

记者走访街头夜市

烟火升腾人气旺

本报记者 齐云霞

享美食、逛夜市……人间烟火气，最抚凡人心。初夏时节，华灯初上，越来越多的市民走出家门，开启丰富多彩的夜生活，在感受城市烟火气的同时，释放出强劲的消费活力。

5月7日晚，记者来到小蜗牛美食街区，虽然五一假期该美食街区开展的“美食狂欢·乐享五一”促消费活动已结束，但这里依然人声鼎沸，热闹非凡。这里汇集了各地的特色美食，不仅让大家寻得美味，也让该街区成为越来越多年轻群体的网红打卡地。其中的南左七小龙虾店，人头攒动，刚出锅的小龙虾“热辣滚烫”，各类烧烤也已“热火朝天”……

朦胧的夜色中，忙碌了一天的人们脱去一身的疲惫，呼朋唤友，走进各个档口。记者看到，此时每个档口已是食客云集、人声鼎沸，将市井的狂欢演绎得淋漓尽致，让人倍感亲切。结伴而来的食客，流连于各类美食前，商量着、问询着，上前挑选各自喜爱的烤串、海鲜等，然后心满意足地坐下来，夹起一筷子提前端上来的凉

菜，碰下酒杯，边说边吃，聊得热火朝天。

夜晚，同样热火朝天的景象在大杨树步行街、香港城步行街、锦祥商业街、工业路焦南市场、东苑路、和平街等美食街区上演着：摊主的叫卖声、食客的交谈声、商户播放的音乐声此起彼伏，各色亮眼招牌灯光交错，铁板烤鱿鱼、烤生蚝、长沙臭豆腐、饮品、甜点等，令人目不暇接。城市的烟火气被点燃，不仅聚集了消费人气，也激发了消费活力，让“夜经济”点亮城市夜空。

当晚，记者在各处美食街区走访时看到，不少店面里座无虚席，热闹非凡。不冷不热的天气，更增加了人们撸串、喝酒的豪气。无论大人还是小孩，在这里总能找到自己喜欢的美食，总有那么一个摊位会触动人们的味觉神经。

“初夏的晚上天气凉爽，约朋友出来吃点夜宵，再在夜市散步、逛逛街，感受热闹的烟火气，很舒心。”5月7日晚，走进锦祥商业街，各种美食摊位已经一字排开，市民李女士和朋友穿梭



在人潮中，品尝着炸串、烤鱿鱼、水果捞等各色美食。

立夏后，烟火气与清凉感交织的夜市成了市民消暑纳凉、享受美食的热门选择。

据锦祥商业街夜市一位摊主介绍，这个夜市位置好，周边是居民区，离商场还近，很多市民晚上都爱来这里逛，自己的摊位每天客人也不少。

“20时左右是店里客人最多的时候。”位于市东苑路的小东苑饭店的老板张周说，今年五一假期的生意不错，五一过后相信会更加火爆，他已着手开始准备了。

除了热闹的夜市，五一假期，焦作的商超餐饮也呈现出异常火爆的景象。放下繁忙的工作，在夜晚陪着家人到商场购物后，走进商场里的各类餐馆，让身体放松之际，品味各种美味，享受与家人相伴的喜悦。

记者在焦作万达广场、市百货大楼焦东超市等处看到，19时许，各餐饮店内均是顾客爆满，不少门店前还排起了长队。

一座城市，既要有便利的设施，又要有马路边的烟火气。如今，越来越多的“深夜食堂”给焦作人提供了更多去处。

街头巷尾飘散的饭菜香，灶台前跃动的火苗，食客们满足的笑脸，共同勾勒出怀川大地最动人的风景。

焦作的夜市不仅给创业者、就业者、普通市民、外来游客带来了有滋有味的生活，更为城市发展和夜市产业升级带来有益探索，提供了有力支撑。

图①② 美味的烤串。

图③ 香辣小龙虾。

图④ 烤生蚝。

本报记者 齐云霞 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：

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号

怀府绝鲜：

“顶破天”与虾籽的奇妙邂逅

本报记者 陈东明

当晨雾还萦绕在竹林梢头，竹农们已背着竹篓穿梭其间。农历四月，作为从春到夏的过渡季节，正是清化笋破土的好时节。而其中令人垂涎的清化笋“顶破天”，正上演着一场与时间的较量。

