

# 中山街印记



现在的中山街

文/图 全媒体记者 高琳琳

“驻马店有个中山街，开着摩托跑半月；驻马店有个南大河，军舰掉进去找不着。”这句流传已久的话，虽满是夸张与诙谐，却道尽了中山街曾经的绵长与盛名。这条镌刻着驻马店城市记忆的街道，始建于晚清，后因湖北、江西、浙江等地商户纷纷在此购地建房、开设商号，二层新颖楼房鳞次栉比，经销的洋货琳琅满目，被群众亲切地称为“洋街”。

## 百年沧桑

“从清末到20世纪末，中山街一直是驻马店市区的商业核心与繁华地标。”近日，记者来到市区中山街，驿城区人民街道中山社区党支部书记户明中告诉记者，中山街曾数次更名，不仅见证了时代的更迭，更凸显了其在驻马店城市发展

中的重要历史地位。而与之相伴的中山社区，也始终随街道名称变迁而调整，一路承载着这份厚重的历史积淀。

据户明中介绍，1999年以前，中山社区辖区曾是原驻马店市（现驿城区）的行政区，街心密布的摊位让这里成为名副其实的“中山商业步行街”，人流如织、商机涌动，是老驻马店人心中不可替代的商业中心。

中山社区的东侧，便是纵贯南北的京广铁路。这条交通大动脉历经百余载风雨沧桑，如今，依旧是我国南北运输的核心枢纽，也为中山街的发展注入了源源不断的活力。而平等路小地下道作为京广铁路在该区域的東西贯通涵洞，更是承载了几代人的记忆。

据辖区的老人回忆，早年的地下道由青石板和砖头砌成，狭窄逼仄，20世纪80年代初扩建为钢筋混凝土结构后，成为铁路两侧往来的主要通道。此

后数十年间，地下道两侧上沿及通道内逐渐形成繁华的商业区和个体摊位，吆喝声、叫卖声此起彼伏，生意红火非凡。如今，随着辖区拆迁改造，这里虽已不复往日喧嚣，但那段热闹时光仍深深印在老居民心中。

## 地标印记

在大规模拆迁后的区域内，三处地标性建筑得以保留，成为城市记忆的重要载体。

“这是始建于20世纪50年代的立体影剧院，前身为驻马店地区戏院。”记者在现场看到，影剧院以砖木结构搭配烧制青砖砂灰墙体、红色陶瓷瓦屋顶，红松木梁檩独具特色。这里曾是老驻马店人休闲娱乐的首选之地，戏曲演出、电影放映、录像播放等，留存了一代人的青春记忆。2018年12月被列为市历史建筑。

位于市区中山街与平等路交叉口西北角的拐角楼是中山社区办公所在地。这座建于20世纪60年代初期的拐角楼，上下两层，弧形楼体搭配大厅中央直径1米的圆柱支撑扇面横梁，视野开阔、设计独特，过去一直是驻马店人引以为傲的百货商店，商品琳琅满目，吸引了市内外游客光临。

中山街中段还有一栋60年代中期建成的红卫大楼，3层建筑原为百货大

楼，后改为红卫招待所，拆迁后暂时保留，默默诉说着过往的辉煌。

## 底蕴犹存

中山街的独特之处，不仅在于其悠久历史与繁华过往，更在于其精巧的规划设计。街道采用石子混凝土路面，中间高，两侧呈弧形倾斜，宽阔畅通的排水沟让这里即便遭遇雨天也不积水；近300米长的路上，曾建有8口水井，既保障了两侧商户的日常用水，也满足了消防应急需求。如今，虽路面因年久失修略显坑洼，但排水系统依旧畅通。

中山街道路两旁树龄几十年的法国梧桐如今依旧枝繁叶茂、苍劲挺拔，被驻马店市园林部门列入古树名录。

2016年、2018年的两次大规模棚户区改造，让中山街辖区的商业及住宅几乎全部拆迁，中山社区也搬迁至拐角楼设立临时办公点。即便环境变迁，社区服务的初心始终未改。凭借着扎实的工作与不懈的努力，中山社区收获了诸多荣誉。

如今的中山街，虽不复当年的商业繁华，但百年商脉的底蕴犹存，地标建筑的风骨依旧，社区的荣光正在续写。这条承载着驻马店城市记忆的老街，在时代的浪潮中完成了新旧交替，正以崭新的姿态，诉说着过去与未来。



