

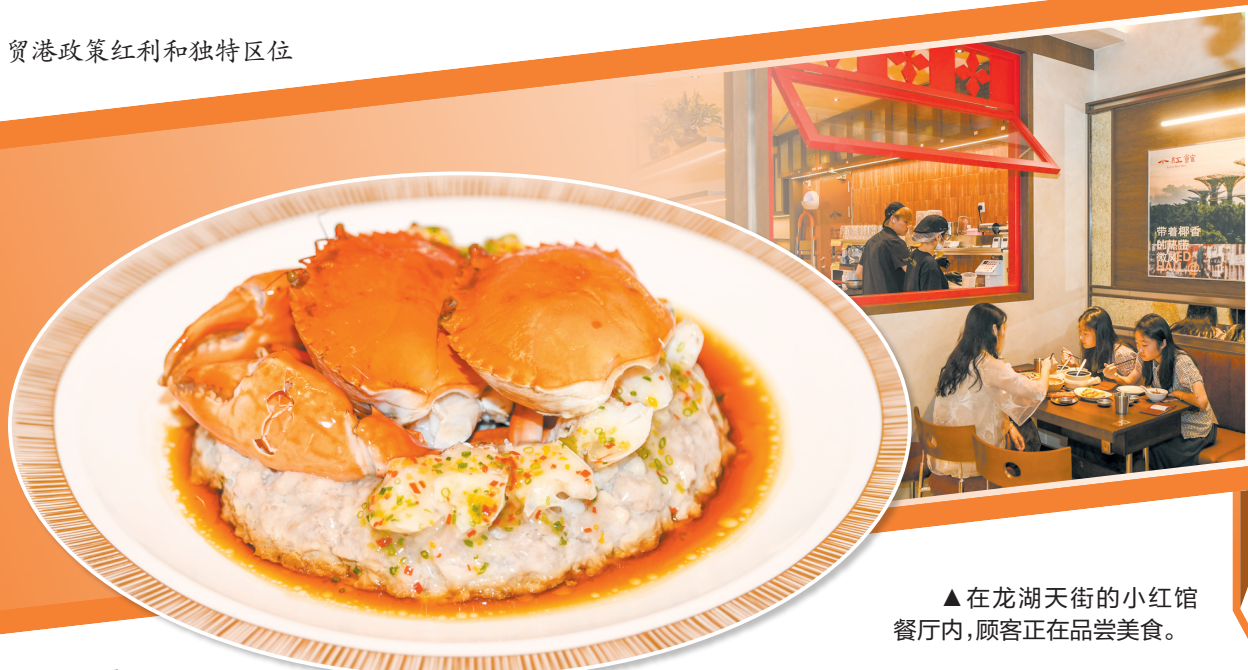
酥脆的天妇罗在油锅里滋滋作响,老字号文昌鸡饭店内传出浓郁香气,新式茶饮店推出多种特色口味……8月8日,正值周末,海口骑楼老街、龙湖天街、万象城等商圈人潮涌动,各类餐饮门店以多元风味“争抢”着消费者的注意力。从创意轻食到特色茶饮,从新入驻首店到“硬核”老字号,椰城市民的餐饮消费选择愈发丰富。这场从“味蕾”出发的消费升级,生动展现了海口餐饮消费市场的蓬勃活力,也为海口打造时尚消费活力之城注入了强劲动能。

餐饮业是稳就业、促消费、惠民生的重要载体,也是展现城市发展活力的重要窗口。今年以来,海口依托海南自贸港政策红利和独特区位优势,持续深耕餐饮消费市场,一手做强首店经济集聚新潮风味,一手推动本土老字号守正创新,通过政策赋能、场景提质、业态扩容,持续完善餐饮产业体系,助推全市餐饮行业高质量发展。

