

档案里的海南

在海南，老字号的“老”，是一个相对概念。1988年建省前后，十万人过海峡，彼时海南的商业文化尚在发展之中。人们常说这片土地太年轻，年轻到似乎没有太多值得回望的过去。但这是一种误解，很多老店不是没有历史，而是没有记录历史的意识，它们的踪迹，比“1988”这个年份更久远。



跟着档案游海南

海南餐饮老字号

烟火温情存记忆

本期打卡

海南餐饮老字号(部分)

- 屯昌屯城镇 老礼堂美食工坊
- 东方八所镇 新港黄记四更烤猪美食店
- 陵水椰林镇 胡仕光陵水酸粉(原光明酸粉店)
- 陵水新村镇 蓝湾碧波海上餐厅
- 琼海嘉积镇 良昌老味
- 琼海嘉积镇 昌隆饭店
- 海口美兰区 拾味馆·国兴大道店)
- 海口美兰区 阿二靓汤·琼菜今古融
- 海口琼山区 龙塘世伯百年粉店
- 海口龙华区 龙泉人渔村
- 海口龙华区 琼菜王美食村
- 海口龙华区 立平野菜(南国饭店)
- 海口龙华区 厨房好味
- 海口龙华区 沿江饭店



郭玉光在渔排上的民宿。受访者供图

不只是生意 老照片里的渔排餐厅

陵水新村港,数百个渔排彼此相连,像一个漂浮的村庄。置家人郭玉光关于“家”的记忆,从海上渔排开始。

他于1990年出生,第二年,他的父母延续祖上的生计,在渔排上开了一家餐厅——碧波海鲜坊。四张桌子,几口锅,一家人的生活和生计都在渔排上。从此,郭玉光的人生就和海上渔排绑在了一起。

他发给记者的老照片里,有一张拍摄于1995年。奶奶抱着父亲友人的女儿,旁边站着他和弟弟,以及父亲友人的儿子。照片有些模糊,渔排木屋简陋,人们脸上带着笑。

还有一张,也是1995年拍的。他的母亲微微侧身,向客人介绍菜单,客人探着头,听得很认真,父亲则坐在一旁笑着。另一张拍于1997年。渔排上几张桌子,客人围坐着,窗外是停泊的船。看不清人们的脸,只见他们坐姿松弛。

郭玉光说,照片里,来渔排上吃饭的,最先是本地渔民和外省的鱼贩及游客。起初就几张桌,很容易坐满。到他上小学时,已经扩到十二张桌。

这些照片是谁拍的?郭玉光说,大多是游客。那个年代相机不普及,来渔排上吃饭的人觉得新鲜,按下快门,离开后又把照片寄回来。那些游客不会想到,自己随手拍下的画面,几十年后成了这家老店最珍贵的档案资料。

老照片勾起了郭玉光的回忆。小时候,他和爷爷奶奶,爸爸妈妈、弟弟妹妹一大家子都挤在渔排上。清晨,海上太阳升起,金色的光洒在木屋的板壁上。五六岁起,他每天坐着船去岸上上幼儿园,上小学,来来回回。小学春游,他总会邀请同学来渔排做客。爸妈用自家的粥和海鲜招待,同学们吃得开心,他在班里很受欢迎。

放学回来,大人忙不过来,他就帮忙捞鱼、杀鱼、招呼客人。厨艺也不是刻意去学,看妈妈、奶奶煮粥给别人吃,看得多了,自然而然就会了。什么鱼什么时候下锅,要煮多久,用量多少,都在脑子里,这就是置家人对大海的亲近感。

渔排不只是置家人干活的地方,更是家,无论走多远,关于“故乡”的记忆永远停留在了这里。有一件事让郭玉光记了很久。一位从新村港走出去的置家人,在深圳上班,想办一场特别的婚礼,便回到碧波海上餐厅,在水上完成置家传统仪式。

接到这个单子的时候,他心里觉得这不只是一桩生意,还有许把置家文化传承下去的愿望。

本期档案



20世纪90年代,郭玉光的母亲正给客人介绍菜单。受访者供图



海口龙塘世伯百年粉店的公鸡碗等老物件。海南日报全媒体记者 陈明艳 摄



海口龙塘世伯百年粉店被春破的石槽。海南日报全媒体记者 陈明艳 摄

不愿随意加价 旧物件里的那碗龙塘粉

海口龙塘世伯百年粉店原先开在镇上中山街,后来搬到了铁龙路,客人依旧不减。那天天下着大雨,店里坐了不少人,落雨声和说话声混在一起。展示柜里的老物件一声不响,像往常一样待着。

最角落的位置,放着一个石槽,底部通了一个洞。

吴桂英今年60岁,是王世伯的妻子,两人结婚已有40多年。她说,从她来到王家那天起,这个石槽就在了。印象中,婆婆总是坐在角落里,用石槽春芝麻。石槌一下一下砸下去,芝麻就碎了,油脂的浓香漫开来,满屋子都是。一碗龙塘粉不好吃,细节之一就在这里。

