

【编者按】

“满城秀色在景中”，是现下郑州这座城市的新生活力，而这一切与郑州高品质推进城市建设工作是分不开的。日前，郑州市推进“一环十横十纵”道路综合改造工程，工作量大、涉及面广，也是郑州市委、市政府一直以来着力解决的群众最关心、最直接、最现实的问题。可城市品质的提升从来不是一蹴而就，“大迈步”和“小碎步”的调整始终都是进行时，“变化”才是擦亮“郑州高品质提升”的不二法门。本报独家策划《郑州“老字号”新生记》，用全新视角记录店老板眼中的“改则优”。

网红老店里，藏着新生的“秘密”



上图为小冰川冻酸奶新店，右图是局促的旧店



一座城市中，每一隅都有它的故事，而属于老店新开的故事更让城市增添神韵和活力。于郑州而言，道路综合整治，是一场城市品质的提升战役。于一些临街店铺而言，更址升级，则是一次充满“氧气”的新生运动。

□东方今报·猛犸新闻首席记者 夏萍/文图

新店比老店高“十个档” 小年轻称“终于敢带女友来吃了”

新通桥以北的“文化圈”，可谓郑州极致热闹的所在。在文化路与任寨北街路口，索记腊汁肉夹馍“闪亮”眼前，吸睛门头，“摩登”外饰，简约时尚，腔调十足。这是记者在4月12日看到的一幕。谁能想到，半个月前，这家店还只是不到50平方米的老破小，深藏在诸多商铺之间。

2004年，已经在京广路火车站西出口做了16年砂锅和扣碗生意的老郑州人索文生，来到这里开了一家索记腊汁肉夹馍，还搭配河南特色的生汆丸子汤一起售卖。虽然门头不大，也破旧不堪，但每天食客五六百人，时间久了，便成了肉夹馍

里的“扛把子”，做成了网红店。

“可毕竟楼上是居民住户，且住改商铺没有专门的油烟、污水管道，噪声污染、油烟污染，包括突店经营，自然都不可避免。”金水区城市综合执法局经八路执法中队队长徐胜利回忆，索记在这经营的十几年，居民投诉不断，当然，许多“住改商”店铺都会存在这样的问题。

为了让老店新开，保留许多人心中的老味道，金水区城市综合执法局经八路执法中队做出很多努力，在一些店铺进行新店选址时，帮助店主鉴定店面性质合规与否，并在厨房装修和排烟上给予督导和建议。

店名：索记腊汁肉夹馍
时间符号：32年，前身是“砂锅和扣碗”

3月16日，老店新开，面积扩大，装修一新，索文生觉得升级了至少“十个档”。虽然现在房租是原来的三倍多，但面积也大了两倍，比原来老店更有“性价比”。

“索哥，这环境宽敞太多了，终于可以带上哥几个来一起吃肉夹馍了。”4月12日中午，从事电力工作的“老粉”王先生带着5位同事嗅着味儿从西郊赶来。尽管才开业半月有余，店内也没有做任何宣传，但收银台已聚集众多“老食客”排队购买，甚至有小年轻跟索文生开玩笑，餐馆档次提高了，也敢约会时带女朋友来店里吃了。

店名：小冰川冻酸奶 晓玲米线
时间符号：28年

后，与小冰川“一店两开”。背靠人民公园和二七路上的偌大客流量，也给这俩“老字号”注入新的活力和持久生命力。

老店变新店，房租会不会贵得让店主无法接受？4月12日，马绍平给记者算了一笔账。以前老店面积40平方米，房租每月4000元，晓玲米线60平方米，房租每月6000元，如今这对“cp”共用120多平方米的门店，房租虽然15000元，但地理位置和店面装修、档次都比以前好太多。

“要看现在装修得这么漂亮，这么干净，顾客满意度又这么高，也值。人的档次都在提高，店面也该升级，否则真是跟不上时代发展了。”马绍平说，如今，他跟妻子更加忙碌，从早上七八点到次日凌晨两点，夫妻俩基本不会闲着。

