

## 海南岛夜市地图

### 海口夜市地图

- 【海口骑楼小吃街】**  
地址:海口市龙华区大同路2号  
海口骑楼小吃街位居海口免费景点人气榜第2名,在浓郁的南洋骑楼建筑中,品尝海南特色小吃是不错的选择。海南粉、陵水酸粉、菠萝饭、海鲜烧烤、鲜榨水果……品种全面且丰富,价格让外地游客感到很亲民。旁边的泰龙城也可以去瞧瞧,有闻名全国的鸡爪、网红打卡玉米棒,店铺前面经常大排长龙。
- 【金盘夜市】**  
地址:海口市龙华区金盘路8号  
金盘夜市是海口大型夜市之一,汇集全国各地的佳肴,从南到北口味大不相同,本地味、川味、西北味、东北味……
- 【海垦花园夜市】**  
地址:海口市龙华区海垦路119号  
海垦花园夜市借鉴台湾夜市的成功经验,对档口进行统一设计,内设路演广场、啤酒广场、儿童游乐场、特色小吃、停车场等14个功能区,集休闲、娱乐于“一市”。
- 【海大南门夜市】**  
地址:海口市美兰区海甸三西路14号  
海口唯一一个试行限时封闭市政道路用于经营的夜市。每到夜晚,一大波吃货就奔赴海大南门夜市,清补凉、炸炸、各类糖水到长沙臭豆腐甚至四川钵钵鸡,这里应有尽有。
- 【福地美食街】**  
地址:海口市琼山区忠介路86号  
福地美食街的名称源自府城的“琼台福地”美称,海南千年的历史文化沉淀在每一处建筑和道路中,十分适合打卡拍照。
- 【寻棠里夜市】**  
地址:海口市秀英区美俗路35号  
寻棠里夜市有各种美食店、电影院、传统茶楼早市、青年文创集市、儿童娱乐设施等尤其适合年轻人三五好友出来聚会。

### 三亚夜市地图

- 【第一市场】**  
地址:三亚市天涯区新建街155号  
第一市场是三亚年代最久远的市场之一,夜间的第一市场热闹十足,有卖海南特产的,也有一些海南特色的纪念品……热带滨海风情在这里展现得淋漓尽致。
- 【亿恒夜市】**  
地址:三亚市天涯区解放路1361号  
亿恒夜市距离海边不算远,夜市摊位干净整洁,桌椅充足,品种丰富。文艺清新的火锅店、限量供应的拿破仑啤酒、民族风浓厚的韩国烤肉店……这条美食街会带给你很多惊喜。
- 【团结街夜市】**  
地址:三亚市天涯区团结街  
一条街道自成美食夜市,想吃到多种风味美食又不想奔波的朋友们来这里就对了!团结街夜市不大,仅有的几条小巷小巷,遍布大大小小100家店。只要是你夜市想吃的,都能满足你。三亚市井的地气,三亚夜市的丰富,任何一点,是让你无法割舍的夜市情怀。

