

看展

关注

海口骑楼老街的焕新密码

■ 海南日报全媒体记者 郭萃

12月7日下午3时，在海口骑楼老街的一家老爸茶店内，一壶香茗、一碟花生，伴随着古朴的桌凳，这里的客人络绎不绝，他们或品茶或听戏，沉醉于琼剧的魅力之中。

这是海口骑楼老街非遗展演的日常一幕，也是这条百年老街从年客流量200万跃升至2000万的生动注脚。

近日，在上海举办的2025澎湃城市更新大会上，骑楼老街斩获“年度特别案例·城市更新美好街区榜样”称号，其以“人气、文气、商气”三气融合的发展路径，成为全国历史街区活化的典范。

文气聚魂： 非遗活态展演唤醒老街记忆

在海口骑楼老街中山路上，一间面积约十平方米的炭画工作室，顾客盈门。海南省级非物质文化遗产传统炭画像工艺传承人韩翠琼端坐桌旁，全神贯注地绘制着一幅炭画作品。

随着照相技术的发展，费时费力的炭画逐渐淡出大众视野，“在骑楼老街展示炭画工艺，能让这种带有‘人情味’的艺术得以流传下去。”韩翠琼告诉海南日报全媒体记者，如今，店铺的生意越来越红火，逢年过节，骑楼老街游人如织，很多游客慕名寻去她的炭画工作室，韩翠琼也在传统技艺中融入现代元素，年轻人喜欢的哪吒、库洛米等动漫形象都入了她的画。

不远处的海口非遗展示馆同样人气颇旺。海南椰雕、黎锦、草编等非遗项目通过实物、图文、数字多媒体等方式在此集中呈现，让市民游客可以“一站式”了解海南非遗。去年展馆升级后，这里从“只能看”变为“可以买”，人们既能观赏非遗代表性传承人的精湛技艺，也能选购椰雕手工艺品等，进一步满足市民游客文化消费需求。

“文化是老街的灵魂，我们通过‘没有围墙的博物馆’模式，让每一栋骑楼都成为文化载体，每一条街巷都充满文化气息。”海口骑楼老街投资开发有限公司董事、总经理凌红伟说，骑楼老街通过深挖文化内涵，引入琼剧、椰雕、黎锦等多项非遗项目，还注入快闪、街头艺演等现代潮流文化元素，打造“非遗+”等消费新场景，使其成为热门旅游打卡地。据统计，今年海口骑楼老街单日最大客流已突破16万人次。



商气赋能： 特色品牌激活消费新场景

非遗展演聚起的“文气”，正不断转化为带动发展的“商气”。在水巷口入口处，本土文创品牌“海边宽宽”的门店里人头攒动，骑楼造型的饼干、火山荔枝味的伴手礼等特色产品备受青睐。

“我们能成为现象级门店，离不开老街的文化土壤。骑楼老街的建筑有属于它自己的味道，既保留了历史古韵，又能与新兴业态自然地融合在一起。”店铺负责人李子是福建厦门人，她坦言，自己当初会选择在这里开店，除了看到骑楼极高的文化价值，还因为政府的支持和海南自由贸易港的建设，让她对海口的未来充满了信心。

“椰喜鹿老爸茶礼”则是老街的新晋热门店铺，运营经理刘冬梅正在向游客介绍新品，“我们把海南传统的老爸茶文化转化为可带走的伴手礼，像斑斓竹子酥、骑楼可可夹心曲奇，都是游客的最爱。”她表示，店铺入驻老街后，借助非遗巡游、琼韵之夜等活动的流量，客流量持续攀升。“老街对入驻品牌有严格的标准，要求必须融入在地文化，这种坚守反而让商业更有生命力。”刘冬梅说。

除了本土品牌，老街还引入了一批兼具特色与格调的商业形态。布兰兔的植物庄园将南洋风情与茶饮文化相结合，成为年轻人打卡的热门地点；“福禄方子”中医药文创店则把传统药食文化与现代设计融合，防蚊香囊、黎族元素帆布袋等产品销量可观。

据了解，老街目前已培育和引进各类特色商户230余家，商铺涵盖老字号、非遗、首店、精品民宿等多类业态，签约率超90%，形成了“老字号焕新+文创品牌+特色餐饮”的多元业态体系，年销售额达4亿元。

为实现生态共赢，老街还成立了商户联盟，建立“政府主导、国企示范、社会参与”的协同机制。“我们会定期组织商户交流活动，共享客源信息。”凌红伟介绍，通过资源整合，构建了一个让政府、企业、商户、居民共享发展红利的良性生态系统，形成了“一家火爆带动一片繁荣”的良好局面。

在海口骑楼老街的一家新店门口，黎族传统纺染织绣技艺市级传承人符玉展示黎锦绣制技艺。

本组图片由海南日报全媒体记者 李天平 摄

在海口骑楼老街的一家老爸茶店内，黎族传统纺染织绣技艺市级传承人韩翠琼端坐桌旁，全神贯注地绘制着一幅炭画作品。

12月7日下午3时，在海口骑楼老街的一家老爸茶店内，一壶香茗、一碟花生，伴随着古朴的桌凳，这里的客人络绎不绝，他们或品茶或听戏，沉醉于琼剧的魅力之中。

这是海口骑楼老街非遗展演的日常一幕，也是这条百年老街从年客流量200万跃升至2000万的生动注脚。

近日，在上海举办的2025澎湃城市更新大会上，骑楼老街斩获“年度特别案例·城市更新美好街区榜样”称号，其以“人气、文气、商气”三气融合的发展路径，成为全国历史街区活化的典范。

