

【寻味焦作】

笼王蒸面： 一份卤面 暖了半条街

本报记者 陈东明

“刻在记忆里的童年味道”“现蒸所以新鲜”……凭着一腔热爱，崔八斤在市新华北街开了一家自己梦想的餐馆——荣德笼王蒸面店，将普通的卤面卖成了“爆品”，赢得食客称赞。

中午时分，荣德笼王蒸面店里，食客进进出出，氤氲的热气裹着卤香弥漫出来，混着煎蛋的焦香，勾得路人忍不住回头。店员麻利地从一摞摞的蒸笼上取下一笼蒸面，按顾客的喜好浇上两勺刚卤好的豆角烧肉，再夹上一个金黄的煎蛋，递出去时总笑着补一句：“小菜随便取用，不够再拿啊。”

没人能想到，这笼看着普通的蒸卤面，竟成了附近居民的“每日念想”。崔八斤退休前是个跟美食打了半辈子交道的“老饕”，心中最大的念想就是开个餐馆。退休后，他偏偏选了市场最淡的时候，一头扎进了餐饮行当。

“我就是爱琢磨吃的，没想那么多。”崔八斤笑着说道。前两年去西安，他在路边偶然吃了碗卤面，筋道的面条裹着油香，配着脆爽的卤菜，让他一下子想起了焦作人家里常做的那一口。“咱这儿家家户户都会蒸卤面，但总觉得少了点‘端上桌的精致’。”从西安回来，他就开始在家里试做。

面条要选哪种面粉才筋道？卤汁的酱油和香油比例怎么调才不腻？蒸多久能让



面吸足汤汁又不软塌？经过一年的不断试验，荣德笼王蒸面店在今年农历大年初二开张了。简单的两间铺面，没有花哨的装修，里外通透的档口上码着一排排竹编蒸笼，热锅冒出的蒸汽使蒸面不管什么时候吃起来都是热乎乎的。旁边摆着豆角烧肉、双椒鸡丁、孜然牛肉、蒜薹鸡蛋四种浇卤菜，以及卤得入味的豆干、把子肉，想吃啥就往面里拌。最贴心的是，蒸面始终保持着温热，筷子挑开时，每根面条都油亮亮的，裹着淡淡的卤香，拌上浇卤一搅，香气直往鼻子里钻。

“您看这面，蒸得透，拌上卤菜刚好中和了油劲，孩子和老人都爱吃。”崔八斤指着刚出锅的蒸面说。面条根根分明，嚼起来绵软却又带着韧劲，卤味顺着面缝渗进去，不寡淡也不油腻。旁边小料台上，新鲜大蒜、爽口小菜和辣椒可以自取，煎得金黄的煎蛋也是免费送的。“来的食客多是街坊，让他们吃饱、吃舒服比啥都强。”崔八斤说。

正说着，熟客李先生推门进来：“老崔，照旧来一笼，多搁点豆角。”李先生在附近单位上班，自打崔八斤的店开业，几乎不隔天地来“报到”。“家里做卤面总嫌麻烦，这儿的味儿跟家里做的一样。关键是吃着踏实，也花不了几个钱。”李先生边

说边扒拉着面条，煎蛋泡在卤汁里，吸足了香味。

放学的学生、下班的职员、遛弯的老人，一到饭点就这儿凑。时间长了，崔八斤记得谁爱吃辣、谁不爱吃蒜，递面时的招呼比蒸面还热乎。

其实，崔八斤没琢磨过“爆品”的门道，对他来说，退休后守着这口蒸锅，看着食客把碗底吃得干干净净，比啥都值。“就是把寻常日子里的味道做好，大家觉得舒坦，就够了。”崔八斤说。

