



说到海南“吃”文化，虽比不上川、粤、鲁三大菜系名气大，却以“更绿更鲜更生态”的特色而扬名。

海南餐饮30年发展，从改革开放初期的懵懂，到逐步成长壮大、起伏辗转，见证着海南经济社会发展的潮起潮落、柳暗花明。

从酒宴上的海南四大名菜，到街巷间的海南传统小吃；从生猛海鲜到煎、炸、炖、炒；从粤、川、鲁各大菜系，到东北菜、西北菜、杭帮菜，从黎家风味到新疆烧烤、韩国料理……海南美食五湖四海、海纳百川。

从本期开始，海南省商务厅与海南日报联合推出“味美海南”系列报道，我们将探寻海南餐饮文化渊源、展示天涯特色美食、品味独特海南小吃，挖掘和丰富海南餐饮文化，让“味美海南”成为海南国际旅游岛中一张独特名片。



左栏图片(自上而下):海口金东路一度红火的东北风味酒楼、新疆风味酒楼、韩国料理店面。
右栏图片:时下，海口海秀路一融合百味的“新派”餐馆。



海南餐饮风云30年

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 李幸璞

“告诉我吃的是什么菜，我就可以说出你是什么人，或至少你想做什么人。”莫里哀笔下的小人物如果生活在当下的海南，或许就不会说出如此自信满满的话来。

地处中国最南端的海南岛，自上世纪百余年来，不仅有大批海南人的下南洋，更有建省时十万人过海峡的移民大潮。人员的往来流动，带来了各地餐饮文化习俗在这里交融交汇；在南洋风格的骑楼老街里，华侨从南洋带来的咖啡、红茶、西式茶点等在本土落地生根；金龙路美食一条街、鲁、川、粤、淮扬四大风味酒楼数十家齐集一条街，成为中国美食最集中的展示地……

懵懂

“当时都是指令性的，不能随便开餐馆”

时代背景：改革开放（1978—1985年汽车事件前）

典型事件：南岛风味大酒楼引入港资扩建、西门美食街形成

代表酒楼：华侨大厦、南岛风味大酒楼、泰华酒店、东湖宾馆、南天宾馆等。

海南餐饮有其独特的历史渊源，但其活力的显现，还是近三十年的事。

计划经济时代，海南餐饮也全部纳入“计划”：全岛餐饮由海南行政区饮食服务公司和海口市饮食服务公司两家全部解决。1963年5月开展的“代替私商”开始后，海南个体饮食业仅存4户，从业人员4人，注册资金330元。

“当时都是指令性的，不能随便开餐馆。”当时在海口市饮食服务公司负责采购的唐人志回忆，那时餐饮花色品种少，服务也不尽人意，甚至要求顾客“自我服务”：自买牌子、自端饭菜、自取碗筷。

直到改革开放，海南餐饮业才迎来了一个持续发展的好时机。

但一切几乎从“零”开始。1981年，海南厨师到广东参加评级，当时16名厨师，在菜肴类的评级中全部落马，仅有2个面点师评上一级，算是挽回了一点面子。当时带队的林俊春后来参与了省烹饪协会的筹建，并一直担任协会秘书长。林俊春当时就感到，海南厨师与外界的交流实在太少，必须更多地走出去。

当时全岛像样的酒楼数得上的仅13家，老百姓婚宴大多是请厨师上门做菜。现在已经在龙泉人鑫源店担任行政总厨的文真实当时在华侨大厦工作，当时岛上档次高的宴请几乎都在这里，这里是全岛第一家拥有中央空调的餐厅。但本地厨师除了能做几个本土特色菜，粤菜就得专门请广东厨师来撑勺。当时，广东厨师以3个月或半年一批，到海南传、帮、带。

“龙虾当时就只会清蒸，鸡、鸭都是白切，说是原汁原味，其实是不懂怎么做。”现在回想，文真实感触很深，海南食材原料一流，厨艺却是三流的。就连岛上盛产的虾，也是等到香港厨师过来后，才学会了做白灼虾。

萌芽

“咱家的创始者为第一批浪迹天涯海角的谋职者”

时代背景：海南建省办大特区 海南房地产开发热潮（1985年前后—1993年）

典型事件：十万人下海南 房地产热

代表酒楼：宝岛餐厅、露莎餐厅、南庄酒店、玲珑酒家、海龙王、昌隆酒家等。

随着改革开放的深入，特别是建省办大特区，人员的大量流动推动了海南餐饮业的快速发展。

“从汽车事件开始，再到海南建省办大特区，以及随后的房地产热潮，全国甚至世界各地商人涌入海南淘金，当时开餐馆成为一个收益可观的行业。”如今回想起来，不少业界人士仍津津乐道于当年南庄酒家的火爆，玲珑酒家排队吃饭的盛况。

一批后来的名餐饮店就是从那个时候起步的。

1984年，由琼海籍港商陈国清投资经营的宝岛餐厅在海口当时最繁华的大同路开张营业。开业当天甚至举办了一个鸡尾酒会，颇为洋派。事隔25年，省烹饪协会秘书长林俊春依然清晰地记得，宝岛餐厅在大同路上的那块漂亮的灯箱招牌，在当时这可是泊来的稀奇物。

1985年，港商刘湛源投资开设的港式快餐露莎餐厅在解放西路开业。那一年，现在红火的金龙路美食街还是一片鱼塘。

1988年，支边青年庄文忠带着自己十年的积蓄从临高来到海口，从别人手中盘下了一个面积不足500平方米的小饭店，从这家小店起步，南庄酒店一度成为海南餐饮界的代表。

十万人下海南，这些来自全国各地的人们在海南寻求机会之余，也开始思念家乡的美食，一批地方风味餐厅为此应运而生。

现在已是全国知名连锁餐饮名店的“东北人”，在“咱家故事”这样写道：咱家的创始者为第一批浪迹天涯海角的谋职者，强烈的思乡之情，使其萌发了家园餐厅的构想。1993年元旦，唱着费翔的那首《故乡的云》，“东北人”仅有八张桌的第一间小店在海口南宝路开张。

除了这些风光开业的酒楼，一大批个体户也投身餐饮大军中。

1986年，博爱南路111号的屋主利用自家的老屋开起了鸡饭店，历时23年，现在这间名为南门鸡饭店的老店已成为不少老海口人心中的一个符号。不远处中山路上的另一家鸡饭店，也差不多在同期开业，由于鸡饭正宗，坊间传说当年吴宗宪和康康主持的《食字路口》还专程去那里采访老板娘。

1980年代中后期，城区中心的新民西路（俗称“西门”）形成了海口市第一条美食街。美食街长200多米，街道两旁集中了20多家个体摊位，当时经营的基本上是海南风味，又以文昌鸡为主，包括海南鸡饭、生猛海鲜、小炒、卤味饭等。

历经20余年，尽管现在的西门已显得老旧和拥挤，但每天随着夜幕降临，这里依然是海口人寻找草根美食最好的地方之一。

（下转 B8 版）



海南省商贸厅 海南日报

共同推出