

# 档案里的海南

海南老字号风味成长故事

## 档映食光

■海南日报全媒体记者 陈明艳

◎ 老字号风味相关照片  
本期档案



2005年,在手工高档茶车间做茶的吴维芳。



二十世纪九十年代,刘汉惜(后排中)在厂区门口留下影像。



二十世纪九十年代末,消费者排队购买南国椰子糖。  
本版图片除署名外均由受访者提供

如今,市场上的美味可谓琳琅满目,酸、甜、咸、鲜、辣,几千年来,我们的食物选择从未如此丰富。但在享受之余,我们也会不禁追问:这些味道从哪里来?

有人说,味觉记忆记录着一个人的“来时路”;有人说,老字号美食是时间写给味蕾的情书,是一张不需要导航就能回家的地图。

白沙茶、椰子鸡汤、屯昌黑猪肉粽、福山咖啡……海南省档案馆保存着一批与老字号美食相关的图片档案;海南部分老字号企业收藏着一批记录美食研发、加工过程的档案资料。

近日,海南日报全媒体记者循着一批档案资料,以老照片里的那杯茶、那杯咖啡和那颗椰子糖为线索,带大家回溯一段记忆里的琼岛“食”光。

两代人,用心做好一杯海南茶

白沙绿茶是我省优质特色农产品的代表。据《白沙县志》记载,二十世纪八十年代,在广东省农垦总局等单位举办的8次绿茶评比中,白沙绿茶7次获得第一名,远销英国等20多个国家和地区。

数十年后,海南省档案馆收藏的一张农业部门提交的图片显示,白沙绿茶有春眉、春芽等多款优质早春茶,高档茶白沙毛尖150克装零售价达600元。

而在生产端,白沙绿茶的“优秀”亦有档可循。吴维芳是海南农垦白沙茶业股份有限公司茶叶加工厂副厂长,今年52岁,关于过去的影像存留不多,茶厂保存着一张她年轻时的工作照。

那张照片拍摄于2005年,当时她30岁出头,俯身在手工高档茶车间里做茶叶解块,拍照者按下快门的那一刻,她没有抬头。

她不知道有人在拍照,也不知道自己正站在一个转折点上。

这个转折点无关国家大事,却和茶厂的工人息息相关——他们更加用心生产高档茶,积极拓展高档茶消费市场,谁也没想到,第二年茶叶销售收入冲到了1261万元,茶农年收入首次破万。

吴维芳是1997年来海南的。那年她23岁,和丈夫从湖南郴州汝城县的乡下出发,一路颠簸,终于抵达白沙。

下了车,成片的橡胶林和茶园映入眼帘。在湖南老家,她也种田,可眼前是漫山遍野的茶树,连绵的绿色,让她心中有一种说不清的安定。

来海南之前,她就喝过白沙的茶。丈夫的姨父是原国营白沙农场的职工,每年都往湖南寄东西,有时候是胡椒,有时候是鱼干,有时候是茶叶。在老家她也喝茶,村口有几行茶树,摘回来自己炒,味很苦,可姨父寄回来的白沙茶不一样——汤色清亮,入口鲜甜,“家人里说,喝起来有回甘”。

吴维芳当时想,海南的茶,为什么是甜的?她带着这个问题到了白沙,进了茶园,才知道答案藏在哪儿。这片茶园长在陨石坑里,特殊的土壤和气候,让茶叶蓄满了风味物质。

有时,面对四季常青的茶园,吴维芳也会想——姨父那一辈人是怎么走过来的?

茶厂收藏的另一张老照片,可以解答她的疑惑,照片呈现的是二十世纪六十年代首批开垦定植的一片茶园。当时,数百名青年奔赴白沙深山开山育苗,踏遍南开岭采集本地大叶茶种,试种两亩海南大叶茶、两亩云南大叶茶,这便是这缕茶香之源。

4亩,放到今天,成了4000多亩。

吴维芳没见过开荒,但听过一些片段。老一辈人说,那时候没有路,工具只有锄头和砍刀,住茅草棚,时常被虫蚁、蚂蝗叮咬。但他们坚持了下来,“种好茶、做好茶、卖好茶”的念头,一代传一代。

姨父常对她说:“不管做什么工作,都要认认真真做好。”这句话她记了快30年。

一步步打开香甜椰味“盲盒”

没人知道,椰子和咖啡这两种海南物产,会在什么时候突然诞生一个爆款新品。而说到对这两种味道的开发利用,“南国”是一个绕不开的符号。

海南南国食品实业有限公司(以下简称南国食品)董事长刘汉惜,是过去30多年里最懂“甜味”的企业家之一,而他关于“香甜”最深刻的记忆,源自姑丈从海南带回广东潮汕的椰子片。没有牌子,简易包装,却是缺衣少食的童年里最珍贵的味道,正是这个味道,让他对海南岛产生了朦胧的印象——一个能创造幸福味道的地方。

后来,迫于生计,身为家中长子的刘汉惜跟着姑丈第一次踏上海南岛,终于吃到了鲜椰子,觉得“非常美味”。

此后多年,他在海南不断摸索。做实业,也做贸易,转卖洋酒、阿华田、雀巢奶粉……他发现,有品牌的产品,价格比没品牌的贵好几倍。于是一个念头在心里生了根:为什么不自己做品牌呢?

