

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



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工作，她一边制作卷尖，一边和记者聊着。

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很新鲜的，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味。

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，吃着我亲手做的卷尖，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。



扫码关注焦作日报抖音号