

存放在罗家祖屋中的用于制粉的石臼和石磨。



海南粉。

非遗 烟火味 世家

“好吃”是最大卖点

和许多网红餐店一样，罗家杏海南粉店的门面很不起眼，招牌无特色，店内面积狭小。店面入口约3米宽，其中一半被制作间的玻璃挡住。走进店内，很快来到一个窄窄的楼梯前，上了二楼才是堂食的地方，这里仅10多平方米，只能摆下6张小餐桌。这家主营早餐的餐店只卖海南粉，品种十分单一。但这些都不影响它在美食爱好者心中的江湖地位。每天天刚亮，罗家杏海南粉店就会迎来食客。早上7点到9点是就餐高峰期，食客队伍经常排到店门外10多米处。

“天天吃，也不觉得腻，隔几天不吃，就想吃这一口。”家住附近的食客陈嘉栋这样解释自己经常光顾罗家杏海南粉店的原因。而罗家杏则认为，她的经营秘笈归纳起来就一个词——“好吃”。

罗家杏夫妇制作的海南粉，从外表看，与其他早餐店的海南粉没有太大差别。主料为细圆的海南粉，配料为花生米、酸菜、豆芽、香菜、牛肉丝等。但吃几口后，你会很快感觉到她家的海南粉味道纯正、很爽口。

“我家的海南粉好吃，秘诀在于芡汁和食材。”罗家杏介绍，她的芡汁秘方中包含多种中药材成分。为了买到新鲜优质的食材，她和丈夫每天早上4点多起床，去附近的市场挑选当天所需食材，然后回家烹制芡汁、海螺汤，准备配料。“我们对食材比较挑剔，比如猪肉会选上好的黑猪肉，海螺也是买好的，隔夜的食材，一律不用。”

四代人同做一碗粉

罗家杏走上经营海南粉店这条路，与家族传承有关。

她的曾祖父早在20世纪30年代，就在屯昌枫木一带制作海南粉。“他一般是在家里将粉、配料做好，然后挑着担子沿街卖。”罗家杏说，由于她家的海南粉好吃，生意好，依靠挑担卖海南粉，在20世纪40年代前后，曾祖父就在镇墟上买了3个档口，可以说是靠一碗粉发了家。

但不幸的是，她的曾祖父46岁就去世了，好在罗家杏的曾祖母早已跟着丈夫学会了制作海南粉，将这一手艺传给了罗家杏的奶奶。当时，罗家杏的爷爷在当地供销社上班，奶奶凭借曾祖母传授的海南粉制作手艺，在枫木开了一家早餐店，赚钱贴补家用。

“从我记事起，我爸妈就一直在枫木镇上经营早餐店，主要卖海南粉。”罗家杏介绍，后来，凭借祖传的手艺，父亲的两个兄弟也在枫木镇开早餐店，三兄弟各靠一家主要卖海南粉的早餐店养育家人。目前，罗家人仍在屯昌经营两家早餐店，每家店的生意都很好。

2004年，由于父亲去世，罗家杏父母经营的早餐店不得不停业。“老家那边制作海南粉用的米粉，都是手工做的。”罗家杏说，手工制作米粉是一项体力活，父亲去世后，母亲无法一人撑起早餐店。为了照顾母

说起海南人吃的早餐，海南粉是当之无愧的“顶流”。分布在海口大街小巷的早餐店，大部分都有海南粉出售，其味道相差无几。但也有一些早餐店，在美食爱好者中拥有极佳口碑，是本地人甚至外地游客专程前往打卡的店铺。

位于海口人民西路176号的罗家杏海南粉店，在各类美食推荐网站上人气颇高。其经营者罗家杏来自屯昌县，是家族中第四代海南粉制作技艺传人。罗家人与海南粉的缘分已持续近百年。

百年做好一碗粉

文/海南日报记者 张期望 图/王聘钊



罗家杏在做海南粉。



打包的海南粉。

亲，当时在医药公司上班的罗家杏夫妇将母亲接到海口居住。

罗家杏的母亲到海口后，有点闲不住，想在海口开一家早餐店，干回老本行。2006年，为了实现母亲的愿望，罗家杏辞掉了原来的工作，母女俩租下现在的罗家杏海南粉店铺面，重操“祖业”。跟着母亲干的罗家杏很快熟练掌握了制作海南粉的技艺。

由于生意太好，母女俩忙不过来。两年后，罗家杏的丈夫刘占军也从医药公司辞职，在店里帮忙。“其实，我们夫妇俩不仅把祖传手艺学会了，还有所创新。”罗家杏说，为了做出更适合海口人口味的海南粉，他们利用所学中药知识，对祖传芡汁秘方进行改良，让芡汁变得更甜、更清淡。

传精神守味道

2010年，海南粉烹制技艺被列入海南省级非物质文化遗产名录。罗家杏感到自己多了一份责任，“海南粉现在已经成了海南的一张美食名片，游客来了都要尝一尝，我们必须用心经营，做好这碗粉”。

海南粉看起来简单，其实它的主料粉丝的制作工序较为复杂。制作粉丝，至少包含挑选大米、发酵、磨粉、蒸煮、挤压等6个步骤。正因如此，现在大部分早餐店的粉丝都是由厂家生产供应的。

为了保证粉丝的品质，罗家杏和母亲在海口开店前，先后“考察”了20多家米粉生产厂家，才确定其中一家为罗家杏海南粉店的供应商。

和祖辈挑担穿街走巷卖海南粉不同，罗家杏夫妇在海口主城区经营海南粉店租金等成本更高，面临更大的市场竞争压力。为了做出“独家”的味道，夫妇俩经常听取食客反馈的意见，精心准备食材，尤其是在芡汁、牛肉丝制作方面下功夫。“芡汁和牛肉丝的制作方法，我们一般不会告诉别人。”她笑着说。

食客多了，餐店容易超负荷营业，让餐食质量打了折扣。为了保持自家海南粉的口感，罗家杏夫妇多年前定下规矩：每天生意只做到下午1点。“近几年我们看到有不少游客远道而来，觉得让他们白跑一趟有点于心不忍，于是将营业时间延长至下午2点，2点后一定会打烊。”罗家杏说。

一些餐店生意好起来之后，往往会开分店。几年前，罗家杏夫妇一度以吸收商家加盟的方式在海口开了七八家分店，但他们很快发现这些加盟店的海南粉口感不稳定，影响了顾客的体验，于是去年把加盟店都关了。

今年初以来，疫情影响基本结束，罗家杏夫妇又开始谋划开新店。刘占军说：“这次我们打算以直营的方式开新店，原材料、配方等由自己掌控，让顾客在新店也能吃到老味道。”

从挑担售卖海南粉，到在镇上开早餐店，再到在海口开海南粉店……罗家人与一碗粉的故事已书写了近百年。光阴飞逝，时代在变，但他们做生意的原则没有变。“除了技艺，祖辈流传下来的还有用心经营、诚信经营的理念。”罗家杏若有所思地说。■