

# 福建泉州归侨家庭年夜饭南洋味飘香

泉州2月11日电（柯宁 吴冠标）咖喱牛肉汤、黄姜饭、沙嗲肉串、印尼千层糕、菠萝炒大肠……在福建泉州洛江区南山社区的“侨家1960”餐厅内，一桌融合了闽南、客家特色又极具南洋风味的年夜饭，把这个归侨家庭的几代人紧紧联系在一起。

“侨家1960”是一家小有名气的“网红”店，店主林幸运是一位印尼归侨三代。“无糕点不成宴”，每逢节日，千层糕、九层糕等娘惹糕点是归侨家庭必备的食物。2月11日除夕这天，林幸运的母亲、餐厅的大厨洪春梅赶制了一上午的印尼糕点，午饭后不久便开始为家人准备团圆大餐。

“妈妈叮嘱过我，做印尼菜如果少一点香料，味道就不一样了，会吃的人一下子就能品尝出来，不可以马虎。”对于做菜，洪春梅有着自己的坚持，谨遵母亲的叮嘱，每一样调料都要自己挑选、品尝，要做出最原汁原味的“印尼归侨味道”。

南山社区原是一个归国华侨聚集区，这里住着东南亚各国的归侨以及他们的后代。洪春梅的家庭也



在福建泉州洛江区南山社区，归侨二代洪春梅在烤制印尼千层糕。柯宁摄

是一个归侨家庭，她的先祖清朝时举家迁往南洋打拼。一直到了上世纪60年代，洪春梅的母亲一家从印尼回到国内定居，几十年来，家里的生活及饮食习惯仍基本保持着“南洋味”。

儿子林幸运继承了她的印尼菜手艺，如今也能做得一手好菜，能够帮她打打下手。小小的厨房和餐厅里十分热闹，孩子的嬉闹声、大人們的交谈声、油锅的翻炒声、砧板上的切菜声交织在一起，气氛温馨而喜庆。

对于洪春梅的两位兄长来说，吃到妹妹烹制的年夜饭，不单单是一家人的团圆味儿、年味儿，更是记忆中妈妈的味道。

“每次尝到妹妹做的美食，那熟悉的味道总是让我想起我们的妈妈。”洪春梅的二哥洪侨光不禁想起了过去的时光。他告诉记者，“团圆

饭是我们家每年的传统项目。父母还在的时候，一到过年，一家人便会聚在一起，做糕点、做菜、打扫卫生，各司其职，最后围着吃一顿团圆饭，这些都是最美好的回忆。”

“这一顿团圆饭比什么都值钱。”洪侨光如是说。

洪春梅一家生活的南山社区有着中国“巴厘村”的美誉，也是印尼巴厘岛归侨安置的主要社区，具有浓厚独特的归侨文化底蕴。在这里，几乎家家户户都能做得一手“南洋”美食。

如今，儿子林幸运继承了来自外婆的印尼菜烹饪手艺，也继承了来自奶奶的娘惹糕点制作手艺，这让洪春梅倍感欣慰，也对传承中的未来充满期待。“也许明年，年夜饭掌厨的人就是他了。”

中国新闻网



千层糕是印尼归侨家庭过年必备的糕点。



午饭后不久，洪春梅就开始在厨房忙活准备年夜饭。柯宁摄



洪春梅炒制客家风味美食——菠萝炒大肠。



一家人围坐在一起品尝洪春梅烹制的团圆大餐。柯宁摄