



小镇烟火事

编者按

当世界再次聚焦博鳌亚洲论坛年会,我们走进博鳌小镇一隅,捕捉这里烟火人间的光影。海风裹着渔船的汽笛声,撞上杂货店的斑斓香;小餐馆的电视机播着嘉宾演讲,混着平锅博鳌鱼的滋滋响……

在这里,没有宏大的叙事,只有柴米油盐间的真情流露;没有华丽的辞藻,只有质朴话语中的岁月变迁。从清晨第一杯老爸茶,到夜晚灯光下的促膝长谈,小镇的烟火气从未散去。

今起,海南省融媒体中心(新海南客户端、南海网、南国都市报)推出《小镇烟火事》栏目,让我们一同感受博鳌小镇的温度,通过百姓视角,见证博鳌之变。

博鳌鱼香里的时光切片

火辣湘菜里吃出边海小镇变迁的鲜甜味儿



“眼镜哥”吴铁平。(记者苏桂除摄)



川湘园厨师在炒菜。



扫码看视频

博鳌镇东山街39号,红色的门头除了川湘园三个大字,还标注着湘川菜、海南菜,门前的柱子上贴着“二十多年老店欢迎你”。平日里,“眼镜哥”吴铁平会搬张椅子坐在门外,热情揽客、指挥停车,许多客人都听到过那句带点湖南口音的“不好吃不用给钱”。

随着博鳌亚洲论坛2025年年会的举办,川湘园的生意火爆非常。有老客循着记忆中的椒香推门而入,也有游客慕名而来,和“NPC”吴铁平产生新的对话。

□南国都市报记者 韩星 苏桂除/文 郑光平/图

“不愧是老店,这鱼好吃!”

“老板,有什么推荐啊?我们是第一次来博鳌。”

“可以试试店里的平锅博鳌鱼,农家小炒肉,井冈山豆浆皮,你们两个人不用点太多,三个菜够吃了!”吴铁平的精准推荐,给客人安排得十分妥当。

这家两层小酒楼里,吴铁平说的这几样是经过众多食客认证的招牌菜。不一会儿,博鳌鱼端上桌,从山东自驾来海南的张兰夹了一筷子鱼肉品尝,脸上露出惊喜的表情,“鲜辣嫩滑,这味道绝了!”她对着吴铁平竖起大拇指,“老板,不愧是老店,这鱼好吃!”

吴铁平笑着回应:“这鱼是博鳌本地鱼,刺少肉嫩,很多人来了都会点,老外也爱吃呢!”

川湘园里的平锅博鳌鱼,海南食材,湖南做法,选用从万泉河入海口捕捞的新鲜半咸水鱼,刺少,肉质香嫩,辅以鲜爽酸辣的泡椒,好吃到吞舌头,屡次被食客“墙裂推荐”。店里虽主打湘菜、川菜,但新鲜的鱼虾贝类应有尽有,海南食材融入香辣椒麻,成了独具一格的美食风味。

湘琼味合,博鳌韵长。

大众点评上,有老客用餐后发表评论:“连续20年,每年来这里吃几次饭,眼镜老板没变,位置没变,菜品也没变。不仅仅是为了那条博鳌鱼,更为了重温往日的欢乐。”

“年会一开,生意翻一番”

吴铁平从1999年来到博鳌开店,川湘园比博鳌亚洲论坛还要大上两岁。

“饭店门前的东山街,以前叫作‘锦绣路’。叫这个名字的时候,还是1999年,这条路只是一条土路。”吴铁平一开口,就将记忆拉回了26年前。

那年,吴铁平32岁,在湖南益阳一个国营火柴厂当领导。在报纸上看到博鳌亚洲论坛即将落户博鳌镇的消息后,他做了人生中最大胆的一个决定,辞掉工作,带着借来的5000块钱和妻子、小舅子三人来到博鳌,租下一间十来平方米的小铺面,开一家川湘菜馆。

世界性的论坛,必将吸引天南海北的人,届时博鳌一定会热闹起来。吴铁平这样想着。

也许是来得太早了,他还记得,“那个时候镇上也没有几家餐馆,更不用说是外地人开的外地餐馆,有一年多的时间店里生意很一般。”

这种情况一直持续到2001年博鳌亚洲论坛成立大会举办前。超前的眼光加上坚定的心态,让吴铁平最终等来了丰收的喜悦。他说,当年年会一开,店里的生意马上翻了一番。

论坛成立后,吴铁平的这家特色餐馆,迎来了来自各地的客人。因为平时戴着一副眼镜,吴铁平“眼镜哥”的称号也由此而来。

随着博鳌的人气水涨船高,街上饭店、酒店陆续开张。不变的吴铁平和他的川湘园,成了博鳌的打卡点,见证着变化的人和事。

26年,他的根深深扎在了博鳌

参会的嘉宾、论坛服务保障人员大多都在川湘园里吃过饭。这里也是周边当地人第一次吃湘菜的地方。

2001年博鳌亚洲论坛成立时,博鳌镇上只有包含川湘园在内的零星几家餐馆。如今,重庆火锅、新疆烧烤、贵州酸汤、东北铁锅炖等全国各地特色美食集聚博鳌,与本地老爸茶、渔家排档比邻而居,大家的生意越来越好。

随着川湘园的名气越来越大,已经开了26年的川湘园在今年成为博鳌镇的“老字号”。曾经只有十几平方米的小餐馆也扩大到现在的二层小酒楼,店员增至6人。

“眼镜哥”吴铁平就这么一直站在川湘园的门前,看着世界各地的游客们在中国风味间自由穿梭。

“最开始看到老外怕不好交流,但这些年来店里吃饭的外国人起码也有成百上千人了,很多都能说上几句普通话,他们跟我说菜好吃、good。”在吴铁平眼中,博鳌虽小,但视野很大。

迎来送往间,26年的光阴在镬气中蒸腾。闽海人吴铁平在博鳌扎下根来,时光在他眼角犁出细密的沟壑。他的小儿子在博鳌出生、长大,能用一口流利的海南话在市场上讨价还价。这个常在饭店门口揽客的“眼镜哥”,成了博鳌味觉地图上的坐标点。

更深刻的变化发生在人们的观念里。博鳌镇南强村的莫泽海从渔民变为民宿老板,沙美村的冯锦锋带领村民开起了咖啡馆。当万泉河的浪花拍打着博鳌的堤岸,当世界各地的思想在这个小镇交汇碰撞,川湘园里翻炒着时代的滋味——那是湘菜的火辣,是琼海的鲜甜,更是中国开放包容的独特风味。



游客们打卡“眼镜哥”吴铁平的川湘园,品尝招牌菜平锅博鳌鱼。