



置于吗哪艺术咖啡馆二楼的废弃小渔船，让兼具展览馆和博物馆功能的艺术空间，多了一股海洋的“味道”。

海南日报记者 李幸璜 摄

近期，海南日报就琼菜如何突围的系列报道，将人们的注意力聚焦到海南本土餐饮特色、文化的同时，也引发了读者对海南文化元素的思索。因此，海南周刊采编人员也从装置艺术的角度，对琼式餐饮场所进行调查、梳理和思考。

餐饮行业的经营者究竟要为客人营造怎样的消费环境，才能更好地彰显其店铺主题？尤其是着意挖掘和表现海南元素者，如何在装修、装饰上做好细节文章，少一些“土豪气”，多一点“海南味”？真的需要下一番功夫。

「海南味」：哪里找？怎么做？

文 / 海南日报记者 陈耿



吗哪咖啡馆对本土装置材料的运用细致入微，一顶旧斗笠竟然被当做灯罩使用。

李幸璜 摄

仅以时下的海南省会海口为例，主打清淡、新鲜菜肴的海南菜馆不能说不多，稍为上档次的，通过本土生产器具、生活器物和新旧照片装点一下，倒也增添了文化味道。

然而，在餐饮业中完成对海南本土文化的阐释，本身并不是简单的事情。毕竟，居家的装修和装饰跟随个人的喜好，相对容易得多，但在公共场所表现海南元素，不是简单地摆设和张挂，也不是在数量和类别上的堆砌，而是要考虑大众的审美体验，进入装置艺术层面进行二次或多次创作，艺术地再现纯粹的“海南味”，这对利用旧物者更是一种挑战。

因为，餐饮环境的营造，不单要有经营者的个性，更要兼顾消费者的感受。

一个案例： 吗哪艺术咖啡馆

府城绿色佳园北隅的吗哪艺术咖啡馆，是一个在每个细节都洋溢着浓郁乡土气息的地方。

光是玻璃窗前的石磨、石臼组成的流水装置，和朴拙、硬实的金字顶实木大门，就能给路人以特别的感觉；进入其中，由老船木改造制作的桌椅和书架、墙上架设的废弃犁头和镰刀、屋顶遮掩塑料管道的粗大藤条、钢琴上方的茅草顶棚、角落和过道边上的陶坛土罐，这一切的物件，凸显了鲜明的主题，让人感到这里“很海南”。

吗哪艺术咖啡馆原名“无名塘”，开业已有3年，很多人可能认为它利润很高，事实并非如此，因为它的位置不在闹市区，更不在商业圈，加上定位小众，尤其是将近200平方米的营业场所只有9张桌子，每次最多接待客人不过40位，而老板秦加一更将二楼作

为专门的艺术空间，其营业额也就可想而知了。

因此有人说，在周边都是行色匆匆的市民，忙忙碌碌的氛围中，吗哪咖啡馆好比一片沙滩上唯一的一个贝壳，好像很突兀，却是非常美丽的景致。

出生在海口琼山乡下的秦加一说，之所以要开一家这样的咖啡馆，一是为了留住儿时的乡土记忆，每一件旧物品的



琼海博鳌“海的故事”餐厅，是很多驴友向往之地。海南日报记者 张杰 摄

背后都有故事，展示它们就是讲述它们的故事，让它们与观赏者面对面时“对话”；二是希望以此为平台，开设各类艺术沙龙，接触志同道合者，探讨人生，这个过程也能找到自我的满足感。

6月20日下午，对本土文化有着深厚情愫的几位资深媒体人造访吗哪咖啡馆后，感叹道：一个好的消费场所，首先要让人想坐下来，坐下来后不想走，然后产生拿起手机拍照的冲动，证明自己来过的同时，也可以向身边的朋友分享。

