

探访夜间经济,促进消费升级(四)

小吃摊儿给市民呈上耐咂摸的美味,经营者在烟熏火燎中向梦想靠近

经典小吃味美,奋斗故事回甘

核心提示

无论是结束工作回家还是放学回家,都像有人安排好似的,途中会出现亮灯的三轮车或鲜艳夺目的霓虹灯箱,让你的脑海中浮现出美食的味道。不知何时,有的小吃摊儿已变成大店,但滋味没变。留住这些味道的是一张张烟熏火燎的脸。6月1日、2日,记者对留住许昌人“舌尖记忆”的一些小吃经营者进行了探访。

□ 记者 李嘉 李亚琨

摆摊儿卖浆面条、热豆腐11年,老杨要开分摊儿

华灯初上,市区万丰路北段,经营小炒、烧烤、鸡蛋灌饼等的摊位前热闹起来。

一个卖浆面条和热豆腐的摊位处在显眼的位置。三轮车上装有两个大保温罐,一罐是浆面条,另一罐是热豆腐。一块木板上面放着盛有韭花、辣椒、芝麻酱、芹菜段和黄豆的盆盆罐罐,它们能和浆面条、热豆腐搭配出诱人的味道。

“老板,来碗浆面条,不放料,小孩儿吃的。”

“老杨,来碗热豆腐,老规矩,再盛碗热豆腐水。”

在此摆摊儿11年的杨前进拥有一万多粉丝,上至七八十岁的老人,下至牙牙学语的娃娃。顾客对食物的评价是量足、味美。

杨前进是禹州人,2003年来许昌

闯荡,修过车、送过货。2009年,想做稳当生意的他,继承姥姥的手艺,在这里摆摊儿卖起浆面条和热豆腐。

“刚开始,我一个摊儿,老伴儿一个摊儿。后来,两个儿子和我一起干。”杨前进一边忙活,一边介绍,“现在,儿媳都在禹州工作,老伴儿回禹州照看两个孙子。”父子三人租住在东城区半截河街道办事处营庄社区,每天为了生计忙碌。

老杨的摊儿没有名字。给浆面条和热豆腐调味时,老杨很严肃,仿佛在进行某种仪式。不忙时,他会笑着收拾碗筷,和食客打招呼。

“11年了,我用赚的钱和贷款在禹州给孩子买了两套房子,每月还银行2000多元。最近,我们准备开分摊儿,父子仨一人一个。”老杨说,他有一个小目标——用4年时间把贷款还完。



市区万丰路北段,杨前进的浆面条、热豆腐摊儿已经经营11年。

从路边摊儿到夫妻店,“面筋哥”刚刚当上父亲

夜色加深,闪烁的霓虹灯让城市变得更加梦幻。市区劳动路与袁庄街交叉口附近的一家烧烤小店飘出的阵阵香气,刺激着路人的味蕾。几平方米的小店里,食客络绎不绝。有的人拿着烤好的面筋、羊肉串儿等,还未踏出店门,便开始大快朵颐。

“面筋哥烤面筋”这家小店的名字藏着故事。老板常啸,人送外号“面筋哥”,算是许昌“老一代网红”。

今年31岁的常啸技校毕业后,打过工、修过汽车、烤过羊肉串儿。19岁时,常啸蹬着三轮车穿梭于大街小巷,卖起烤面筋。他对食物的味道有自己的坚持,对火候和调料的掌握逐渐成熟,网罗了一批“吃货”。

2011年,网友将常啸的事情发到论坛上。他腼腆的笑容、帅气的相貌、

瘦高的身材、专注的眼神,迷倒了不少女网友。每到晚上,他的小摊儿前常常出现女顾客排队购买烤面筋的景象。他因此在网络上走红,被网友称为“面筋哥”,摊位逐渐固定在市区袁庄街一带。

2017年,常啸走进婚姻殿堂。从此,小摊儿旁多了一位打下手的佳人。2019年4月1日,常啸租下门面房,开起夫妻店。

在记者的要求下,正在烤炉前忙碌的“面筋哥”抽空摘下了口罩。记者发现他变成熟了,已不再是多年前青涩的模样。

“家里添了新成员。宝宝刚3个月,老婆在家带孩子,妈妈在店里帮忙。我觉得肩上又多了份责任。”“面筋哥”说,“我想开几家分店,让家里人过上更好的日子。”



市区劳动路与袁庄街交叉口附近,“面筋哥”常啸在店内烤面筋。(小图为常啸曾在路边经营烧烤摊儿的情景。)

在砂锅界摸爬滚打22年,“胖孩”成了“胖叔”

午夜时分,市区议台路南段灯火通明。大快朵颐和推杯换盏的食客,是夜晚繁华的缔造者。

今年44岁的于跃锋17岁开始学厨,1998年跨入砂锅界,开张时只有一辆手推车。当年,他是一个略显富态的小伙子,被食客称为“胖孩”,于是给自己的小摊儿起了“胖孩砂锅”这个名字。

不少夜班出租车司机钟情“胖孩砂锅”。出租车司机赚钱不易,深夜客少时,往往三五个人相约,点几碗砂锅烩菜犒劳自己。2003年,议台路与望田路交叉口向南一带陆陆续续出现多个夜市摊点,形成夜市一条街。

时光荏苒,于跃锋在砂锅界摸爬滚打了22个年头儿,闯出了名气。随着白发渐增,他多了两个称呼:“胖哥”和“胖叔”。

如今,胖孩砂锅店的主厨是于跃锋的大侄子,这里依然顾客盈门。心情好时,于跃锋会去灶台前露两手。他拿着筷子的双手在砂锅与灶火间舞动,像极了DJ。

于跃锋说,来消费的人并不是为了填饱肚子那么简单,砂锅能带给食客回忆和酣畅淋漓的快感。“小目标我有,并且快实现了。如果一切顺利,我的分店将在半年内开张。”

(下转4版)



市区议台路南段,在砂锅界摸爬滚打22年的“胖孩”于跃锋亲自掌勺做砂锅。本版图片均由记者李嘉摄

