



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 越走越深的味蕾记忆

文海南日报记者 刘梦晓



海口骑楼老街水巷口内街。(资料图片)



水巷口的辣汤饭。  
海南日报记者 李天平 摄

## 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”,可以说是几代人眼中的“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、椰丝粳等零食小吃,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

## 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,村民会挑到琼山府城去卖,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。“过去这里的老居民很多,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。☐

## 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,水巷口的炸排骨,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。