最佳“cp”店挪了500米，竟迎来几何级增长客流

说起郑州的市民新村北街，冻酸奶好似一个树洞，装满了郑州两代人的回忆，就连记者也是从小学吃到结婚、生子。

1992年，15岁的马绍平刚刚初中毕业，接过父母的“班”经营小冰川冻酸奶。两间房，40平方米，店内简单地摆放着几张“课桌”，墙上花花绿绿的留言条，来到那里的或是打情骂俏的情侣，或是刚从球场赶来的哥们儿，或是逛街歇脚的闺蜜。那时网络尚未普及，更没有微博，小冰川仅凭着周边学校学生的口口相传，渐渐成为约会圣地。食客多、店面小，不够坐，怎么办？大家就索性搬着小板凳到店外吃，突店经营是常态。

它的“友邻”晓玲米线是马绍平的弟弟在经营，但因店铺“原身”是居

民楼，没有专门的排烟管道，厨房内产生的油烟只能沿着居民楼的烟管往上排，“尤其到了夏天夜市期，人员聚集后，声音大，楼上几层楼的居民很反感。”金水区城市综合执法局杜岭执法中队队长王谦说道。

2019年年底，因道路综合整治，“住改商”要恢复原貌。在接到“搬家”通知的第二天，马绍平就着手找新址。虽然内心有一点不情愿，毕竟在老位置待了28年，但他其实对现状并不满意，“老店房屋几十年了，又小又破，之前也想过给店里整修一番，但再怎么捋饬都不像那么回事。”

3月19日，小冰川来到了离老店仅有500米远的人民公园东门对面的二七路上，门店显眼，地理位置优越，最佳“cp”晓玲米线也紧跟其

提前大半年“升级”新店 老店搬迁损失近乎零

店名：上海恩记汤包
时间符号：14年

你以为纯正的上海味道，需要“灰来灰去”才能吃得到吗？NO!NO!NO!其实郑州与上海只有一个汤包的距离！

14年前，上海人何剑来到郑州市黄河路与东三街交叉口，开了一家名为“上海恩记汤包”的餐馆。

“店面不大，门头简单，乍一看不像饭店反而有点像诊所门面。”老食客宋先生回忆，连室内装潢也像诊所，尤其是看到五六个穿着白大褂，头戴白色帽子，嘴上挂着口罩的阿姨包包子的时候。他开玩笑说，曾一度怀疑过老板是不是在医院工作过，或是有轻度的洁癖和强迫症。

时间久了，老店的弊端日益凸显，老房屋隔间多，不通透，各种噪声、突店等投诉相继产生。

“你们这房屋性质不符合经营条件，要多点远见和配合，趁早搬新店。”2019年，这是何剑听到金水区城市综合执法局南阳路执法中队长王凯说得最多的话，有心的他已经意识到城市品质提升是大势所趋。

既然早晚要搬迁，便开始应对搬迁危机，尽量减少因搬迁造成的损失。何剑盘下了老店不远处的一家店铺作为新店址，并马上着手进行装修。这个看似有些随意的“重新选址”，其实很有讲究。新址与原店址仅距100米，何剑称这个距离为“顾客视线之内的距离”，一扭头就能找到新店铺，最大限度地保留以前辛苦经营的成果。

2019年劳动节当天，上海恩记汤包搬了新家，面积比老店大了一倍。没过几个月，老店旁边的临街店铺就收到了整改的通知。

“老店新开，最怕的是，有了新环境，丢了老味道。但来上海恩记汤包，这点完全不用多虑。用筷子夹着‘沉甸甸’的汤包，每个都如同健身教练般强壮！”从何剑的话语中，记者读出了他投身这行14年中一直秉承的如初的善良，而这份初心也使得何剑的店里有着别人模仿不来的新生气息。