

探访夜间经济,促进消费升级(二)

那些夜市上的美食,那些摊贩的小目标

夜市复苏 烟火归来

核心提示

夜市,活色生香的美食,难以磨灭的青春回忆。每座城市的大学校园附近,都有一个热闹非凡的夜市。夜市上既有青春的身影,也有目送自己青春身影的“年轻人”。随着天气越来越热,我市大学校园附近的夜市悄然复苏。在那些烟火气里,你依稀看到了青春,更能清晰地感受到扑面而来的夜间经济消费热潮。

□ 记者 孙学涛 实习生 郭景珂

【现状】大学附近的夜市复苏,烟火气悄然回归

山东杂粮煎饼、福建千里香馄饨、广东蒸饺、韩国烤冷面、武汉鸭脖、东北麻辣拌……这里汇集了天南海北的美食。

黑菜糊涂面、鄢陵热豆腐、鸡蛋灌饼、梁三卷馍、丸子汤……这里不乏许昌本地的特色名吃。

这里是位于许昌学院东侧的东苑街,这里是位于许昌职业技术学院西侧的申庄餐饮文化市场。

5月28日19时30分许,天刚擦黑,华灯初上,在东苑街的一片空地上,七八十个摊位横平竖直地排列开来。一盏盏灯下是各式各样的美食,还有翘首期盼的年轻人。

“我在上海读大学,目前还没有复学,先在家乡的夜市摊点感受一下夜市氛围!”在市区文化路居住的大学生王菁菁说,大学校园附近的夜市摊点之所以红火,是因为学生来自天南海

北。在这里既能吃到家乡的美食,也能吃到同学家乡的美食。

“我看到微信公众号的消息,才知道紫云路上的小吃摊儿搬到东苑街了。前段时间我宅在家里,想念‘章鱼小丸子’的味道,今天特意带家人来品尝一下。”市民李益军一边吃一边说。

“街上车水马龙,餐厅内人声鼎沸,夜市的烧烤直冒油……这才是正常的生活,现在几乎恢复如初了!”受疫情影响,许久没吃到夜市美味的大学生李铮看到眼前的情景,馋得直流口水。

在许昌职业技术学院西侧的申庄社区餐饮文化市场,夜市的烟火气扑面而来。“哇!终于轮到我们的了,来10串!”东城区某楼盘的置业顾问徐女士,一下点了10串烤面筋。“我在附近上大学的时候就喜欢这家烤面筋的味道,大学毕业后留在许昌工作,依然忘不掉这个味道!”

【记忆】城市不断发展,夜市也在不断变迁

“东城区东苑街临时夜市摊点,最早能追溯到许昌学院老校区。”在东苑街临时夜市摊点卖烤面筋的赵华家说,2001年,她将一辆三轮车改装成小吃车,在许昌学院老校区出摊儿。许昌学院搬迁后,她跟着来到了东城区。

东城区综合执法局工作人员刘战营回忆,2010年前后,紫云路上的夜市刚刚形成,只有20个摊贩。10年后,这里的摊贩达到110个。

“长期以来,紫云路北段的马路市场存在占道经营、侵占绿地、乱扔垃圾、污染路面、堵塞交通等问题,给周边居民的生活造成很大困扰,严重影响市容市貌。”东城区综合执法局工作人员徐万忠说,为了进一步提升城市形象和人居环境品质,提高城市管理水平,他们依法取缔了紫云路北段的马路市场。现在,部分摊贩临时被安排到东苑街规范经营。

“城市不断发展,夜市也在不断变

迁,我们的青春记忆永远留在了夜市里。”2006年毕业于许昌学院的王娟娟说,走过那么多城市,还是大学时代的小吃最好吃。“有时候,不是怀念那种美食,而是怀念那些青春时光。”

近年来,许昌职业技术学院西侧的申庄逐渐形成了一个夜市。2019年以来,申庄社区规划建设餐饮文化市场,让这些夜市摊贩有序经营。

申庄社区党支部书记申保欣说:“我们规划的餐饮文化市场占地10多亩,能容纳200多个摊位。这里已通水、电,并且有路灯。”记者看到,该餐饮文化市场由一块空地改造而成。地面铺有水泥,街道两边入驻了各种小吃摊儿,空余的摊位不多,原来在紫云路经营的部分摊贩在这里经营。

“规范经营既能充分利用我们的空地资源,又能促进就业,可谓一举两得。”申保欣说,该社区欢迎摊贩入驻经营。

【梦想】每个夜市摊贩都有做大做强的小目标

“我每晚的营业额在1000元左右,能顾住全家人的吃喝。”开封人赵春光多年前来许昌创业,主要经营肠粉。赵春光说,目前的营业额比不上疫情发生前,但他有信心。他很感谢东城区综合执法局的工作人员。

“疫情防控期间,紫云路夜市摊点被取缔,我们的心情一下子跌倒了谷底。”赵春光说,东城区综合执法局的工作人员经过寻找,将他们规范安置在东苑街临时夜市摊点。经过媒体报道和大家口口相传,这里的人气越来越旺,营业额不断攀升。

“其实,每个夜市摊贩的年龄都不大,大家有同样的小目标,那就是将摊

位做大做强,结束颠沛流离的生活,开很多店铺。”赵春光说,截至目前,许昌市区已有四五个人加盟他的粤滋味肠粉。虽然都是小摊贩,但这意味着他又向梦想迈进了一步。

“赚取第一桶金非常难,但每卖出一个卷馍都是一份积累。如今,我已在曹魏古城开分店了。”梁三卷馍的负责人一边干活儿一边说,他的摊位的销量已经从最初的每天几百张上升到近1000张。“不管到哪儿经营,小吃摊儿不能自掉身价,要不断提升质量,赢得更多回头客。如今,疫情对市民生活的影响越来越小。我相信,我们的形势会越来越越好!”



纯手工制作,零添加的烤面筋,让你一次吃到爽。记者 孙学涛 摄



5月28日19时40分许,申庄餐饮文化市场,顾客在等待领餐。记者 孙学涛 摄

建设智造之都 打造宜居之城