“谁也说不清是哪年开始用的,好像天生长在这里的。”她笑着说。

后来日子久了,石槽底被捣穿了。婆婆说,这东西又笨重又没用,丢了算了。嘴上这么说,到底没舍得丢,便堆在杂物间里,蒙了好些年的灰。再后来,粉店获评老字号,才想起来角落里还躺着这个“老伙计”,于是,它又重新被人看见。

石磨比较笨重,不在店里。早些年,米粉,全靠它一圈一圈地磨。大米泡上一两天,倒进磨眼,浆水慢慢流出来。王世伯的父亲那会儿,少有人说“海口”,他们管那头叫“府城”,天不亮就挑着粉上路,到水巷口去卖,来回七八个小时,全靠一对脚板。

龙塘地狭,当年自己种的米不够吃,做粉的米要从定安挑过来——也是用担子。如今,物资充足了,制作龙塘粉的米来自南渡江流域龙塘蛇桥一带出产的稻米,这碗“龙塘粉”越发名副其实。

角落里还有一个陶瓮,上头刻着“制豆浆壶”几个字。头一回看见的人都要愣一下——店里也没卖豆浆呀。

王世伯听了就笑。他说,准确来说,是做酱油用的。早年物资不充裕,酱油也要自己生产。豆荚发酵后就变成了酱油,所以叫“制豆浆”。老一辈开店,十八般武艺样样都得会。如今当然不用自己做酱油了,但这个瓮留了下来。

店里的碗也值得看。早年的碗,手感粗糙,没有釉色,就是最普通的陶碗。后来上了釉,便成了瓷碗,碗壁上出现了大公鸡,红冠绿尾,拙朴可爱。再后来,碗越做越精致,公鸡的颜色也越鲜艳。从粗陶到细瓷,从素面到彩色大公鸡——海南陶瓷业的发展,都写在碗上了。

大公鸡碗里装的食物,也从“粗茶淡饭”到“丰俭由人”,当年芝麻油酸菜拌粉就香得不行,现在,店里猪肉干、牛肉干、牛腩、羊杂、羊血等浇头琳琅满目,食客的碗里有了更多选择。

如今,制豆浆壶空了,粉碎芝麻不再用石槽,石磨换成了磨浆机,没有招牌的普通小店成了远近闻名的老字号,但一碗粉,还是大众能接受的价格。

吴桂英说,每次调价,一家人都要商量很久,定下来了,要跟每一位客人解释清楚。碰到那些手头拮据的老人,好不容易来镇上吃一次,他们就少收两块钱。

“也有人说我们的粉好吃,又是老字号,应该调价。”她说,“可我们不想随便这么做,生意做得好,招牌能打出去,全靠龙塘的父老乡亲,我们的粉要让大众吃得起。”

雨还在下,食客来了又走,老物件安安静静地待在那里。它们见过太多个下雨的日子,也见过比这更多的晴天。石槽底部的破洞,瓮上的图案、碗沿的磕碰——这么多年的日子,仿佛都收在里头了。

不故步自封活在过去 老字号的“新生意”

郭玉光还提供了一张老照片。画面上,妇女低着头织渔网,围栏尽头挂着网兜。那是20世纪90年代的置家渔排。海是田,船是牛,渔排就是家。

但渔排上的生活,也不都是“海上牧歌”。海上湿气重,住久了手脚关节疼;淡水从岸上拉,用电也不稳定;孩子上学坐接驳船来回,碰上风浪就提心吊胆……变化是慢慢来的。政府来人走访,问缺什么、难在哪。再后来出了文件——引导渔民往岸上走,往深海走,往休闲渔业走。排污管道接上了渔排,水上交通航线重新规划,违章搭建的渔排被清退,剩下的住户重新规整……海面上的秩序清清爽爽,和从前大不一样。

2021年,在新村镇政府引导下,置家渔排协会成立,郭玉光当了会长。“得有人牵头,把置家文化延续下去。”

他把自家餐厅改成了展示置家文化的窗口。渔排上辟出一块地方,老照片、老渔具都摆了出来。游客来吃鱼鼓鱼粥,低头是鲜美的粥,抬头就能看见置家人从前是怎么生活的。

他还开了海上民宿。24间房,建在渔排边上,推窗就见海。客人夜里能听到潮音,清晨被日光照醒。环境好了,游客多了,往来的摆渡船又密了起来。但郭玉光觉得还不够。他要在陵水开新店,还想开到海口去。他还在张罗伴手礼的事——置家特色的调味品、腌制风干的海产品……把它们做成标准化产品,让没来过的人也能尝到海的味道。

老照片里的很多人,在岸上有了各自的生活。郭玉光留在这片海上,不只是为了守着一家餐厅,更是为了看着置家文化慢慢地长出新枝新叶。

海口龙塘这厢,王世伯也在酝酿一件事。百年粉店被评为“老字号”后,总有人劝王世伯把品牌升级,到热闹的地方开一家“网红店”。

但王世伯有自己的想法。他计划开设一家新店,选址海口普通街巷,店面不大,租金也不高,以外带为主。“龙塘粉从一开始就是大众美食,正是因为有大众的托举,才有我们的历史。”他不愿意让这家老店脱离大众,而是要以省会城市为舞台,融入更广阔的市井之中。