□本报记者 陈钰婷 陈歆卓

添一把消费热火 烹一道百味椰城

海口持续推动餐饮业提质升级绘就消费新图景



▲在龙湖天街的小红馆餐厅内,顾客正在品尝美食。

▲在第二届海峡两岸(海南)青年厨艺展示交流赛现场,造型别致的创意菜肴亮相。



◀海口万象城的万象食集吸引了不少市民游客前来寻味打卡。

▲沿江·海南鸡饭餐厅的招牌菜品文昌鸡皮黄肉嫩、汁水丰盈,深受顾客青睐。



►在2026年海口市“工会杯”烹饪技能大赛暨“海口一桌菜”厨艺展示交流赛中,参赛选手制作的菜品兼具颜值与风味。



▲在2026年海口市“工会杯”烹饪技能大赛暨“海口一桌菜”厨艺展示交流赛中,参赛选手正在调试菜品。



▲位于骑楼老街的沿江·海南鸡饭餐厅内,工作人员为食客送上特色风味餐食。



▲位于龙昆南路的龙泉渔村店内,工作人员正在摆放各类特色风味礼盒。

本版图片均由本报记者 康登淋 摄

◆首店集聚 转角遇见新滋味

8月8日中午,正值用餐高峰期,海口万象城负一层的万象食集人气十足。在博多天一天妇罗牛排饭铺面的开放式厨房内,厨师精准把控油温,大虾、时蔬被裹上薄如蝉翼的面衣入锅,瞬间变得金黄酥脆。食客们围坐一旁,观赏料理制作的全过程,在滋滋作响的烟火气中,第一时间品尝这份新鲜出炉的美味。

“一直很喜欢吃天妇罗料理,之前外出旅游才能吃到,现在在海口就能打卡。”市民林蓉和朋友专程前来探店,桌上还摆着芝士肉干吐司、泰式奶茶等多家万象食集新店的特色餐食。“海口的餐饮门店越来越多,美食选择更加丰富,日常生活都更‘有滋有味’了。”林蓉笑着说。作为海口万象城今年6月新推出的

美食主题空间,万象食集集中引进博多天一天妇罗、李山山茶事、朴下隆九等7家海南、海口首店。多元新锐餐饮品牌的集群亮相,让商场美食消费场景进一步丰富。万象食集首店集群开业以来,凭借差异化风味火热“出圈”,吸引许多市民游客前来寻味打卡,成为海口颇具人气的餐饮新地标。

海口商圈的餐饮首店版图正持续扩容。在龙湖海南海口天街,近期开业的小红馆、福和面馆、囍冉广西菜等海南首店,凭借创意菜式与新潮就餐环境,成为不少椰城市民探寻美食的新去处。

“我和家人平时很喜欢逛龙湖天街,这里经常有首店开业,总有不一样的新鲜感。”市民王瑞杰说,层出不穷的餐饮新

店为生活增添了不少“探索未知”的趣味。

今年以来,龙湖海南海口天街持续加大品牌招引力度,上半年共集中引进30家国内外知名首店品牌,其中餐饮类首店涵盖新式茶饮、面包甜点、创意融合菜、地域特色小吃等多元品类,此外还开展了阿拉比卡咖啡快闪、可口可乐快闪、“蓝带啤酒交易所”等餐饮类海南、海口首展活动,以持续上新的商业资源,不断激发商圈消费新活力。

引进一家首店,激活一片商圈。放眼椰城,各类餐饮首店落地,不仅丰富了市民游客的味蕾感受,更形成“首店打卡、流量集聚、消费扩容”的良性循环,持续提升城市消费吸引力,为海口建设时尚消费活力之城增添餐饮新动力。

◆老牌突围 守正创新拓市场

炉火静静煨煮,香气引人垂涎……在海口龙华沿江饭店的后厨,厨师正热火朝天地烹制文昌鸡,火候与时长拿捏得恰到好处。一盘盘被端上餐桌的白切鸡皮黄肉嫩、汁水丰盈——这是一众食客到店必点的招牌菜品。

作为承载着经典琼味记忆的老字号品牌,海口龙华沿江饭店深耕文昌鸡烹饪技艺数十载,凭借对匠心品质的坚守积累群众口碑。面对餐饮消费迭代升级的新形势,老牌餐饮如何突破瓶颈、吸引新客群,成为老字号转型发展的重要课题。对此,海口龙华沿江饭店第五代传承人符之望用行动给出答案:守好老味道,拥抱新市场。

