

## 老园林人吕兆武： 从全市唯一公园到 生活在风景中



谈起建市初期的园林绿化工作经历，吕兆武滔滔不绝。

□本报记者 傅纪元/文 李英平/图

今年是我市建市60周年，根据市政府公布的市政工程建设计划，凝聚着几代鹰城人美好回忆的市滨河公园将迎来一次大规模的提档升级改造。

4月25日，记者在市区园林小区见到了79岁高龄的吕兆武，听他讲述建设我市第一个城市综合性公园的故事。

### 庄稼地里建公园

“从建市之初至20世纪八九十年代，平顶山只有一个真正意义的公园，那就是滨河公园。之后我市陆续建设了湛河公园、东湖公园、青年公园等公园、广场。”在市园林处这名老总工程师吕兆武的记忆中，滨河公园占据了举足轻重的位置。

“20世纪60年代人们生活比较贫困，粮食等物资缺乏，于是在滨河公园那里开荒，种了成片的庄稼。”吕兆武说，1963年9月，从北京林业大学风景园林学院毕业的他被分配至平顶山市滨河公园，上班第一天，他面对的就是这样一个没有围墙、没有路、没有树木、没有亭台、没有花卉的“庄稼地公园”。

事实上，滨河公园的建设是从1959年开始的。1957年平顶山建市以后，随着社会的发展和水平的提高，人们迫切希望有一个休息、娱乐的场所，建一个公园列入了政府工作计划。

公园筹建期间，按照市里的要求，群众开始在公园里大面积义务植树。吕兆武进入公园后，每天工作就是和园内30多名职工一起挖坑、种树，一种就是好几年。最多的时候，园内栽种的树木达到一百多万棵。“当年栽的主要是松树、柏树和杨树，相对于其他的树种，这些树更容易成活。现在公园里那些枝干粗大、树冠茂盛的松树大部分是那个年代栽种的”。

种树得有水，可公园里没有水源。为了给树浇水，园领导想出一个办法，在公园地势最高的吃针山上砌一个蓄水池，购置一台水泵，从湛河引水入园。

### 白龟湖水入公园

吕兆武说，那个年代，大家不知道什么是公园，更谈不上如何规划。直到1972年的一天，公园领导通知他，要他设计一个滨河公园的总体规划。当时他正在老家照顾多病的母亲，无法抽身。经过研究，园领导专门给他腾出一间办公室，并用隔板隔成两个单间，方便他设计规划的同时照顾母亲。

从此，公园就成了吕兆武的家。按照建设一座综合性公园的思路，吕兆武在规划中提出了分区概念，将公园分成儿童活动区、体育活动区、休闲区等，这是个颇为新颖的理念。当年，吕兆武单独

完成了滨河公园的总体规划编制工作。

在修建公园的过程中，人工湖的开挖还引发了一场激烈的争论。吕兆武说，没有水景，一个公园就失去了灵性和活力，如何引水入园、打造水系成为当时公园建设的一项重要内容。1979年，焦枝铁路正在修建，工程需要大量用土，吕兆武产生了借势建人工湖的想法。

铁路施工方在公园指定区域挖土，公园则将取土形成的大坑改造成人工湖，并利用干渠将白龟湖水引入公园。“当时，公园里全是树的观念根深蒂固，我的这个想法提出以后遭到一些人的强烈反对，市政府再三权衡，最终拍板促成了这个引水方案。”吕兆武笑着说，几经改造后，人工湖现在已经成为公园的一处重要景观。

### 动物园动物生活更舒适

20世纪60年代，滨河公园在建设过程中，还筹建了一座简易动物园。“当时设在吃针山北侧，有猴子、狗熊、鸟类二十只。我和同事自力更生动手拉围墙、盖笼舍草房。没有焊枪，我们就找到公园对面的原市汽车队工人，请他们帮忙焊接铁笼子。”吕兆武回忆说，第二次筹建时，动物园搬到现在的公园西北区域，占地约36公顷，增加了狮子、豹等动物。

