

“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份坚守与用心,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,成为牛肉面界的经典传奇。

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



“一块金底黑字的牌匾,在炭火氤氲的烟火气中熠熠生辉。近日,焦作市餐饮与住宿行业协会正式授予位于市丰收路与政二街东北角的武陟虹兴砂锅人社大厦店“焦作地方特色名吃”荣誉称号。

这一殊荣不仅是对这家美食店面的褒奖,更是一座城市以味道为媒、撬动文旅融合发展的鲜活实践。从街边小馆到百家连锁,从市井烟火到城市名片,武陟虹兴砂锅正以沸腾的姿态讲述着焦作“味道出圈”的新故事。

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,在店内弥散开来。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,这份坚持已化为20余种砂锅的味觉密码:排骨需炭火慢煨至骨肉分离,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

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

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