几年前老店一场火灾,烧掉了大半间屋子,木梁成了黑炭,许多旧物件没能抢救出来,王世伯一度站在废墟里翻找。他说,那时候才真正心疼起来——有些东西没了就是没了,连个念想都不剩。

也就是从那时起,他有了保护意识。

“以前没文化,不懂得怎么打造品牌,没有梳理历史的意识。”王世伯坦言,过去那些事,全靠长辈口口相传。

这些年,他们在慢慢学。王世伯请人画了一幅画,描绘南渡江畔蛇桥的景象,以及龙塘粉制作的过程。他还请学者写了一副对联,挂在店里。他还有一个念头:在店里辟出一块地方,让来的人能亲手推一推石磨,看米粉是怎么从漏盘里变成粉条的。“现在的人不知道一碗粉是怎么来的。”他说,“要是能让他们自己试试,就知道这碗粉的分量了。”

这样的创新性探索,在海南老字号中并非个例。截至目前,我省已先后认定两批“海南老字号”,共计47家企业获得授牌,越来越多的老字号在延续传统技艺的同时,也在探索新路子:有的把生产车间打开发展工业旅游,让游客边走边买;有的把店铺变成文化体验空间,用场景留住人;有的拥抱电商和直播,把老味道卖到更远的地方;还有的跨界融合,与时尚餐饮、文旅项目联名合作……

在更宏观的层面,海南也越来越重视引导老字号创新发展,近期印发的《海南省支持老字号创新发展若干措施》,通过6个方面提升老字号品牌影响力和市场竞争力,助力海南国际旅游消费中心建设,让老字号不仅扎根乡土,还能融入更广阔的消费市场。

不放弃过去 割断记忆 『老字号寻踪记』

4月下旬,海南省档案馆四楼大厅,1993年至1996年的《海南日报》被搬到桌上,摞起来约有40厘米厚。报纸泛黄发脆,翻动时要格外小心。

海南省老字号企业协会会长陈燕、秘书长陈刚,一页一页地翻阅。陈燕参加过前两批老字号的申报工作,深知企业申报时最怕什么——拿不出东西来。时间越往前推,材料越难找。这一趟,她要赶在第三批老字号申报截止前,帮那些有潜力的企业把“存在过”的痕迹找出来。

翻开旧报纸,20世纪90年代的海南扑面而来。假日海滩游乐园的设计招标公告、关于金盘矿泉水的报道、罗牛山的招聘信息……陈燕一边翻阅一边感慨:“海南旅游业发展了这么多年,酒店、旅行社、旅游景区,都是应该关注的重点。”

老字号寻踪,为何难?“历史材料不打通,很多线索对不上,需要到处查询和走访。”海口市地方志办公室工作人员王美芳说,很多时候人们都说某家企业存在过,可就是找不到白纸上黑字的凭证——当年的工商登记不完善,记载稀少,加上时间推移,代际更替,一旦老一辈不在了,很多事就像断了线的风筝。

不过,老店也在慢慢觉醒。骑楼水巷口姚记辣汤饭负责人表示:“早年的水巷口不像现在这般,店里的故事更多藏在街坊邻里的记忆里。如今,姚记正一点一滴收集着老照片及街坊邻里的回忆,想把辣汤饭的故事讲给更多人听。”

王世伯感慨道:“我当年到广州,发现老字号都在用心保存自己的老物件,用来证明历史。回来以后,我才开始做这件事。”

几年前,有位阿婆回乡探亲,到世伯百年粉店吃了一碗粉,连声说:“味道还是好,几十年前就吃过。”王世伯把这话记在心里。2023年专程去屯昌登门拜访,亲手把粉送到阿婆手里。“近期打算再去一次,请阿婆做一份口述历史。”他说,“以后,这就是粉店的‘新历史’。”

郭玉光说,前几代人对“留东西”没概念。最早的时候,他的祖父、父亲在船上卖粥,后来变成在渔排上,再后来在渔排上开起餐厅。当年有过报道,报纸送到父母手上,也没留存。现在,他格外珍视手上的老照片,尽管有些模糊,却清楚地记着:有一家海鲜坊,住着一家人,听着海浪声,日夜不息,已过几十年。

“希望社会各界能共同推动历史材料的保护工作,不然很多有价值的信息,就在断层里消失了。”王美芳说道。

海南省档案馆的工作人员表示:“欢迎企业来省档案馆梳理自身历史,也欢迎社会各界将那些散落资料归拢起来,让档案成为海南企业传承发展的见证,也为后人留住一份有据可查的海南记忆。”



海口骑楼老街。资料图

数据来源:海南省老字号企业协会

文化中国行