

椰城水巷口今昔

符能

水巷口位于海口市美兰区海甸河南岸，曾被描述为：“城中有河，河在街中，河岸是房，船在街中行，如在画中游。”它见证了海口老街曾经的繁华和海南人闯南洋的历史。

水巷口旧称毓秀坊。明代洪武二十八年（1395年）建海口所城，北门外的水巷口是琼州府官渡的埠头，是海口所城最早的渡海码头之一。随后，水巷口码头外出现龙舟墩，是明代海口端午龙舟竞渡之处。墩上，最初仅有四户福建籍商人居住，共建房屋九间，仅留一条小巷共同行走，俗称“四九间廊巷”，位置在今水巷口二横路。

此后，龙舟墩日渐扩大，水巷口便形成一条弯弯曲曲的小河流。到了清代，水巷口萎缩成一条小河。

清代道光、咸丰年间，水巷口附近的街道（如今今天的骑楼老街中山路、博爱路等）都是海口繁华的商业中心，店铺林立，而水巷口主要是货运仓库。商船通过海甸河进港后，就停靠在现在的人民桥一带，货主就用小舢板把一包包货品顺着河道运到仓库里，再运往海口、府城和岛内各地。

旧时，不少海南人从水巷口踏上远赴南洋谋生之路。据记载，道光年间，由海口至越南、新加坡、泰国等地的帆船，每年不少于百艘。民国以后，往返于海口和南洋之间的国内外轮船就有十多艘。

1924年到1936年是水巷口骑楼建设的高峰期，有着“平均两天起一栋骑楼”的说法。当时，以东南亚海南侨为主，他们既出资金，又鼓励华侨回乡投资建房，因此，水巷口街上有不少具有南洋风格的骑楼式建筑。

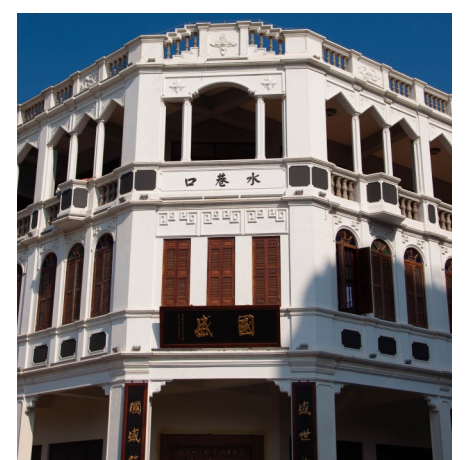
水巷口的兴盛造就了一个个品牌商号，著名商号有云旭记和梁安记。一幢幢骑楼拔地而起，形成繁华的街区。商业的兴盛造就了一个个品牌商号的诞生和兴盛，整片骑楼街区便依托着水巷口延伸开来，逐渐形成了现在的骑楼老街规模。

1926年，即海口设市那一年，水巷口填建，加宽至9.5米，与港口街合并为“水巷口街”。由于水巷口河道被填堵，码头西移到钟楼附近，热闹的经济圈也随之迁移到了今中山路和博爱路一带。

今天的水巷口街区位于海口市骑楼历史街区的正北部，街道东西走向，呈弧形，西北端与博爱路相连，建筑修缮和道路更新之后，已经转型为集旅游、商业、日常功能为一体的文化街区。经过修复的十栋两到三层骑楼，高大整洁，内室明亮，中式风格为主，西式风格为辅，造型各异，风格多样。

水巷口街是知名的海口地方饮食店聚集处，辣汤饭、炸排骨、海南腌粉、牛腩饭、猪脚饭、鸡饭、煎粽、煎饼和粉汤等，一应俱全，其中以辣汤饭最为出名。辣汤饭中的辣来自胡椒，汤底由猪肚、粉肠、猪心等新鲜内脏加上酸菜熬制而成。一碗辣汤、一碗米饭、一份煎蛋煎制和一份腊肠，构成了不少游客在水巷口的美食回忆。

如今走在水巷口街，已然不见了河水与街道相融相依的情景。但街道两旁古香古色的楼房里依旧店铺林立，人流如织，呈现着勃勃的生机与活力。这个旧日的繁华埠头，正以崭新的形象欢迎来自四海的游客们。



