

【烟火深处】



以匠心守护非遗 让餐饮文化『活』起来

本报记者 陈东明

深耕挖掘：

让老味道“浮出水面”

“地方餐饮里藏着最鲜活的历史与乡愁，挖深了，就能找到文化的根。”王军常说。对地方餐饮文化的浓厚兴趣，成了他深耕非遗传承的最初动力。

成功总是给予有准备的人。与陈家美食的相逢，看似一个人生巧遇，其实背后则是他执着于地方文化挖掘的渊源。

一碗陈家牛肉面，得益于其多年来对地方文化的挖掘和整理，最终使其在人生探索中，与时隔200多年后的陈维精六代孙陈九如相遇。2014年，陈九如携祖传秘方返乡，被王军对非遗的热忱打动，不仅将家传200余年的牛肉面秘方无偿相授，更将兰州历史上首家牛肉面庄“马家大爷”的商标使用权托付于他。而清化水席这一桌承载着地方民俗与礼仪的宴席，更是他倾注多年心血挖掘整理的成果。从民间宴席菜谱到系统化的宴席流程，从传统菜品的挖掘整理、创新到文化内涵的梳理，他让这一古老宴席从乡野市井走进现代餐饮视野，成为焦作宴席的代表。

守正创新：

让非遗味“接上新气”

在王军看来，非遗传承不是简单复刻，而是要“守得住根，接得上气”。他在深挖传统的基础上，大胆融入现代饮食健康理念与地方食材特色，让老味道有了新表达。

餐桌上的创新处处可见：过浆鱼、浆水鸡蓉、姜糖炖银耳等菜品，在充分展示怀府特色食材、保留传统工艺精髓的同时，更贴合现代人口味；将常见的糖醋鱼改良为传统豫菜陈氏红烧大鲤鱼，既延续了豫菜大师陈进长的烹饪技法，又凸显了焦作地方风味。不仅如此，他还走遍怀川大地，深挖地

域特色——清化的姜，博爱的绿豆凉粉、粉浆，温县的浑浆凉粉，“四大怀药”等，这些带着“乡土气”的食材，经他梳理，成了怀府焦作菜的鲜活注脚。

薪火相传：

让非遗牌“亮起来”

王军的执着，也打动了非遗传承的“守门人”。当年，牛肉面创始人陈维精的六代孙陈九如回到家乡，看到王军对非遗传承的热忱与担当，不仅将家传200多年的牛肉面秘方无偿相赠，还收他为陈家牛肉面制作第七代传人，倾囊相授陈家各种菜肴制作技艺。同时，陈九如还将兰州牛肉面历史老字号“马家大爷”的商标使用权交予王军，让这一技艺在焦作落地生根、开花结果，并成为焦作一个地标性美食。

如今，依托这传承与创新，王军已在焦作市开设5家分店，陈家牛肉面与清化水席成了各地食客争相打卡的“地标美食”，沁园春大酒店、马家大爷、清化街也成为焦作地方餐饮文化的“先锋窗口”。

为让非遗味道走得更远，王军还不断延伸产业链，研发推出清化街牛肉面方便食品等产品，让怀府焦作菜与牛肉面文化突破地域限制，成为擦亮焦作城市IP的重要名片。

从挖掘整理到守正创新，从门店经营到产业延伸，王军以匠心守护非遗火种，让陈家牛肉面、清化水席等地方瑰宝在新时代焕发勃勃生机，也为焦作餐饮文化的传承与发展写下了生动注脚。他的实践证明，非遗传承不仅是技艺的延续，更是文化基因的激活与重塑。当一碗牛肉面、一桌水席承载起千年历史、地域特色与现代价值，它便成为一座城市最鲜活的文化符号。

上图 王军在介绍两项“非遗”传承。

本报记者 陈东明 摄

后厨战高温： 炉火旁的坚守

本报记者 齐云霞

盛夏7月，热浪席卷城市，高温预警升级至橙色。当市民为躲避厨房蒸笼般的酷热，纷纷涌向餐馆或指尖轻点外卖时，一群人在城市的热浪中心，面对着一场更为严酷的“烤”验——炉火熊熊的后厨，掌勺的大师傅们，在高温热油中，淬炼出一道道佳肴，照顾好每一个刁钻的胃。

7月16日11时45分，马家大爷牛肉面王府井店内，第一批食客已悄然落座。随着指针转动，人声渐沸。一位带着家人前来就餐的顾客李女士道出许多人的心声：“厨房，那简直是个蒸笼，实在不想自己开火了。一家人出来吃，就当给自己放个假。”

来用餐的很多食客都抱有与李女士同样的想法。外卖平台上的订单也已打包好，整齐码放在小推车上等骑手来取餐。

不论外卖还是堂食，各家饭店的后厨都异常忙碌。

“后厨温度有40多摄氏度吧，灶台上是最热的。”赵记烩面堂行政总厨陈东方说。

记者来到赵记烩面堂后厨，热浪扑面而来，没有一分钟，汗水便浸透了后背的衣衫。

“我们9时开始准备，11时刚过就有客人陆续来了。顾客点一份，我们做一份，包括外卖。灶头全都开起来，厨房很热。”陈东方说。

整个后厨炒菜烹饪区火力全开，但除了凉菜制作间，其他地方都没有空调。

陈东方解释：“后厨装空调？不现实。油烟几天就能覆盖滤网，影响机器工作。而且空调冷风一吹，火苗乱窜，这锅气——我们中餐的魂，可就散了。”

后厨的高温，不仅源自物理环境，更源于高强度、快节奏的工作压力。在大长垣酒店后厨，一位年轻厨师在换锅的间隙，迅速用毛巾擦了一把流进眼里的汗水，说：“这里容不得半点慢动作。不用别人催，单子排在那儿，自己心里就急得冒火。”他形容，高峰期如同在热油里奔跑，身体的每一个细胞都在呐喊，但手上功夫丝毫不敢放松。速度，是后厨生存的不二法则，也是高温之外另一重无形的“烤”验。

后厨的高温环境或许很难避免，但各家饭店已尽力为这群高温下坚守的掌勺师傅们撑起一片阴凉。

“这样的高温，厨房肯定是酷热的。我们给厨房的兄弟们准备了西瓜、藿香正气水、绿豆汤等祛暑法宝！”大长垣酒店相关负责人说。

一些饭店将与厨房相通的房间或厅堂的空调打开，以此来降低后厨的温度。还有一些饭店专门在后厨旁边准备了一间空调房，方便厨师休息时去凉快。

当用餐高峰来临，前厅笑语喧哗、宾客满座时，后厨正经历着一天中最忙碌的奋战。厨师们身上的工作服湿了又干，渗出层层白色的盐渍，紧贴在皮肤上，汗水不断从额头、鬓角滑落。他们就在这40多摄氏度的“桑拿房”里挥汗如雨，精准地掌控着火候与调味。

这个酷夏，当我们在空调房里享用美味时，请记得这味道背后滚烫的真相。那跳动的炉火与流淌的汗水，是厨师们以血肉之躯铸就的美味长城——他们并非不畏酷暑，而是在高温炼狱中执着守护着人间烟火的温度。每一盘热气腾腾的佳肴，都凝聚着他们对职业的敬畏与对食客的承诺。这一分坚守，让平凡的日常滋味在极端炙烤下升华，成为城市生活中不可或缺的滚烫底色。



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