拿什么做品牌,怎么做品牌?童年记忆里的“椰香”给了他方向。

1992年,刘汉惜做了决定。他用房子作抵押,从银行贷款20万元,成立“南山实业有限公司”——南国食品的前身。

公司作为档案保存的一张老照片记录了那个时刻,厂区门口,刘汉惜等人站在一辆摩托车旁合影,他们身后有一条横幅——“南山椰奶咖啡味道更香浓”。

真正让南国“出圈”的,是椰子粉。1994年,刘汉惜在杭州的展销会上看到工作人员用开水冲调藕粉——不禁想,莲藕能做成即溶粉,椰子为什么不能?

回来就开始试。椰肉富含油脂,油脂和水不相溶,冲泡时总是结块。他先后请来菲律宾和美国的专家指导,帮着解决了一部分难题。但最核心的难关,还得靠自己一遍遍配比、一次次冲调去攻克。

椰子粉做出来那天,刘汉惜冲了一杯品尝。那个味道,后来延续了几十年,“一冲就是椰子汁”的广告语传遍全国。

但刘汉惜觉得,这还不够。他想让更多人品尝到来自海南的香甜椰味。1995年,椰香奶茶面市销售;1996年,引进糖果生产设备,第一批椰子糖以5元一斤的价格上市。

普通椰子糖的椰浆比例不够高,咬下去椰香不够浓郁,就多加椰浆,特浓椰子糖做出来了;想要软的,便研发了椰子软糖;还想要脆的,薄薄一片,咬下去是“咔嚓”一声,椰香薄饼诞生了。

固体饮料、糖果、饼干、果干、调味品……刘汉惜用30多年,做出了一系列海南风味美食,也给市民游客留下了许多味觉记忆。

本期打卡

- ↓ 海南省档案馆
- ↓ 海南南国食品实业有限公司
- ↓ 海南农垦白沙茶业股份有限公司



跟着档案游海南

文旅打卡点  
部分老字号风味

老字号、老味道的新叙事

2022年,厂里有意提拔吴维芳当厂长。她想了想,说:“把机会让给年轻人吧,茶产业发展需要新的活力。”

她对“往前一步”没什么执念,而她说的“年轻人”,日渐增多。他们脑子活、路子新,想出不少新点子——茶香皂、茶香薰、椰香红茶、有机茶、冷萃泡茶……

她觉得这些年轻人“乱来”,相反,她很高兴。“老牌子要火起来,离不开一个有活力的团队。”年轻时,她跟在大姐身后学杀青,大姐手把手教她:“这个温度,手伸过去感受一下。”她学会了,教给她比她更晚来的人,成了年轻人口中的“大姐”。

春天来的时候,茶园换了新绿。和以前不同的是,来看这片新绿的人越来越多。吴维芳偶尔会想起多年前的事情。

姨父已辞世多年,茶山还是那座茶山,她在这里工作快30年了,像是一棵茶树——也发芽,也落叶,把根往深处扎了又扎。

对南国集团而言,把老味道做出新意,答案亦在“变”与“不变”之间。

没变的是那句坚守了30多年的话——“为社会创造健康美味食品”,如今,南国集团在“大健康”的赛道上越走越远,从产品制造商转型为健康生活方式的倡导者,多维生素、多肽营养素、儿童成长荟萃、晚安荟萃……产品版图不断拓展。

“老线养人,新线拓疆。”刘汉惜介绍,在他们海口老厂里,那条半自动生产线还在运转,有些员工干了几十年。而在定安塔岭工业园的南国健康产业园,采用全自动化生产设备;在海口国家高新区狮子岭工业园,特色食品生产基地正在建设……

刘汉惜至今记得第一次出国时的情景,那种技术设备和产品体系带来的震撼是具体的。后来,南国的产品也进了国际大超市,如今已出口到美国、澳大利亚、新加坡等20多个国家和地区。

他期待,在自贸港建设的浪潮中,南国能成为一朵漂亮的浪花。



一张老照片,一次美食研发尝试

吴维芳的来时路,是一包姨父从白沙寄回湖南老家的茶叶;刘汉惜的来时路,是姑丈从海南带回广东潮汕的椰子片。

如今,物流发达了,特产不再难获取,但许多海南老字号的风味产品依然是市民游客心目中的伴手佳礼——这不只是一份特产、一种美味,更代表了一份沉甸甸的关怀和惦念。

事实上,海南老字号与“美味”挂钩的概率很大。据海南省老字号企业协会统计,47家已获授牌的海南老字号企业中,超七成与“美食”相关,广泛分布在酒店餐饮、食品生鲜、粮油调味、茶叶等与饮食密切相关的领域。做好“老字号美食”,对于推广海南味道而言大有裨益。

正规划申报“海南老字号”的餐饮品牌新海府,受到一张档案图片的启发,开启了一次研发同类美食的新尝试。

今年4月13日,海南日报《海南周刊》刊发了一篇题为《“两院”追回的题词——周总理留下“立业”嘱托》的图文报道。其中有一张老照片:周恩来总理在“两院”(即后来的中国热带农业科学院,华南热带农业大学)品尝木薯糕点。海南省烹饪协会会长、新海府餐饮公司董事长陈建胜看到这张照片后,受到启发,决定开始研发木薯系列美食。“我们想以此深入挖掘海南美食文化,激活名人在海南留下的饮食瑰宝,带动海南物产出圈。”陈建胜说。目前,新海府已着手准备木薯美食的产品化,已有5道菜品成型,计划在合适时机正式推出。