

寻味焦作之美食街区一

平光美食街区的烟火气

本报记者 陈东明 齐云霞

“一座城市最有味道、最有烟火气的地方就是充满烟火气的老街，这些街区不仅承载了人们对美食最深刻的记忆，还承载了许多市民的过去和儿时的回忆，人们不仅钟情于这里的美味，还留恋于这里酸甜苦辣的故事，感受人世沧桑里的岁月静好。怀府菜，家乡味，寻找焦作美食，感受怀府味道。今天，本报《寻味焦作》栏目记者带读者探访的是城市记忆：焦作美食街区“焦南夜市”。

在焦作，如果谈起美食街区的话，那么首推的应该是“焦南夜市”。因为这里不仅是改革开放后焦作第一个真正的美食街区，这里也见证了上世纪80年代以来焦作民营餐饮企业的发展过程，历史变迁。



辉煌的记忆

“我是在这一片长大的，也是在这里真正成长起来的。”日前，在记者的采访中，谈起曾经的“焦南夜市”，李记杂面店的老板李玉新说。1987年生的李玉新，从儿时便跟随开店的父母在这条街区感受着烟火的气息，奔跑于桌椅之间。

在他的记忆中，每到晚上，“焦南夜市”里灯火辉煌，人声鼎沸，烟火飘渺中，穿梭的人流中，各种美食的香味中，点点滴滴汇聚成了他童年的美好记忆。

当时，不仅是附近的居民喜欢晚上来这里小聚，四面八方的人们也都是骑着自行车纷纷来到这里。

“各种风味都有。”李玉新说。当时他父母在这里摆了个摊儿，每天生意繁忙，根本无暇顾及他。

“在我的记忆里，这里啥吃的都有，烩面、泡馍、饺子、馄饨、辣子鸡、刀削面、糊涂、烙饼……”市民刘先生说。他曾在平光厂附近居住，幼时父亲时常带他出来改善伙食，这让他欣喜万分。

“我家是最早在那块儿开店的。”赵记烩面堂总经理赵红霞说，“小时候，家里不富裕，为了养活一家人，1980年，我父亲拿出全部积蓄，在工业路与民主路交叉口东北角靠墙的地方摆了一个路边美食摊儿。”

一开始只有几家，但随着来这里吃饭的人多起来，商家逐渐增多，演变成了一条美食街。一到晚上，一个个用简易棚子搭起来的美食摊被来来往往的食客包围着。

“最红火的时候，那有近

百家简易石棉瓦棚搭起来的美食摊儿。”赵红霞说，“一到傍晚，这条街就开始人声鼎沸，特别热闹，家家客满，许多门前排着长长的队伍等位置，商家根本不用发愁生意不好。”

夜市的变迁

“焦南夜市”的发展与城市的发展紧密相连。改革开放初期，由于靠近火车站，最初这个美食街区是商户自发沿街设摊儿形成的，沿着工业路，东到中州路，西到平光厂，南到站前路，有小店面，有路边摊儿，有大棚，有卖烩面、刀削面的，有卖饺子、馄饨的，有卖炒菜、稀饭的，品种多样、繁杂，但主要都是家常饭菜，便宜实惠，食客也是来自四面八方各个消费层。

随着生意日益兴旺，美食街区主要集中在民主路与友谊路之间，并以此为中心散发。

“当时民主路与工业路交叉口西边竖着一个高高的‘焦南夜市’门头，一到晚上，远远就能看到。”赵记烩面堂的赵红霞说。一下火车先来她家吃碗烩面成了许多焦作人的习惯。

“随着美食街的生意越来越好，来吃饭的顾客也从周边居民慢慢扩大到焦西、焦东等比较远的企业职工和居民，甚至还有不少跑山西的煤车司机专程来光顾。”赵红霞说，“我记忆最深刻的是，很多美食摊摊主都会骑车到附近的焦作友谊啤酒厂买啤酒，供来吃饭的人喝一两扎。这里是个吃喝玩乐的地方，因为是个自建的市场，吃饭、买东西很便宜。一些厂矿工人下夜班后，会特意骑自行车过来吃些

热乎乎的美食，喝瓶啤酒。为此，我们每天最晚到次日3时才打烊。”

而对于李玉新来说，他的人生轨迹和他家的店面也随着“焦南夜市”的变迁，在不断变化着。从小在这片街区嬉闹玩耍的李玉新随着年龄的增长，也逐渐开始帮着父母经营自家的生意，而他家也逐渐撤摊儿进店，从以卖馄饨、米线为主，改成以杂面为主，配售几十个炒菜，从路边小摊儿到盘下40多平方米的小店，再一步步扩展到2012年的120平方米的三间门面房，2018年200平方米的五间门面房，生意越做越大。

随着城市的发展，“焦南夜市”也完成了其历史转变。“非典”过后，原来沿街拥挤的简易店铺被拆除，一些商家开始转移出去，一些商家留下以店面经营为主，这里没有了往日熙熙攘攘的拥挤与热闹，却多了街道的整洁与安逸，虽然增添了更多的街边停车位，但仍然是一位难求，想来吃饭得绕几圈寻找车位。

“焦南夜市”在变迁中，也创造了许多焦作知名餐饮品牌：赵记烩面堂、白记泡馍、人和居辣子鸡、敬德刀削面、李记杂面、朝阳骨头城、李记手工面馄饨馆等，这些品牌不仅成为人们的一种美食记忆，也成为焦作餐饮市场的一支生力军，为焦作市餐饮市场培养了一批老板。

不变的内心

随着城市的发展，焦作的美食街区逐渐增多，如今的“焦南夜市”随着周围沿街店铺和街道规划的整治，只能称这一片为平光美食街区。虽早已没有了过去的辉煌，但仍

不失为焦作的一个美食地标。

4月27日傍晚，记者来到了平光美食街区，走进了工业西路路南的白记泡馍。正在店里忙碌的白记泡馍第三代传承人白元元告诉记者，随着时间的变迁和城市的发展，这条美食街以前的很多老店越来越少。

“来店里的大多都是多年的老顾客，喜欢泡馍的每周都会跑来吃一两次。”白元元说，“有不少老顾客两三代人不管住的有多远，一年内也都会专程跑来吃几次，品尝记忆中的味道。”

如今，这条美食街区依然有不少令人津津乐道的美食店，一些老的品牌仍坚守在这里，周围河南理工大学第一附属医院、火车站、平原光电以及各大居民社区仍为其提供了重要的客源。

城市的霓虹灯下，整洁的街道，熙熙攘攘的车流，伴随着附近学校的下课铃声，人们呼朋唤友走进喜爱的美食店，大家围坐一桌，点上几样可口的小菜，再来一碗热乎乎的饭，一碟碟可口的菜肴，享受美味的同时心情愉悦地畅聊。

而李玉新因疫情“暂停”下来对未来的设想又开始萌动。“我想再完善一下品牌文化，下一步争取开几家分店。”李玉新说。年龄的优势，对现代餐饮市场的进一步了解，让这位激情的老板内心对未来越有着更多的期望。

这里，无数留在美食街区的记忆也同样让无数市民难以忘怀。

图① 吃上一碗鲜香的赵记烩面堂烩面是许多人的念想。

图② 一碗面香浓郁的李记杂面，让人回味无穷。

本报记者 陈东明 摄

打造健康美味
百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号