



置于吗哪艺术咖啡馆二楼的废弃小渔舟,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 者究竟要为客户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。



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

展示本土文化的餐饮场所越来越多

『海南味』：哪里找？怎么做？

文/海南日报记者 陈耿

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玛哪艺术咖啡馆,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”。

玛哪艺术咖啡馆原名“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,玛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”;二是希冀以此为平台,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玛哪咖啡馆后,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。

由于玛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。

到过玛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

除了玛哪咖啡馆,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——与海洋渔牧文化有关的老物件,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形,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,像玛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,也经得起别人的玩味和解读。

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,但是不要贪多图而杂,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,却苦于找不到或找不准所要表现的主题,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。

玛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。