

# 小车牛肉与优化算法

本报记者 陈东明

这个标题可能让读者感觉奇怪,记者初次接触到这个说法时也很是好奇。

“我母亲自从上次在你们这里吃了小车牛肉后,就让我来再买点回去,说是让她感受到了小时候吃的地道味道。”日前,记者在马家大爷牛肉面人民路店采访时,听到一名顾客对老板说的话,引起了记者的兴趣,决定对该店的小车牛肉制作进行了解。

小车牛肉是博爱县当地的一种特色美食,而小车牛肉与牛肉面创始人陈维精又有着很深的渊源。当年,陈维精把家中制作小车牛肉时煮牛肉的老汤和清化许良的扯面结合起来,辅以怀姜、白萝卜及多种天然植物香辛料做成了一碗独特美味的牛肉面,并传给同窗好友东乡族人马六七,被带入兰州,成就了“一清二白三红四绿五黄”的兰州牛肉面,后来以“天下第一面”驰名全世界,成为各民族共同喜爱的美味。

陈维精的祖上一直是以做餐饮为生,其又喜好并善于制作美食,对餐饮文化有着很深的造诣。陈家代代流传下来许多美食制作工艺,其中就包括小车牛肉的制作。

陈维精第六世孙陈九如回到焦作博爱后,除了将家传200多年的牛肉面配方带回家乡,这么多年来,还一直致力于将家传的美食再现怀川,让家乡人民吃到地道传统美味的同时,为家乡经济建设贡献一分力量,而小车牛肉就是其重点关注的一道地方特色美食。

小车牛肉在博爱当地售卖比较普遍,其以独特的口感和丰富的营养深受人们喜爱,这几年更是随着市场化运营日益受到欢迎。但在制作上如何做到既能保证传统味道,又适合现代人们的健康理念,这就要求在工艺上科学优化。

“回到家乡后的这十年来,我一直在整理数据。建立数据模型,希望通过优化算法,在保持传统味道的时候,提高小车牛肉的品质。”谈起小车牛肉,陈九如说。

由于陈九如退休前一直从事科技工作,所以他在家传美食的传承和研究中,一直坚持科学的态度。

记者在此前就有关牛肉面的传承进行采访时,就惊奇于陈九如用电子温控设备把控牛肉清汤的制作,而这次更惊奇于陈九如在小车牛肉的制作时引入的优化算法。

“传统制作工艺有其局限性。”陈九如说,传统的小车牛肉制作过程主要依靠手工操作,分割、牛肉煮制、蹄筋熬制、香料配制、调味等环节主要依靠手工操作,还会加硝,操作人员的技术水平直接影响着产品的品质和口感,效率低的同时不能保证每批产品的口感和品质一致,已经难以满足市场需求和人们对健康食品的需求。

为了解决这些问题,陈九如在不加硝的情况下,引入了多种算法对小车牛肉的制作过程进行了优化。通过数据分析、机器学习等技术手段,提高制作过程的优化

程度,提升了产品品质和口感的一致性。同时,利用优化算法对制作过程中的关键参数进行精确控制,确保产品的质量和口感达到最佳状态。

陈九如是一位对数据非常敏感的工程师。其间,为了更好地优化小车牛肉的制作过程,他决定从数据入手。他收集了大量的小车牛肉历史制作数据,运用先进的数据分析和挖掘技术,对这些数据进行了深入分析,对数据的分布规律、相关性等特征进行了详细研究。

陈九如发现,这些数据之间存在着一些有趣的联系和模式。通过进一步的分析,他发现了一些关键因素,这些因素对小车牛肉的品质和口感有着重要的影响,这些关键因素包括温度、湿度、时间等制作过程中的参数。

“例如,如果温度过高或过低,牛肉的口感可能会变得不鲜嫩;如果湿度不合适,小车牛肉的口感和品质也可能会受到影响。”陈九如说。

通过深入的数据分析,陈九如不仅揭示了影响小车牛肉品质和口感的关键因素,还为优化制作过程提供了重要的依据。

焦作市酒店餐饮业协会专家表示,近些年来,国内专家一直在探讨研究中餐制作的科学化、标准化,而陈九如的研究成果为国内食品工业的发展开辟了一条新的思路,也为消费者带来了更好的口味体验。



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



扫码关注焦作日报抖音号

## 穿越历史而来的小车牛肉

本报记者 齐云霞

焦作的美食不仅有地方特色,还有浓郁的乡土风情,让人垂涎欲滴。这其中的博爱小车牛肉就是一种卤制、压块凝固后制成的美食,地方风味浓厚,历史悠久。1月24日,记者寻味来到位于焦作王府井城市奥莱附近的马家大爷牛肉面,探秘为啥大家都说这里的小车牛肉“最地道”!

