



“侨”见乡味

美食系列报道

开栏的话

一口侨乡味，一份思乡情，温暖而深沉。侨乡的一饭一蔬、一菜一味，都印刻着游子的家乡密码。尝一口侨乡味道，舌尖上跳跃的是乡愁与记忆。家乡的美食，是岁月沉淀的味道，是乡情的载体，它诉说着家乡风情，也照亮游子的归途。即日起，本报推出“侨”见乡味美食系列报道，与您一起，走进侨乡，寻见好味，共品侨乡人间烟火。

世界上知名的旅游城市，美食、美景与人文故事总是相辅相成的，海上花园之城厦门亦是如此。说起厦门味道，人们首先想起的是沙茶香，咖啡香，鱼丸、虾面等小吃，东南亚特色……种种南洋味道与闽南文化相结合的风味美食。

闯关东、走西口、下南洋，是中国近代史上的三次著名人口迁徙。下南洋的华侨们陆续归国，给闽南地区带来了南洋文化，留下了南洋记忆。除了华侨建筑美学，归侨们还带来了极具南洋风情的美食，并在数十年的不断改良与发展中，渐渐融入闽南人的生活与血液里。

沙茶酱飘香

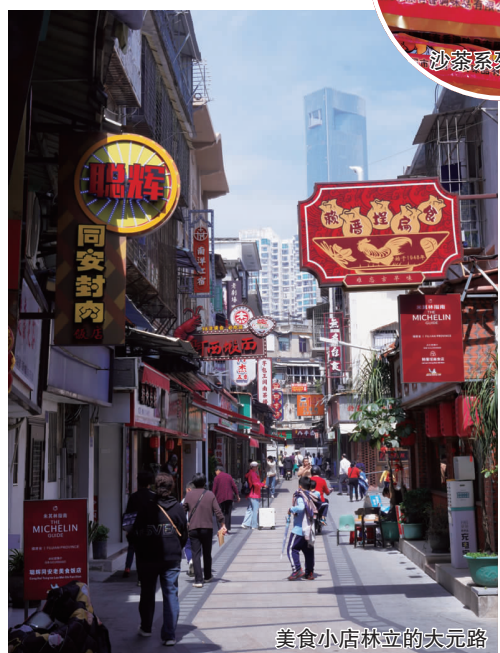
沙茶酱的香气，是厦门这座滨海侨乡城市最具代表性的味道符号之一。沙茶酱起源可追溯至南洋。华侨们将东南亚的沙嗲酱带回厦门，结合本地食材和烹饪手法，创造出了这一别具风味的美食。“沙茶”二字，源于马来语“sate”，后因闽南语中“嗲”与“茶”谐音，演变为如今的“沙茶”。

它是用芝麻、葱蒜、香草、花生油、虾以及辣椒等制成的调味品，因有辣味，故又称“沙茶辣”。据厦门民俗学家杨纪波考证，华侨陈高劝是沙茶辣引进厦门的传带人之一。

陈高劝自幼在马来西亚学制沙茶辣等调味技术，并潜心钻研，改进配方。1945年8月，思乡心切的陈高劝从马来西亚回到厦门，在营平路租下房子，靠制售咖喱粉和沙茶辣为生。他挑着担子在厦门岛内，甚至到同安、漳州、晋江、泉州、安溪等闽南城乡叫卖。由于香辣口味提振食欲，又带有南洋特色，很快积累了口碑，“咖喱陈”的称谓渐渐被叫响，这种调味方式渐渐在闽南流传开来。

厦门第八市场内的营平路39号，就是“咖喱陈”开设的“陈有香调味社”原址，这是闽南典型的前店后厂作坊式商铺。陈高劝增加了原材料的复杂度，提高香型和口感，除原先酱体块外，还创制出粉体型，保留风味的同时又便于贮藏和携带。旅居东南亚的侨胞回国途经厦门，都会慕名到营平路买些“咖喱陈”的咖喱粉、沙茶辣带回客居地。

1956年，公私合营后，“陈有香”并入厦门酱油厂。1988年，侨二代陈藤灿继承父业，在先辈发迹的地方重整旗鼓。他将家庭作坊升级为



美食小店林立的大元路

厦门的侨乡风味小吃

机械化生产，研发各种口味的沙茶系列产品，并于1996年公司化运营，使其产品走出闽南，销往全国、东南亚，成为许多餐厅、火锅店、高级宾馆、酒店的首选调味品。2006年，“陈有香”成为商务部首批认定的“中华老字号”之一。

