广东南区善后公署参谋长黄强在《五指山问黎记》中描绘了他与萨维纳在旅途中的饮食：“位神甫（即萨维纳）携有红茶、牛奶、饼饵，遂重赴溪畔，席地小饮。乳香茶冽，迥异寻常，此中佳趣，惟旅行者知之。”

近代海南饮食的重要变化，还源于海南返乡华侨的文化传播。历史上，海南华侨大多靠“三把刀”（菜刀、剃刀、剪刀）开始他们在南洋地区的生计，开餐馆是最常见的营生。时至今日，东南亚地区许多鸡饭店、咖啡店都是海南华侨创办的。近代海南华侨将许多南洋饮食习俗带回海南，构成海南近代饮食的新元素。

西餐、咖啡陆续引入

近代外来文化对海南饮食的一大影响，是西式餐饮的传入。上世纪二三十年代，海口出现可以制作西餐的饮食店。1932年发布的《琼崖实业调查团工商调查第一次报告》记载海口市同业公会16家，其中就有中西酒菜同业公会，可见当时海口餐饮业中外美食融合的情况。

当时，一家中华西餐馆可以制作中西菜肴，位于当时海口的兴北马路。20世纪30年代末，日本记者火野葦平在《海南岛记》中记载了这家店的部分菜谱，有洋葱牛肉、吉列猪排、火腿煎蛋、炸西鸡、鸡肉饼等西式菜肴。店主陈信义曾在德国生活了14年，曾去过日本的横滨、大阪、长崎等地。第一次世界大战

时，他在德国军舰上当过厨师。此后他移居柏林，后来又回中国，在海口创办了这家西餐馆。

南洋饮食文化对近代海南饮食最大的影响是咖啡的普及，并带来了相关美食。近代部分海南美食具有浓烈的南洋文化色彩。受华侨饮食的影响，很多海南人喝咖啡时不喜欢加糖和牛奶，而是喜欢味道浓郁的黑咖啡。这种咖啡颜色非常黑，海南方言称为“歌碧欧”（“咖啡黑”）。“咖啡黑”第一道味道很浓，第二道海南方言称为“咖啡二”，味道较淡，作为免费续杯。

20世纪30年代，湖南籍中学教师田曙岚在游记《海南岛旅行记》中记录，海南岛“东北一带住民，喜欢红茶、咖啡，有欧美之风”。今日海南各地，特别是城镇中的“老爸茶店”，其实也是这种饮食文化的一种体现。

相传“老爸茶店”最早出现在清末海口。这些茶店不仅向食客供应红茶、咖啡、牛奶以及西式糕点，还提供海南各色小吃等，可以说是混合了西式与中式饮食的特点。

《海南岛记》中也记载，海口的“茶馆也相当多。我们多次到友记茶社喝茶、吃点心。新式糕点一个十钱，各式各样的点心用大盘子端上来，把冒着热气的馒头蒸笼抬上来。可以选自己喜欢的品种吃……”

中央社记者冯华熙1937年在《海南岛踏查记》一文中说：“咖啡为海南人最讲究的饮料，因而各咖啡店的咖啡都弄得很好。有种名叫‘架英’（海南语音Kaya）的用椰子制成的搽面包果酱食味极佳，凡到海南者都试一试。”

田曙岚在海南岛各地旅行，有时是骑自行车，途中口渴时多饮咖啡解渴。在潭口，他路途口渴，“乃偕入咖啡馆，各尽一盅；计其值，不过铜元十四枚而已。回忆在北平、上海等处，以吃咖啡为较有资产阶级之色彩，而在此间却极平常之至，语云：物以少为贵，信然”。

火野葦平在《海南岛记》中记载：“我们喝的咖啡味道浓郁，真是好咖啡。这是海南岛自己出产的咖啡。我们到过的中国各地都有茶馆，喜欢喝茶的中国人很多人从白天就开始喝茶。在海口的茶馆里，除了茶之外，还供应咖啡。”

作家郑子健20世纪30年代到海口后发现，“海口多咖啡室，如南洋叫茶之习惯；每逢客到，可至附近咖啡室，取牛乳、咖啡、红茶、汽水、面包、西饼之属，俗称‘叫茶’，琼州人往南洋者众，已相习成风矣”。

享誉琼岛的“琼崖八珍”

近代，随着社会不断发展，海南地域美食文化逐步扩展到社会多个层面。其中，传统美食得以发展，一些当地珍馐美味得以定名，

产生广泛影响。

首先是一些传统美食开始广泛流行。其中，烤乳猪作为海南传统美食，在近代文献记录中不断出现。日本人后藤元宏在《海南岛全貌》中记载，1923年元旦，受中国海关官员邀请，他参加了当地中国人的新年宴会，“主人是非常好客之人，蒸烧一头猪以饕客，敬酒款待无微不至”。

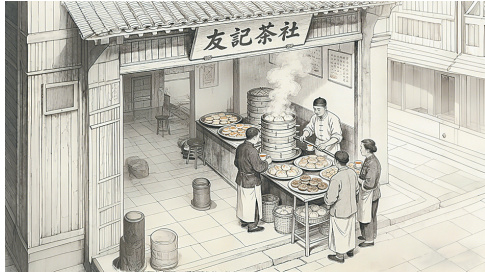
冯华熙1937年在《琼崖考察一瞥》中说：“酒楼中最出色的菜为‘乳猪’，味殊甘美，皮脆而化，为省港之酒楼家所不及”“乳猪为琼岛特好的食物，福山的乳猪尤其是全琼最好者，在公路旁边就有两间很简陋的饭馆。从海口西往临高儋县，或自临高儋县出海口的，都喜欢在福山解决一顿饭，所以如此者，就因为喜欢吃福山的乳猪”。

随着地域饮食文化的开放与交融，对海南地域特色美食进行总结梳理成为一项任务。在此背景下，“琼崖八珍”应运而生。

《琼崖珍味录》一文记载：“琼崖八珍”这个名称，最早见于1936年底的一次官方大型宴会。当时媒体进行了报道，此后广州新开酒家都以“琼崖八珍”为名，“琼崖八珍”成为当时流行的海南美食代名词。

冯华熙在《琼崖心影录》中记载，1937年，黄强在海口的琼南酒店设宴，欢迎当时准备进行海南岛开发的粤港沪实业考察团成员，“席间觥筹交错，是岛上空前的盛会，著名的琼山乳猪、乐会膏蟹、文昌鸡、嘉积鸭次第陈设在席上。琼崖八珍已尝其半，其余临高鱼翅、感恩鸽子、万宁燕窝、东山绵羊，俱因时间仓促，未及预备。”从此记载可以得知当时的“琼崖八珍”是琼山乳猪、乐会膏蟹、文昌鸡、嘉积鸭、临高鱼翅、感恩鸽子、万宁燕窝、东山绵羊。今天的海南四大名菜，虽与上述记述有所出入，但大体上是“琼崖八珍”的压缩版。

（作者徐晶系海口市海瑞文化公园副主任，张兴吉系海南省社科院特约研究员）



售卖各色糕点的友记茶社。

本版图片除署名外均由徐珊珊AI制图

國際餐室
精製西餐 馬來食品 西茶麵包西餅
馳名葡燜雞 參茸雞 椰子雞
日夜供應
地址新興路八十九號【中環對面】

↑↓1946年5月7日
《琼崖民国日报》刊登的海口餐饮广告。 陈道淳供图

樂群飯店
房位寬敞 設備周全 光線充足 空氣清新
行旅留宿 不勝歡迎
附設中西食品 衛生飲料 經濟時菜 精緻可口
室餐設附
價格相宜 坐位雅潔