

【烟火深处】

非遗烩面香里的“传承密码”： 赵红霞与赵记烩面堂的时光故事

本报记者 陈东明

在焦作的街头巷尾，若问起哪家烩面让人牵肠挂肚，许多人都会不约而同提到赵记烩面堂。这家从工业路小面摊成长为城市味觉地标的老店，藏着一位退伍女兵的半生坚守——今年55岁的赵红霞，用军人的利落与手艺人的细腻，将一碗烩面“熬制”成了焦作非遗“活招牌”。

从军绿色到面汤黄：转身亦是冲锋

1989年，19岁的赵红霞穿上军装，在军营里淬炼出一身硬气。1992年退伍时，肩章上的星芒尚未褪色，她便一头扎进了自家的烩面摊。清晨的蒸汽与葱花香气，成了她新的“战场”。

“当兵时学的是服从，回来后发现做面靠的是执着。”说起家传的烩面，赵红霞口中满是骄傲。她的父亲曾是教师，总念叨“做事如育人，得有章法”；母亲干了一辈子餐饮工作，手里的烩面配方藏着焦作的烟火气。从帮厨到掌勺，赵红霞把部队里精益求精的劲头全揉进了面里：和面时水温精确到38℃，醒面时间分秒不差，连熬汤都要精选新鲜的羊棒骨。“就像叠军被要成‘豆腐块’，一碗好烩面，每个细节都得‘立正’。”赵红霞说。

从铁皮棚到非遗牌：时光“熬煮”的坚守

1996年，赵红霞正式接手烩面小摊。随着城市的建设，烩面小摊多次辗转进屋成店，如今全市5家店，赵记烩面堂的招牌在焦作餐饮界稳稳立住。2008年，她带着一身胆气开了太行路分店。新店开张那天，不少老顾客带着马扎在门口排队，“就为喝口她熬的汤，吃口她拉的面”。

说起烩面技艺，赵红霞眼里闪着光：“俺家的面讲究三醒、三揉，面剂子要摔得啪啪响，拉出来的面薄能透光、韧能挂勺。汤头更讲究——羊棒骨在大铁锅里咕嘟一整天，撒油时得像给镜面擦灰一样，半点儿杂质不能留。”2022年，赵记烩面制作技艺被列入非物质文化遗产。当把证书捧回店里时，她悄悄将其挂在了后厨门口。“这不是我个人的荣誉，是老辈人传下来的手艺，



该让它亮堂堂。”她说。

如今，看着赵红霞拿出的老照片：上世纪80年代的铁皮棚、90年代的木桌椅，2000年后的老店新貌，还有一张赵红霞穿军装的彩照——肩章笔挺，眼神如炬，像极了她现在站在灶台前的模样。食客们常说，吃她家的烩面，能尝出“坚守”的味道：羊肉片是当天现切的，香菜、小葱是清晨采购来的，就连辣椒油都是精心炸制的。“辣得过瘾，香得扎实，跟她这个人一样，实在。”一位食客说。

从掌勺人到传灯者：一碗面的未来图谱

“现在年轻人爱吃花样，但老味道不能丢。”赵红霞拍的视频下面有上千条留言，有人说在外地最想的就是这口汤，有人带着孩子来寻找自己小时候的味道。

去年，赵红霞试着把烩面搬上了网络平台，不断推出视频介绍产品和烩面文化。有人劝她扩大规模搞标准化生产，她却摇头：“非遗的魂在‘手作’，机器能复制形状，复制不了火候里的人情。俺爸当年教学生读书，俺现在做好传承，都是传知识、传手艺，没啥不一样。”

暮色里的赵记烩面堂飘起袅袅热气，闲暇下来的赵红霞总喜欢站在柜台前看着店内——穿校服的学生捧着碗吸溜面，头发花白的老人用筷子挑起面条细细端详，年轻情侣一边吃面一边轻声细语。她忽然想起40多年前，那个在铁皮棚下剁葱花的清晨，蒸汽模糊了睫毛，却清晰了心里的念头：“当兵时保家卫国，现在守着这碗面，也是守着一座城的念想。”

从军营到灶台，从青春到华发，赵红霞把“坚守”熬成了最浓的汤头，把“传承”拉成了最初的面条。这碗带着非遗印记的烩面，不仅是焦作舌尖上的乡愁，更是一个退伍女兵用半生书写的“传承答卷”——没有豪言壮语，只有日复一日的揉面、熬汤、笑迎食客，却让老味道在时光里永远热气腾腾。

图① 赵红霞和爱人韩备战。

图② 美味的烩面。

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
焦作日报微信公众号



扫码关注焦作日报抖音号

聚焦用工风险防控 餐饮住宿业法律大讲堂干货满满

本报讯(记者陈东明)为破解行业劳动用工痛点，6月12日，由解放区劳动争议仲裁委员会、市餐饮与住宿行业协会联合主办的“企业劳动用工风险防控与工伤处理实务法律大讲堂”开讲。这场聚焦餐饮住宿业用工难题的专业培训，为100余家企业代表送上合规经营的法律指南，现场干货满满、互动热烈。

“部分企业劳动合同条款缺失、社保缴纳不规范、工伤处理流程混乱等问题，已成为制约行业发展的隐形雷区。”市商务局服贸科科长叶朝辉在致辞中直击行业顽疾。近年来，我市餐饮与住宿行业发展迅猛，已成为经济增长和吸纳就业的重要领域。但部分企业在劳动用工管理上存在薄弱环节，如劳动合同签订不规范、社保缴纳政策执行不到位、工伤事故处理不及时等，这些

问题不仅影响企业经营，也损害行业形象。市商务局一直重视行业健康发展，积极协同相关部门推动劳动用工规范和工伤预防工作，今后将继续为企业提供政策支持与法律援助。

市餐饮与住宿行业协会秘书长宋太安称，随着行业的快速发展，劳动用工领域的新问题不断涌现，规范劳动用工管理、强化风险防控能力已刻不容缓。作为行业协会，有责任搭建平台，为企业提供专业服务。

此次讲座邀请主讲嘉宾、律师曹宇结合行业特点进行指导，并联合解放区人社局提供政策支持，旨在切实解决企业用工难题。在主题讲座环节，曹宇围绕劳动争议案例分析、合同风险防范、社保与工伤处理等内容进行了深入讲解。通过实际案

例，他生动阐述了劳动用工中的法律要点和风险防范措施，让参会人员对劳动法律法规有了更直观、更深刻的理解。在随后的答疑环节，参会人员积极提问，曹宇和解放区人社局劳动科科长王倩现场解答，针对企业提出的劳动合同签订、加班工资计算、工伤认定流程等问题给出了具体建议。

参会人员纷纷表示，此次法律大讲堂内容丰富、实用性强，为企业在劳动用工管理方面提供了清晰的思路和方法。通过学习，不仅增强了法律意识，也提高了风险防控和工伤处理能力，对企业的稳定发展具有重要意义。

据了解，市餐饮与住宿行业协会将继续发挥纽带作用，开展更多类似活动，助力企业提高劳动用工管理水平，推动行业健康、可持续发展。