



大杨树街： 百年杨树下的繁华

本报记者 梁智玲

夜食、夜娱、夜游……“夜经济”的繁荣程度，是一座城市经济开放度、活跃度的重要标志。对于很多焦作人来说，大杨树街上的夜生活，是烙刻在记忆深处的焦作“夜经济”记忆，每次提及，便会心潮澎湃，只想出门到这条街上走走、转转、看看。

大杨树街，东起和平街与新华街交叉口，西到果园路，是集餐饮、娱乐为一体的大型商业娱乐中心，有“到焦作，食在大杨树”之美誉。到了夏季，大杨树的夜生活更成为焦作市一道亮丽的风景线。

“食在大杨树”究竟有何含义？市民陈冬是一名“70后”，居住在我市新华街南头，距离大杨树街只有几百米距离，他讲述了2010年左右大杨树上的“盛景”。“步步之内必有小吃，肉夹馍、烩面、烤生蚝和挂在铁钩上的羊肉，数都数不清。一条大杨树街辐射周边，新华街、胜利街、果园路、烈士街等大杨树周边街道上的大小饭店也十分火爆，尤其是夏天的夜晚，几乎可以用‘挤不动’三个字来形容繁华景象。”陈冬说。

大杨树街名字的由来，是因为这条街上种了两排杨树。后来，这些杨树长得高大粗壮，当地人便以杨树为标记，取街名“大杨树街”。10多年前，大杨树街上店铺装潢、陈设与现在相比是另外一番景象，当时除了夜市，还有很多让“60后”“70后”难忘的饭店，比如纯正的蒙古小肥羊涮锅、驰名中原的阿五美食等，还有好几家KTV。华灯初上，到大杨树街品尝美食，之后再结伴K歌，放松心情，是一代焦作人的记忆。

同一条大杨树街，不同人有不同的记忆，这或许就是一条街道的宽厚、包容，正是其魅力所

在。市民马先生说，他对大杨树街上的烤鱼和烤羊肉记忆最深刻。烤鱼的品种很多，有鲤鱼、草鱼等；烤羊肉很有特色，大块的羊肉被挂在铁钩上论重量卖，顾客挑好后老板再切成小块烧烤，货真价实。“口味最好的店铺往往没有豪华的装修，甚至连招牌也没有。约上三五好友，点上烤鱼、烤肉和几个凉菜，举杯畅饮，欢快无比，身边的风也吹得沁人心脾。”马先生说。如今回想起10多年前的往事，马先生仍激动不已。

人间烟火气，最抚凡人心。大杨树街作为百年焦作的历史标志街区之一，承载着中国内地工业文明发祥地的历史内涵。2003年，“大杨树街”被列为焦作市政府重点工程，2005年被命名为“众盛大杨树餐饮文化商业街”。该街区充分借鉴成都宽窄巷设计运营理念，将百年焦作生活场景复原，集美食、民俗、生活、休闲购物于一体，成为百年焦作原汁原味的生活场景体验地。2021年，这条街入选第二批河南省夜间文旅消费集聚区。

现在的大杨树街又是啥模样？我们不妨趁闲暇再去转转、看看。在这里，你总能找到最能满足需求、抚慰心灵的所在。想吃？这里有省非物质文化遗产怀庆府老董家、穆泉羊等地方美食。想乐？有MUSE酒吧、贰麻酒馆等时尚酒吧。想购？有好想你、小零厨房等旅游特产商户。此外，这条街上的主题业态具有创意性和艺术性，营业时间多时段开放，满足访客个性需求。也就是说，无论何时抵达，总有人为你点亮一盏灯，默默守护，熨帖心灵。

上图 大杨树街口屹立百年的大杨树。

本报记者 梁智玲 摄

小丫逛市场

预制菜，给生活添美味

本报记者 朱颖江

9月8日，小刘在某网站购买的预制菜到货，便开心地给妻子打电话，信誓旦旦地承诺：“今后做饭全部包在我身上，你什么都不用管，只管吃就行了。”

自从有了预制菜，即便是厨房“小白”，也能在较短时间内做出一桌大餐。方便快捷、种类丰富的预制菜备受年轻人的青睐，持续走俏市场。

“预制菜让生活变得有滋有味，让我们不再为吃什么发愁。”小刘说，他和妻子都是独生子，没有做饭经验。婚后，俩人经常在父母家混饭。时间久了，他们俩认为不能一直依靠父母，要有属于自己的生活。随后决定，轮流做饭，每人负责一周。

小刘说，妻子每次做饭都像打仗一样，自己紧张，弄得他也跟着紧张。看到网上预制菜的评价很好，就订了几种菜，他要用最简单的办法解决复杂的事情，将更多时间用于生活和休闲。

