



巷子里的美食记忆

本报记者 梁智玲

关于美食的记忆，能温暖人一辈子。美食记忆在服务楼包子里，在甜食店里，在烤鸭店里，在……对于我市很多“80后”“90后”来说，美食记忆或许就在我市百货大楼中心店附近的焦作商业街美食小巷里。

焦作商业街是我市的老商圈之一，位于我市老城区中心地段，西临民主路，南临解放路，北临学生路，与市百货大楼相连，交通便利，多路公交车均可顺利到达。焦作商业街最东侧，有一条专门经营各种小吃的商业街美食小巷。十几年前，这里的人流量很大，进入商业街像赶大集一样，到美食小巷购买小吃更需要排队。

市民张菲菲今年36岁，对焦作商业街美食小巷的印象极为深刻。十几年前，20岁出头的她在和平街市场经营一家服装店，几乎每天中午、晚上她都要到商业街美食小巷吃饭。“小巷南口的烧饼夹豆腐串，小巷北口的奶茶，是我最喜欢吃的食品，每天吃也不烦。”她说。在她的印象中，这条小巷从南到北也不过一分钟路程，但因为摊位多、顾客多，得侧着身从人群中挤过，小巷东侧是一间间靠着墙的固定店铺，中间是一排移动摊点，留给顾客通过的道路并不宽敞。可正是因为这种拥挤的经营环境，给她留下了深刻印象。

上图 焦作商业街美食小巷。本报记者 梁智玲 摄

“商业街不允许车辆进入，到此逛街的市民都是步行，逛累了走两步就能买到中意的美食小吃，整个人都十分放松。”张菲菲说。

据了解，2005年，焦作商业街美食小巷正式走进焦作人的视野。短、平、快的就餐方式，经济实惠、方便快捷、省时省事。18年来，这条美食小巷满足了附近居民、学生、顾客的饮食需求，成为一个时代的美食记忆。“十几年前，我居住在学生路，特别喜欢穿过这条美食小巷到解放路上，小巷里的章鱼小丸子、鸡蛋灌饼、裹凉皮、炒凉粉、奶茶等随买随带走的各种美食，陪伴了我好多年。”市民周女士说。

5月28日下午，记者来到焦作商业街美食小巷，初夏的雨水让小巷透露出几分静谧。由于不是人流高峰，小巷显得有些冷清。“逛街的人不多了，小巷里的生意也不像前些年那么火了。顾客以附近居民、学生为主，中午、晚上生意相对好点。”一家小吃店的工作人员说。记者注意到，虽不是饭点，仍不时有顾客进入小巷购买自己喜欢的美食。

用味道记住一座城市，用美食传承一方文化。对于生活在城市的人们来说，美食不仅是用于果腹的食品，更是一种生活方式、一种与人交流方式的体现。“虽然现在的生活圈距离商业街美食小巷很远，但有时候仍会不由自主地想起这个地方，想起曾经的生活方式，就想再走进去看看。”张菲菲说。

市场先知

地摊“小经济”人间“烟火气”

本报记者 朱颖江

小满节气已过，天气也逐渐热了起来。每到这个季节，街头巷尾的空地上开始出现一个个小桌椅，不时会在空气中闻到孜然和辣椒的香味，餐车上红彤彤的小龙虾羁绊着大众的脚步……虽然没有袅袅炊烟，但这种独属于城市的“烟火气”让人无限向往。

夜幕降临，约上三五好友，小板凳一坐，要一把烤串，来一杯啤酒，唠一唠近期遇到的琐事，一天的疲惫感在嬉笑怒骂中消失，这或许就是地摊的魅力吧。

近年来，随着城市治理不断完善与外部经济环境的变化，我市对“路边摊”经营限禁逐步放宽。“地摊经济”作为一种创业门槛低、投资风险小、机动灵活的经济形式，瞬间激发了广大群众的参与热情。

“每天下午下班，从和平东街经过，看着路两边的烤面筋、怪味鸡、浆面条、擀面皮等小吃，真的是走不动。”市民刘女士家住山阳路力士

小区，她说，自己回家的过程就是买买买，边走边买已经成为她的习惯。各种小吃也丰富了家里的餐桌，一家人围坐一起吃得不亦乐乎。

说起路边摊，许多人都表示很喜欢，究其原因，除了价格因素外，大家更喜欢那种可以随意挑选的感觉。

市民张强说，坐在饭店吃饭，贵不说，大家都不好意思大声说话，更不要说猜拳行令了。坐在街头吃地摊食品，思想放松，也不用在意别人的眼光，氛围特别好。

“节约了时间，拉动了消费，何乐而不为。”市民王江国说，城市发展经济要多元化，地摊经济比不上店面经济，更不能和大型企业相提并论，但它解决了困难群体的就业，有利于社会稳定，还满足了工薪阶级的消费需求。

