

海南餐饮寻源

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 李幸璜



建省后的海南餐饮汇聚五湖四海风味。

时代背景: 满清政府被推翻,抗日战争爆发,全国解放(1900-1950年代)

典型事件: 南洋华侨回乡创业 岛外大厨逃难到海口

代表酒楼: 琼南酒楼、中国酒家、长安酒家、海天西菜馆、中华西茶馆、富南茶楼、奇珍酒家、国际餐厅、大同酒家等。

细数海南近代餐饮历史,最早应该要追溯到20世纪初。当时在下南洋的回乡华侨带动下,博爱路已经聚集了金华号、金海号、五昌行、琼南酒家等知名茶楼酒馆。抗战前,海口市大小酒楼、中西茶店已经达到100余家,较有名气的酒楼就有琼南酒楼、中国酒家、长安酒家、李香馆、广顺茶楼、富南茶楼、奇珍酒家等十余家。

创建于1928年的奇珍酒楼,到解放时已经成为海口一流餐馆。解放后改建为南岛风味,更成为展示海南本土菜肴最知名的酒楼之一。海南老一代名师何茂兰、戴礼洲、张大庆等都曾在这里主厨,被誉为琼菜宗师的覃文章也曾在此主厨。在《中国烹饪百科全书》中,南岛风味与陶陶居、楼外楼、同和居等50余家全国知名餐馆被同列为“中国名餐馆”。

“当时除了那些从南洋回来的华侨带来了当地的餐饮习俗,还有不少大厨是从广东顺德一带逃难过来,他们带来了当时国内比较先进的烹饪技艺。”中国烹饪大师唐人志1964年进入海口市饮食公司工作时,还有不少当初逃难到海口后就一直留在这里的大厨。

这是近代海南餐饮的第一次大吸引、大融合。受闽、粤之风影响,注重原汁原味又略显粗犷的海南餐饮,从一开始就显示出了极大的包容性和吸纳力。

这是海南饮食业一个昌盛时期,茶楼酒馆生意极旺,茶式与香港无异,其中最具特色的是烧乳猪,价廉物美。不仅中餐餐极一时,就连当时开设在新兴路上的南方餐馆、中华餐室等西餐也颇受欢迎,西方的面包这时已经开始在西餐厅里售卖。

抗战期间,海口饮食业萧条,有名气的茶楼酒馆大多关门歇业,日本人自己经营的日式餐馆,问津者寥寥无几。抗战胜利,随着经济的复苏,华侨、商人、军人又重新涌进海口,餐饮又现一时繁荣。

解放前,海口大小酒楼又恢复到最昌盛时期,达



← 鲜美的海南海螃蟹。

→ 血香味俱全的南瓜盅。



← 刚出锅的海南文昌白切鸡。

到100余家。当时的紫竹街(今新华北路)颇有点如今金龙路美食街的架势,聚集了全市大部分上档次的茶楼酒馆;而新民路、博爱路一带则汇聚各种特色小吃店、小吃摊,这里的草根饮食习俗虽然在计划经济时代一度中断,改革开放后又迅速恢复并延续至今。



(上接 B7 版)

调整

“热潮过后,市场不再火爆,这反而成就了海南餐饮业的服务品牌”

时代背景: 海南经历房地产泡沫并逐步回升(1993年-2000年)

典型事件: 房地产泡沫破裂 龙昆南、金龙路美食街逐步形成

代表酒楼: 南庄、龙泉、东郊椰林、京豪、和友、大富隆、蒙记、天龙王、东北人、山西人、爱晚亭、东方红等。

经过改革开放十余年的发展,到1992年,海口一些上档次的茶楼、酒店相继出现在龙昆南路,这里成为继西门美食街之后的第二条美食街。

在龙昆南热闹的开店热潮中,1993年,一间名叫“龙泉”的海鲜店在这条美食路上开业了。当时,7位创业者怀揣着50万创业资金,没有选择时髦的房地产或是贸易,而是在路边开了这样一家不起眼的小海鲜店。

“这十多年间,龙昆南上的餐饮店可以说是各领风骚一二年,开业和关门的故事在这里交替上演。”现在,龙泉已经成为一家拥有十余间连锁店的本土知名餐饮企业,但董事长符史钦每每回忆起龙昆南的这段历史,仍然感慨颇多。龙昆南先后出现的餐饮店多达百余家,规模甚至延伸到南海大道。高峰时期,仅一个中国城里就有七八家高档餐厅。但十余年后再看龙昆南,曾经风光一时的餐馆几乎都已成昨天黄花。

