



海南餐饮业以其包容万家的多元化特色在国内餐饮业中赢得一席之地,海口金龙路美食一条街即是一个缩影。

餐饮福地海南岛

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 李幸璞



“东北人”饭店在全国许多城市开辟了餐饮连锁店。



川国演义在上海演绎出另一种风情。(资料图片)

现在已是全国知名连锁餐饮名店的“东北人”,在“咱家故事”里这样写道: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,在费翔那首充满思乡之情的歌曲《故乡的云》中,“东北人”仅有八张桌的第一间小店在海口南宝路上开张。

“东北人”的故事在海南上演着多个相似版本:“湖南人”、“老面馆”、“爱晚亭”、“川国演义”、……这些上世纪九十年代从海南起家的地方风味餐厅,现在已经走出海南成为全国知名连锁餐饮名店。

家乡风味聚天涯

换个时间或是换个地域,这样的故事几乎是不可能发生的,这成为中国餐饮界中引人关注的“海南现象”。

这些故事的开端如此相似:一批来自全国各地的大特区闯海者、独在异乡思乡更思故乡美食……正是因为海南建省办大特区,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。

正如“东北人”一样,这些闯海的思乡者把餐厅的名字取得直截了当。

就在“东北人”同一条街上,来自湖南的黄初、黄茵父女在南宝路上开了一家面积仅有50平方米,9张餐桌,老板加员工才9个人的叫“湖南人”的小餐厅,开业当天小店就食客盈门。取店名时黄家父女颇费了一番心思,但最后决定不如就叫“湖南人”,因为这个名字会使每一个在湖南生、在湖南长、在湖南学习和工作过的人感到亲切;现在,“湖南人”已经是在广州、深圳等地拥有多家连锁店的餐饮名店,而且为自己取了一个更为诗意的名字“水无沙”。

与南宝路相距不远的西沙路上,现在已经在全国拥有数家连锁店,而且成为全国面食品种最多、规模最大的面食专营企业的“山西老面馆”,当时还仅仅是一家营业面积50多平方米、6张小桌、6名员工的小面馆……

“当时我们的小饭店就成了老乡聚会的场所,有时甚至店里从员工到食客说的都是家乡话,让人分不清这究竟是在天涯还是在家乡……”一位创业者感叹,对不少独在异乡的闯海者们而言,这些家乡风味餐厅里的家乡美食满足了他们的胃,也成为他们寄托思乡之情的地方;对创业者更是提供了一个非常好的商机。

从东北风味到西北特色,从闽粤特色到西南风味,伴随着海南大特区的建设,海南餐饮业已经以其包容万家的多元化特色在国内餐饮业中赢得一席之地,海口金龙路美食一条街即是一个缩影。

1994年,“爱晚亭”在当时刚刚开发的海口市金龙路开设了第一家湘菜馆,随后,多家风味餐厅开始逐渐向金龙路附近聚集,这里自发形成了“地方风味一条街”。2002年,经过升级改造的金龙路美食一条街成为汇集国内外众多不同风味的美食街。

市场洗礼成就品牌

谁也不曾想到,当年十万人下海南的移民潮竟成就了海南餐饮的多元化和丰富化。

但在风光和红火背后,餐饮界人士坦言由于岛内市场的局限,竞争也是最惨烈的。“鱼头卖到三块钱一份,这在全国都是匪夷所思的事情。”一位餐饮界人士形容,在海南餐饮

海南建省办大特区,十万人下海南。一批来自全国各地的大特区闯海者,在异乡的思乡情节演绎出海南美食界一幕幕创业的精彩传奇。正是由于海南移民社会的多样化需求,以及岛内餐饮业的激烈竞争,让一批1990年代从海南起家的地方风味餐厅,走出海南,辐射全国,在岛外发展成为全国知名的连锁餐饮名店。



川味火锅风靡海口。



剁椒鱼头是“湖南人”不变的主旋律。



猪肉炖粉条,“东北人”的最爱。

界,只有想不到,没有做不到。而且由于竞争激烈而培养出来的食客之“挑剔”,也是不多见的。

全国餐饮名店“谭鱼头”、“陶然居”在国内甚至国外市场都获得不错的发展,但几年前先后进军海南,尽管大手笔投入巨资装修店面,培训人员,但最后都折戟沉沙。最受食客诟病的,包括他们在全国推而广之的“包厢费”、“开瓶费”等行规,而这些行规在海南由于竞争的激烈,商家们早已抛开不用了。

在谈及这些川菜名店在海南的败北,业界认为一方面是因为他们的口味与海南的气候不相符,再就是服务生硬,与海南当地形成的消费习惯不符。“这不能认为海南的市场有问题,只能说是店家经营方式不对,因为只有公众的选择才是至高无上的。”在谈到这些名店的败北时,海南餐饮界人士如此感言,海南餐饮业在高度自由化和高度竞争的市场格局下,已经形成了三高一低,即地租高、成本高、工资高、利润低的特点。

与名店败走海南形成鲜明对比的是,从海南起家的一批餐饮名店却在全国各大市场获得了认可。“经过海南市场洗礼能够生存下来的海南品牌餐饮企业,走出去基本上都获得了成功。”省烹饪协会秘书长林俊春说,大家走出去选择的都是像广州、深圳、北京、上海等餐饮发达地区,当地消费者都很认同。

同样从海南起家的海南拾味馆餐饮连锁管理公司,旗下品牌“拾味馆”、“三十三间堂”短短几年的发展已经在全国发展连锁店20余家,公司总经理龚季弘笑言:海南岛是一个餐饮福地,正是因为海南的洗礼,锻炼了这两个品牌在进军深圳、北京、上海等市场时几乎无往而不利。

龚季弘说,一方面由于海南人口的多元化,接受度包容性强,虽然市场不大,但几乎可以认为是全国市场的缩小版,能够在这个市场获得认可,至少已经迈出了走向全国的第一步;一方面是海南餐饮市场自由度大,导致竞争惨烈,这反而练就了海南餐饮企业的竞争力。

海纳百川成一派

先后在上海、北京、天津、重庆、海南等地从事过餐饮工作的餐饮界人士张萌说,“川国演义”能在海南成功坚守10多年,是因为结合本地消费需求对传统四川火锅进行了改良,正是由于具备了这样的开放性和包容性,成就了川国演义的岛外连锁之路。

“爱晚亭”在总结自己的特色中这样表述,创业者为江苏人氏,因慕三湘风情而命此名,相继在海口、三亚、上海、江阴开店。正因如此丰厚的文化背景,注定了“爱晚亭”菜系繁多,店内的特色菜系包括了粤菜、上海本帮菜、经典湘菜、精品川菜、海南菜等。

龚季弘认为,海南移民社会的特色,使得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。所以该公司在创立“拾味馆”品牌时,就提出要“融合百味”的菜式发展方向。“特色有时是双面的。”龚季弘认为,不少带有明显地域特色的店名,会把一部分食客挡在店外,如正宗的川菜馆,不吃麻辣的人就无法选择。近年来,国内市场各大菜系相互融合的趋势也相当明显,而海南移民社会的特点决定了在这方面的优势。

近年来,各大菜系在汇集天涯的同时,也在不断交流和融合,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、新派琼菜等的创新最为突出。

“这是海南餐饮业的特色,也是优势。”林俊春希望,会有更多海南品牌餐饮企业走出岛外,把琼菜原汁原味和健康养生的理念更好地推广发扬开去。

海南省商务厅
海南日报
共同推出