

【寻味焦作·味知苑烤鸭】

“在焦作的饮食图谱里,烤鸭从来不是简单的一道菜。它像一枚味觉邮票,印刻着城市的饮食变迁,也串联起几代人的烟火记忆。”

焦作人吃烤鸭要从那段国营餐馆的岁月说起。当年的国营服务公司敢为人先,在全省率先将北京烤鸭技艺引入焦作,创办了第一家国营烤鸭店。铁炉里的炭火噼啪作响,挂炉中肥美的鸭坯渐渐染上焦糖色,油脂滴落的香气漫出店门,成了街头巷尾最勾人的信号。这一口跨越千里的酥香,不仅让焦作人初识烤鸭的妙处,更让这道外来菜肴在这片土地扎了根。从此,焦作稍具规模的酒店、餐馆里,烤鸭成了宴席上不可或缺的“硬菜”,是待客的体面,也是寻常聚餐的喜悦。

时光流转,烤鸭在焦作的滋味愈发酵厚,而“味知苑”的出现,让这分醇厚有了更细腻的表达。自成立以来,“味知苑”便执着于烤鸭这道传统名菜的挖掘与打磨,仿佛一位潜心的匠人,在传承中琢磨新意,在新意里守着本味。其旗下的丰收路大师店,更是将这分执着推向极致,每一个环节都透着“讲究”二字。

“味知苑”对烤鸭工艺的追求可谓极致,选用生长周期在40天左右的优质北京填鸭,并经过一系列复杂的工序:宰杀、去除内脏、清洗、充气、烫皮定型、挂糖、风干、冷冻排酸、二次风干、二次挂糖,直至鸭皮紧绷,表皮微微发黄,才达到烤制标准。然后,挂入温度达260摄氏度的鸭炉内,由有多年工作经验的师傅进行烤制。烤制过程中,师傅会根据鸭子的上色情况不断变换位置、及时撩制,使其上色均匀、外形饱满。最后经过高温爆皮,让

多余的皮下脂肪在高温炙烤下迅速融化,使鸭皮更加酥脆。大约90分钟后,烤鸭出炉,经验丰富的片鸭师会以最快的速度把烤鸭端至客人面前。先片下鸭胸脯中间的鸭皮,配上软糯的蛋糕;再把鸭腿上的肉片成大小均匀、厚薄一致的片,片法讲究皮肉相连,均匀地摆在盘子里;最后把鸭胸脯肉垫在下边,把鸭皮用刀拉成1厘米宽的条状盖在上边。整个片鸭过程要在3分钟至5分钟内完成,以保证烤鸭的最佳口感。这分对细节的苛求,源于“味知苑”每只烤鸭都由10年以上经验的挂炉师傅的精心烤制,真可谓“一只好烤鸭,10年真功夫”。

更值得一提的是,“味知苑”酥皮烤鸭的特色吃法,其低脂少油,皮酥肉嫩,已达到入口即化的水准。一种吃法是“一口酥”,选自烤鸭之精华——鸭皮,其香甜可口,趁热吃口感最佳。还有一种吃法则将鸭肉沾蒜泥,加蘸酱、葱丝、黄瓜条,用荷叶饼卷起食用,在咸鲜中增添了一丝辣意,风味更为独特。此外,搭配开胃消食的山楂糕条一并食用,更让人流连忘返。

如今,味知苑大师店早已超越了一家餐馆的意义。它是本地人招待亲友的“味觉地标”,也是外来食客探寻焦作风味不可错过的一站。炉火依旧,香气如常,从国营烤鸭店的第一炉炭火,到“味知苑”里不断迭代的滋味,焦作烤鸭的故事还在继续,而每一口酥香里都藏着这座城市对美食的热爱与坚守。