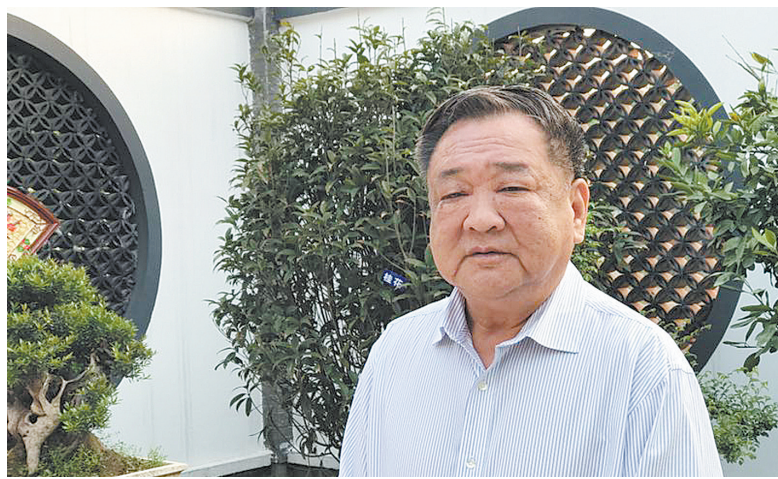
吕兆武说，现在市动物园占地57亩，动物品种30多个约280只。去年，市动物园升级改造，钢筋栅栏材质的笼舍被观赏性更好、更透光的钢化玻璃幕墙代替，内部建筑和环境焕然一新，整体建设标准在我省属顶尖水平。今年市动物园还计划新建食草动物馆、长颈鹿馆，改造猴山等。

《平顶山市园林志》显示，滨河公园占地877亩，是目前河南省面积最大的公园。经过几代园林职工的建设，现有乔灌木98种3万余株，绿地面积30万平方米，水面面积1.9万平方米，绿化覆盖率89%，已成为布局合理、以园林景观、休闲娱乐、观光游览为主的综合性大型游乐场所，每年都吸引大批游客游园。

### 市民幸福生活的坐标

随着城市的发展，湛河公园、青年公园、鹰城广场、滨河广场、白龟洲国家城市湿地公园、白龟湖国家城市湿地公园等一批公园、广场、游园相继建成，人们可休闲娱乐的地方越来越多。吕兆武说：“从全市唯一到现在的之一，滨河公园看似变得普通了，但它在人们心中的地位是永远无法取代的。”吕兆武说，从某种意义上讲，滨河公园就是人民追求幸福生活、追求休闲生活的起点。它就如同幸福生活的“坐标”，在一步步演变中诠释了幸福生活的另一个表现：风景是生活的一部分，当城中有园、城在园中时，幸福生活也就自然而然地来到身边。

## 河南烹饪大师孟庆成： 鹰城餐饮从“一枝独秀” 到“百花齐放”



烹饪大师孟庆成接受记者采访。

□本报记者 李科学 文/图

无论何时，“吃”在人们生活中的地位都无法撼动。从建市早期的几家国营饭店到如今遍布大街小巷的餐饮店，鹰城市民的可选项越来越多了。

“现在随便到哪条街上走走都能找到好吃的特色馆子，百花齐放。以前的餐馆和现在的比起来是九牛一毛。”4月25日，在市区公园北街中段知味苑酒家，今年66岁的市饮食服务公司原副总经理孟庆成讲起鹰城餐饮业发展历史，娓娓道来，感慨万千。

### 早期饭店引进外地特色，口味纯正

“我是1966年4月1日上班的，在市饮食服务公司大楼饭店当学徒。”孟庆成记得很清楚，那时他也就十几岁。当年，位于市区中心路（现中兴路）平顶山剧院附近的大楼饭店是全市最有名的饭店，也就是今天的香山大酒店。

“其实大楼饭店在建市时就叫平顶山饭店。后来，市里在现在的迎宾路建了平顶山饭店，作为政府接待饭店，大楼饭店才改名。之后又重新修建，更名为香山大酒店。”孟庆成说。

当时，围绕着如今已拆除的平顶山剧院，南边有个饭店经营开封灌汤包、饺子，早晨卖豆浆、油条；北边有个川菜馆，有专门从成都引进的“韩包子”“钟水饺”“龙抄手”等特色风味小吃。孟庆成回忆说，那时市里只有十来家国营饭店，分别位于矿工路百货商店、西市场、五矿、老汽车站（今市长途汽车站）、繁荣街、（东）工人镇、马庄等位置，郊区地带卖的食物比较简单，“油条、包子、馒头”。

