

藏在老味道里的“年龄密码”

本报记者 陈东明

在焦作的街头巷尾,浓浓的烟火气息里藏着许多让人眷恋的美食故事。比如位于市烈士西街的蒋氏豆沫店,这里不仅承载着众多焦作人的早餐情怀,更有着解锁吃货年龄的神奇美食“密码”。

迎着清晨的第一缕阳光,走进蒋氏豆沫店里,一排排餐桌前早已坐满了品尝美味的食客。老板蒋素娟夫妻两个在油锅前忙碌,构成了一幅最具生活气息的画面。

先来聊聊店里神奇的四批油条。这可不是一般的油条,其制作工艺十分讲究。从面粉的挑选,到和面时的精准配比,再到油炸时的火候控制,每一步都饱含着老手工艺的精髓。据说,这四批油条的做法已经传承了许久,如今在市面上很难见到。据介绍,年龄不到70岁的焦作人,大多没见过这种做法的油条,由于制作工艺复杂,店里也轻易不做。咬上一口,那酥脆的外皮瞬间在齿间散开,发出“嘎吱”的美妙声响。面粉经过油炸后的特有香气,弥漫在整个口腔,让人回味无穷。

而油条鸡蛋,是老食客的隐藏菜单。这看似简单的组合,却有着独特的魅力。当金黄酥脆的油条,被注入新鲜嫩滑的鸡蛋液,再经过热油的洗礼,油条的酥脆与鸡蛋的嫩滑完美融合。一口咬下去,先是油条的香脆冲击着味蕾,紧接着鸡蛋的鲜香在口中散开,口感丰富得让人惊艳。若是

你能准确说出这道美食,那你一定是蒋氏豆沫店的忠实拥趸。

当然,蒋氏豆沫店最负盛名的还是那碗非遗豆沫。它起源于清末,历经百年风雨,却依旧深受焦作人的喜爱。这碗豆沫的制作堪称一绝,选用上等的小米、花生、黄豆、芝麻、青菜和豆腐,用特制的葱花油精心熬制。观其色,半透明的乳黄色豆沫上,红绿交映,精致得宛如一件艺术品,让人赏心悦目。凑近细嗅,醇厚的小米香率先钻进鼻腔,紧接着是豆香、芝麻香、花生香和蔬菜的清香,各种香气交织在一起,浓郁扑鼻,勾得人食欲大增。

当你端起碗慢慢喝上一口豆沫,入口浓稠细腻,口感温润醇厚,每一口都能感受到食材本味与其所特有的独特香味。这时,再咬上一口该店特色鸡蛋布袋,那感觉简直妙不可言。

“这家店的鸡蛋布袋是我吃过的最好吃的。”一位老食客说,鸡蛋布袋的外皮被炸得金黄酥脆,里面的鸡蛋鲜嫩可口,与豆沫搭配在一起,一脆一柔,一香一鲜,口感的碰撞达到了极致。喝着豆沫,就像品一壶陈年老酒,越品越有滋味,醇香宽厚,味道温和,咽下之后唇齿留香,许久都不会散去。

每天都有许多人不惜开车穿城,只为来蒋氏豆沫店吃上这一口早餐。小店门前的道路两边停满了车辆,从清晨到临近中



午,店里始终热闹非凡。虽然只卖早餐,但不到中午,那炸四批油条、鸡蛋布袋的油锅都收不了摊儿,这足以证明蒋氏豆沫店的火爆程度。

蒋氏豆沫店不仅是一家早餐店,更承载着焦作这座城市的历史记忆,见证了一代又一代焦作人的成长。这里的每一道美食,都像一把钥匙,打开了人们对过去岁月的美好回忆。无论是鸡蛋布袋、四批油条,还是那碗令人魂牵梦绕的豆沫,都用它们独特的味道,诉说着老焦作的故事,鉴定着每一位吃货的年龄与情怀。

上图 蒋素娟在做焦叶。

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



扫码关注焦作日报抖音号

有一种春天的味道叫卷尖

本报记者 齐云霞

“一卷不成春,万卷春如醉”。春饼、春卷象征着古人心目中的春天。吃春卷这一习俗,最早可追溯至晋代,而兴于唐宋。“春”为季节,“卷”为吃法。其实,吃春卷,吃的就是一种对春天的向往,祈盼新的一年风调雨顺,家家户户日子红红火火。

“春卷和卷尖虽然叫法不同,但都是被寓意为美好期望的美食。春卷是素食,而卷尖是荤菜。”该店老板周红卫已做好了制作卷尖的准备,她一边制作卷尖,一边和记者唠着。

卷尖,是新乡封丘由来已久的一道特色美食,因卷的时候中间粗两头尖,故称“卷尖”。不过,其前身有一个别名,非常霸气,叫“黄袍加身”。这个名字的由来不仅是因为它的外形是裹了一层用鸡蛋制作的黄皮,还有一个历史典故:据说北宋赵匡胤时期就存在这种美食,所以取名叫“黄袍加身”。

周红卫自幼生长于封丘,跟随家中长辈学会制作了卷尖这道特色美食。16岁时,周红卫被父亲接来焦作生活。从此,封丘卷尖这道美食也随之在山阳大地扎下了根。

“卷尖是纯手工制作,馅料是卷尖的灵魂,皮则是主心骨。为了让封丘卷尖完美地呈现出它的醇正味道,我们用的猪肉、玉米淀粉等食材全部是从封丘发过来的。”周红卫说,她用极其简单的食材做出了美味无比的卷尖。

值得注意的是,这道美食用的猪肉全是新鲜的,从不用冻猪肉。还有淀粉的量也有

标准,放多了不好吃,放少了不成团。鸡蛋皮是用鸡蛋和玉米淀粉和成浆做成的,在平底锅上一摊一摇,一张薄如蝉翼的鸡蛋皮就完成了。周红卫说,一天可以做二三百张鸡蛋皮,然后用刀将其切成两半。半张皮能包近300克肉,可以说皮薄肉多。

卷尖的做法是将肥瘦相间的猪肉与姜、葱一同剁成肉馅,再用摊好的鸡蛋皮卷上,然后上笼蒸熟,放凉后切成薄片,蘸着蒜汁等辅料食之。民间传说赵匡胤品尝后,挥笔写下“卷尖好”三个大字,从此封丘卷尖名扬天下。

刚做好的卷尖表皮有褶皱,热气腾腾的。卷尖可以吃刚出炉的,这种口感最好;也可以买真空包装的,这种能放很久。切好的卷尖肉皮分明,口感很有弹性,肉肥却不腻,味道特别鲜美。

30年来,该店精选优质食材,做到“零添加”。每一道工序都手工制作,让每一位食客都能吃上一口地道的封丘特色美食。

如今,这道美食早已成为当地人招待亲朋好友、馈赠外地客人的年味礼品,并升级为真空灭菌包装。

“美食是一种文化。民以食为天,一方水土养一方人,能够让焦作市民品尝到我家乡的美食,吃着我自己做的卷尖,顿时感觉无比满足。”周红卫说。

图① 周红卫在展示制作好的卷尖。

图② 切好的卷尖肉皮分明。

本报记者 齐云霞 摄



春日里吃春卷是民间传统习俗,流行于全国各地。在春卷的品类中,封丘卷尖别具一格,它不仅味道鲜美,还有着悠久的历史。

2月12日9时许,记者来到位于市新园路西城家园北苑的周周卷尖餐饮店,近距离了解这道古老美食的魅力。