由于吗哪咖啡馆是个绝对禁烟的营业场所，加上接待人数不多，没有喧嚣，环境安静、幽雅，律师小韩一般都到那里写东西，他很享受这样

一个“谈笑有鸿儒，往来无白丁”，显得“高大上”的地方，当然，对于80后的他来说，最主要的原因是在那里工作效率超高。

到过吗哪咖啡馆的人大都觉得，那里可以算得上目前海口最有“海南味”的咖啡馆之一了，尽管它的营业状况还不容乐观。

一些现状： 有材料无生命

除了吗哪咖啡馆，在海南日报记者走访的琼式餐饮营业场所中，琼海博鳌“海的故事”主题餐厅也是可圈可点的好去处，很受网友和驴友推崇，就像它的名字一样，那里不但突出了“海”的主题，而且几乎每一个装饰物——与海洋渔业文化有关的老物件，背后都有着自己的故事。但是，除去它们，多数打着“海南牌”的地方，要么名不副实，要么主题杂乱而不突出，要么就是简单地堆砌材料，要么有设计而无创作，于是显得冰冷，缺少活力。

像海口南渡江畔一处主打“琼州文化”的餐饮集合地，从外观来看，其建筑风格跟海南一毛钱关系都没有，纯属湘西和鄂西北一带的苗族和土家族建筑外型，里头一家经营海南菜的餐厅，也只是在大堂放置几个从海南乡下收来的石臼、石磨。

龙昆北路一家以“蓝色”为主调的琼式餐馆，其外在装

赞誉有加，少有贬抑。不能说这家酒店的装修和装饰没有文化，没有艺术，但总感觉它什么都想表现，恨不得囊括所有的海南文化品种，于是未能突出它最想表达的东西，让人看不到其灵魂所在。

其实，对于餐饮环境的营造，光有材料和简单设计是远远不够的，那样只能达到一般效果，要想成为一个让人身心愉悦，来了还想再来的精品，还需要较为全面地了解本土文化，读懂装饰材料后再进行创作（可能不止一次，像吗哪咖啡馆就经过多次细化改造来提炼“海南味”），设计者和设计对象之间是要“互动”的，施工出来的效果才能表达出最想表达的主题，也经得起別人的玩味和解读。

找对“味道”很重要

梁丹青，澄迈人，最早出专辑的海南话歌手之一，在重庆创业多年，目前经营几家主题餐厅，最有名的是经邓丽君兄长授权的“邓丽君主题音乐餐厅”。因着家人和业务的缘故，梁丹青经常往返琼渝两地，记者有机会与他接触，听得最多的是，“做餐饮，一定要突出主题，从形式到内容都要如此”。那么，怎样才能找对主题和表现主题呢？

“严格地说，海南目前还没有一家真正意义上的主题餐厅，至少是主题不突出，要不就是立意很明确，但在执行过程中就走样了。”梁丹青说，“我个人觉得，海南的文化种类繁多，对于一家餐馆的设计和装修，抓住一点加以放大就很了不得，比如北部的火山文化、东部的华侨文化，都是很值得挖掘和细化的载体，但是不要贪图多而杂，要追求少而精。”

事实上，海南餐饮界也有人清醒地认识到琼式餐饮缺乏文化氛围的现状，却苦于找不到或找准所要表现的主题，也难以找到实现主题的执行人。

诚如最近很多人经常提到的，海南是一片文化沃土，既然种类丰富，“味道”也就多样，如，有“咸味”的海洋文化，也有“苦味”的贬官文化；有“悲情味”的华侨文化，也有“辛酸味”的移民文化。

吗哪咖啡馆秦加一认为，关键在于找对自己想要的“海南味道”，这种“味道”对于海南来说是大众的，但要表现的是充满个性的；只有先确定主题，也就是经营场所的灵魂，再有针对性地去寻找装置材料，“创作”的结果才不会走样和令人失望。

饰从字体颜色到图案风格倒是很切题，但大厅内部密集地张挂了大量与海南历史相关的老照片，内容既有宋氏家族的，也有红色革命的，还有琼剧文化的，让人目不暇接，杂乱有余，逻辑不足；最让人大跌眼镜的是，这家餐厅在一堵墙的高处，搁置了不少崭新的青花瓷，而不是海捞瓷（哪怕是残片也好）或是本土的陶制品。

凤翔东路有一兼营餐饮和客房的酒店，其装修风格非常“海南化”，既营造了热带雨林景观，也表现了海口火山文化、海洋文化和地名文化，甚至运用了黎族文化符号，如黎锦上的蛙纹等等，这里经常接待演艺界的明星和团队，从大堂留言簿的内容看，客人对其