



海口老街上各式各样的小吃



“吃、住、行、游、购、娱”旅游六要素，在讲究吃的中国人眼里，“吃”当然排第一，甚至，吃得好，就可以称为一个好的旅程！

小吃，尽管不是名肴大菜，却以独特的口味和蕴涵其中的文化而流存于世。而且与那些大菜相比，小吃这种来源于市井的草根美食，其实更能表现一个地方的特色。

在海口，小吃不但与民众的生活息息相关，更能呈现出海口一般市民的生活与文化，因此，若想认识海口的椰城特色，从寻味那些散落在老街深处的小吃开始，是最迅速的方法。

寻味海口小吃

老街深处的草根美食

文海南日报记者 杨春虹

图李有杰

和美丽的滨海风光相比，深藏海口老街深处的小吃，或许是上不了台面的。然而，漂亮的图片只能成为外地游客选择海南的理由之一，但电视里播放的海口老街那些诱人的小吃，却让人马上跃跃欲试想要亲身感受一番。

这就是去年5月台湾《三立电视台》播出海南那些各具特色的丰富小吃后，台湾游客在第一时间的反映，就连当地旅行社也纷纷叫好，说你们有那么吸引人的东西，为什么过去一直不告诉我们？

最草根最美味的西门

前不久，台湾著名的《东森电视台》又专程赶到海南，拍摄的内容依然是海南岛那些极富地方风味的小吃。

在海口，已经显得有些破败和杂乱的西门，成为他们镜头里最具椰城风味的地方。海口的西门当然不能和光鲜水滑充满日韩风尚的台北西门町相比，唯一能沾上边拿来说说的或许就是小吃；海口西门有全海南最正宗的海南粉，最有特色的粥品，以及海口最集中的鸡屎藤制品摊；而台北西门町，中华路上的鸭肉扁、巷子内的阿宗面线、专卖卤味的老天禄等，是当地最有特色的小吃摊点。

海口的西门与如今汇聚国内国外各式特色美食金龙路美食一条街，也完全没有可比性，但在1980年代中后期时，西门就已经形成了海口市第一条美食街。200多米的美食街上，集中了20多家个体摊位，经营着海南鸡饭、生猛海鲜、小炒、卤味饭等海南特色美食。

那时，如今繁华的金龙路美食一条街，还是一片鱼塘加稻田。历经20余年，尽管现在的西门已显得老旧和拥挤，却依然是海口人寻找草根美食最好的地方之一。

其中，那家经营了20多年的海南粉店是最让老海口津津乐道的食店。这里制作的海南腌粉，调料包括油炸花生米、炒芝麻、豆芽、葱花、肉丝、香油、酸菜、香菜等多达十几种调料，拌均后醇香扑鼻，吃后余味无穷。在这家连招牌都不挂的老店，不时会遇上那些已经离开海南在外地工作的海口人，每次回乡，到这里吃海南粉都是必备行程。这时，吃或许倒在其次，更多的是寻找一份对过去的记忆。

斜对面的粥店每天清晨总是顾客盈门。因为生意太好，这里也是海南大排档中为数不多的需要先买餐牌的地方。用普通铁皮制成的餐牌，因为使用的次数实在太多，已经被磨得很光滑。最有趣的是，因为这里的粥有三元、四元、五元、六元等之分，对应的餐牌就是三角形、正方形、五边形、六边形……这样的餐牌弄混的机率应该很小。

这里的白粥是提前熬制好的，然后再根据食客的需要，或是放入猪肉片、或是放入牛肉片、或是加个鸡蛋、或是只要蔬菜……三元起卖，加一份配料加一元钱，加到五六元时，已经是材质非常丰富的一碗粥了。所以在店家的餐牌里，最多也就是六边形，估计再往上加配料的食客应该不多了。

西门的这些食店卖的都是普通平常的小吃，如海南粉、抱罗粉、河粉或是各种粥品。但越是简单的小吃，越是考验店家水平。因为没有太多的工序可以弥补另一道工序的不足，所以要求每一道工序都必须承担起这道工序的责任。