如今，侨三代陈春娜作为老字号传承人，经营着同安工厂、营平路39号“陈有香调味社”门店，她希望通过创新将沙茶与更多食品融合，让更多人爱上这独特的厦门味道。

一碗沙茶面

在厦门生活的人，都爱吃一碗沙茶面。沙茶面的制作工艺颇为讲究，其精髓在于汤头的制作。沙茶酱与各种高汤融合成为汤头，熬制数小时，各家名店有各自的汤头配比秘诀。

面条选用闽南碱水水面，口感爽滑有韧性。配料则丰富多样，如瘦肉、猪肝、猪腰、大肠、鸭腿、海蛎、鱼丸、煎蛋、油条等等，食客可根据个人口味选择，往往还有鸭血、炸豆腐、豆芽作为汤底。

面条、配料淋上滚烫的沙茶辣汤，一碗香辣扑鼻、油而不腻的沙茶面便完成了。

虽然厦门的沙茶酱、沙茶辣调味烹饪历史悠久，有据可考，但沙茶面这种餐饮形式的出现，并没有明确的资料记载，据一些老厦门人口述回忆，似乎是出现在1960年代末，直到1970、1980年代才开始流行。

厦门老城区、集美、海沧、同安、漳州龙海、泉州晋江……闽南各地的沙茶面在近几十年流传历程中，发展出不同的口味特色。在厦门，沙茶酱与沙茶面不仅仅是一种美食，更是一代又一代人的城市情感纽带，承载着华侨记忆与闽南智慧，也抚慰着海外游子的思乡之情。



厦门沙茶面

Tips 厦门沙茶面餐厅推荐：

八市友生风味小吃
乌糖沙茶面
四里沙茶面



漂洋过海的厦门鱼丸

在厦门中山路75号的骑楼廊檐下，一块融合了南洋风格的木匾引人注目，镌刻着“黄玉兰鱼丸”。门店内蒸汽缭绕，捶打鱼浆的“咚咚”声与吆喝声交织，将一段跨越世纪的味觉记忆化作舌尖上的乡愁。

20世纪初，黄玉兰在厦门经营鱼丸档。随着时局变迁，她举家远渡南洋，在马来西亚延续着闽南风味。

数十年后，黄玉兰的孙辈赖富源，带着祖传的龙眼木砧板与铜制汤勺回到厦门。“祖母总念叨，鱼丸要摔出‘三声回响’，那是老家祠堂前石板地的音调。”餐厅的花砖地面与锡制茶具还原着南洋风情，透明厨房内，非遗传承人正展演鱼丸制作技艺。



厦门古法鱼丸

“侨”见乡味美食系列报道之一

Tips 厦门鱼丸小吃推荐：

黄玉兰鱼丸
八市张记鱼丸
永丰鱼丸



历史悠久的厦门虾面



虾面汤头古法工艺



虾面制作

刘浩然著《闽南侨乡风情录》中，有一篇《立夏之日食虾面》：“闽南侨乡各地，均购买海虾掺入面条中煮食，谓之‘吃虾面’。而虾与夏谐音，以此为对夏季之祝愿。”原来福建有立夏之日吃虾面的传统，本是应节食品，客居马来西亚、新加坡一带的福建人将之做成小食售卖，叫做“福建面”，在海外发扬光大。

东南亚的福建面，配料、味道与原乡的虾面略有不同，但相同重点都是以“狗虾”的虾头及虾壳熬制的汤头。有人说如此做法的虾面汤头，是源自上世纪30年代的厦门；也有说法表示这是马来西亚槟城的福建华侨原创，再传到厦门的，目前两种说法未有定论。

《厦门工商业大观》相关记载显示，1932年的大同路上，每隔几步就有一家虾面摊，正美、泉记、源发……记录了12家店名。

如今的厦门虾面，保留这个繁琐汤头工艺的店不多，阿西虾面是其中之一。阿西的祖父于1930年代开始在大同路摆摊卖虾面，如今到阿西手上已是第三代。他早先在思北的巷子里开店，再搬大元路。

阿西每日用狗虾等三种虾的虾头与虾壳煸炒，倒进桶里，以大木槌捶打近1小时，直到呈糊状，分泌出红色的虾油，然后倒入猪大骨、五花肉等熬成的高汤内，一起煮四小时，制成汤头；面条采用熟的碱面；配料有肉羹、鱼羹、虾丸、鲜虾、海蛎、豆芽、蒜泥、香菜等。

厦门虾面的面汤有一层红油，不仅汤头做法，连卖相也与槟城福建面如出一辙，只是配料方面，槟城没放蒜泥、肉羹、鱼羹、海蛎，放有鲜虾、叉烧肉、白煮蛋，香菜改为蕹菜，蕹菜乃槟城特色。一碗虾面，是厦门与槟城的连结，也是华侨往来两地的历史见证。

Tips 厦门虾面小吃推荐：

阿西虾面
明月虾面
吴再添小吃店



(采访、整理/林硕 图/林硕 综合资料来源：高振碧《爱上老厦门》、海峡农业、星洲日报等)