海口市水巷口一幢修缮后的三层骑楼。李幸璜 摄

街谈巷语

2024年元宵节，儋州市中和镇民众在修缮后的骑楼老街——复兴街上舞龙闹春。吴文生 摄



烟火流年

中和处处「东坡痕」

古朴内敛 人文独特

文化中国行

看中和，橙红楹联留古意

漫步在中和古镇街头，接连不断的橙红色跳脱着，跃入眼帘。“诚然品德流年逝，和气经营利路宽”，楹联的创作蔚然成风，几乎每家每户门口都张挂着手书对联，有些概括着生活的进行时，有些书写着充满希望的未时。

千年古郡，文化儋州。儋州素有“诗乡歌海”的美誉，中和镇尤为其甚。在这座古朴的小镇上，楹联的创作蔚然成风，几乎家家户户都有人写得一手好字，题得一副好对联，这与中和镇源远流长的历史是分不开的。

西汉元封元年（前110年），汉武帝在海南设立儋耳、珠崖二郡，隋唐时期，儋州的治所从旧州搬迁到了中部的中和，这之后，中和就迎来了辉煌的发展历史。

因为被设为治所的缘故，许多历史名人都曾踏足中和，如折彦质、胡铨、李光、许子伟、汤显祖等，其中最负盛名、给中和乃至儋州带来最大影响的，当数宋代大文豪苏东坡。

绍圣四年（1097年），苏轼被放逐到昌化军（治所在今儋州市中和镇），这一待就是三年。在中和期间，苏东坡积极传播中原文化，留下重教兴学的良好风尚，极大推动了海南文化的发展。

“天不怕，地不怕，就怕别人说你没文化。”直至今日，中和人始终以“有文化”作为对他人的最高称赞。每到节庆或开学季，人们就会创作楹联以表达喜悦和期望，每当镇上德高望重的老先生或书法家提笔时，镇上居民还会扶老携幼来观摩和领取对联。

“中和镇用来写对联的纸也很特别，叫‘加丹纸’，是把一种从矿物质里提取的颜料抹在白纸上，自然风干后形成橙红色，这样的纸用来写对联，风吹雨打也不会褪色。”镇上一家卖加丹纸的商铺老板陈先生介绍。

“我们中和镇受东坡文化影响很大，大家都喜欢这些传统文化，以前我卖对联是为了贴家中用，现在是为了一种‘情怀’。”年逾古稀的中和镇居民丁衍禄是镇上的“名人”，他坚持手写对联近40年，一年到头到他家求对联的镇上居民、外地游客不计其数。

品中和，古法小吃传美味

中秋节到来之前一个月，中和镇的节庆氛围便开始浓郁起来了。微风拂过，送来糕点被

烘烤后的诱人香味。很多月饼生产商，纷纷将自家的月饼和香糕分门别类摆放好，并不时招呼着路人游客。“这是中和香糕，我们镇的特产，尝一块试试！”在叫卖声中，记者了解到在中和，中秋节时人们除了吃月饼，还会吃中和香糕。

中和香糕是儋州一道有名的小吃，其形状方正，形如老式板凳脚，因而儋州人形象地称其为“凳脚饼”，后得东坡夸赞并命名为“香糕”。中和香糕用炒米、瓜条、瓜仁、榄仁、肉丁、猪油、芝麻、白糖等多种食材制成，制作时，先将熟糯米粉铺在容器底部，然后将准备好的果仁、果干等材料混合作为馅料，装入模具中压实，最后再铺上一层糯米粉，轻轻抚平后用模具压出分割线，切成小块即可食用。2020年，中和香糕制作技艺被列入儋州市第六批非物质文化遗产名录。

品上一口，味道松软香甜、层次多样，口感与五仁月饼相似。现在，中和还推出了辣木口味和火龙果口味的香糕。

除了中和香糕，中和镇上还有一种特色美食——芝麻豆腐。这道小吃选用本地黑芝麻炒香，再配以米磨浆，在文火的锅中慢慢搅拌熬制成浓稠状的糊状，冷却后形如一块黑色的豆腐，切小块盛于碗中，既可以蘸红糖粉，也可以加入冰镇红糖水食用。

