

A 从乱到治 马路市场被取缔

“马路市场”——这是海口人过去对路边夜宵摊的别称。“一到晚上，老板把几张桌凳往路边一摆，烧烤炉一架，就开始做生意了。”王培健说。

无序的经营让管理者头痛。“因为没有排水设施，摊主把脏水、废油直接倒进路边的雨水篦子。”海口市龙华区海垦街道工委书记符策伦记得，以前在路上，能看到雨水篦子上挂着菜叶。一下雨，油污直往上翻。因没人打扫，夜市收摊后满地都是油腻。“几次亲眼看到市民骑电动车经过，连车带人滑倒。”

2015年7月，海口启动全国文明城市、国家卫生城市创建工作，这些不符合“双创”标准的“马路市场”纷纷被取缔。但与此同时也出现了不同声音：家门口便宜可口的小吃没了，酒店消费水平太高，海口市民要去哪里找夜生活？

为学习特色餐饮街、夜市小吃街规划和管理的先进经验，2017年，海口派出多批干部赴台湾学习考察。2017年，海口市规划局编制了《海口市2017年特色夜市建设工作方案》，确定2017年内启动建设秀英区美俗路特色夜市、秀英小街特色夜市、龙华区金盘特色夜市、龙华区滨源特色夜市、龙华区电影公社特色夜市、海垦花园夜市、琼山区文坛路特色夜市、东湖嘉丰特色夜市、琼台福地美食街特色夜市、美兰区海大南门特色夜市共10处夜市。海口夜市建设进入政府引导、布局合理、发展有序的良性轨道。

B 从无到有 硬件全新升级

目前，海口规划改造的10处特色夜市已完成了6个。记者走访发现，台湾夜市的建设理念已点滴融入海口夜市的改造中。

海大南门夜市学习台湾士林夜市，每天17时至次日零时30分实行封路经营，机动车从非机动车道通行。每天下午，摊主们出摊后，会立刻在地面铺上防油污地毯。原本低矮的桌椅换成了统一的不锈钢餐桌，每个摊位统一配3张桌子、12把椅子和一个垃圾桶。

这里解决了没有上下水和排污的“老大难”问题。“过去，我们都是从家里带蓄电池过来，有的是从周围店铺里牵电线。最难的还是用水，每家拎一桶水用一晚上，既要洗碗碗，还要洗手，用水很紧张。”海大南门夜市“中国好地瓜”摊主纪小雪说，如今，这里摊位虽小“五脏”俱全，每两个摊位之间都安装了设备箱，里面有插座、一根自来水管、一根污水管。用水用电有了保障，废水污水全排进了市政管网。

对经营烤生蚝的云平来说，最高兴的是街道办给每个摊位制作了统一的摊车，上面还装了冰柜。“海鲜多，很怕坏。以前都是用放了冰块的泡沫箱来保鲜，现在方便多了。”

油烟排放是改造中的重点。所有的摊车都安装了小型抽油烟机，减少油烟的排放。在海垦花园夜市，建设了统一的净化管道，每个摊位的厨房都有接口连接到主管道，油烟排入主管道经过净化后才排放。据海口市环保局监测，该夜市开业以来，空气质量一直在良以上。

卫生环境也得到很大提升。摊主统一着装，戴上口罩、手套和围裙。夜市建了垃圾屋，避免垃圾暴露。聘请了保洁人员，客人吃完离开，保洁人员立刻把桌面清扫干净。

台湾夜市先进的管理经验也被“移植”。海口市美兰区人民街道办副主任林光说：“过去，大家都想抢夜市最中间的位置，觉得生意好。现在海大南门特色夜市学习台湾夜市，每个季度抽签调换位置，力求公平、公正。”

■总策划：黄娟 蔡潇
■执行总监：齐松梅 许世立
■版面设计：张昕
■H5设计制作：吴毓锋
■视频拍摄：袁琛 张茂
■视频剪辑：李玮亮
■图片拍摄：袁琛 陈望 李昊

海口新景： 夜市

本报记者 计思佳

核心提示

7月2日晚，海口市民王培健一家来到海垦花园夜市。“改造后才开张一个月，车全停满了，生意这么火爆！”天南地北美食汇聚、公共餐桌干净整洁、脚下地板不再油腻、明厨明灶看着放心。一顿饭下来，王培健似乎明白了火爆背后的原因。

对于3年前海口夜市的模样，本地人还记忆犹新——油烟熏天、污水横流、老鼠乱窜……每天早上，地面都是一片狼藉。2017年，海口在取缔数百个不符合“双创”标准的“马路市场”后，为满足市民、游客需要，在全市规划改造升级10处夜市。短短一年时间，海口夜市就“换了天地”。