近年来,符之望在坚守古法口味的

同时不断创新升级,带领团队研发出盐焗鸡、椰子鸡等多款便携伴手礼,让省外食客也能品尝地道琼味。与此同时,他持续拓宽市场布局,不仅稳步进驻北京、上海、重庆等多个城市,还带着品牌积极扬帆“出海”,顺利落地新加坡开设线下门店,在保留招牌文昌鸡的基础上,加入黄灯笼蒸鱼、海南斋菜煲等多款经典琼味。该门店自开业以来客流量持续攀升,口碑节节走高,成为当地颇有名气的网红餐厅。这也是琼菜文化走出海岛、走向国际的一个生动缩影。

本土老字号创新突围的故事,正在椰城不断上演。龙泉集团创立至今已有30余年,面对数字化消费蓬勃发展的新形势,龙泉集团主动拥抱变革,全面搭建

饮消费市场潜力巨大。”海南省烹饪协会会长陈建胜认为,举办厨艺赛事、行业交流活动,可以让更多人了解海口的优质食材、独特的琼菜技艺,还能助力从业者拓宽视野、交流经验、精进技艺,持续推动海口餐饮产业提质升级。

餐饮行业活力涌动的背后,是政策红利的持续赋能。今年4月出台的《海口市消费新业态新模式新场景试点项目与资金管理办法》,提出支持具有引领性的国内外品牌开设高能级首店、旗舰店、概念店;支持老字号企业、新消费品牌企业依托本地优质消费资源,开设新店、旗舰店,或联动其他IP品牌企业开设跨界联名店,开发推出“老牌新品”“国货潮品”,

单个项目补助金额不超过500万元。

在餐饮消费层面,海口紧抓有奖发票试点工作契机,以“真金白银”的奖励调动市民主动消费的积极性,双向激活商户经营活力与群众消费热情。同时把握春节、“五一”、欢乐节等节庆契机,分批投放政府消费券,积极在餐饮领域让利惠民,进一步降低市民消费成本。市商务局有关负责人介绍,下一步将依托消费新业态新模式新场景试点契机,加大国内外知名首店招引力度,支持本土老字号创新发展,持续丰富餐饮业态供给;同时发力消费端,通过发放消费券、开展促消费活动等举措,持续助力全市餐饮消费市场高质量发展。

◆政策赋能“真金白银”促升级

日前,2026年海口市“工会杯”烹饪技能大赛暨“海口一桌菜”厨艺展示交流赛在骑楼老街火热开赛,来自全市25支餐饮企业队伍的75名选手同台竞技,使用海南本地生鲜食材、特色物产,创新研发出一道道兼具颜值与风味、融合传统与新潮的琼菜作品,赢得现场市民游客的掌声与认可。

厨艺赛事好戏连台。第二届海峡两岸(海南)青年厨艺展示交流赛也于近日举办,琼台青年厨师以菜为媒、以技会友,在风味碰撞中深化饮食文化交流,搭建起两岸餐饮行业融合发展的桥梁。

“海口坐拥得天独厚的旅游资源与自贸港政策优势,加上食材资源丰富,餐

□本报记者 陈歆卓

当开放式厨房里的天妇罗伴着滋滋响声新鲜出炉,当传统老字号研发的琼味伴手礼不断推陈出新,当琼味创意料理在百年街巷间产生匠心碰撞……海口的餐饮版图正不断扩容,用一道道“新滋味”丰富着椰城热气腾腾的生活画卷。从新潮首店的落地生根,到老字号的破圈突围,海口餐饮产业新旧动能转换正不断加速——

首店的涌入,为城市注入新鲜血液,带来多元风味和新潮理念,精准捕捉着年轻一代对“新鲜感”的渴望,搅动了海口建设时尚消费活力之城的“一池春水”;而老字号的守正创新与勇敢“出海”,则是在守护城市文化根脉与集体记忆的基础上,让地道琼味在传承中焕发勃勃生机,到更广阔的舞台上讲述海南美食故事。

蓬勃生长的餐饮新业态,最终化作海口市民餐桌上热气腾腾的烟火气,让这座城市的日常变得更有滋味。从“引进来”到“走出去”,从“守匠心”到“拓新局”,海口餐饮业的升级更新,不仅激活了消费市场,更在潜移默化中提升着人们的生活品质。在高标准建设海南自贸港核心引领区和“六个之城”的进程中,这些“舌尖上的变化”,便是海口市民群众触手可及的获得感与幸福感,城市的宜居底色也在一日三餐中变得愈发鲜明、温暖。

餐饮业向新 烟火气向暖