老街深处的小吃飘香

在西门周围的老街骑楼里，其实这样的草根美食几乎随处可寻。

如在不远处的得胜沙后路，这里出名的小吃就有猪红、九层糕、腌菜、乳猪腿、炒田螺、牛腩粥等，每天

下午，这里的食客来来往往，店家把一天中最丰盛的品种都集中在这个时间来销售。

博爱路、中山路等老街上，各种小食店散落其中，不少店家都主打猪脚饭、牛腩饭等最受本地食客欢迎的吃食。每天傍晚，就有不少人宁愿放弃那些装饰一新又带空调的餐厅酒楼，到这里吃得满头大汗吃得畅快淋漓。

在小店里，你可能会遇到几十年如一日，雷打不动每天都要过来喝一碗甜薯奶的阿婆；会遇到猪脚饭最忠实的食客，即使赶不及到店里面吃，也要专程过来打包回去慢慢品……

就连台湾综艺天王吴宗宪和康康主持的著名美食节目《食字路口》，也曾慕名到老街去采访感受一番。

这些小店长的已经经营二十多年，短也有三五年，每天做的大都是街坊们固定的生意。所以，无论是用料还是口味，店家都会尽心尽意保质保量。好的店家，通过食客们口碑相传，顾客的半径也会迅速扩展开来。

不少已经经营一二十年的店家，甚至都没有一个固定的招牌，更谈不上什么品牌了。大家只好通过大概的方位、特征来推荐这些店家。

当小吃成为文化

颇具地方特色、又身处颇具南洋风情的骑楼老客，按说，这样的美味小吃应该最吸引观光客。

“客人其实很欢迎，但旅行社不敢带游客过去，毕竟卫生、环境都没有办法保证。”不少尝试着推出美食游的旅行社负责人对此很遗憾，而被带去的游客，满意率都非常高。

“那里的美味永远和环境成反比！”有网友这样评价道，希望海南地方小吃也能够提升自己的形象 and 品质。

在台湾，小吃已经上升为一种小吃文化。海南省旅游代表团去年的台湾之行，印象最深的就是台湾夜市。从台北士林夜市到台中逢甲夜市，再到高雄的六合夜市，每个夜市都有琳琅满目的小吃美食，每种都有不同的特色和风味。透过地方小吃，游客可以更认识地方特产，文化与人文的典故，为路程增加了不少丰富性的色彩。

特别是在高雄的六合国际观光夜市，可以品尝到各种台湾地方小吃。尽管名气响亮，其实这个夜市不到400米长，但观光客访客人次数更占了其中七成，这里成为许多旅游团到高雄必访的一站，也成为高雄重要景点之一。

其中担仔面是南台湾很具代表性的小吃，在六合夜市里有间台南担仔面业者，将摊位和内用空间以客家红花布风格，布置得喜气洋洋，从桌面、天花板到电风扇，都看得见红花布，并使用竹编矮桌椅、国小课桌椅，再摆上原住民头饰等装饰，让顾客于传统韵味十足的空间里品味美食，也一次体验到和谐相容的多元文化风格。

夜市里另一间鼎鼎大名的摊点则是郑老牌木瓜牛奶，这间与海南普通大排档差不多的摊点，招牌上不但有各大演艺明星的签名，甚至还有马英九、连战等政坛名人的签名。木瓜牛奶再普通不过，带着怀疑的心情到摊上一尝，立即被震住；喝到的竟是有如冰淇淋似的木瓜牛奶。问老板娘诀窍：皆因木瓜、牛奶均选用了高雄最好的，当然美味。

听说我们来自海南岛，老板娘更是要全程免费，又赠送上一大盘很有特色的绿色蕃茄用来沾一种特别的酱料来吃，既美味又特别。

海南岛特产丰美，又因为移民特色孕育出众多风味独特的名食小吃。特别是省会海口，几乎汇聚了全岛各地的特色小吃。站在高雄六合夜市的街头，对现在仍然显现老旧和脏乱的海口小吃，会产生出另外的看法。

