

海派繁花美食节开启舌尖盛宴

本报讯(记者齐云霞)夏夜焦作,灯火璀璨。6月28日晚,焦作迎宾馆化身为一座盛宴殿堂,“海派繁花美食节·怀菊啤酒韵”开启舌尖盛宴。这不仅是一场精心筹备、聚集了各类风味的舌尖狂欢,更是一次海派摩登风情与怀川大地物产精粹的深度对话。美食为媒,艺术添彩,这场盛事以独特魅力点燃了城市的夜经济,为焦作文旅消费注入了崭新活力。

人间烟火,至味慰藉人心。步入美食节现场,多元风味如画卷般铺展,令人目不暇接:老上海蝴蝶酥在炉火边翩然新生,手工现烤,金黄酥皮层次如繁花绽放,入口瞬间松脆润泽,是时光沉淀下的经典甘醇。来自挪威的“冰海之皇”三文鱼,全程24小时0℃严苛锁鲜,每一片都闪耀着橙红光泽。细腻柔嫩的肉质与丰盈醇厚的油脂在舌尖交织,是来自深海的纯粹礼赞。百乐门烤肉盛筵肉香四溢,石库门精致茶点尽显雅致,摩登洋场沙拉坊则带来轻盈时尚……数十种精选美味分区呈现,构筑起一座包罗万象的美食迷宫,满足多样味蕾需求。

活动现场,来自挪威的深海三文鱼与焦作本地特色怀山药、怀菊精酿巧妙搭配,更是碰撞出别具一格的味觉体验。



盛宴不仅停留在舌尖,更是一场全方位的感官沉浸。《夜上海》的袅袅旋律如水般流淌,萦绕在璀璨灯火之间。精心打造的复古布景,瞬间将时空拉回那个衣香鬓影的老上海。身着华美旗袍的演员步履生姿,一颦一笑间,摩登年代的绰约风情在眼前流淌。美食、光影、乐音与风华在此刻浑然一体,织就了一场令人沉醉的穿越幻梦。

精致糕点,是这场盛宴不可或缺的甜蜜注脚。焦作迎宾

馆名厨团队倾注巧思,将海派经典与怀川特色巧妙糅合——怀菊山药糕清香雅致,沪式绿豆山药糕细腻温润,海派蝴蝶酥酥脆可口,沪式凤梨酥酸甜可口……每一款都如精雕细琢的艺术品,细腻口感与甜美滋味在唇齿间蔓延,宛如一场专属于舌尖的甜蜜私语,令人回味无穷。

夜色渐浓,美食节现场热度却愈发升温。霓虹闪烁,勾勒出十里画廊般的梦幻景致。食客们流连于各个档口,“逛

吃”之乐酣畅淋漓。海派烤肉四拼,香气扑鼻;本帮油爆元宝虾油亮饱满,弹嫩鲜美;避风塘炒鸡翅蒜香浓郁,焦脆诱人……这些现烹现卖的抢手美味,让每一位食客都沉醉于美食盛宴的满足感中。更有各式烧烤烟雾缭绕,秘制卤味醇厚悠长,地道粉面小吃热气腾腾,无不令人驻足忘返。

在这流动的光影与动人的乐声交织中,食客们悠然穿梭,尽情感受着海派风情美食的独特魅力。一边是匠心独运的美味,一边是融合传统与创新的国潮精酿,共同编织着属于怀川仲夏的美好记忆。

海派繁花美食节,已远超一场餐饮活动,它以开放姿态拥抱多元美食文化,以创新思维激活本土物产价值,以艺术氛围提升消费体验,成功打造了焦作城市夜经济的一张闪亮名片。当海派风情在怀川大地落地生花,这场舌尖上的盛宴已然成为城市活力与魅力的动人诠释。它不仅抚慰了凡人心,更点燃了城市夜空的璀璨烟火,照亮了焦作文旅消费升级的崭新征途。在美食与文化的交响中,一座城市的仲夏夜之梦,正散发恒久芬芳。

图①②③ 海派繁花美食节上的各类特色美食。

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
焦作日报微信公众号



扫码关注焦作日报抖音号

【烟火深处】

粥+鲜鱼=火锅?

