

临海人民路从曾经的田野村舍
到热门夜宵打卡地“火出圈”

一路“烟火气” 越夜越City

一条路,可以勾起许多人的生活记忆,也可以串起一座城市的时代变迁。

临海人的“夜宵地图”,少不了人民路。这条路升腾着数十年不散的烟火气,也勾勒出一方水土的社会经济发展脉络。

每当夜幕降临,临海人民路上总是灯火通明,沿街两旁的海鲜夜排档开门迎客,令八方食客流连忘返。“鲜哒哒”的美味自带流量,接地气的人间烟火味更令人念念不忘。

37岁的马金宇从小在人民路上长大,对他来说,临海人地道的夜生活方式最早就在人民路上出现。

“小时候没有吃夜宵的习惯,直到我上小学五六年级的时候,人民路上陆续开出了几家夜间营业的小饭店,有卖豆面碎的本地夫妻店,还有四川夫妇开的川菜馆。一到晚上生意都不错,吃夜宵的人越来越多,我也成了常客。”马金宇回忆道。他家就住在人民路上,下楼就能吃到各种美食,十分方便。吃着吃着,他上初中后,逐渐养成了吃夜宵的习惯,10天里有9天去吃夜宵。

至于如此充满市井烟火的夜经济业态,为何会在人民路上兴起?马金宇分析,在上世纪90年代,人民路属于老城区里比较宽阔的道路,能通车,也能行人,路两边盖了房子,适合开设沿街商铺。他家的一楼最早就被租出去开了一间香烟店,现在整栋楼出租,开起了海鲜排档。

马金宇是临海东湖村人,房子就盖在村里分的宅基地上,位于人民路东侧。“路西边先盖的房子,路东边当时还是农田。”马金宇说,人民路是他上小学时的必经之路,当时学校流行穿小白鞋,但那时的人民路上全是黄泥,下雨天更是泥泞,小白鞋很容易脏。

转眼30年过去了,人民路陪伴着马金宇一路成长。当年见证人民路发展蜕变的孩子如今成了东湖村党委委员、团支部书记,人民路也从曾经的田野村舍成了富有特色的热门夜宵打卡地,为城市夜色增添了年轻的生活气息和商业活力。

如今再迈入人民路,两侧的道旁枝繁叶茂、灯光璀璨,各家商铺门面分外亮堂。沿街约600米长的人行道上,整齐划一的外摆餐桌和绿植花箱,成了一道别样的风景线。

“来到人民路开店之初,看着路边的一棵棵小树种下去,现在都已经长成大树了。”人

民路上第一批开夜排档的老板张学撑说,这些年来,随着人民路的“夜经济”持续升温,租金也一路上涨。他们的店在人民路上已经移了三次位置,三四年索性把租的房子买下来,要把海鲜排档的生意一直做下去。

张学撑今年49岁,来自临海市白水洋镇黄坦乡。1997年,他跟姐姐张西敏一起走出大山谋出路,决定进城做生意。

“当年,人民路上已经开了几家小吃店和川菜馆,附近又有一家大酒店刚好试营业,我们就谈下一家店面,年租金8600元。做本地特色小吃,卖麦虾、扁食、豆面碎、炖牛肉碎。”张学撑说,他发现人民路上卖吃的店还是夜宵生意比较好,顾客一开始基本上是酒店的住客和下班的工作人员,后来附近居民也来光顾。

开店多年来,人民路上的业态变化,张家姐弟时刻关注着,机敏的他们也灵活地跟着改变。从地道小吃到家常小炒“螺蛳酒”,再到台州特色小海鲜,他们把菜品不断提升,生意也越做越起劲。

“我们是2010年左右开始转型做海鲜排档,一开始海鲜菜品种类较少,只有小白虾、水潺、鱼。现在卖的小海鲜和菜品很丰富,海鲜品质也越来越高。”张学撑说,从晚饭后忙到夜宵时段是常有的事,节假日翻桌率更高,来店里消费的外地游客更多了。

去年以来,人民路推进“商业外摆”试点行动,摆出了“烟火气”,也摆出规范。前不久在日常监管期间,看着八方食客在舒适整洁的外摆区就餐,桌椅随意乱摆的“露天排档乱象”已消失无踪,临海市综合行政执法局古城中队中队长谢禹感到欣喜。

“外摆是民有所呼,我们便顺势而为。通过强化日常管理,加强提升改造,营造整洁有序的市容环境,创新充满活力的消费场景。”谢禹说,打造具有临海鲜明特色的商业外摆形态,吸引了更多游客来人民路打卡临街而坐的夜排档,感受热气腾腾的夜生活,也给经营者带来显而易见的收益,激发城市发展新活力。

随着特色商业外摆的顺利推行,人民路的“夜经济”日益繁荣,夜间消费蒸蒸日上。小小夜排档,一定程度上代表着这座城市的底色,甚至折射出这座城市文化的独特底蕴。

你好, 人民路!



临海人民路夜景



排档生意火爆

小档案

临海人民路为南北走向,一手牵起灵江,一手伸向后山,长约2公里。

它以海鲜一条街“火出圈”,被视为一个现象级事件。节假日里,街边大排档需要排队等餐,紫阳街、江南长城等核心景区的外溢效应已经出现。

人民路沿线住宅区丰富,居民生活便利,南端有一个人民路农贸市场,当地人称为下桥菜场。

位于人民路中段的临海市第五中学,是一所初级中学,创办于1992年,坐落在市区中心地段。

1997年,人民路上的临海远洲国际大酒店建成开业,这是一家国际四星级涉外饭店,随之成为城市标志性建筑。

记者 徐颖骅/文
潘侃俊/图



扫一扫
了解更多详情