说到预制菜，我市某饭店老板自称很受益。他说，自从有了预制菜，不再担心大厨撂挑子。整个饭店运营成本下降，饭菜价格也跟着降下来，消费者得到了实惠，也非常认可预制菜。

一道美食的烹饪过程很复杂，用料也非常考究，一般情况下，很难复制饭店的特色菜、拿手菜。但有了预制菜就不一样了，人在家中坐，就可以品尝到天南海北的美食。目前，预制菜生产企业通过食品工业手法对各类菜品原料进行专业分析，

针对食材的不同特点运用不同的制作方法有针对性地研发，用现代标准通过中央厨房集中生产，然后采用急速冷冻技术保存，保障菜品的新鲜度和原味。预制菜省去了食材采购的烦恼，简化了制作步骤，通过加热或蒸炒等烹饪方式，满足不同消费者的需求。

不久前，市民张女士跟团到北京旅游。吃饭时，餐厅里乌泱泱坐着一堆人，原本想着吃饭需要很长时间，但没想到饭店上菜特别快，根本不耽误时间。值得称赞的是，饭菜味道也非常好。张女士和朋友感慨饭店效率高时，导游表示，饭店引入预制菜后，导游的工作量也轻松不少，不用一遍遍催着上菜。由于预制菜品质、口味都非常稳定，也减少了游客的不满。

“预制菜简化了烦琐的菜品制作步骤，有效节省人力成本、压缩出餐时间。”导游说，预制菜只需几分钟就做好一道菜，正好满足旅行团快节奏的用餐方式。用餐时间短，游客就可以在景点多游玩一会儿。

天眼查数据显示，截至目前，我国共有预制菜相关企业超过6.8万家。从区域分布来看，山东、河南、江苏的预制菜相关企业数量位居全国前三。同时，预制菜也收获了庞大的用户市场。商务部数据显示，“2022全国网上年货节”中，预制菜销售额同比增长45.9%。

“80后”：多元化的美食记忆

本报记者 梁智玲

“我出生在上世纪80年代，算是很美好的年代，没有上世纪六七十年代物资上的贫乏，虽不及‘90后’‘00后’孩子们的娇生惯养，但也不愁吃穿。随着时代的快速发展，我们的美食记忆可以说是多元化、多样性的。”出生于1982年的司女士说。

在读高中之前，司女士几乎没有离开过生活的村庄，一直到考上高中，才对县城有了印象。小时候生活在农村，对美食最大的印象就是奶奶和妈妈制作的各种面食，以及逢年过节家中才会少量出现的点心。“中秋节快到了，又想念奶奶制作的‘土月饼’了。用发面做皮，馅料是早早筛选好的花生、核桃、芝麻、冰糖，咬一口，香甜直抵心间。”她说。

后来，随着外出求学、工作，司女士与家乡的距离越来越远，对美食的理解也发生了变化。饭店里的炒菜、火锅、快餐、甜点……如今可以选择的美食数不胜数，司女士在为自己和家人选择美食、搭配营养的道路上也乐此不疲。“社会发展太快，关于美食的记忆真是数都数不过来，可供选择的范围太大了。”她说。

在食物种类极为丰富的今天，司女士对美食的理解更专注于健康、营养均衡。她的儿子今年读初中，看起来十分健壮。

“孩子出生于‘10’年代，确实确实是长在蜜罐子里，物资极大丰富。在他的成长过程中，我们全家注重的是食品的种类和量。”她说。

美食的记忆，不仅是为了满足口腹之欲，更多的是承载着珍贵的回忆。对于很多“80后”来说，回忆起美食，极易与童年的温馨记忆相关联。“棉花糖、糖葫芦、烤红薯，是我记忆中美食的‘三大样’。因为与这些美食相关的记忆，都与爸爸妈妈的陪伴、逛公园等温馨的场景相关。”“80后”小宋说。

儿时的棉花糖，白如雪，等待一个棉花糖做好的过程是幸福的。棉花糖拿到手，轻轻舔一口，看着爸爸妈妈的笑脸，那是一种怎样的幸福甜蜜？小宋说，美食“三大样”他吃过的次数屈指可数，可正是因为少，才显得弥足珍贵。记得有一年春节，爸爸妈妈带他到县城看闹元宵文艺展演，给他和弟弟同时买了糖葫芦和棉花糖，真是把他们高兴坏了。“当时的个子很低，文艺节目也看不清楚，只记得扒着栏杆品尝糖葫芦和棉花糖的香甜了。”小宋说。如今，小宋的儿子已经10岁了，每次在街上见到美食“三大样”，他都想给儿子买了带回去。