昔日脏乱差的“马路市场”是如何华丽转身的？要像台湾夜市一样名声斐然，海口夜市还需进行哪些提升？对此，记者进行了采访。



夜市美食。本报记者 袁琛 摄

C 从担心到放心 摊主受益笑颜开

海口取缔“马路市场”，导致不少小吃经营者失业，也让市民熟悉的老味道消失了。

为了解决这个问题，2017年4月，海口制定了《海口市特色餐饮街、夜市、15分钟便民生活圈安置下岗、失业、家庭困难人员就业工作方案》，明确提出了每个夜市要拿出30%的岗位安置困难群众。

“海垦花园夜市一启动招商，街道办就号召困难家庭积极报名。”符策伦说，报名也有一定门槛，需要有餐饮从业经历。“经过街道办核查、筛选，最终40多个困难户在夜市里有了小吃摊位，且租金减半。”

王琼娟就是受益者之一。“我原来推车在街边卖早餐，风吹日晒，很辛苦。”如今，王琼娟在海垦花园夜市摆摊卖椰子冻，每天的营业额可达400元，除去每月800元的场地费，一个月赚4000元不成问题。

让人怀念的府城美食重新聚集到了琼台福地美食街。62岁的何树英经

营“英姐炸炸”已有10多年，过去一直是推着小车在巷子里叫卖。美食街招商时，街道办特地邀请何树英入驻。“现在有了固定场所，不用推着桌椅板凳到处跑，老顾客一来就能找到我，生意比以前更好了。”何树英说。

据统计，截至目前，海口改造升级后投入使用的6个夜市已解决超1200名困难群众的就业问题。

因人气提升、管理到位，其他摊主也因夜市的改造升级获益。湖南人谭辉铭在海垦花园夜市租了一间70平方米的门店卖灌汤臭豆腐、糖油粑粑。开业后生意火爆，他聘请了6名员工，日均营业额13000元左右。“我在湖南也有店，这样的营业规模在老家要租200平方米的门店才够。”谭辉铭说，海口夜市设有公共就餐区，摊主只要租下厨房的场地就够了，还不需要聘请保洁人员，节约了很多成本。“虽然夜市才开张一个月，但80%的商户都能盈利。”



琼台福地美食街特色夜市。本报记者 袁琛 摄

融媒·延伸

扫一扫看H5产品 **海口夜市**

夜市，是一场美食的邂逅之旅，是与朋友相聚的那个排档，是深夜一个人独处的那张餐桌。在你眼里，夜市是什么样？海口六大夜市，给出了不同的答案。



扫一扫看视频 **不一样的深夜食堂**

每个人对夜市都有不同的定义，海口夜市期望带给你更多选择。

扫一扫看南海网专题 **夜市·感“味”百态**

扫一扫看视频 **美女带你逛夜市**

D 从投诉到体谅 精细管理得民心

如同加油站、垃圾站一样，夜市的建设也存在明显的“邻避效应”。市民都希望家门口就有夜市，下楼就可以买到可口的小吃。但同时，夜市不可避免会产生油烟、气味、噪音，会影响到周边居民的生活。

海大南门夜市改造升级后，因管理得当，投诉量反而减少了。“夜市寻找和周边居民的相处之道是一个需要长期磨合的过程。政府应该不断加强管理的精细化，不断优化问题解决方案，而不是一堵了之。”林光给记者讲述了改造过程中关于摊车轮的故事。

林光说，海大南门夜市紧挨着市政花园小区和海口市市政路路灯所家属楼。以前夜市没有限制经营时间，商户从下午5时经营到凌晨2时。现在，要求经营户每天夜里12时就要收摊，夜里12时30分清场，减少对居民的打扰。改造后，街道办给经营户制作了统一的摊车。最初，摊车的轮子是硬轮，推动时和地面摩擦的声音很大，周围居民有意见。接到投诉后，街道办给摊车换了皮制的软轮，现在大家基本没意见了。

为减少对居民的打扰，海垦花园夜市特意选址在海口保税区对面，周围主要是办公楼、汽车4S店等，距离最近的居民小区有400米远。但海垦花园夜市总经理余匡伟坦言，由于夜市规模太大，开业后仍接到了周边居民的投诉。

“夜市有演艺广场，每天晚上都有唱歌、相声表演。最开始从晚上7点一直进行到11点，因为动静比较大，最多的时候，12345热线一晚上接到了8起投诉。”余匡伟说，为了解决这个问题，夜市专门召集周围居民代表召开了座谈会。经过协商，大家达成一致意见，演出时间调整至每天晚上8点至10点，缩短两个小时，音量调小。在高考、中考期间，暂停演出。