紧随龙昆南美食街兴起的是金龙路美食街。1993年后,在开发海口金贸区的过程中,逐步自发形成了这条美食街。这里聚集的20多家店铺,集全国各地风味于一街:有东北风味的东北人,天津风味的狗不理,湖南风味的爱晚亭,北京风味的一品斋,新疆风味的新疆饭馆,内蒙风味的黑土地,还有川、粤、陕风味等,各类大排档、自助餐和快餐店等随处可见。

“在房地产热潮中热热闹闹开起来的酒楼,随着房地产泡沫的破灭,开始面临严峻挑战。”从1993年就在海南餐饮界打拼的李昌珉,现在是京豪白龙店总经理,

刚上岛时,迎接他的是房地产热带来的酒楼爆满,当时,他工作的南庄酒店是海口最火爆的餐厅,人们甚至要排队等候。

热潮过后,市场不再火爆,海南餐饮业不得不在品质和服务上下功夫,这反而成就了海南餐饮业的服务品牌,国内不少城市纷纷到这个曾经是开放最前沿也最时尚的地方“挖人”。

1998年,李昌珉被聘请到扬州一家酒楼工作,他同时带去了海南的服务,当时在海南早已普遍的餐前热毛巾擦脸,曾在当地引起一阵大跟风。

竞争中,市场逐渐形成了三大派系:以大富隆、蒙记、天龙王等为代表的野味风味;以南庄、龙泉、东郊椰林、京豪、和友为代表的海鲜风味;以东北人、山西人、爱晚亭、东方红为代表的地方风味特色。

升华

“在交流和融合中,各地菜系在海南提出‘新派’概念”

时代背景: 海南从房地产泡沫中走出 迎来新的发展机遇(2000年后)

典型事件: 处置积压房地产 非典打响海南无疫岛健康岛品牌 海南国际旅游岛建设

代表酒楼: 龙泉、京豪、33间堂、拾味馆、毛家饭店、咖啡时间、老面馆等。

激烈的市场竞争同时锻炼出了一批能够立足全国



2002年,海口金龙路一特色鲜明的东北风味酒楼。

的海南餐饮名店。东北人、川国演义、爱晚亭、湖南人、老面馆等一批诞生于海南的风味餐厅,开始走出海南到全国发展连锁,均取得不俗业绩,令业界不得不对海南餐饮刮目相看。

“海口是个移民社会,各种地方风味在这里交汇融合,形成的创新菜系包容性更强,适合的消费群也更广泛。”海南拾味馆餐饮连锁管理公司总经理龚季弘在创立“拾味馆”品牌时,就提出要“融合百味”的菜式发展方向。

“餐饮也讲究入乡随俗。”林俊春认为,各大菜系在汇聚天涯的同时,也在不断交流和融合,所以不少传统菜系都在海南提出了“新派”这一概念,其中,以新派川菜、新派湘菜和新派琼菜等的创新最为突出。

在交流和融合过程中,琼菜原汁原味和健康养生的理念逐渐得到广泛认可,本地厨师提出了振兴琼菜的目标,一批借鉴各地菜系经验开发的“老菜新做”渐受市场认同。

2002年,中国烹饪名师陈诗汉和朋友本着推广海南菜的理念,在海口创建琼菜王美食村,希望借鉴各大菜系经验,利用海南丰富食材创新琼菜,随后,利用海南食材制作的极品茶王虾、琼式焗花蟹、干焗温泉鹅等均获中国烹饪协会颁发的“中国名菜”称号。

2000年后,肯德基、麦当劳等洋品牌进入海南,带来了全新的餐饮品牌理念;文华、喜来登、皇冠假日等国际连锁酒店则带来了新的餐饮文化。海南餐饮业开始走向品牌化、连锁化阶段,从过去的三分天下走向七分天下;即在原来三大特色餐饮的基础上,发展了以上岛咖啡、咖啡时间等为代表的西餐;以肯德基、麦当劳为代表的洋快餐;以毛家饭店、东北人、老面馆等为代表的地方风味餐,特别是结合了当地口味的改良湘菜,吸引了众多本地消费者;以澳门街、韦氏茶餐厅等为代表的南洋餐。

“吃也是生产力”,现在开始在更多层面被接受和认可。今年4月起,由省商务厅主办的“味美海南”系列活动开始推出,海南餐饮开始向品牌建设、文化建设等方面提升和发展。