一口酥香里的城市味觉记忆

本报记者 陈东明

味知苑烤鸭。
本报记者 陈东明 摄

【烟火深处·老末卤肉】

一卤香透四十余载 非遗味里藏匠心

本报记者 陈东明

在中站区,一间不算起眼的卤肉店前经常排着长队。空气中弥漫的浓郁肉香,是老末卤肉最鲜明的招牌——这道入选焦作市第七批非物质文化遗产名录的美味,已在传承人许来利手中飘香40多年,从煤矿工人的餐桌滋味,熬成了焦作传统饮食文化的鲜活注脚。

一卤匠心:从“糊口手艺”到非遗技艺

1983年,为贴补家用,曾在家务农的许来利(人称“老末”)试着支起卤锅。那时的中站区是煤矿聚集区,矿工们偏爱大口吃肉、大碗喝酒,卤肉成了街头巷尾的“刚需”。但初做的卤肉要么寡淡,要么生腻,不服输的许来利暗下决心:“卤肉不是简单煮熟,这里面有大学问。”

此后,许来利一头扎进卤锅旁的方寸天地。为选好料,他每天去屠宰场挑新鲜肉,“巧妇难为无米之炊,好料是根基”;为控火候,他趴在锅边连做3个月实验,记录下“起火快、中火慢、尾火炖”的独门心法,还摸索出随四季调整火候的规律;为配好料,他走访老中医、查阅食疗典籍,将道口烧鸡、德州扒鸡等技艺精华融入其中,最终定下30余种中草药与香料的配方,砂仁、肉桂等药材的加入,让卤肉既增香又添滋补功效。

“三大核心技术——选料精、火候准、配方独,缺一不可。”许来利说,这是老末卤肉肥而不腻、软嫩香糯的秘诀,也是他从不在工艺上投机取巧的坚守。为了保证质量,他每天选购新鲜猪肉,浸泡一晚去除血水,第二天5时开始清洗,8时开始卤煮4个小时。“当天的卤肉当天卖完,不隔夜。



只有踏踏实实做,才对得起食客,对得起招牌。”许来利说。

一味传承:从矿区滋味到文化符号

“老末”之名,藏着许来利的自谦。1993年,有熟客提议给小有名气的卤肉店挂块招牌,有人建议叫“天下第一肉”,他连连摆手:“我排行老九,就叫老末吧,从最后一名做起,才能一直进步。”

这分谦逊里,藏着对味道的敬畏,也让卤香越飘越远。起初,小店主要服务周边矿工,煤炉边的一碗卤肉配白酒,是辛劳后的慰藉;煤矿停产了,熟客们仍带着新食客

寻来,洛阳、新乡的食客专程驱车前来品尝,远在海南、广州工作的焦作人更是叮嘱家人离焦时必须带一些,“吃的是肉香,解的是乡愁”。记者采访时,旁边一男子正陪着一位坐着轮椅的老人就餐。这位90多岁的老人是老末卤肉的老食客。“老人家每星期来两次,雷打不动。”许来利说。

2021年,老末卤肉店获评焦作市特色美食门店;2022年10月,其制作技艺入选焦作市第七批非物质文化遗产名录,成为焦作传统卤肉文化的代表之一。从街头小吃到非遗技艺,老末卤肉承载的不仅是滋味,更是一代矿区人的生活记忆,是焦作饮食文化里鲜、香、诚的鲜活注脚。

一分坚守:让老味道走向新未来

如今,许来利的卤锅仍每天冒着热气,他坚持每天采购新鲜猪肉、手工下料、定量制作,“宁少勿滥,不能砸了招牌”。为抵制假冒产品,他早在2001年就注册了“老末”商标,还设计了专属标识的包装袋,“目前就中站区一家店,没开分店,怕失了原味”。

谈及未来,这位守了40多年卤锅的手艺人眼里有光:“想把工艺再打磨打磨,搞点真空包装,让老末卤肉走出焦作,让更多人尝尝咱焦作的‘非遗味’。”

一锅老汤,熬煮四十余载;一味匠心,传承的不只是卤肉技艺,更是手艺人对品质的坚守、对文化的担当。老末卤肉的香,正从巷陌深处飘向更远的地方,让非遗的滋味在时光里愈发酵厚。

左上图 许来利的妻子展示刚出锅的卤肉。
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