“小车牛肉起源于唐代,是怀庆府的著名美食,又叫坨子肉,因经营者多用独轮小车推着沿街叫卖而得名。其加工工艺复杂,牛肉先切块煮制,牛头皮熬汤,然后加多种作料卤制再冷却成型。”该店相关负责人说,小车牛肉是博爱县具有怀川地方特色的美食,其肉香味美,鲜烂可口,制作考究,片薄肉嫩,留口长久,余味无穷,是老少皆宜的特色风味小吃。

独特的区位优势、地质结构和气候条件,造化了焦作山水之秀:富饶的物产、厚重的历史和传统文化,孕育了璀璨的怀川餐饮文明。

在很多人的记忆里,小车牛肉只是在冬季和初春有卖,到了炎热的夏季就吃不到了。这是因为夏季卤肉的汤料无法凝固,也不宜存放。

因为逢集赶会售卖时,售卖者会将加工好的牛肉捆绑在独轮小车上,推市场上卖,所以叫小车牛肉。

马家大爷牛肉面的厨师将制作好的小车牛肉,用大刀切成薄片,精牛肉与胶原蛋白相间晶莹剔透、醇香诱人,吃一口美透舌尖,入口即化。小车牛肉最香的吃法就是将切薄片的小车牛肉塞进刚出炉热乎的烧饼里面,烧饼的温度将小车牛肉的肉皮冻融化成牛肉汤沁入饼里,一口咬下去外酥内软的烧饼夹杂着浓香的牛肉,立马有一种“飞”起来的幸福感包裹而来。

马家大爷牛肉面负责人还向记者介绍了小车牛肉的传奇人文故事。小车牛肉制作传承人陈九如,是兰州牛肉面创始人陈维精的第六世孙。陈家是中医世家,先辈留有几百种美食菜谱及面谱配方,陈家小车牛肉就是其中之一。据记载,清康熙、乾隆年间,怀庆府清化镇苏寨村(今博爱县苏寨村)陈家十一世陈可大、十二世陈广学均从事小车牛肉生意。十三世陈维精把煮牛肉的老汤和清化许良的扯面结合起来,辅以怀姜、白萝卜、多种天然植物香辛料和陈家秘制辣椒,做成独特美味的牛肉面,深受人们喜爱。

陈家小车牛肉之所以醇香可口、绵软鲜嫩,是和它特殊的工艺分不开的,牛肉只选用牛腱和牛蹄筋,不放任何化学添加剂。小车牛肉煮汤也十分讲究,煮肉时要加入十几种纯天然中药香料和大葱、怀姜。其在加工时要求极其严格,坚持用家传秘方古法制作工艺,头火煮开、二火慢炖、三火焖制,需要12个小时。肉煮熟烂后,捞出来散去热气,之后才码好肉和筋、灌上牛蹄筋汤,使其凝固。

“小车牛肉凝固成型后含水量低,便于冬春季出远门旅途携带,以前常与烧饼一起作为古代高帮马队出行的干粮。现在,在马家大爷牛肉面一年四季都能享用到小车牛肉。”该店相关负责人说,小车牛肉富含多种营养成分,其中包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质。它还含有丰富的不饱和脂肪酸,可以帮助改善血液循环,促进健康。牛肉组成比猪肉更接近人体需要,能够提高机体抗病能力,可暖胃、补中益气。

图① 马家大爷牛肉面的厨师在分切小车牛肉。

图② 小车牛肉。

本报记者 陈东明 摄



### 《寻味焦作》.....

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生

联系电话:15939187729