

开栏的话：

在海南，老字号餐饮品牌不仅承载着地方的文化和历史，更是美味传承的象征。

根据海财经研究院发布的《2024 海南老字号创新发展趋势洞察报告》，与“食”相关的老字号占据半边天，酒店餐饮、食品生鲜、粮油调味、茶叶五大类目老字号占比为 82.9%。目前，海南共有 47 家老字号，其中酒店餐饮类企业 14 家，占比约为 30%。

其实在美食遍地开花的海南，还有许多深受群众喜爱的老店等待挖掘。哪些店有成为老字号的潜质？这些店是如何让世人爱上琼菜？即日起证券导报推出“藏不住的老海南”系列报道，深入挖掘海南老味道，带您品味那些历经岁月沉淀，依旧熠熠生辉的饮食文化瑰宝。



新得利地胆头鸡汤：市井鲜味一锅出

□ 本报记者 陈昱据

夜幕降临，人们从四面八方汇聚到海口金垦路，只为了了一锅汤。随着汤的煮沸，各种食材的香气开始释放，混合着汤底的鲜美，空气中充满了诱人的香味，让人垂涎欲滴。新得利这锅地胆头鸡汤，就这么“咕嘟咕嘟”地煮了三十年。

就地取材，本味至上

新得利地胆头鸡汤的创始人许明祥来自万宁兴隆。他介绍，小时候感冒发烧，大人就去挖地胆头煮水喝，很见效。

1983 年，他的父亲许绍庭带着许明祥在家乡开起了以地胆头鸡汤为特色菜品的餐馆，他将野生地胆头与文昌鸡结合，地胆头作为一种药食同源的食材，不仅赋予了鸡汤独特的香味，还带来了保健的功效，深受当地街坊欢迎。

守正创新，消费者有口皆碑

许明祥向证券导报记者介绍，要熬好这锅汤，新得利有独门秘方。首先准备猪大骨，加入祖传配方熬制 3 小时作为汤底，端上桌后，放入约 3 两的地胆头煮 5 分钟，随后加入文昌鸡煮开 2 分钟，用勺将浮沫和浮油撇去，改用小火，就可以食用了。

鸡肉也有讲究。“我们提供嫩鸡和老鸡两种选择，满足不同食客的需求。嫩鸡为 150 日龄鸡，肉质鲜嫩，是大多数外地人的选择。老鸡是 220 日龄鸡，肉质更为紧实，深受海南人的喜爱。”如今，地胆头

飘香岛外，让更多人尝到海南味

中国烹饪协会发布的数据显示，今年上半年，全国餐饮市场虽呈现恢复态势，但餐饮企业普遍面临收入增长而利润未同步增长的困境。协会分析指出，价格战、同质化竞争以及成本压力的持续上升，是造成这一现象的主要因素，“内卷”愈演愈烈。越来越多的餐饮企业认为，不出海，就出局。

多年来，新得利地胆头鸡汤 24 小时营业，无论什么时候到店，由胃到心都能感受妥帖慰藉。

1994 年，许明祥带着这锅地胆头鸡汤开到海口金垦路，也就是现在的新得利地胆头鸡汤(以下简称新得利)。

他回忆起当年，“那时海口只有我们一家以地胆头搭配文昌鸡煮汤，每天生意十分火爆，一晚上翻三次台是常有的事。”

地胆头是什么？为什么多年来深受海南老饕喜爱？

随着人们生活水平的提高，消费者不仅

鸡汤烹调技艺正在申请海南省非物质文化遗产。

但新得利的发展并不囿于一锅汤。地胆头除了用来煮鸡汤，新得利厨师团队还不断探索新的烹饪方法和食材搭配，以满足现代消费者对健康和口味的需求。该团队开发出地胆酱，历经 49 个月的刻苦研发，最终选用地胆汁和九种健康食材巧搭而成。创新菜式“地胆虾碌”具有口味新奇、健康养颜、老少皆宜等特点，受广大消费者认可。

走过 40 年餐饮之路，许明祥坦言，地方食

证券导报记者注意到，上午 10 时许，食客在悠闲地喝着兴隆咖啡、柠檬红茶。许明祥指向店门口，“你看，现在走进门的是我们的老顾客，基本每天早上都会来我们店里休闲。”

多年下来，新得利已经积累了一大批忠实粉丝。许明祥表示，下一步也要将这锅汤带到岛外，考虑在重庆、深圳等城市布局，让更多的人尝到这锅鸡汤。

琼菜脱胎于粤菜，又自成一派。琼菜文化的多元化特色正在向世界绽放：椰子鸡

要吃饱吃好，还要吃得更健康。

中国有着悠久的食疗文化，许多汤品都具有特定的食疗功效，如清热、去湿、滋补等，反映了中医的养生理念。

地胆头正是一味药食同源的食材，具有独特香味及保健功效，如今在琼粤地区被作为煲汤原料广泛使用。新得利使用的地胆头源自文昌、万宁，野生生长，做汤主要用其根茎部，枝少而硬，具有凉血、清热、利水、解毒的功效。

材是地域风情的缩影，海南有非常多很好的在地食材，需要将其进行重塑和创新，赋予它们新的生命和形态。

2018 年、2023 年，许明祥陆续在海口市秀英区、新埠岛新开 2 家新得利海鲜酒楼。客人除了能品尝到地胆头鸡汤，还能品尝到更多创新海鲜菜式。许明祥的儿子许学庆也于 2022 年加入到新得利品牌运营中，经过线上推广，许多游客了解并品尝到新得利地胆头鸡汤，通过这锅汤丰富了对琼菜的认识。

火锅、糟粕醋火锅已经开到北上广深等一线城市乃至中西部二、三线城市，地胆头鸡汤作为琼菜精髓的健康菜品同样有机会走得更远。

在海南，还有许许多多像许明祥这样对食材葆有坚持的餐饮人正在前赴后继地把琼菜发扬光大，海南可以打造餐饮共同体，携手餐饮人，通过“美食+文旅”、夜经济等促消费活动持续发力，助力海南老字号餐饮品牌发展。