策划：王承 统筹：张承训 新闻热线：15939626171



栏目热线：13839906926

## 白宝热干面与驻马店的烟火流年

文/图 全媒体记者 康国富

清晨的第一缕阳光，刚洒在市区文化路西段的街面上，“白宝热干面”店里的蒸汽却早已升腾了数个时辰。73岁的白宝玉坐在店堂一隅，标志性的黑色礼帽下，是历经岁月却依然锐利的眼神。他嗓音洪亮，语速快而有力，谈及42年前的往事，激动处仍会不自觉地提高声调，仿佛那个1983年春天，决心开创一番事业的青年，从未走远。

1983年的中国，改革开放的春潮正悄然浸润着内陆小城。彼时的白宝玉，还是驻马店搬运公司第十九装卸队的队长，端着那个时代令人羡慕的“铁饭碗”。但在他心里，一个更炽热、更充满烟火气的念头正在躁动——开一家面馆。

这个念头的种子，早在9年前就已埋下。1974年，年轻的白宝玉在葛洲坝机械局打工。在长江之畔，他生平第一次尝到了湖北特色小吃——热干面。那充满碱味的面条，淋上浓香的芝麻酱，再配上辣萝卜丁、葱花等各色调料，一经搅拌，香气扑鼻。这种前所未有的干拌面，以其独特的口感和浓烈的风味，瞬间征服了这位河南汉子的味蕾。“当时就喜欢上了，面特别好吃，滋味足，是咱这儿没有的。”白宝玉回忆道。

此后数年，因工作辗转于湖北多地，他有意无意地品尝了不同地方的热干面，襄阳的、武汉的，风味略有差异，但那

份筋道与浓香始终如一。一个梦想逐渐清晰、坚定：“以后有机会，一定在驻马店也开一家热干面店，让老家的人们也尝尝这好东西！”

20世纪80年代初，许多物资，尤其是粮食，仍需凭票供应。开面馆最大的原料——面粉，就需要用粮票买。这可难不倒有心的白宝玉，他将自家省吃俭用积攒下的白面拿出来，又想办法筹措，然后扛到人民街一个压面条的加工组，特意要求做成碱水面条，因为这才是热干面筋道的灵魂。

1983年，在市区南海路北段，一家简陋得不能再简陋的热干面店悄然开业了。白宝玉后来才知道，他的这家小店，竟是驻马店本地人开的第一家热干面店。

开业头一天的场景，他至今记忆犹新。“当天生意挺好，卖了30斤面……”他眯起眼，目光似乎穿透了40多年的时光，回到了那个充满希望又略带紧张清晨。那一年，一碗热干面卖两毛钱。但那时大家都不宽裕，常有人只买一毛钱的，甚至五分钱的，只想尝尝味，解解馋。白宝玉从不拒绝，照样认真地煮面、调味。更显特色的是，从开业第一天起，他的热干面就搭配丸子汤一起卖，这个传统一直延续至今。

时光流转，城市变迁。2017年，随着驻马店市区铁路东大面积旧城改造，经营了30多年的老店面临搬迁。白宝玉审时度势，将面店迁至了市区铁路西



的文化路西段。位置变了，环境新了，但老主顾们像候鸟一样，循着记忆中的味道纷纷赶来。

“白宝，好久没见你了！”一位60多岁的男士走进店，热情地向他打招呼。白宝玉一眼就认出，这是以前铁路东的老邻居。这位老食客告诉记者：“一碗面、一碗汤，这习惯，改不了喽！”对于许多像他这样的老顾客而言，这已不仅是一顿早餐，更是一种刻入生命轨迹的习惯，一段承载着青春与回忆的情谊。

40多年光阴，弹指而过。如今，驻马店市区大大小小的热干面店已有数百



白宝热干面



丸子汤

家，竞争不可谓不激烈。但没有任何一家，能完全复刻“白宝热干面”在几代食客心中独有的“温度”。

这温度，是40多年如一日的坚守熬成的老汤；是穿越时代变迁，始终未变的真材实料；是深植于街坊邻里间，那份胜似亲情的信任与牵挂。白宝热干面的滋味，早已超越了食物本身。它是芝麻酱的香醇，是碱水面的筋道，是丸子汤的爽口，但更是时光沉淀下的人情味，是这座小城40多年烟火流年里，最温暖、最恒久的印记。一碗面，一生情，滋养着一方人，也见证着一个时代。