几天前，记者特意到摩登街、天河集市等地逛了逛夜市。这些地方的夜市有各种小吃，还有卖手工艺品的，地摊的经营者也多是年

轻人，他们有的是创业，有的是体验生活。对于逛夜市的年轻人来说，许多人认为逛夜市很时尚。

在和平街、塔南路、东苑路等地段，夜市以店外经营为主，成片的桌椅连在一起，颇为壮观，也非常吸引人。相对于高端餐厅，朴实无华且喧闹的路边摊，散发的“烟火气”则更令人向往。

小摊位，大民生。一个摊位背后，往往维系着一个家庭的生计。地摊经济、小店经济是就业岗位的重要来源，地摊经济蓬勃发展对于疫情后提振百姓生活信心、刺激消费、带动就业有着积极作用。

当代作家汪曾祺说过，四方食事，不过一碗人间烟火。在我们传统的观念中，街头巷尾那叫卖声、喧闹声，就是城市活力的象征，他们也最“接地气”。留住“烟火气”，对城市文明有更高要求，彰显了城市以“人”为本的温度。

买榴莲先学会看“面相”

本报记者 朱颖江

开盲盒的快乐让人欲罢不能，如果把盲盒换成榴莲，开出一个生榴莲你还会快乐吗？榴莲外壳覆满尖刺，不能像挑西瓜那样拍一拍、听一听，在没有打开之前无法知道榴莲里面的果肉多不多。当然，你也不可能让商家在榴莲皮上开个三角口，尝一尝好不好吃。

我市地处北方，本地销售的榴莲价格不菲，一个榴莲少则100多元钱，好的品种甚至要300多元。如何避免买到不熟的榴莲呢？从事水果批发的商家建议，好吃肉多的榴莲有特征，学会给榴莲看“面相”，就可以避免踩坑。

据从事水果批发生意的王先生介绍，买榴莲一看外形，二看颜色，三看尖刺，四看根蒂，五闻气味，六摇一摇。

看外形。挑选榴莲的时候，尽可能选择整体形状轮廓较为圆润的榴莲。榴

莲果肉成熟后，果皮会外凸，看起来很饱满。那些形状怪异、细长的榴莲很容易出现空房，或者是皮厚肉少。

看颜色。挑选榴莲时，注意观察榴莲的外观颜色，呈金黄色，底部有微小裂缝，且裂开的位置微微向外弯曲，透过裂缝可看到果肉的颜色呈金黄色则肉质香甜软糯，若果肉较白则肉质较生涩，口感不佳。体型大的榴莲果肉口感好，如果裂口大说明榴莲过熟或是被人掰开过，容易污染果肉。榴莲颜色较浅呈青色，说明榴莲还未熟透；若是颜色较深呈黄褐色，说明榴莲熟过了。

看尖刺。榴莲外壳尖刺的疏密程度可判断榴莲的果肉是否成熟，尖刺越疏果肉越厚。挑选时可用手轻轻将相连的两根尖刺靠近彼此，若能够轻轻捏动，说明榴莲成熟可以食用，若

是很难靠拢，感觉十分坚硬，说明榴莲还未成熟。

看根蒂。榴莲根部的蒂较粗壮且完整，说明榴莲较新鲜。根蒂脱落的榴莲已经熟透，果肉气味较浓；反之榴莲较生，口感生涩。

闻气味。拿起一个微微开裂的榴莲闻一下，气味过淡或青涩，这样的榴莲还未成熟，需要再放几天；若榴莲闻起来有一股酒精味，说明榴莲中的糖分解了，这样的榴莲已经熟过头甚至变质，吃起来会有微微发苦的感觉。新鲜成熟的榴莲闻起来会有一股浓郁扑鼻的香甜气味。

摇一摇。将榴莲拿起来摇一摇，新鲜的榴莲会脱离果壳，摇晃能听到果肉晃动的声音。

需要提醒大家注意的是，榴莲性热，吃多了容易上火，爱吃榴莲的朋友要控制摄入量。