当时的大楼饭店有南北餐厅，炒菜和快餐大众饭，生意特别好。顾客多是外地来平拉煤的客商，也有矿上工资高的本地顾客，如高级工程师、矿务局医院等单位的职工。饭店和特色小吃店的菜品是绝对经得起品评的。“很有特色，口味纯正，讲究技术。”孟庆成说，当时市饮食服务公司派厨师到外地学习，要求很严格。“灌汤包子6角5分钱一笼，一笼15个，加上一碗一毛钱的清汤，一个人吃得很饱。”但这是比较高档的饮食，“不是家儿吃不起”。对于不少普通市民来说，“下馆子”绝对是件奢侈而值得骄傲的事。

### 改革开放后，餐饮店如雨后春笋

“文革”开始后，各行业强调为工农兵服务，饭店经营的特色品种都被取消了，“只能卖大众饭，就是一般的包子、捞面条”。孟庆成说，豆浆、油条虽然保住了，但“卖个饺子就算档次高了”。

这种局面一直持续到1974年，餐饮业开始慢慢恢复。市饮食服务公司派出年

轻学员外出学习，孟庆成是最早的一批。“最早去郑州饮食服务公司开的实验饭店学豫菜。”到了20世纪80年代，除了去外地学习，我市还从郑州、上海、重庆等地请来名师传授技艺，本地饮食技艺不断提高。这时，市场已经开放，一些国营饭店的厨师纷纷下海。此后，鹰城大小饭店越来越多，餐饮市场也越来越繁荣。由于竞争激烈，技术也在不断提高，市民则成了最大受益者。

据《平顶山市志》记载，鹰城本地并没有传统风味小吃，所谓的特色菜都是从省内外引进的。比如开封第一楼灌汤包子、郑州蔡记馄饨、新野板面、坛子肉焖饼、三门峡水花糖糕、常州大麻糕和小麻糕……

20世纪80年代，我市开始组织大规模的餐饮业人员技术考核，烹饪行业技术水平得到显著提高。当时，技术精湛的孟庆成成为市饮食服务公司下属的上海餐馆的经理。这家曾红火一时的饭店如今已不复存在。之后，他成为香山大酒店的副总经理，并在2001年获得“河南烹饪大师”的荣誉称号。到2003年，香山大酒店由年轻人接管，孟庆成开了知味苑酒家，以豫菜为主，也有其他菜系的菜肴。

近年来，餐饮业竞争相当激烈。大大小小的饭店如雨后春笋出现在街头，人们“下馆子”已成家常便饭。此外，送餐服务得到普及，市民坐在家就可以吃到特色美食，不得不说是巨大的进步。

### 无论如何变化，口味始终是第一

面对全市大大小小的餐饮企业，省餐饮协会理事、市餐饮协会副会长孟庆成感慨万千。“随着几十年的社会变革，餐饮业技术也在不断发展。”他说，鹰城餐饮以前以豫菜为主，虽有部分外地特色小吃，但范围较小。而现在，市区餐饮企业有两千多家，包括全国各地的多种菜系、特色名吃，还有西餐、东南亚地区风味菜……真是百花齐放。

“早期的饭店竞争的是质量和口味、特色，现在是知识的竞争。”孟庆成说，挖掘餐饮业的历史文化内涵是一方面，在营销方式上有更新的创意是另一方面。现在许多特色小店在装潢、营销方式上很有创意，会吸引更多年轻的顾客。“这是一种新知识，咱年龄大了，失去竞争力了。”他有些感慨。

不过，即便如此，孟庆成仍然每天来到店里，对厨师制作菜品的过程进行监督和把关，保证质量和口味。当然，他也会根据顾客的反馈对菜品不断进行改良、尝试推出新菜。他曾经读过一篇文章，大意是说，饭店的营销手段再高明、装修再好、服务再好，但味道不行会前功尽弃。他觉得，这才是餐饮的根本。