

关注

文气+人气+商气

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。



在海口骑楼老街的一家新店门口，黎族传统纺织技艺市级传承人符玉展示黎锦纺织技艺。

本组图片由海南日报全媒体记者 李天平 摄

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筛选标准，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。

人气共生：
烟火市井成就城市新地标

“文气”与“商气”的融合，最终汇聚成源源不断的“人气”。傍晚的水巷口街，海南19个市县的特色小吃在此集结，文昌鸡饭、东山羊、炸虾饼的香气弥漫街巷，本地居民与游客挤在小店里用餐，构成一幅充满烟火气的生活画卷。

“我经常带家人来这里，既能品尝美食，又能看表演，感觉特别好。”海口市民吴女士说。

来自四川的游客王希雯正好遇上老街的非遗巡游，黎族打柴舞的清脆竹声、海南八音的悠扬曲调让她流连忘返。“既感受到了海南非遗的魅力，又买到了黎锦手提包这样的特色伴手礼，这趟出行收获满满。”她告诉记者，自己是通过短视频看到骑楼老街的非遗展演，特意安排了这次海口之行。

老街的“人气”爆发，源于对“活态社区”的坚守。在更新过程中，海口市政府秉持“修旧如故”的原则，采用“一棟一策”的精细化方案，完成490栋骑楼建筑立面修缮，同时植入现代化的水电、消防、智慧管理系统。

更重要的是，老街通过改善生活条件、鼓励居民参与运营，让老街居民的生活成为街区永续活力的源泉。“我在这里住了一辈子，看着老街从破败到热闹，心里特别高兴。”78岁的张大爷说，现在他每天都会到门口摆个小摊，卖些自家腌制的水果，生意还不错。

通过精准的业态规划与植入，骑楼老街实现了年客流量从200万到2000万的跃升，一度破败失修、功能衰落、需要持续“输血”的历史建筑“负资产”，也被系统地激活为“可消费、可体验、可住宿”的文化旅游“活资产”。

此次荣获“年度特别案例·城市更新美好街区榜样”称号，既是对老街过往工作的认可，也为其未来发展注入了信心。

凌红伟表示，接下来，骑楼老街将持续深化“文旅商产”深度融合，积极对接海南自贸港免税政策，打造“文化+消费”开放窗口；同时拥抱数字科技，借助AR、智慧导览等技术营造沉浸式体验。“我们希望让这条百年老街成为Z世代、新市民和原住民都能找到归属感的‘有温度的社交容器’，成为具有全球影响力的国际文旅地标。”凌红伟说。

看展

百幅油画里遇见海南

海南日报全媒体记者 刘晓惠

12月6日，“万里海疆 美丽海南”——中国油画名家海洋主题作品展在海南省博物馆开展。本次展览是点亮自贸港系列文化活动之一，共展出100幅以海洋为主题的油画写生作品，通过艺术的形式多维探索海洋文化内涵，向海南自贸港封关献礼。

本次展览持续至12月14日。展览位于海南省博物馆二楼海色轩长廊，集中呈现了百幅兼具思想深度与美学价值的精品力作，是中国油画界海洋题材创作成果的一次重要展示。

海南岛独特的海岸景观、椰风海韵以及深厚的海洋文化，为艺术家提供了丰富的创作素材。本次展览组织二十余位国内油画名家，深入文昌淇水湾、琼海沙美村、留客村等多地采风写生，从海浪礁石到渔村田园，从碧波蓝礁到侨乡韵味，以画笔记录海南岛的视觉之美与生命律动。

例如，丁一林创作的油画《“蝴蝶”来了》刻画了台风中摇曳凌乱的椰林；王辉的《古松渔港》描绘了海湾、渔船与蓝天白云相映的宁静画面；包泽伟的《博鳌渔港》则定格了红树林间渔船停泊的悠然景致；田卫平的《呀诺达的雨林》生动表现了湖畔热带雨林的蓬勃生机……

参展作品在艺术表现上注重融合与创新，既运用西方油画技法，也融入了中国写意精神，在厚重浓郁与细腻朦胧之间，描绘出海洋的壮阔与深邃。不少作品在呈现自然之美的同时，亦蕴含对海洋生态、人文历史的思考，赋予作品更深层的文化内涵。

海南省文联副主席、美协主席阮江华介绍，今年二十余位国内油画名家怀揣对海洋的敬畏与艺术赤诚，来到海南的山海、海岸、渔村与雨林采风写生，以画笔为媒介，穿行海岸，驻足滩涂。艺术家们以丰富的色彩与灵动的笔触勾勒海洋风貌，作品展现出海洋的壮阔与生命的活力，寄托了对自贸港发展的美好愿景。



游客在海南省博物馆欣赏画作。海南省博物馆供图

非遗海南

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

“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，在海口龙华区遵谭镇儒录村，已年过花甲的土法制糖海南非遗技艺传承人黄章伟，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，遵谭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”

在黄章伟的记忆里，童年的遵谭地区是被甘蔗林包围的。“80年代到90年代，”他说，那时遵谭镇几乎家家种蔗，每到农历十一月，榨季开始，整个村庄便沉浸在一种甜蜜的忙碌中。“家家户户都去制糖，整个村里面都是香的。”

这种弥漫整个村庄的甜香，是遵谭人集体的丰收记忆。黄章伟回忆，那时糖寮是村落中心，牛拉石碾缓慢转动，压出清甜的蔗汁，大灶里的火昼夜不息。他自小便跟在父辈身边打转，帮忙添柴、看火、打下手。

这门技艺没有正式的拜师礼，却在日复一日的烟火气中，如蔗汁般渗透进血液。父亲是老把式，经验都在手上、眼里。

集体生产的年代，糖是重要的农副产品。从好的卖给国家，不合格的、边角料，我们

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，奠定了遵谭人与糖深厚的情感联结。

简单中藏着技艺密码

土法制糖，看似工序简单——榨汁、熬煮、定型。但真要做出口感纯正、色泽温润、香气独特的红糖，每一步都藏着传承百年的技艺密码。

“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。遵谭地区的红糖好，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，完全靠制糖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

及数十年练就的一种难以言传的“感觉”。

“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舀入木格模具，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。

他依旧在坚守

“最多的时候，一年能处理两千多吨甘蔗，出两百多吨糖。”在20世纪80年代至2000年，是黄章伟的辉煌时光，他承包了村里的一个旧糖厂，带着弟弟和几个好友一起制糖。他们的红糖远销往广东、福建、浙江、上海等地，口碑甚好。

然而，近些年，古法红糖的江湖渐渐收缩。一方面，甘蔗种植面积锐减。黄章伟叹息，如今村里青壮年多外出务工，留守的老人们体力难以承受种蔗、砍蔗的重活。另一方面，市场在变化。“现在大家吃的东西多了，对糖的需求量也少了。”更关键的是，土法制糖成本高昂，从人工、柴火到时间投入，都远非机械化生产的白糖或赤砂糖可比。

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。”



黄章伟查看甘蔗长势。海南日报全媒体记者 张期望 摄



遵谭土法制糖。海口市龙华区文化馆供图

看海南