

探索本地“美食+文旅”融合发展新路径

我市餐协组团赴莫沟考察调研

本报讯(记者齐云霞)为推动本地特色餐饮和文旅产业融合发展,培育和壮大新的餐饮消费场景,推动餐饮产业的发展,12月6日,焦作市餐饮与住宿行业协会会长和金贵带领考察团一行20余人,赴孟州市西虢镇莫沟村考察调研,并进行座谈交流。

焦作整体旅游资源和餐饮文化十分丰富,四季皆景的太行山水,环境优美的南水北调公园及大沙河沿河风景,遍布我市的各具特色的乡村民宿,而作为“四大怀药”的故乡,焦作本地餐企不仅深谙药食同源的道理,承载怀川悠久的饮食文化,弘扬工匠精神,还不断推陈出新,大力开发推出了富有特色的“四大怀药”系列名吃,烹制出符合现代健康美味的怀川养生菜,还挖掘推出了许多具有怀府特色的地方美食,极大丰富了豫豫饮食文化。

莫沟村是我市文旅的一个特殊符号,其位于太行山之南、

黄河之北,西临二广高速,村落三面环沟,背靠顺涧水库,汶水河贯穿南北,全村183户、757人,耕地1200亩,村内遗存有明清时期窑洞183孔。

据了解,几年前,莫沟村还是个要被拆掉的空心村。近年来,莫沟村遵循“绿水青山就是金山银山”的发展理念,深入推进美丽乡村建设,启动了“老家莫沟”项目,莫沟村实现了从“死”到“生”的蝶变。经过近年来的建设和探索,莫沟村已发展成为集美食小吃、宜居宜业、休闲旅游、生态观光为一体的特色村庄,先后获得“中国美丽休闲乡村”等14项国家级荣誉、15项省级荣誉,被誉为“太行山下的一颗璀璨明珠”。

此次考察团由各餐饮企业负责人组成。活动现场,考察团成员认真听取了介绍,参观了村史馆,并对景区设施和环境及管理等方面进行了深入了解。此外,考察团成员还与景区管理团队进行了座谈,对将怀府特



色餐饮引进景区,打造地方特色餐饮文化街区,实现美食与文旅相结合的设计进行了交流。

和金贵表示,近年来,“美食+文旅”已经成为旅游业中最具活力和创造力的版块,希望以此次活动为契机,进一步拓宽我市文旅产业融合发展的思路,为打造山水文旅休闲打卡

地赋能,并以莫沟美食一条街为切入点,将焦作各种特色美食引进莫沟村,向市民和外地游客展示焦作地方特色文化的独特魅力,同时吸引更多的游客前来游玩。

上图 考察团成员在莫沟村考察调研。

本报记者 陈东明 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



品味特色焖罐居的养生焖罐

本报记者 齐云霞

降温来得猝不及防,而此时也正是进补的好季节。昨日,记者追寻着美食的诱惑,来到市光明中学对面以养生焖罐闻名的裕香焖罐居,探访这家专注于健康与美味的美食名店。

“罐,源于汉代,是汉代的一种陶器,焖罐也叫‘药膳滋补焖罐’‘养生焖罐’。”该店老板谷箐说,店内用土陶焖罐容器,加纯净水,配新鲜食材,秘料调配,文火焖制3个小时左右,保留了食材原始的味道。

土陶,是一种古老的传统手工制陶技艺,具有无毒、耐高温、透气、保温等特性,在烹制过程中尤适合保存食材的原汁

原味。焖罐,也叫“药膳滋补焖罐”“养生焖罐”,无老汤,加纯净水,配新鲜食材,秘料调配,用土陶焖罐,即具有营养价值又可保健强身。

做焖罐,熬的是功夫,急不得。因而,焖罐虽然好吃,但由于制作成本高,食客很难找到一家像样的焖罐店。

“顾客最喜食用店里的焖罐四鞭汤。”谷箐说,焖罐四鞭汤是由驴鞭、狗鞭、羊鞭、牛鞭组成,清朝时期就逐渐发展起来,至今已近300年的历史,店内选用优良原材料,加入20多种名贵香料,经过科学配方焖制而成,汤色清亮却不乏鲜美,暖肾壮阳,益精补髓。

谷箐成长于一个厨师之家。他的姥爷李昌俊,1950年从徐州老家来到焦作,是原焦作矿务局机关总司务长,曾专职为当时在焦作工作的专家做饭。他的4个舅舅深得真传,身怀绝技。谷箐小时候,舅舅们时常带他去吃各种美食,焖罐是他的最爱。长大后的谷箐,在家庭熏陶下也进入了厨师界。

谷箐说:“那时候,焦作的焖罐大概有两种,一种是豆腐焖罐,一种是羊肉焖罐,味道非常好,让我非常难忘。”

谷箐爱做饭,又喜爱焖罐,这是他儿时味蕾的记忆。可长大后,他在焦作竟难以找到焖罐。于是,2007年,他索性自己开了一家焖罐居,取名裕香焖罐居。

别的饭店每天通常10时上班,而谷箐和焖罐居的大厨每天7时到岗。因为他们要保证焖罐制作的时间,确保今日焖罐今日卖,让消费者吃上最鲜香的肉、喝上最鲜香的汤。

该店的焖罐经多年不断挖掘,开拓创新,既保证了食材入

味均匀,又保持了鲜嫩美观的特色。谷箐说,出锅后先喝一碗汤,汤味鲜香、不油腻,再吃一口肉,肉质软硬适宜、鲜香味美。养生焖罐制汤讲究,火候独到,使这一佳肴更具有可食性和滋补性,各种焖罐老少皆宜,既可饱口福、强体魄,又可尝美食、品厨香。

开店16年来,裕香焖罐居不仅赢得了焦作食客的喜欢,如今还在北京、青岛有加盟店。

谷箐是个有志向的青年。他自信地说,要将裕香焖罐居打造成焦作的地标美食。多年来,裕香焖罐居先后荣获焦作“百姓最喜爱的餐饮名店”“焦作市特色美食门店”等称号,其特色菜品焖罐四鞭汤不仅获得了食客的喜爱,还被评为“焦作地方名菜”,并在2023年焦作市“国庆·中秋美食节”竞赛中获得了“特金奖”。谷箐也多次获得由河南省餐饮与饭店行业协会颁发的“金厨奖”。

图① 焖罐四鞭汤。

图②③ 正在制作的焖罐。本报记者 齐云霞 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



扫码关注焦作日报抖音号