日前，记者跟随“马家大爷”董事长王军和牛肉面创始人陈维精六代孙陈九如一起来到博爱县许良镇的一家竹园，采摘“顶破天”这道怀府绝鲜。陈九如将用这道老清化特有的食材，制作一道经典豫菜——虾籽烧竹笋。

清光绪末年，为了将最鲜美的竹笋进贡宫廷，人们想出奇招：在健壮的笋尖盖上蒜臼，当竹笋凭借顽强生命力顶翻沉重蒜臼的那一刻，便是它最完美的采挖时机。这一“倔强”生长的笋尖，被赋予“顶破天”的霸气之名，也因洁白如玉的外观获称“白玉笋”。

“顶破天”的诞生地，位于今博爱县许良镇、磨头镇、清化镇街道一带。这里的竹林，是华北地区面积最大、产量最多的竹林区，承载着千年的贡笋历史。自宋、元、明三代起，清化笋便凭借其出众品质，成为宫廷餐桌上的常客。而“顶破

天”作为清化笋中的极品，更是将这分鲜美推向极致。它的皮壳洁白如雪，剥开后内部笋肉脆嫩，能直接入口品尝。其肉质如凝脂般鲜嫩，咬上一口，清脆的口感在齿间散开，随之而来的是独特的清新淡雅，余韵悠长，满嘴都是春日的芬芳。

“豫菜的精妙在于善用食材本味，更擅调和诸鲜。”据王军介绍，在豫菜名菜谱中，虾籽烧竹笋堪称一朵奇葩，而“顶破天”则是这道菜的灵魂所在。当鲜活的虾籽与“顶破天”相遇，一场味觉的盛宴就此拉开帷幕。虾籽的鲜美与“顶破天”的清嫩完美融合，虾籽的醇厚滋味渗入笋的肌理，赋予其更丰富的层次。而“顶破天”的脆嫩又巧妙化解了虾籽的厚重，二者相辅相成、相得益彰。烹制后的虾籽烧竹笋，色泽诱人，香气扑鼻，夹起一筷，笋身裹满浓郁的酱汁，入口既有虾籽的鲜香，又有“顶破天”的脆爽清甜，虾籽的浓鲜衬出笋尖的脆嫩，笋香的清逸又消解了虾味的厚重，两种鲜味在舌尖层叠绽放，恰似怀庆府的山水相依，刚柔并



济。

“这道看似寻常的虾籽烧竹笋，实则暗藏食疗智慧。”陈九如表示，虾籽富含易被人体吸收的优质蛋白、钙、磷、镁等矿物质与维生素A、维生素D的组合，为人体筑起免疫力的屏障，尤其适合老幼滋补。而“顶破天”则是天然的健康使者，低卡高纤维的特质让肠道轻盈舒展，丰富的维生素C与

钾元素，更在满足口腹之欲的同时默默守护着心血管的健康。二者相合，既成就了浓鲜不腻的味觉体验，让这道菜在满足味蕾的同时，还能为人提供全面且均衡的营养，让滋补之事变得风雅自然。

这道承载着怀庆府千年饮食文化的虾籽烧竹笋，不仅是舌尖上的享受，更是一场与历史的对话。每一口“顶破天”，都能让人感受到古人对美食的执着追求以及大自然对这片土地的慷慨馈赠。据王军介绍，在这个万物复苏的季节，他们会在博爱县沁园春、马家大爷、清化街等店推出清化笋相关菜品，市民不妨前往尝一尝虾籽烧竹笋这道佳肴，感受春夏的鲜与千年的韵在味蕾间绽放。

图① 虾籽烧竹笋。

图② 鲜嫩的清化笋。

本报记者 陈东明 摄