

寻找怀川“老字号”

全城征集！等你来报名！

本报讯(记者齐云霞)烩面鲜香味美、驴肉唇齿留香、焖罐滋补鲜香……这些独属于怀川大地的老字号,让人们品尝美食的同时,也感受到了历史与文化的交融。为深入挖掘河南省老字号资源,促进老字号保护与发展工作,即日起,焦作市餐饮与住宿行业协会开展征集河南老字号培育储备名录入库企业活动,焦作市符合条件的企业在9月16日前均可联系焦作市餐饮与住宿行业协会进行申报。

据了解,入库条件需具备7个方面,分别是:在河南省行政区域内注册并正常运

营的企业或组织;拥有注册商标所有权或使用权(仅限排他许可或独占许可使用权);品牌创立40年(含)以上;商号、商标或品牌具有延续、演变和发展的过程;传承独特的产品、技艺或服务;具有中华民族特色和鲜明的中原文化特征,具有历史价值和文化价值;信誉良好,得到广泛的社会认同。

值得注意的是,符合条件的企业要真实、清晰、真实、完整、准确填写《老字号培育储备名录入库企业信息表》,并按要求提交相关证明材料。企业综合情况说明材料

主要包括企业目前规模、近3年经营情况,品牌(商号、字号)创始人、创立时间以及发展历程,企业历代传承的特色产品、技艺、服务和文化内涵,创始人、传承人情况介绍等;历史传承考证材料:包括但不限于地方志记录,历史档案记录,当时出版的报刊杂志的报导、广告、启示以及可考证的历史照片、碑刻、牌匾等;相关证照:企业营业执照复印件,商标注册证复印件,专利(专有技术)证复印件,企业法定代表人(负责人)身份证复印件;企业2023年度经会计师事务所审计的财务报告。



卤牛板肠。本报记者 齐云霞 摄



驴肉烩面。本报记者 齐云霞 摄



牛肉、驴肉双拼。

本报记者 齐云霞 摄

潘记驴肉烩面：隐藏在巷子里的老字号

在中州路与工业路交叉口附近有一家老字号美食店——潘记驴肉烩面。这家老店,承载着潘家几代人的匠心与传承,也是不少吃货心中的一个美食地标。

6时许,潘记驴肉烩面的店主潘小锤和妻子就开始忙活了。此时,来店里批发熟驴肉、牛肉的店家和附近住户络绎不绝,满载而归的车辆往来穿梭。

“我家祖上以卤驴肉、牛肉为生,世代相传的绝技吸引着一波又一波的吃货接踵而至,我们兄弟五人,有三人传承着祖上的技艺。”潘小锤说,他排行老五,和妻子在这里开店已有30多年了。

潘小锤的父亲名叫潘延淇。上世纪80年代,传承了祖上卤煮技艺的潘延淇,在三门峡宾馆担任厨师长,他凭借精湛的厨艺,赢得了无数食客的赞誉。然而,他心中始终挂念着家乡的味道,于1991年回到焦作,创立了老潘家酱肉。

1994年,老潘家酱肉店里的怀府驴肉,因独特的口感大受欢迎。潘延淇潜心研究,将怀府驴肉与传统烩面相结合,自创出了独具特色的潘记驴肉烩面。

在父亲熏陶下,幼时的潘小锤便对烹饪技艺产生了浓厚的兴趣,长大后他继承了父亲的衣钵,成为了潘记驴肉烩面的新一代传承人。潘小锤不仅继承了家族的烹饪技艺,更在原有的基础上进行了创新,使潘记驴肉烩面更加美味可口。

该店制作的驴肉经过多道工序精制而成,高蛋白、低脂肪,具有补血益气、滋养肾肝的功效,能为体弱、病后调养的人提供丰富的营养。

“民谣说:天上龙肉,地上驴肉,要长寿吃驴肉,要健康喝驴汤。驴肉是一种高蛋白、低脂肪的肉类食品。它含有丰富的氨基酸,其中必需氨基酸的含量和比例非常接近人体的需求,因此被誉为‘动物中的人参’。此外,驴肉还含有丰富的微量

元素,如钙、磷、铁、锌等,对于增强人体免疫力、促进血液循环有很好的效果。”潘小锤说,驴肉的热量适中,可以提供人体所需的能量。驴肉的营养丰富,可以帮助人体补充因饮食不规律而可能导致的营养不足。驴肉的口感鲜美,可以提高人们的食欲,帮助人们在冬季保持好的心情。

性格豪爽且爱广交朋友的潘小锤,再加上一手绝佳的祖传绝技,让潘记驴肉烩面的名头在怀川大地十分响亮。

“我在好几个地方开过饭店,后来又开了这家夫妻店,主要批发熟驴肉、牛肉。”潘小锤说,后来,因为朋友众多,为了朋友有个可以随时痛快聚餐的地方,他们才扩了店面、摆了桌椅,又把家传的驴肉烩面等美食拿出来,打出了潘记驴肉烩面这个招牌。红烧驴板肠、驴肉鲜汤、驴肉饺子、驴肉烩面等都是店里的特色。

传统与现代的交融中,潘小锤始终秉承绿色、健康、原生态的理念,拒绝使用防腐剂、食用香精等食品添加剂,秘方配料全部采用纯天然中草药。潘小锤在传统与现代的融合中,开拓进取、不断进步,走出了自己的特色之路。

现如今,该店早上批发生肉、熟肉,中午就是饭店,晚上则摆夜市,来店里的很多都是老客,大家都喜欢店里温馨的氛围。

30多年来,潘记驴肉烩面凭借独特的风味和良好的口碑,成为了焦作市的地方名吃。该店选用优质的驴肉,经过严格的选材和独特的烹饪工艺,使得每一碗烩面都散发着诱人的香气,口感鲜美,营养丰富。

潘记驴肉烩面不仅是一道美食,更是一段历史的见证,它承载着潘家几代人的辛勤付出和对美食的热爱,也成为了焦作市一张靓丽的名片。

《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



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