

# 新天地美食街

## 文化路夜市



■文/图 见习记者 张 赢

8月31日晚,记者在源汇区文化路与金江路交叉口附近看到,文化路夜市灯火通明,市民三五成群,在摊位前落座,吃着风味特色小吃,喝着冰镇饮料,品尝小料丰富的雪花酪……大家在夜色中大快朵颐,摊主的叫卖声此起彼伏,美食的香气扑鼻而来,构成一幅充满活力的夜景图。

文化路夜市烟火气十足,凝结了摊主辛勤劳作的汗水与心血。他们勤勤恳恳,不辞辛苦;他们手艺精湛,用耐心、热情的服务和可口的小吃收获了一大批忠实客户。

陈记擀面皮是文化路夜市的第一批商户。2019年,他们从文化路北段搬至文化路南段。每天天不亮,摊主陈洪便和妻子开始准备一天所需的面皮,并挑选新鲜的配菜,保证顾客吃得放心。“看着顾客吃得开心,我也开心。”陈洪说。

带着儿子来就餐的谷女士是陈记擀面皮的忠实粉丝。“我从文化路北段追到文化路南段,就是为了这一口美味。这是我记忆中的味道,是幸福的味道。”

文化路夜市作为城市夜经济的重要组成部分,为市民提供了丰富的餐饮选择,成为人们放松身心、享受生活的重要场所。这里美食品种丰富,可以满足不同人群的味蕾需求。除此之外,文化路夜市还有售卖衣服、书籍、古玩、玩具等摊位,满足市民闲逛需求。

源汇区城市服务发展中心工作人员告诉记者,在夜经济蓬勃发展的背景下,文化路夜市众多餐饮商家通过创新菜品、提升服务质量等吸引顾客,大大激发了消费潜能。目前,越来越多的商户入驻文化路夜市。现在,文化路夜市拥有近90家餐饮商户、200余个百货摊位。

“听同事说文化路夜市有很多好吃的,我便带着家人来尝尝。这里的夜市干净,美食众多。漯河人真幸福!”来自西平县的吕先生提起文化路夜市竖起了大拇指。

## 发展

## 夜经济

## 消费

## 添活力

## 新天地美食街

■文/图 见习记者 张 赢

“爆裂肠五元两根。”“烤面筋十元三串。”“冰镇绿豆沙清甜解渴。”……8月30日晚,新天地美食街游人如织,商户叫卖声此起彼伏,奏出一首欢快的交响曲。

新天地美食街位于源汇区交通路与人民路交叉口北100米路西,共有200多家美食商户。得益于独特的位置优势,新天地美食街兼具时尚、美食元素,深受年轻人喜爱。和同学来此的女大学生小刘说:“新天地美食街美食多,有很多新鲜事物。我和同学每到周末便来逛一逛。”

除了烤面筋、臭豆腐、炒凉粉等美食,不少网红美食也涌入新天地美食街。放眼望去,不少年轻人摆摊售卖提拉米苏、舒芙蕾、蜡瓶糖等美食——新风味与传统美食产生了碰撞。

“现做的提拉米苏有芒果、咖啡、草莓等多种口味,请随意挑选。”29岁的殷文静与其丈夫在今年8月份摆摊售卖手作提拉米苏。她告诉记者,自夜市摊开始火爆之后,她便萌生了全职创业摆摊的想法,将自己最拿手的提拉米苏切块进行售卖,吸引了不少人前来购买。“我们一股下午5点开始出摊。我们的提拉米苏口味丰富,顾客多时不到仨小时便能售空。”殷文静接受采访时一脸笑容。

“我喜欢摆摊,因为约束较少。这是我喜欢的生活方式。”殷文静介绍,她在摊位旁架起了拍摄设备,经常在社交平台上发布作品、直播,希望借助网络将生意越做越红火。

## 八食堂夜市

■文/图 见习记者 张 赢

“老板,来两碗炆锅面,少放辣椒。”8月30日晚9点,65岁的陈女士和好朋友在八食堂老代炆锅面店前坐下。鲜美的骨汤、碧绿的海带丝、筋道的面条十分诱人,香菜、荆芥的点缀让人胃口大开,粉条、豆皮、海带、青菜和面的搭配恰到好处……炆锅面在筷子的搅动下散发出一阵阵香味。

“我和老姐妹离八食堂并不远,但一直想念这里的味道。几十年来,马路街两旁的房子变了,路宽了,但是这面的味道一直没变。”陈女士挑起碗里的面条,对老板的手艺赞不绝口。

“八食堂夜市起源于国营第八食堂。随着城市的发展,众多商户以八食堂为中心集聚起来,形成八食堂夜市。”老代炆锅面老板代洪伟告诉记者,“1977年,我父亲在八食堂旁边支个摊卖炆锅面。大约在1995年,老代炆锅面有了店面。父亲年纪越来越大,我便接手家里的炆锅面生意。父亲告诉我,要让顾客吃得健康、放心。卖炆锅面这么多年,我一直熬制纯正的大骨汤,再加入盐和胡椒简单调味。我家的炆锅面又好吃又干净。”

八食堂夜市位于源汇区马路街与五一路交叉口东,有海鲜、烧烤、炆锅面等多种美食。在洪涛砂锅面就餐的李先生



说:“我是土生土长的漯河人,年轻的时候对八食堂印象最深的便是这里的烟火气。烧烤的香味和烩面的热气是我对老城区特有的记忆。”

城市日新月异,但八食堂的烟火气从未改变。

编者按

流光溢彩处,沙澧夜未央。漯河的夜市,此起彼伏的吆喝声让人忍不住驻足,形形色色的摊位吸引着男女老少,色、香、味俱全的美食挑逗着人们的味蕾……近日,本报记者走进我市各大夜市,用文字记录烟火气中的城市繁华,用镜头定格夜经济的活力瞬间,深入挖掘平凡人的烟火故事。走吧,随记者一起去逛逛——