E 从同质到品牌 打造“爆款”美食

台湾设计师许正章全程参与了海口夜市改造工程的设计工作。一年来，夜市的点滴变化，他全看在眼里：“从硬件上，海口的夜市已经优于台湾。”这句话更深层次的意思是，海口的夜市要对标台湾，还有差距。

“台湾夜市小吃声名远扬不是偶然的，而是经过千锤百炼才修成的正果。”许正章说，台湾地小人多，竞争激烈，习惯把小事做精，而且深信“精一强一大”的竞争力顺序。一家店铺几十年就专心致志做好一种小吃，于是才出现了受人们追捧的各种夜市美食，例如士林65年的蚵仔煎、宁夏路57年的麻油鸡、基隆庙口70年的甜不辣……

许正章认为，目前海口小吃从业者，还缺乏台湾从业者那份“我最好吃、我最棒”的自信。“美食若无心，也就是一份食物，有心能让客人吃出诚意，让大家在感动之余形成口碑，把食客们变成了忠实的粉丝。”

在台湾，但凡有名气的夜市，至少有一两样美食名扬在外。可喜的是，目前海口的几家夜市已经出现了不少“网红”店，海垦花园的“荔枝木烤鸡”，海大南门夜市的“海南第一家清补凉”，琼台福地美食街的“火贝花甲粉丝”……每晚都是需要排长队才能买到。“在海南大学做了近10年的清补凉，料多分量足，所以我们家的回头客很多。”“荔枝木烤鸡是广西特色小吃，没想到海南人也很喜欢，我们店荔枝木烤鸡每天都供不应求。”老板说。

但同时，海口夜市也存在同质化竞争、特色不够鲜明的问题。走进各处夜市，烧烤店门面挨门面，陵水酸粉“隔墙相望”，清补凉、糖水店走几步就有。在6月30日晚召开的海口夜市经济现场会暨专题调研会上，许正章和海口市多位领导都提出，海口夜市接下来要加快培育美食品牌，同时形成差异化发展。

许正章认为，海口可以学习台湾，通过举办比赛，创新营销的方式打响美食品牌。“在台湾，每年的牛肉面大赛成为市民盛大的节日。比赛获得了全社会的关注，为了争夺冠军，每家牛肉面摊主也不断改良口味，从而促使整个业态良性发展。”

“海南粉、辣汤饭、酸粉……海口可以举办的美食比赛太多了！除了单项的美食比赛，我们还可以举办美食节，挖掘民间的非物质文化遗产传承人。”许正章的观点也得到了海口市旅游发展委员会主任廖小平的认同。

F 从美食到文化 城市更“有味”

夜市是城市最有“人情味”的地方。美食之外，玩乐之余，夜市是生活、是文化、是社会。符策伦认为，海口的夜市应该多建立和市民、游客的情感连接，让夜市不仅是吃喝的天地，更成为大家青春记忆、人生片段的承载地。

“例如，可以在夜市策划举办订婚、婚礼，让大家对夜市形成美好的记忆。”符策伦说。

海口市“双创”工作指挥部项目保障组组长徐瑞光建议，海口应该在美食文化上下功夫。“在西安的永兴坊美食街，专门建了家陕西非遗美食博物馆。潼关肉夹馍、西安粉汤羊血、八宝辣子……博物馆给当地每种小吃的历史都进行了梳理，挖掘出了许多有趣的故事，增加了小吃的文化内涵。”

要促使夜市持久繁荣，还需要把夜市和旅游紧密结合起来，让夜市也成为海口重要的旅游资源。许正章专门从台湾带来了当地制作的夜市导览手册，里面分区域对台北的14个夜市进行了系统介绍，罗列每个夜市的招牌美食，并指引大家如何乘车前往，图文并茂。“这种册子对游客很实用，海口可以借鉴。”

廖小平认为，海口要打造旅游观光夜市，在配套设施上还需进一步完善：要扩建停车场，让旅游大巴能够进入。对标识标牌进行提升，厕所要按照旅游厕所的标准打造……

家住海大南门夜市附近的市民王永泉认为，随着市民、游客的增多，一旦出现食品安全、宰客等问题，会严重损害海口的城市形象。有关部门应该建立食材追溯机制，还要严厉打击地沟油，建立投诉的渠道等。

“要把夜市打造成彰显城市形象的靓丽名片和惠及市民游客的民生工程。”省委常委、海口市委书记张琦为海口夜市下一步发展定下了目标和方向。

从过去的“马路市场”，到现在的规范夜市，到未来的城市名片——海口夜市要实现真正的华丽转身，路径已然明晰。

(本报海口7月9日讯)