“文化是老街的灵魂，我们通过‘没有围墙的博物馆’模式，让每一栋骑楼都成为文化载体，每一条街巷都充满文化气息。”海口骑楼老街投资开发有限公司董事、总经理凌红伟说，骑楼老街通过深挖文化内涵，引入琼剧、椰雕、黎锦等多项非遗项目，还注入快闪、街头艺演等现代潮流文化元素，打造“非遗+”等消费新场景，使其成为热门旅游打卡地。据统计，今年海口骑楼老街单日最大客流已突破16万人次。

“我们能成为现象级门店，离不开老街的文化土壤。骑楼老街的建筑有属于它自己的味道，既保留了历史古韵，又能与新兴业态自然地融合在一起。”店铺负责人李子是福建厦门人，她坦言，自己当初会选择在这里开店，除了看到骑楼极高的文化价值，还因为政府的支持和海南自由贸易港的建设，让她对海口的未来充满了信心。

“椰喜鹿老爸茶礼”则是老街的新晋热门店铺，运营经理刘冬梅正在向游客介绍新品，“我们把海南传统的老爸茶文化转化为可带走的伴手礼，像斑斓竹子酥、骑楼可可夹心曲奇，都是游客的最爱。”她表示，店铺入驻老街后，借助非遗巡游、琼韵之夜等活动的流量，客流量持续攀升。“老街对入驻品牌有严格的标准，要求必须融入在地文化，这种坚守反而让商业更有生命力。”刘冬梅说。

除了本土品牌，老街还引入了一批兼具特色与格调的商业形态。布兰兔的植物庄园将南洋风情与茶饮文化相结合，成为年轻人打卡的热门地点；“福禄方子”中医药文创店则把传统药食文化与现代设计融合，防蚊香囊、黎族元素帆布袋等产品销量可观。

据了解，老街目前已培育和引进各类特色商户230余家，商铺涵盖老字号、非遗、首店、精品民宿等多类业态，签约率超90%，形成了“老字号焕新+文创品牌+特色餐饮”的多元业态体系，年销售额达4亿元。

为实现生态共赢，老街还成立了商户联盟，建立“政府主导、国企示范、社会参与”的协同机制。“我们会定期组织商户交流活动，共享客源信息。”凌红伟介绍，通过资源整合，构建了一个让政府、企业、商户、居民共享发展红利的良性生态系统，形成了“一家火爆带动一片繁荣”的良好局面。

在海口骑楼老街的一家新店门口，黎族传统纺染织绣技艺市级传承人符玉展示黎锦绣制技艺。

本组图片由海南日报全媒体记者 李天平 摄

海口遵谭镇土法制糖技艺传承人黄章伟： 古法熬出“火山红”

■ 海南日报全媒体记者 张期望

社员自己分一点。”黄章伟说，在那物资相对匮乏的岁月，拥有“糖”就意味着与“饥饿”隔着一层甜蜜的距离。“有糖吃的话，不挨饿了。”这份源自土地的慷慨，奠定了遵潭人与糖深厚的情感联结。

简单中藏着技艺密码

“完全靠自己手感，看颜色，看气泡，闻味道。”他说。稍早则嫩，易返潮；稍晚则老，易焦苦。起锅后的糖浆被迅速倒入木格模具，自然冷却。凝固成型的红糖块，质地坚硬，断面有明显的砂状结晶，色泽并非均匀的暗红，而是带着深浅不一的层次，像凝固的晚霞。嚼一块在嘴里，甜而不腻，香而不俗，带着蔗汁的醇厚和一丝若有若无的矿物感。

“制作过程说起来很简单，但是要熬出好糖并不简单。”黄章伟谈到关键处，眼睛闪着光。首先是对原料的极致讲究。遵潭地区的红糖好，奥秘一半在土地。“我们这里离火山口也就十多公里，土地富含硒。”黄章伟解释，火山岩土透气性好，长出的甘蔗含糖量高，是制作优质红糖的上选。

甘蔗汁本身带有一定酸性的，想要制出来的糖充分甜，就必须用熟石灰去酸。“石灰用量必须精准，多了影响口感，少了则酸味难除。”黄章伟称，以前没有精确计量方式，完全靠师傅靠鼻子闻判断量多量少。

最考验功夫的，是熬煮的火候。从前用石碾榨汁，后来改用机器，效率提高，但熬煮依然依赖土灶与柴火。一口大锅，能熬上百斤糖汁。黄章伟需要时刻观察糖浆的变化：颜色从青绿到淡黄，再到金黄、枣红。何时加石灰，何时点油，何时起锅，全凭老师傅的眼、鼻、手，以及经验。

“再过一个月，我们村里就会飘起浓郁的糖香，那味道很醉人。”12月10日，在海口龙华区遵潭镇儒录村，已年过花甲的土法制糖非遗传承人黄章伟，来到一块甘蔗地里，开始查看今年甘蔗长势，为即将到来的熬糖季做准备。

琼北地区的蔗糖远近驰名，自唐代萌芽的琼岛制糖业，传承至今已有600年。2009年，遵潭地区土法制糖入选海南省第三批非物质文化遗产保护名录。作为非遗技艺传承人，黄章伟高中毕业后，就成为村里糖厂的制糖师傅，从他手中熬出的红糖有数千吨。

冬天弥漫的是“甜梦”

黄章伟内心深处，对这份凝结了半生心血的味道，仍有不舍。他太懂古法红糖的珍贵：“我们的红糖，原汁原味的，是老底子的东西。”

黄章伟内心深处，对这份凝结了半生心血的味道，仍有不舍。他太懂古法红糖的珍

贵：“我们的红糖，原汁原味的，是老底子的东西。”

黄章伟内心深处，对这份凝结了半生心血的味道，仍有不舍。他太懂古法红糖的珍

贵：“我们的红糖，原汁原味的，是老底子的东西。”