



管城街美食店林立

华灯初上,乘地铁三号线在西大街下站,循着四溢的食物香气和璀璨的流光灯火,便来到了郑州著名的老街“管城街”。举目四望,历史悠久的街道绽放新颜,各类老字号美食云集于此,吸引着南来北往的游客前来一品“舌尖上的美味”,也有越来越多的老郑州人来到这里,寻找“老城老街老味道”的郑州记忆。
正观新闻·郑州晚报记者 秦华 王思俊 见习记者 李居正/文 马健/图

老城老街老味道 管城烟火抚人心

来一场酣畅淋漓的“City eat”

冬季,是食欲旺盛、胃口大开的季节,餐桌之上的各色美食总能轻易挑动人们的味蕾。腹中馋虫勾起的时候,到管城街来一场酣畅淋漓的“City eat”,将是一件何等惬意之事。

大块酱牛肉经过长时间卤制变得深红透紫,一片片、一层层堆叠在透明塑料盒中,旁边的酱牛肚、牛蹄筋被泛黄的灯光照射得让人垂涎欲滴……从西大街向北走不远,就能看到这家“郑州·管城·老字号”二喜烩面泡馍,虽说是店铺招牌挂着郑州名吃烩面,但老板李二喜却说,他30年前在管城街创业的时候,并不是靠着烩面起家,而是依靠特色“酱牛肉”。

管城街快走到头,宋老三苏肉老店门口顾客络绎不绝,每一个从这家店铺走

出来的顾客都一脸满足。原油肉、小酥肉、牛肉丸子、炖海带、炖面筋……大冬天来上一碗连汤带水的小酥肉,果腹又驱寒,着实是寒冬的佳肴首选。食客饱餐后,少不得发出“得劲”的称赞。

而离管城街不远,有另一个“吃货的天堂”,那便是北顺城街。这里的老味道、老品牌主打一个“鲜”:小马炸鸡的招牌蒜香炸鸡外酥里嫩,一口下去满口蒜香;五顺斋烤鸭鸭皮酥脆、肉质软嫩,食之让人口舌生香;甜食爱好者们一定不能错过老张记家的黄米炸糕、赵记的蜜三刀、开封丹记的山楂糕和元宵,香甜的味道足以治愈一整个冬天……此外,西兰轩、陈记老八烧鸡牛肉,还有以锋国牛羊肉老店为代表的生鲜羊肉店,这条短短的街道浓缩了郑州的老品牌、管城的老味道。



特色技艺筑就“舌尖上的美味”

记者采访多家管城街的餐饮店了解到,管城街并不等同于传统的商业街,它有着稳定的客流,对于老街店铺来说,靠着常客撑起生意,才是生存之道。“老味道”之所以经久不衰,无一例外都注重技艺与用料。

“十年老白记”砂锅店店主白杨介绍说,这家店传承自父亲。“父辈从豫东传承的砂锅技艺,一直到我这一代仍然努力经营着。”白杨说,砂锅店多年来在汤底选用上一直坚持熬制羊肉汤,虽然“调料配水”也能炖出一份砂锅,但是想真正留住客人必须要“真材实料”。黄牛肉、小山羊,纯手工制作的菜肴坚

决不用二次加工的食材,是老店对品质的严苛要求。

创立于1988年的宋老三苏肉店,在吸引顾客上也有它自己的“核心技艺”。负责人海伟介绍说,“料足则味正”是他们店屹立不倒的特色,店铺的宣传不多,更多是靠食客们“就是这个味儿”的口口相传。

“你要问顾客怎么评价?常来的顾客也不会说太多夸赞的话,就俩字‘地道!’”白杨笑说。如其所言,“老味道”传承多年一直保留原汁原味,食客们不由在“地道”的口味中发出“得劲”的称赞,并将这充满烟火气的画面,链接进了一个个温暖的记忆。

老街改造升级 老味焕发新生

管城街历史悠久,如一位智者见证着这座城市的沧海桑田,这里是老郑州的中轴线,自古都是郑州商城的政治中心、经济中心、商业中心和文化中心。它在明清时期就已发展到鼎盛阶段,有“天下之中”之称,发达的文化和高度集中的经济业态,让这条街成为民情民俗浓厚、美食韵味发达的街区,吸引着南来北往的游客。

老街有历史、有故事、有韵味,更有颜值、有风情、有特色。“你看这条街所有的外部装修、门头改造、店面制作都是3年前统一换的,街道办事处给咱免费设计。”李二喜说,干净整洁、有特色、有辨识度的门面才好吸引来群众品尝美味,在

这方面,管城区政府近年来正在不断发力,致力于老城老街的改造升级。

据悉,近年来管城区深入挖掘管城街衙署文化、廉吏文化、法治文化和美食文化,以“古都新生”为发展目标,积极推进管城街的街区改造和标签打造,促进“六街六片区”工作的进展,加速推进中心城区的转型升级和变优变强,为老街区注入新的活力和魅力。

除此之外,管城区还以聚焦“提升城市品质,居民满意度、获得感”为目标,立足街区特点,围绕历史沿革、文化脉络和风貌特色,以“挖掘历史记忆和文化内涵”为理念,对标全国示范步行街,打造集美食、文化、文创、潮流品牌、旅游观光为一体的特色商业街。

如今,管城街上的诸多“老味儿”在升级改造中焕新,传承美味、坚守技艺成为郑州诸多老字号餐饮的缩影。