## 黄河广场夜市

■文/图 见习记者 李沛真

烤羊肉串、火烧夹肉、烤面筋、炸鸡、雪花酪……8月31日晚,夜幕下的黄河广场夜市人声鼎沸、热闹非凡,各色小吃吸引了众多食客。人们一边品尝美食,一边欣赏夜色,十分惬意。

“一份炸鸡柳、一份炸藕盒、一份鸡肉串……”在杨家兄弟炸鸡摊位前,不少食客在排队。蔡先生是这个摊位的摊主,在黄河广场夜市出摊已经有五六年。他一边炸鸡柳,一边告诉记者:“今天是周六,有不少顾客光顾。”

在一家烧烤摊位前,摊主马中兴正在穿羊肉串。据介绍,他们已在此出摊十几年。“我每天上午买菜、备菜,下午准备烧烤用的食材,手工穿好烤串,一直忙到晚上收摊。”马中兴告诉记者。家住黄河广场附近的市民赵先生与几名好友在此聚餐。赵先生说:“5月份以来,我每隔几天就来吃一次。这里的食材新鲜,定价合理,老板实在。今天我和召陵区、周口的朋友一起约在这里吃饭。”

除了各色美食,黄河广场夜市的规范管理也让食客舒心。近年来,黄河广场夜市管理办公室严格按照夜市管理流程,做好夜市管理工作。工作人员李勇告诉记者:“开市前,我们检查摊主的准备情况,如商户证照、着装、‘三防’设施等。开市后,我们关注重要路口交通情况。收市后,我们做好市场清理督促检查工作,确保摊撤地净。”

## 雪霁花海夜市

■文/图 本报记者 于文博

8月31日晚7点多,淞江路雪霁花海夜市,烹饪的滋滋声、商家的吆喝声、食客的谈笑声奏出一首动听的“小夜曲”。

雪霁花海夜市有100多个摊位,各类特色小吃、手工艺品、娱乐项目等应有尽有。夜市西侧,烧烤、柠檬茶、雪花酪、关东煮等美食让人应接不暇。“这里的美食又多又干净,我和几个朋友都很喜欢在这里吃东西。”市民王女士在一家饮品店前排队时告诉记者,她每次来都要尝两三种食物,感觉很过瘾。

在一家售卖儿童玩具的摊位前,几名家长正带着孩子认真挑选。在一家套圈摊位前,一位市民手拿塑料圈进行投掷,围观的群众不时发出阵阵欢呼声。在一家销售小工艺品的摊位前,几名爱美的女士正在挑选心仪的饰品……

“在节假日,这里真是人挤人。”市民许先生告诉记者,他很喜欢到雪霁花海夜市,“这里有吃的、有玩的,景色也不错,给人很好的体验。”

一家烧烤摊前,顾客排起了长龙。摊主熟练地烹饪食物、和顾客打招呼、收钱,忙而不乱。“我在这里摆摊快三年了。”摊主尚先生告诉记者,“夜市生意有季节性,节假日和夏夜人流量更大。”尚先生说,选择雪霁花海夜市是因为此处地方开阔、人流量较大,安全卫生有保障。记者看到,雪霁花海夜市整体路面干净,摊位布置合理,每个摊位都标有序号,身穿制服的召陵区城市发展服务中心东城中队队员正在对车辆停放、流动摊位等进行管理。

“希望雪霁花海夜市能成为新的夜间消费打卡地,为我市夜经济增添更多活力。”采访中,不少摊主和市民表达了他们对雪霁花海夜市的期待。

## 光明南路夜市



■文/图 本报记者 于文博

小夜市,大民生。夜市丰富了群众的生活,也激活了消费市场。8月30日晚,记者到召陵区光明南路夜市采访,看到许多市民在摊位前边吃边聊,烧烤、麻辣烫、白吉馍等各类美食令人目不暇接,整个夜市烟火气十足。

“在空调房里工作了一天,晚上和朋友出来吹吹风、吃吃烧烤,我感觉很放松。”市民陈先生告诉记者。“我们一家人经常在这里溜达。”市民刘燕说,“孩子喜欢吃这里的鸭脖,每次来这儿都要买一些回去。”

夜市的繁华让摊主用心经营的动力更足。一家

烧烤店的十几张桌子前坐满了顾客。老板站在烤炉前忙得不亦乐乎。“我们在这里摆摊4年多了,有很多老顾客,生意比较稳定。”摊主杨会云告诉记者,这个摊位由她和丈夫两人经营,经常忙到深夜两点。夏季和节假日人流量多时,他们会忙到更晚。“夜市管理很规范,卫生、安全等方面都有保证。我们在这里做生意挺放心的。”杨会云说。

距离杨会云的摊位不远处有一个串香摊位,摊主叫姚伟奇。1年前,姚伟奇从郑州返回漯河创业。“我们一股晚上11点左右收摊。从傍晚到收摊,顾客一直不断。”姚伟奇说,“做生意很辛苦,但看到有这么顾客,我心里还是很高兴的。”

夜市的发展离不开规范管理。近年来,召陵区合理引导夜市规范发展,提升服务能力和管理水平,积极挖掘夜经济消费潜力。据了解,召陵区城市发展服务中心天桥中队的队员每天都会光明南路夜市巡逻,督促商户做到经营时间规范、经营区域规范、经营设施规范、环境卫生规范、守法文明经营,并对油烟污染、规范停车等进行检查,全力保障道路畅通,维护夜间市容环境,让市民尽享烟火气。



扫码观看视频

