

寻味焦作

河南卫视探访“马家大爷” 《老家的味道》播出猛吸粉

本报记者 陈东明



①



打造健康美味
百姓饮食指南

“兰州拉面来源于河南？它和河南有什么渊源？秘方、配料、传承，200多年了，故事还在延续……”

日前，《河南卫视老家的味道》栏目在其官方微博视频号上播出了对我市餐饮名店“马家大爷”的专访，记者对这段横跨河南、甘肃两省涉及几代人传承200多年的餐饮传奇故事进行了探访，视频一经播出便再次引起了各地餐饮爱好者的热烈关注。

其实早在2014年，本报对兰州拉面源自于河南怀庆府苏寨的这段历史进行挖掘报道

时，便在餐饮界引起了轰动。虽然以前兰州当地的拉面馆内早就有这段历史的展示，兰州政府有关拉面的宣传资料及《人民日报》等一些媒体也早就有相关介绍和报道，但由于当时的信息传播途径不太丰富和广泛，相关文化的挖掘也没有深入，所以在业内没有引起多大的关注。

2014年之后，随着相关挖掘报道的不断推出，有关河南与甘肃、焦作与兰州、陈马两姓之间200多年的牛肉面文化传承脉络逐渐清晰地展示在世人面前，这段传奇故事引起人们

的极大兴趣，其历史文化传承和脉络也得到了业内的肯定，轰动了国内外。

随后，陈维精第九代孙陈九如从兰州回到家乡，将家传秘方带回怀川，以一首诗的形式展示给世人，并将兰州历史上最知名的牛肉面品牌“马家大爷”无偿授权焦作使用开店，再次引起了轰动，使得这碗面时隔200多年后再次在焦作展示给家乡父老，也使得陈家牛肉面秘方200多年后回归故乡。

2009年，兰州牛肉面始祖陈维精后人陈九如遵照马家大爷后人、其姐夫马中杰的嘱托，注册了“马家大爷”牛肉面商标。回到家乡的陈九如与博爱县沁园春大酒店签订协议，授权酒店开店使用“马家大爷”商标。

目前，“马家大爷”已经成为焦作当地一个知名牛肉面品牌，河南马家大爷餐饮管理有限责任公司也为“马家大爷”走出焦作，面向全国现代餐饮市场做了很多准备工作。

为了更好地弘扬牛肉面传统文化和让更多的人品尝到清汤牛肉面这道美食，在陈九如的指导下，多年来，河南马家大爷餐饮管理有限责任公司一直

在致力于产品的标准化和量化工作，对牛肉面文化进行深度挖掘，对技术进行不断创新，对经营模式和产品、市场进行布局，积极推进焦作市地方餐饮品牌餐饮现代化建设和品牌加盟战略的实施。

经过认真筹划，公司已经实现了产销一体化，设置了食品加工车间，完善了整套产品保障体系，以保证加盟商调料、食材供应及运营。

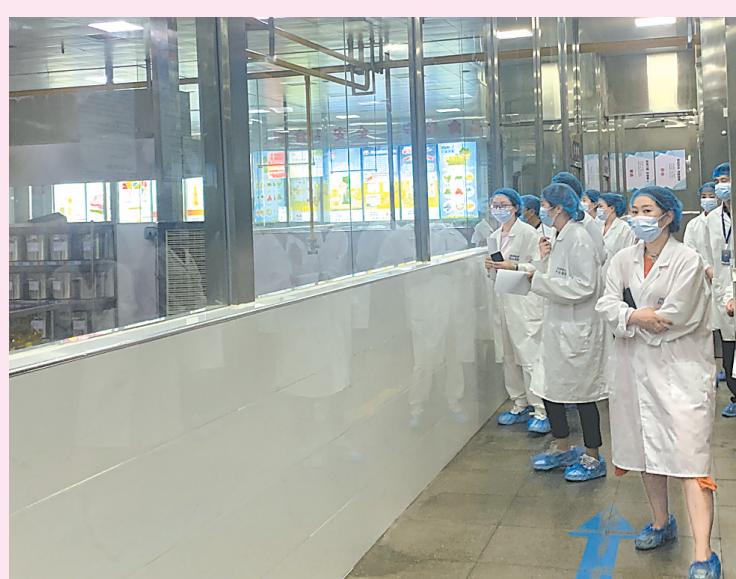
今年春节过后，“马家大爷”面向全国市场推出了适合高校食堂窗口、美食城、街边店等各种餐饮加盟模式；日前，“马家大爷”又紧锣密鼓地面向市场推出了方便装清汤牛肉面，契合了许多年轻一族和上班族的饮食需求。产品一面市便受到各方关注和市场欢迎，目前在“马家大爷”市区四家店面都进行了线下优惠销售。同时，公司已开始推进线上销售模式。

记者采访陈九如时，其表示，作为兰州的一张名片，兰州牛肉面不仅仅是兰州当地的一道美食，也已经成为全世界知名的一个品牌，更成为兰州旅游市场之外的一个200多亿元产值的支柱产业。他将家传秘方及“马家大爷”商标无偿授权焦作使用，也是希望这碗面能成为焦作的一个著名品牌，成为焦作的一个地方特色名片，能为繁荣焦作餐饮市场建设出分力，为促进焦作经济发展作出一点贡献。

如今，“马家大爷”不但在焦作本地和河南省餐饮界受到了欢迎，还在全国餐饮市场引起了广泛关注，甚至成为了一些恶意盗用者瞄准的对象。陈九如希望，焦作在加强“马家大爷”品牌建设的同时，要积极维护好这个品牌，保护好这个品牌，让这个品牌真正成为焦作一张特色浓郁的城市名片。

图① 陈九如展示牛肉面。

本报记者 陈东明 摄



河南轩成配餐有限公司积极做好团餐配送。食品安全大于天，如何让学子们吃得好并且安全有营养一直是该公司致力的目标，日前，山阳区教育局体卫站组织人员对该公司进行考察，现场了解公司团餐制作。图为考察人员正在了解配餐生产线操作情况。

本报记者 陈东明 摄



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号