### 琼海夜市地图

- 【杂粮一条街】**  
地址:琼海市嘉积镇金海路银海度假村大门内  
小吃街上有着各式各样的粗粮和甜点等特色小吃,冷热均相宜的椰奶芋头、地瓜糖水等令人馋涎欲滴,胃口大开。琼海粗粮小吃丰富多样,不仅色香味美,而且别致之中又考虑多种营养搭配。若有幸到此一游,实可花费这样一个下午,享受一次惬意的美食之旅。
- 【凉爽冷饮】**  
地址:琼海市嘉积镇爱海路5号/金龙新村一巷  
“凉爽冷饮”应该算得上是海南风味甜品网红店的鼻祖了,这家店在热爱甜品的海南人心中分量颇重,每有机会前往琼海的时候,必定是要抽出时间去店里坐坐,点上几个心水的甜品,愉快地享用一番。
- 【良旺休闲馆】**  
地址:琼海市嘉积镇市政广场对面德海东路内进100米  
要问地道的椰奶清补凉在哪儿吃?绝大多数“琼海溜”会告诉你一个名字——良旺休闲馆。这里常年挤满从海口、三亚驱车赶来的人们,只为吃上一口味道纯正的椰奶清补凉。
- 【和树银海杂粮】**  
地址:琼海市嘉积镇金海东3路19号  
琼海迎客惹耙、鸡屎藤杞仔、脆皮高粱卷、杂粮拼盘、野菜包、农家甜薯儿……作为琼海著名“老字号”小吃店,和树银海杂粮的“网红单品”不胜枚举。
- 【嘉积五谷杂粮】**  
地址:金海东三横街与金海东二路交叉路口南50米  
嘉积五谷杂粮的椰子冻最为好吃,生意好的时候,一天能卖出三个冰柜库存的椰子冻。店门口有辆小推车,摆满了做好的锅巴、高粱卷、糯米蛋等杂粮小吃。

### 儋州夜市地图

- 【那悠夜市】**  
地址:那大镇那悠路,解放北路和隆华路交接处  
烤鱼、潮毛肚、烤冷面、臭豆腐……市民游客不仅可以吃到各地特色美食,还能看夜景、购百货,吃吃逛逛享乐不停。
- 【国新美食广场】**  
地址:国新广场(原三角街)  
原三角街夜市是儋州有名的夜市,如今,小吃摊位全都换上了规格统一、外观漂亮的餐车,显得既干净又漂亮。每到夜幕降临,在夜市中挑选和品尝美食的顾客络绎不绝。

海口金盘夜市。阮琛 供图

嘉积鸭。阮琛 供图

和乐蟹。阮琛 供图

东山羊。阮琛 供图

文昌鸡。阮琛 供图

# 一口好味品春天，快乐GO！

GO

！



对很多岛外游客来说,记忆深刻的不仅有海边美丽的风景,还有海岛上的海鲜大餐、各色小吃。要当一名合格的“东道主”,仅带游客品尝海岛家常菜显然不够。

海南全岛有多少个有特色夜市、有哪些吸引人的海鲜大排档,甚至连深藏于街巷中的小吃店,岛主也都知道个“门清”,才能带着岛外亲朋好友们品尝到海岛美食的精髓。

我省刚刚发布的《海南省旅游业疫后重振计划——振兴旅游业三十条行动措施(2020-2021年)》,明确提出“激发大众旅游热情,有序释放消费潜力”,同时也把“海南人游海南”活动作为重振市场的第一步。边走边吃的美食旅游,是最能吸引本岛居民的特色旅游。近期,岛内不少餐饮食堂推出各种优惠打折活动,不少停业许久的名店小店陆续恢复营业。

清补凉、糟粕醋、芒果肠粉……趁着这个清明小长假,带上家人,把许久未曾品尝的海岛美食,挨个“打卡”吧!

带着外地朋友品当地美食,是让外地朋友快速了解一个地方风土人情的最好方式。随着新冠肺炎疫情防控形势的向好,一度暂停营业的食店、夜市渐渐热闹起来。“宅”家许久的岛主们,如果想要认真吃遍全岛,可以跟着省旅文厅专门推出的3条原味美食线路,这些线路有的是体验海南名菜海鲜大餐;有的是体验海南健康餐饮;有的是体验海南特色小吃,即使是在岛上生活多年的岛主,也不能保证自己能够吃得这么精彩、这么专业。

## 四大名菜抢先尝

作为海南菜代表,海南“四大名菜”文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹是必尝的地方美味。“四大名菜”最经典的做法是白切,这种方式最能体现海南菜清淡鲜甜、原汁原味的特色。从海口出发,沿着海南东部黄金滨海旅游线路,就可以在文昌、琼海和万宁品尝到最正宗的“四大名菜”。

