

# “马家大爷”开展“春季送烙馍”活动

本报讯(记者齐云霞)“晚餐点大盘凉菜送大烙馍,午餐和晚餐烧烤送小烙馍。”日前,马家大爷牛肉面店特别推出的回馈消费者的“春季送烙馍”活动,受到不少消费者的喜爱。

马家大爷牛肉面是焦作老字号美食,历经数代传承,凭借独特口味、严格质量控制和悠久历史成为代表。经过数代传承和发展,浓郁的牛肉香味、面条的筋道口感和特制的酱料已经深入人心,让人吃后回味无穷。

该店古色古香的装修风格,和非遗的情怀不谋而合。墙上展现古老技法的字画及诗词歌赋,将非遗美食的氛围感拉满。在大堂里品尝美食的顾客,脸上时常涌现着怀旧之感。

该店不仅仅是在售卖一碗牛肉面,更是在传递一分安心与美味、传承与弘扬中国传统美食文化,让每一位顾客都能在那一碗热气腾腾的面中感受到这分坚守与用心,享受到安全、健康、美味的极致体验,让

这个焦作地方特色品牌可以在岁月长河中愈发闪亮,成为牛面界的经典传奇。

人间烟火气,最抚凡人心。这里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。“汤如甘露面似金,一条入口赛神仙。非常好吃,隔一段时间,我们一家人都会来吃,忘不了的味道。”顾客杨先生说。

非遗老字号,只有老味道?那您可错了。该店还有明档点菜区,顾客可以现场点菜,能看到制作的过程。店里还经营炒菜、烧烤等,能满足不同顾客的需求。顾客李女士说:“在‘马家大爷’能吃到童年的味道,每次吃烙馍卷菜必点孜然羊肉。羊肉经过爆炒后形成了干香的口感,孜然味道特别浓郁,直接吃还有种烧烤的错觉。卷在烙馍里,饼皮的筋软和羊肉的焦香合二为一,一次吃两个都不在话下。”

“我们的烙馍有两种,一种是大烙馍,此次活动点大盘凉菜,一桌送一张大烙馍;另外是



一种小烙馍,一串烧烤送一张烙馍。”该店工作人员说,烙馍吃起来很有嚼头,并带有独特的烙馍香气,再卷上凉菜或各类烧烤,让您一口接一口,美味停不下来。

采访中,顾客提到最多的就是烙馍薄而透光,口感软筋不费牙。原来,店内的烙馍在制作时,面团都是按量分好浸泡在油里的。这样做出来的烙

馍即使长时间暴露在空气中,也不会失去软香的口感。

店内菜品种类丰富,几乎每道菜都能和烙馍组合,配菜的多少则根据个人口味来定。最后,将制作好的配菜夹入烙馍中,然后小心地卷起,那味道别提多鲜美了。

上图 马家大爷牛肉面店的烙馍卷孜然羊肉。

本报记者 齐云霞 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



## 武陟虹兴砂锅: 一锅烟火美馔传承

本报记者 齐云霞

“椒油”技法更成为吸引食客的“仪式感”——服务员端着滚烫的砂锅穿堂而过,并将鲜红的现炸辣椒油淋入沸腾汤底,瞬间迸发的视觉、听觉与嗅觉三重冲击,让这道美食成了社交媒体上的“流量密码”。

焦作这座以云台山闻名的城市,近年来正以其独特的“味道”频频出圈,焦作美食不仅是本地人难以割舍的乡愁,也成为吸引外地游客纷至沓来的金字招牌。

“我在武陟虹兴砂锅的熏陶中长大,对它有浓厚的兴趣,并希望能弘扬武陟虹兴砂锅的餐饮文化。”李静说。去年11月,李静和丈夫开了这家武陟虹兴砂锅连锁店。开业至今,该店每日都是高朋满座,宾客满员。

“我们店里有排骨砂锅、羊肉砂锅、牛肚砂锅、健腐肉砂锅、肥肠砂锅、素什锦砂锅等20多种砂锅,品种丰富,深受食客喜爱。”当记者采访时,忙中偷闲的李静说。

虹兴砂锅以经营砂锅炖品为主的特色饭,总店创办于1998年。武陟虹兴砂锅对延年滋补的砂锅炖品独具匠心,并成为焦作地区独具风格的餐饮文化,至今已发展近百家加盟店,店面遍布省内外多个地区。

自陶器出现开始,炖这种烹饪技法就得到了充分的运

用,由此而产生的各种美味也层出不穷,丰富着人们的味蕾。而陶瓷制作在焦作有着悠久的历史,仅绞胎瓷自唐以来就有1000多年。砂锅作为一种陶器制品,在焦作民间的应用更是漫长而深厚。

武陟虹兴砂锅锅体选用小巧独特的槽罐状砂锅,尽管其外形小巧,如同家中捣蒜的石臼,颜色深沉、锅体油腻,但这正是长年累月炭火炖煮肉汤所留下的痕迹,也是一家店历史悠久、深受食客喜爱的有力证明。

武陟虹兴砂锅的独特,在于它的制作和食用方式是武陟独有的,其他地方吃不到。武陟虹兴砂锅前期炖制的步骤和方法与一般砂锅的制作区别不大,主要是靠厨师对火候的掌控。端上桌子后,可以自己加入生菜,让服务员浇一些炸好的辣椒油。

武陟虹兴砂锅不仅让食客享受到味道的鲜美厚重,更享受其过程。如今,黝黑的砂锅不仅是灶台上的炊具,更成为文化传承的载体。随着“美食+旅游”模式的深化,这道浸润着怀川大地烟火气的传统美味,正在文旅融合的大潮中翻滚出新的时代鲜香。

左上图 制作好的武陟虹兴砂锅。

本报记者 齐云霞 摄

滚烫的现炸辣椒油浇入砂锅的瞬间,升腾的香气裹挟着食客的期待,在店内弥漫开来。店主李静穿梭在座无虚席的大堂间,手中黝黑的砂锅沉淀着岁月的包浆。这些形似捣蒜石臼的槽罐状器皿,正是武陟虹兴砂锅的灵魂所在。

“每天一早我都要去挑食材,排骨要选当天现宰的猪肋排,牛肚必须手工搓洗三遍。”李静说。作为武陟虹兴砂锅的连锁店,李静对选料的执着近

乎苛刻。自1998年武陟虹兴砂锅在武陟县支起第一口砂锅起,“料纯、汤香”四字便成为该店的铁律。如今,这分坚持已化为20余种砂锅的味觉密码:排骨需炭火慢炖至骨肉分离,健腐肉要用古法发酵的豆腐乳腌制……

“这些砂锅里沸腾的不只是食材,更是我们对传统饮食文化的敬畏。”李静说,武陟虹兴砂锅的独特工艺已被纳入焦作市非遗保护名录,其“现烹辣



扫码关注焦作日报抖音号