细品中和芝麻豆腐，口感细腻、香味馥郁，传承数百年的原汁原味，令无数食客回味无穷。

听中和，研学旅游添新变

在中和，能听到什么？是人们用方言聊起家长里短，是老先生写对联时不自觉吟诵，除了这些，还有孩童稚嫩的惊呼和银铃般的欢笑声。

正因其悠久的文脉和古朴的气质，如今的中和古镇依托东坡书院的兴旺，已然成为一座“研学小镇”。



儋州市中和镇东坡书院。海南日报全媒体记者 陈耿 摄

位有着30多年从业经历者的学习和摸索。

由于家境不好，1988年，年仅18岁的彭顶珊就已进入社会，打拼谋生，在小餐馆给掌勺师傅当过助手，从此对烹饪产生了极大的兴趣。然而两年后，小餐馆关门，彭顶珊一时无业可就，一度以给人理发为生，一干又是两年。

1992年，得知海口市劳动局组织了一个为期三个月的粤菜烹饪技艺培训班，彭顶珊立即报名参加。结业后，彭顶珊在海口的几个餐馆和酒店当厨师。

1999年回到中和，彭顶珊租下了解放街上一间铺面开起了小餐馆，一干就是25年。

“2011年，东坡美食在省内开始受到关注”，彭顶珊说，“从那年开始，我开始留意中和当地有关东坡与美食的传说，根据民间口述和文献记载，试着演绎东坡美食。”

彭顶珊深知，口传心授和文字记录虽是依据，却并非美食本身，而美食往往是需要想象力和创新的。

于是，他根据苏东坡被贬惠州时的一句经典“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”，开发了油炸的点心“东坡荔枝”；根据中和民间传说和苏东坡的《被酒独行，遍至子云、威、徽、先觉四黎之舍三首》，他推想当天黎子云应该用自家的土鸡，给苏东坡做了一道类似

于糯米鸡的美食，推出了“黎子云鸡饭”……

相传东坡谪居儋州时，曾传授当地居民豆腐的制作方法。彭顶珊演绎的“东坡豆腐”，选用本土小黄豆、黑豆、芝麻、黄皮叶，制作成黄色的鸡蛋豆腐（意为黄州）、绿色的黄皮豆腐（苏东坡在惠州品味了诸多岭南水果）、芝麻黑豆腐（寓意苏东坡在儋州的至暗岁月，也可理解为黎明前的黑暗），三种颜色，三种口味，混搭烹制，意指苏东坡被贬的惠州、儋州、儋州三个地方。

随着菜品的增加，彭顶珊目前已开发出了“东坡宴”，有十菜一汤之多，常与省外的同行和文商界进行交流，他的菜肴在儋州市和海南省的烹饪比赛中多次获奖。



玉糝羹。受访者供图

「东坡美食」挖掘者

儋州中和四成酒家

海南日报全媒体记者 陈耿

儋州市中和镇“四成酒家”，位于路面不宽的解放街上，四字招牌底下有两行字——“始于1999年”“弘扬东坡美食文化”，让人眼前一亮。

菜单上，只见“东坡荔枝凉粉”“东坡肘子”“东坡玉糝羹”“东坡酒煮蛙”“东坡包豆炖土鸡”“东坡椰盅羊肉”“东坡豆腐”“黎子云鸡饭”“东坡饼”“东坡粽子”等与苏东坡相关的菜品和小吃名称，不一而足……

酒家的运营者彭顶珊是儋州市东坡玉糝羹烹制技艺的非遗传承人。一聊之下，深感这位“70后”是个有故事的人。

应记者之请，彭顶珊现场演示了制作玉糝羹的过程。首先是将猪蹄与猪皮用水洗净后，放入姜片煮至滚沸，撇去浮沫，转小火熬煮约三十分钟，接着下山药丁再煮约十五分钟；夹出猪蹄、猪皮、姜片等，放入适量盐调味；然后倒入用破壁机打成糊状的山药糊（重量约为山药丁的两倍）与豆腐粒、西红柿粒，小火煮开后，再加入少许味精，便告完成。玉糝羹入口清香，口感鲜美、粉糯、绵润，令人难忘。

然而，做好这份玉糝羹，并非易事，其背后是一



中和芝麻豆腐。受访者供图



投稿邮箱 382552910@qq.com