文昌鸡是“四大名菜”中名气最大的,除在文昌当地,

海口、三亚街头售卖文昌鸡的大小饭店随处可见,不少小店直接打出“文昌鸡饭店”的招牌。除了最经典的白切吃法,椰子水煮文昌鸡如今火遍国内各大城市。这种吃法源于海南,国内连锁的椰子鸡汤店,都在海口设有店面。

嘉积鸭是海南华侨300多年前从马来西亚引进的原产于中美洲热带地区的一种红冠黄蹼、羽毛黑相间的品种,琼海

当地人称为“番鸭”。经过育肥的嘉积鸭脯大、皮薄、骨软、肉嫩、脂肪少,食之肥而不腻、白嫩喷香,海南民间将嘉积鸭视为补虚劳的药食,做法很多,可与冬虫草炖食,可与海参炖食,也可用糯米煮成鸭粥,具有养胃、补血、生津的功效。

再往南到了万宁,当地拥有东山羊和和乐蟹两大海南名菜。虽然头顶海南“四大名菜”的光环,东山羊与岛上满大街

的文昌鸡饭店不同,在海南岛要想吃到正宗的东山羊,不是一件容易的事情,食客们如能吃到一顿东山羊餐,能无比开心满足。和乐蟹产自万宁小海,小海是当地太阳河、龙首河及龙尾河三河汇流之处,海水较淡,又长有大量海草、海藻,非常适宜螃蟹生长。从清明节到端午节,再从中秋节到冬至日,都是捕捞和乐蟹的旺季,现在正好赶上好时候。

## 海鲜大餐不能缺

心仪的海鲜从大海里“点”出来,在这样的地方吃海鲜,味道自然是最鲜美的!

在海南,当然要吃本地流行的“打边炉”。只需一锅清水,再放入少许香菇、枸杞、葱、姜、地胆。待水烧开,就可以放入海鲜,任由一锅清水慢慢煮出一顿丰盛鲜美的海鲜大餐。这样的海鲜原汁

声名远扬的陵水黎族自治县新村港疍家海上渔排,是全国规模最大的石斑鱼养殖基地,不少岛主还没去亲身品尝过。渔排靠近国家4A级景区南湾猴岛景区,坐上穿梭于渔排和港口间的小船就可以登上渔排。这里不仅能够体验到“水上人家”的别样生活,更可在渔排上把

靠海吃海的海南岛,海鲜大餐不能缺。与在内陆城市吃一顿“生猛海鲜”往往花费不菲不同,“生猛海鲜”无论是在海南的城市还是乡间,都是一种日常餐饮。各种新鲜的鱼、虾、贝、蟹倒入一锅清水中,仅凭食材的鲜味就能煮出一锅鲜美无比的海鲜大餐。

品尝完大餐,小吃甜品同样不容错过。清补凉、鸡屎藤、芒果肠粉等是最受岛民们喜欢的小吃甜品。

虽然广东、广西等地也有同名清补凉小吃,但与海南清补凉相比,原料上的差别就很大。海

南清补凉原料少则十几种,多则二十几种,常见的有花生、红豆、绿豆、通心粉、新鲜椰肉、红枣、西瓜粒、菠萝粒、鹌鹑蛋、葡萄干、凉粉块、珍珠、薏米、芋头等,仅小吃原料数量,海南的清补凉就可谓独树一帜。

原料数量虽多,制作却不马虎。将红枣、绿豆、薏米、芋头、西瓜、鹌鹑蛋等分开煮熟,煮熟后的绿豆、薏米、芋头还要再用糖水煮一遍,这样的做法就别有一番风味。

如果要将海南的甜点“一

网打尽”,到琼海的杂粮一条街或是海口、三亚等地的夜市就可以实现这个愿望。芒果肠粉、高粱粳、杂粮饼……各种甜品小点琳琅满目,一路吃过去,尽情享受海岛之夜的悠闲与惬意。

游客在选购海鲜。武昊 供图

来夜市吃宵夜的“吃货”很多。阮琛 供图

