



说起路，你会想到什么，城市印记？地标建筑？但在吃货的眼里，一条路也可以是一个美食坐标。在海口，老街小巷里，或许就藏着一间老店，飘着诱人的香味，也留着一代又一代人的味蕾记忆。跟着路名探寻美食，在海口的生活可以十分惬意。

# 椰城『食』香不怕巷子深

文/海南日报记者 刘梦晓

## 新华南路 老街用味蕾标记一座城

熙熙攘攘的新华南路，曾经是老海口的市中心。在这里生活的居民老蔡是地道的“老海口”，不想做饭的中午，到这条路上的肥婆兰鸡饭店，点上一份白斩鸡、一碟小菜，再配上一碗鸡油饭，就是最“顺口”的午餐。

“我们已经在这里做了40多年了，算是干了一辈子了。”小店的玻璃柜子里，展示着还冒着热气的白斩鸡——黄澄澄的鸡皮色泽油亮，勾人食欲。店主兰姨笑容满面，时常和食客闲聊几句。

江西妹子曾玉已经在海口工作12年，对新华南路的炖品情有独钟。“最开始是朋友带我的。”曾玉回忆，他们经常下班已经过了饭点，常常把夜宵当成晚饭。而海南本地的同事，就会把她带到新华南路来吃炖品。过去炖盅常常摆在街道口叫卖，支起几张桌子就是一门营生。人们在新华南路附近的商业街逛街，逛累了就来这喝碗汤再回家。

同样是在新华南路，公鸡碗的清补凉已经当了39年的“网红”，可以说是几代人心中的“白月光”。卖公鸡碗清补凉的周阿姨早已过了退休的年纪，忙活了半生，却一直坚持卖清补凉到凌晨，她说，“那是因为我们有好多老客人”。

40多年前，新华南路是市中心的主要街道之一，热闹非凡。发廊、服装店、自行车店、茶点等店铺一字排开，附近的博爱路、解放路也是当时人们的主要购物点。因此，这里也因为人流量大聚集了很多美食。

“过去有很多阿姨挑着担子卖东西。”兰姨的儿子小志在新华南路长大，他说，过去的美食是在街上行走的，阿姨们担子里挑着水果、白馍、椰丝粑等零食小吃，走街串巷叫卖。最让小志记忆深刻的，是“行走”的豆腐花，嫩嫩的豆腐浇上甜甜的糖水，一碗只要五毛钱。



新华南路的肥婆兰鸡饭店。  
海南日报记者 李天平 摄



水巷口的辣汤饭。  
海南日报记者 李天平 摄

## 水巷口、文明中路 “食”香不怕巷子深

“老板，我要辣汤饭套餐，再加根腊肠。”“我也要一份辣汤饭，多加猪杂和酸菜。”

清晨的水巷口，早早就热闹了起来。百年骑楼的南洋风格，赋予了水巷口别样的风采与历史悠久的风韵，而这里的辣汤饭和这里的建筑一样有名气，林林总总不下十余家。来这里觅食的食客，多是冲着辣汤饭而来。和许多年前一样，水巷口的清晨最为热闹。

“过去的人们干活苦，早上一定要吃得实实在在，才有力气干活。”在热闹非凡的辣汤饭店里，老板娘陈大姐早已习惯了每天凌晨3点就起床煮汤的生活。她介绍，辣汤饭过去是海口开埠时期码头搬运工人的早餐，工人们都是天还没有亮就要到码头出工，所以饭店要在开工前把食物准备好，才能够满足工人们补充体能的需要。

在水巷口生活、开店几十年，陈大姐也见证了这条路从破败到如今的重新繁荣。“这几年水巷口的变化太大了。”陈大姐回忆，过去老骑楼没人管，很多窗户都掉了，也都成了危楼。后来在政府的重新修缮下，老骑楼的立面翻新，内里也进行了加固改造，面目焕然一新。

陈大姐卖辣汤饭的环境也在改变。她一开始是推着车子卖，那时候像她一样的小贩很多，所以每天早上水巷口的路都被堵得死死的。后来政府加强管理，不允许流动摆摊，她就花钱租下了一个小店，但小店后来成了危房。危房翻修时，她找到了现在这个面积更大的新店，卫生环境改善了许多，楼上楼下两层，能同时容纳近百人用餐。“和我一样的人还有很多，大家随着街道的改变越过越好，但不变的是食物的口味。”陈大姐说。

“食”香不怕巷子深，水巷口的炸骨，人民西里的特色海南粉，人民东里的烤鸭档、糖水铺子、广式肠粉，文明中路的十三小炸串、十三小鱼煲、十三小鸡翅饭，锦山里的焖面、炒粉……钻进海口任意一条分支小巷，带着岁月痕迹的小路里处处喧嚣热闹。哪怕外面的世界再精彩，街坊邻居们还是喜欢去熟悉的老店，去品尝那回味了几十年的味道。浓郁绵长的人情味，是老路的标签。

海口骑楼老街水巷口内街。(资料图片)

## 龙华二横路、义龙路 最有烟火气的城市坐标

在龙华二横路，有一家烤鸭店，每到下午五点左右，店门口就聚满了前来打包的食客。这家烤鸭店两年前从盐灶路搬迁至此，是盐灶路上开了十几年的老店。鸭子用秘制的香料腌制后，放在炭火铁炉里烘烤，烤出来的烤鸭色泽油亮，鸭肉里则有淡淡的八角、香葱等香味。

盐灶路是海口城区一条不显眼甚至有点偏僻的街道，过去的居民靠海吃海，都以捕鱼煮盐为生，因而盐灶路以打灶煮海盐而远近闻名。“当时煮成的盐，村民会挑到琼王府城去卖，也有盐客到我们村来收购，1斤盐一般卖七、八枚铜钱。”曾经从事过这一行当的老居民陈彭杜回忆，当时村民一般都是几家合作经营打灶煮盐，把盐卖完后分红。

斗转星移，新中国成立后，盐业归国



水巷口一家辣汤饭店的店员在准备配料。  
海南日报记者 李天平 摄

家经营和生产，这里靠煮盐为生的日子成为历史。原先这里的盐灶早已拆毁，一部分巷道也随着旧城改造而消失，但美食依旧记录着人们的传统口味。

居住在盐灶路周边海景湾花园小区的叶小玲告诉海南日报记者，盐灶路的牛尾火锅，是她带外地朋友品尝本地美食，必要打卡的地点之一。这里的牛尾火锅，总能颠覆朋友们对这一美食的认知。

盐灶路的名字中虽然有“盐”字，但和“盐”有关的美食——盐焗鸡，却在义龙路更有名气。

吃货的食谱很长，提起吃盐焗鸡，人们想到的首先是义龙路。这也难怪，走进义龙路，大大小小的盐焗鸡饭店就有近10家，无论是白天还是黑夜，都在等着食客们的到来。

在义龙西路和义龙路交叉口的位置，一家开了近20年的盐焗鸡老店，每逢饭点都座无虚席。“过去这里的居民很多，我们的生意比现在还好，很多人排队打包。”盐焗鸡店的符老板说，近些年来，越来越多的年轻人走出老街，到外面买房生活，不过好在义龙路的美食名气在外，有不少食客慕名而来，生意还比较好做。

义龙路有名的不仅是盐焗鸡，夜幕降临后，生滚粥品、粤式茶点、广式肠粉、边炉火锅，都向人们展示着这条老街关于美食的繁荣。■