“老巴头”非遗鲜汤的鲜美密码

本报记者 齐云霞

在市新园路,一家名为“老巴头”的火锅店飘出阵阵香味:锅底翻滚着乳白透亮的清粥,新鲜的鱼片滑入其中,瞬间被鲜甜清润的滋味温柔包裹,这看似简单的“粥+鲜鱼”火锅中,暗藏着让无数食客百吃不腻的鲜美密码。

老巴头粥底鱼火锅店的创始人张旗,20多年来为调和众口可谓绞尽脑汁。最初,他凭借一锅老鸭菌汤锅在焦作立稳脚跟,奉行清淡养生之道的老味道成为许多人的舌尖记忆。

“老巴头”之名,蕴含着张旗一段山城偶遇的温暖。当年,张旗奔赴重庆学习火锅制作方法,重庆人闲云野鹤般的日常生活吸引着他。一日傍晚,他到江边散步,江风暮色中,他听到归航的船夫一声“老巴头,上岸喝酒了”的吆喝声飘入耳中。“老巴头”,是当地人对长者的亲切称呼,带着纯朴的洒脱与泥土的温度,听起来亲切自然,瞬间击中了他的心灵。说者无心,听者有意。张

旗心想,将来开店就叫“老巴头”。他还以《老巴头》为题作了一首打油诗:“弯弯的船两头尖,一个老汉坐中间。一壶老酒一袋烟,不与富贵争比攀。只待夕阳西下时,满载一网鲜。”这个名字承载着他对于返璞归真、专注本味的饮食境界的向往。

之后,随着年轻食客增多,张旗敏锐觉察到单一味道的局限,便大胆创新、精心研制麻辣锅底与青油锅底。没想到,两款锅底一经推出,麻、香、热、辣瞬间点燃年轻群体的味蕾,成为店里的爆款。

“众口难调”的难题并未就此终结。带着孩子来用餐的家庭常陷入大人酣畅、小孩无物可食的窘境。张旗的“金点子”再度点亮,他在清淡养生锅、麻辣锅的基础上,又增加了海鲜粥。粥里有虾仁、青菜、山药,咸淡适宜,小孩吃得也不亦乐乎。

一锅之内,鲜香麻辣与粥奇妙共生,“众口难调”终成“众口可调”,但张旗并未止步于



此,他持续优化这“一锅三吃”的格局——中央是咕嘟冒泡的海鲜粥,一边是奶白醇厚的鲫鱼鲜汤,另一边则是翻滚着红油花椒的椒麻“战场”。食客围炉而坐,各取所爱,老巴头粥底鱼火锅店也重新找到了特色招牌。

张旗说,“老巴头”是焦作本地自创品牌,是焦作市首家南北火锅融合养生火锅的推进者、鲫鱼汤粥底火锅的创造者。这一自信源于对“真鲜零添加”理念的坚守。粥底选用香米,经长时间精心熬煮至米粒无形、汤色如玉,仅此一步就为鲜味打下至纯



上图 张旗。

左图 “一锅三吃”的粥底鱼火锅。

本报记者 齐云霞 摄

底色。再投入新鲜鱼片,那瞬间释放的鲜甜滋味,正是南粤煲粥的细腻与北方火锅的热烈碰撞出的绝美交响曲。

从一盅清润的老鸭菌汤起步,到一锅沸腾三味的惊艳,再到粥底鲜鱼的独创,“老巴头”每一步都踩在食客需求与市场变化的节拍上。20余年匠心守护,焦作市非物质文化遗产的认证,是对其融合南北、专注本味的最佳褒奖。这锅粥底鲜鱼,蒸腾的不仅是食材交融的极致鲜香,更是张旗对“真鲜”的执着与调和众口的智慧。