

# 马家大爷牛肉面： 怀府特色美食色味佳

本报记者 齐云霞

过浆鱼、清化街灌肠、炒鸡茸、莲汤肉片……每道都是地地道道、让人垂涎欲滴的怀府好味道。

昨日，记者寻味来到马家大爷牛肉面馆，一探利用焦作本地食材为主制作的怀府菜品。

“过浆鱼是一道典型的在传承中创新的怀府美味，包含的主要元素极具怀府地方特色，是利用怀府民间传统特色食材制作而成的一道酸爽适口、营养丰富的佳肴，这道菜中的一个主要地域元素是绿豆粉浆。”马家大爷牛肉面相关负责人介绍。

此外，该店的炒鸡茸也是来自于民间的一道经典菜品，常见于博爱县南部乡村的水席上，系清化著名怀商杜盛兴商号的大厨杜道武在民国年间从京城名厨手里学到的宫廷御菜。

炒鸡茸工艺繁杂，将鸡脯肉用刀背剁成泥，取鸡蛋清搅匀后打劲，以放入清水不沉为标准，然后用猪油炸成颗粒，加马蹄、杏仁、莲菜丁、青豆、腰果翻炒，菜品入口酥软醇香，一般人难分荤素，只会感到惊奇。

另据该负责人介绍，五香灌肠是清化镇街头一道名菜。其历史悠久，在当地宋代碑记中有记载，最早用于官方祭祀等活动，后在民间十分流行，多作为清化水席的凉菜。这道菜先要将猪肠洗净，用粉芡掺猪头肉、花生、黑木耳等主料搅匀，添加佐料后灌入猪肠，分段并系好两头，然后在锅内煮熟，酱油着色后切片食用，味道十分鲜美。

马家大爷牛肉面菜品食材用料十分讲究，不仅选用上好牛肉、猪肉、时令菜蔬，而



且坚持使用本地生产的清化姜、许良竹笋、清化烧鸡、粉皮、豆腐等优质食材，让客人充分品味舌尖上的老清化美味。另外，该店厨艺要求严格。重调轻炒，蒸、炒、调、煮等均由卫生条件达标的现代化厨房按照操作规范生产，厨界高手用高汤调制，经典组合，融合各地特色。特别是中高档水席套餐中融入了坞庄的炒鸡茸、许良的溜肝汤、清化的烩杂拌、柏山的肘子等特色菜肴，让食客全面领略怀府各方美味佳肴。

图① 过浆鱼。

图② 扣肘子。

本报记者 齐云霞 摄



## 三锅美味“演义”养生火锅

本报记者 齐云霞

火锅，脱胎于劳动人民日常生活的美食，带着烟火气的人情热度正是一家火锅店的灵魂。三锅演义，轮转世间味，“四方食事，不过一碗人间烟火”。昨日，记者来到该店，探三锅演义美食，寻三国文化传承。

作为我市颇受欢迎且独具特色的火锅之一，三锅演义长期致力于专注做老少皆宜的火锅品牌。“开胃有菌汤，养生有粥底，一家老小都爱吃！”这是该店对其养生火锅的总结。

三锅演义火锅传承火锅文化之精髓，由名师精心调制，用料讲究，烹制火候精准，体现了巴蜀火锅麻辣鲜香的特色，口味地道纯正、口感鲜香醇厚。

三锅演义将“三国”元素与来自巴蜀的火锅进行完美融合，墙上刻印着汤气回肠

的诗句，每个包间都令人想起那一个个经典故事。香浓的锅底集辣锅、菌汤、粥底于一体，三国文化菜“吕布戏貂蝉”“桃园三结义”“锦囊妙计”等更是让人眼前一亮、回味无穷，让大家吃着火锅也能感受到三分天下的厚重历史。这大概就是中国文化的魅力吧！

为呈现从宰杀到餐桌仅数小时的最佳鲜度，三锅演义可以说是一场与时间竞赛的盛宴。“为了保证食材的新鲜，我们坚持在本地取材，肥羊卷采购自中站区府城街道造店村，只用10个月以下小公羊的前膀肉。”该店相关负责人说，吃过的食客纷纷反馈口感香嫩没得说。

食材好，食才好。三锅演义经过多番尝试，又引进了广西荔浦芋头、谷饲雪花肥牛等菜品。

广西荔浦芋头口感细腻、软糯粉嫩、甘甜味浓，具有特殊芳香味，香、酥、粉、甜可口且营养丰富。谷饲雪花肥牛肉肉质如大理石花纹，无论口感还是品相都非常好。菌汤、辣锅涮好后，蘸上按个人口味调制的酱料十分美味，老人、孩子都可以放心食用。

“做火锅，不管是汤锅、小料，还是食材，我们出品的东西一定要健康、营养、卫生、安全，我们始终恪守‘制作虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力’的宗旨。”该店负责人说。

图① “锦囊妙计”。

图② “桃园三结义”。

图③ 三锅演义三锅火锅。

本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味  
百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线：

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

