

“马家大爷”:积极筹备 迎接八方宾客

本报讯(记者齐云霞)中秋假期,亲相聚的团圆宴成为餐饮市场的关键词,经典菜、招牌菜稳站假期餐饮消费“C位”。马家大爷牛肉面相关负责人预测,在即将到来的国庆假期,我市餐饮市场依然会延续中秋假期的火爆场面。为此,马家大爷牛肉面的几家店面均已做好准备工作,将以干净的环境、优质的服务、可口的饭菜迎接八方宾客。

国庆假期,对于很多市民而言是团聚的温暖,是旅行的开心,是休息的惬意。随着我市城市品质的不断提升,越来越多的游客走进怀川大地,感受这座城市的魅力与新颖。

在焦作,有一种情怀,叫“非遗美食”。马家大爷牛肉面,是一碗有着200多年传奇故事的牛肉面。马家大爷牛肉面的前身——苏寨陈家牛肉面制作技艺入选焦作市2016年非物质文化遗产保护项目。

守护一种味道,打造非遗名片。马家大爷牛肉面每家店的透明操作间,让顾客能够看到餐食的制作过程,令人放心。现



代化的多功能切菜机等,让非遗插上了科技的翅膀。这里最受欢迎的当属红烧牛肉面、清汤牛肉面、小车牛肉等特色菜品了。

马家大爷牛肉面清汤面的汤色看着清淡,尝一口却很鲜香,回味无穷。熬制汤选用的食材是上等的牛肉,配料有清化姜、苏寨萝卜、怀地黄、怀牛膝、太行花椒等本地优质食材。牛肉经过浸泡、煮制、吊汤等过程后,才可以出锅。牛肉汤熬制好后,厨师会将面放在清水中煮熟,然后加入先前熬制的牛肉汤,配上牛肉粒、香

菜等,一碗香喷喷的牛肉面就好了。

非遗老字号,只有老味道?那您可错了。马家大爷牛肉面店有发糕、薯条、米粉、炒菜、烧烤等,满足不同顾客的需求。

马家大爷牛肉面王府井店运营经理谢开丽说,该店率先提出了怀府地方餐饮的经营理念,将众多传统的街边小吃升级改良,受到了广大食客的一致好评,成为我市餐饮界的一道亮丽风景线,并为我市节日期间旅游事业作出了贡献。

图①② 马家大爷牛肉面店的怀川美食。本报记者 齐云霞 摄



中站老末卤肉:舌尖上的美味

本报记者 齐云霞



①



②

在中站区太行西路与紫荆路交叉口附近,有一家开了40多年的宝藏饭店——老末卤肉。说起卤肉都离不开一锅老汤,正所谓“卤肉香不香,全看那锅汤”。刚出锅的卤肉,肉嫩多汁,香浓软糯,热气腾腾,入口软糯鲜香、肥而不腻。该店的卤肉是不少食客津津乐道的一种特色美食。

该店店主名叫许来利,今年67岁,开店已有40多年。他之所以为店铺起名“老末卤肉店”,是因为家中姊妹九人,他排行老末。

老末卤肉店的位置着实有些偏远,但肉香不怕巷子深,它不仅深受焦作食客的喜爱,还吸引了新乡、郑州等地食客前来品尝。

老末卤肉绝不用冻肉,为了一个“鲜”字,许来利从20多岁就过上了起早贪黑的生活。他每天从正规宰杀点运回新鲜肉,先是浸泡出血水。第二天4时左右,他就会起床,对鲜肉进行反复清洗,这一过程往往需要3个多小时。8时左右开始上锅卤煮,近中午时赶上第一批食客享用。

10时许,老末卤肉店灶间里的巨型卤锅里已沸腾了许久。卤猪头、卤猪蹄、卤猪耳……一锅老卤汤浸润出金褐色,氤氲着卤味特有的酱香。

“卤肉不需要用佐料调制,趁热吃,肉嫩多汁,软烂香滑。”对于老末卤肉,吃过的人们都会伸出大拇指由衷地赞一声“好”。

如今,虽然已年近七旬,但许来利依然干劲十足。他说,香料味得正,所以不能用劣质香料。为了达到滋补养

颜的功效,他选用砂仁、肉桂等名贵中草药,这样卤煮出来的肉香味独特,色泽鲜亮。

下料多少更有讲究。料下得太重,食客的口感全是香料味,没有肉香味;下料太轻,肉的色泽度达不到,食客看着没食欲。

正是靠着这股认真劲儿,许来利的店铺才开了这么多年,闻味识香而至的食客络绎不绝。

许来利说,起初店面也就两小间大小,主要食客是附近煤矿上的矿工。忙了一天的矿工们,喜欢来店里吃些卤肉,再喝点小酒,消除一天的疲劳。

为了让矿工吃好,许来利不断精进技艺,四处拜师学艺,在“卤”字上下功夫,并吸取了道口烧鸡、德州扒鸡、广西烤乳猪等风味小吃的精华。

附近的居民也爱上了老末卤肉,老末卤肉店也成了他们常来常往的场所。在外工作的焦作人回来探亲时,也会捎带上一些卤肉解解馋,充满了浓浓的烟火气。

从外地回来的李先生自顾自坐在桌旁,和两位朋友倒上美酒,就着刚出锅的卤肉畅饮起来。“每次回到家,只有吃上一口老末卤肉,感觉魂儿才到了家。”和朋友聊着天,他满脸的惬意。

2002年6月,许来利为老末卤肉注册了商标。2021年,老末卤肉店被评为焦作市特色美食门店。

也许,美味之美,不仅仅在味蕾,更在大家庭其乐融融的忙碌中,在几十年如一日的匠心坚守间,在于传承和家的味道。

■《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



图① 许来利在展示卤肉。

本报记者 齐云霞 摄

图② 老末卤肉店的卤猪蹄。

本报记者 陈东明 摄

扫码关注焦作日报抖音号