夏日的燥热下，蒸面的香气在街角飘着。一碗普通的蒸卤面，被崔八斤的痴心和诚意焐得温热，成了街坊邻里最实在的慰藉。原来最动人的味道，从来都藏在这分烟火气里。

图①② 诱人的笼王蒸面。
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

【烟火深处】

百年匠心煨珍珠：待王永喜砂锅的非遗传承

本报记者 齐云霞

中国饮食文化源远流长，砂锅美食堪称其中一颗璀璨明珠。它将色、香、味与食器文化完美融合，长久以来承载着人们对美味的执着追求。在马村区待王街道，市级非物质文化遗产代表性项目待王永喜砂锅历经百年风雨，以其考究的用料、独特的技艺、醇厚的滋味与丰富的营养，在众多砂锅美食中独树一帜，香飘四方。

三代薪火传古法 时光淬炼见真章

待王永喜砂锅的传承故事始于1915年，由陈大功首创，历经陈高德、陈永喜三代人，跨越百年光阴。三代传承人坚守着对传统烹饪技艺的敬畏，不断钻研食补养生之道，打磨秘制配方，终使一套独特的砂锅烹饪技艺臻于完善，于烟火氤氲间巧妙链接起美食与健康。

待王永喜砂锅制作工序繁复严谨，前后有10余道，整个煨制过程最长可达7个小时。出锅前，撒入翠绿的葱花、清香的香菜点睛提鲜。时间在慢煨中无声流淌，最终将平凡的食材升华为集美味、营养与艺术美感于一体的珍品。

荤素双绝滋味长 一碗一饭皆文章

待王永喜砂锅主要分为荤素两大类。荤砂锅中的翘楚当属健腐肉砂锅，其风味

独步一方。此外，小酥肉砂锅的酥香、月牙骨砂锅的筋道同样令人回味无穷。素砂锅则以素什锦为招牌，选材别具一格：香菇、杏鲍菇、白玉菇的鲜香与腐竹的柔韧完美融合，炖煮出的汤汁浓白似乳，鲜香四溢，堪称滋养身心的上佳之选。

“一碗砂锅一碗米”，王永喜砂锅对主食亦毫不懈怠。精选优质东北大米，淘洗后分装入耐高温砂碗。先以猛火蒸至八分熟，再转文火焖上10分钟。开盖瞬间，热气蒸腾。当那滚烫厚实的砂锅汤汁浇淋在粒粒分明的米饭之上，发出诱人声响，浓郁的香气随之弥漫。入口品尝，米粒吸饱汤汁的精华，醇香丝丝缕缕在舌尖缠绕，余韵绵长不绝。

非遗明珠耀怀川 匠心传承向未来

百年坚守，终成一方至味。待王永喜砂锅从街头巷尾的烟火小食，逐步蝶变为马村区乃至焦作市闪亮的饮食文化名片。其承载的重要历史价值、深厚文化底蕴与独特艺术魅力，赢得了广泛认可：2018年，它被马村区人民政府公布为区级非物质文化遗产代表性项目；2020年，成功跻身焦作市市级非物质文化遗产名录；2021年，荣膺“怀川非物质文化遗产”称号。

作为第三代传承人，陈永喜不仅完整继承了祖辈精妙的砂锅烹饪技艺，更深知



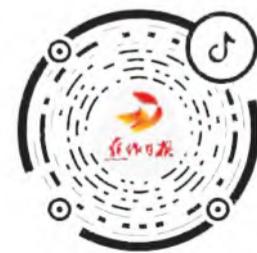
传承之重。他积极培育新人，传授秘技，致力于将这门手艺发扬光大。同时，他也不断探索非遗传承与发展的创新模式，让这源自历史的烟火味道，在新时代焕发出更加蓬勃的生命力。

一个砂锅，承载着待王街道的悠悠过往与市井温情。待王永喜砂锅三代人的光阴故事与执着匠心，早已融入那氤氲的热气和醇厚的汤底之中，煨炖出的不仅是舌尖的极致享受，更是穿越百年的文化乡愁。

上图 厨师在炖煮砂锅。
本报记者 齐云霞 摄



扫码关注
焦作日报微信公众号



扫码关注焦作日报抖音号