

一口透汁包子，浸润舌尖上的烟火诗意

本报记者 齐云霞



“酱肉包贼好吃！”轻轻咬开那如玉般莹润的肉包子，鲜香瞬间在舌尖肆意绽放。最近，锦祥花园商业街新开的喜悦透汁破包子店突然爆火，那诱人的香味吸引着不少食客纷纷走进这家小店。

11月19日，记者怀着满满的好奇心，慕名前往一探究竟。店主是一对“90后”夫妇，妻子苏玲玲精明能干，将店里的大小事务打理得井井有条；丈夫张坤工作之余也会来店帮忙，夫妻二人齐心协力，为小店的发展共同努力。

每天4时，包子店内已是一片忙碌景象。6时，当蒸笼揭开的那一刻，白雾如调皮的精灵，“呼”地蹿上天花板，瞬间弥漫开来。苏玲玲熟练地用筷子轻轻戳开一个包子，琥珀色的肉汁“滋”地渗了出来，在雪白的包子皮上晕染出一朵朵诱人的油花，让

人垂涎欲滴。

这家店店面虽不大，但人气火爆异常。店内座无虚席，服务员脚步匆匆，忙碌而有序地穿梭其中。即便如此，仍有不少食客在排队等候，就为了尝上一口这美味的包子。

要说这包子为何如此吸引人，关键在于那令人惊艳的馅儿。喜悦透汁破包子以皮薄馅多、汁水丰富而闻名。包子皮吸满了浓郁的汤汁，变得柔软而富有弹性，轻轻掰开时，馅料外露，瞬间爆汁，十分诱人。

店里的包子种类丰富多样，有招牌酱肉包、香辣鸡腿包、透汁牛肉包、透汁鲜肉包等9种。每一种包子都有其独特的风味，再搭配上皮蛋瘦肉粥、养胃小米粥等精心熬制的粥品，简直是绝配，既能满足味蕾的享受，又能温暖肠胃。

这家店坚持现包现蒸，采用大屉蒸制的方式，最大程度地保留了传统手工制作工艺的精髓。食客们纷纷反馈，这里的包子“一口爆汁”“像小时候奶奶包的一样有烟火气”，让人回味无穷。招牌酱肉包，肉馅大块，香味扑鼻，每一口都能感受到肉质的鲜嫩和酱香的浓郁；酸菜油滋拉包子和透汁牛肉包的味道也十分惊艳。

店里简约的装修风格独具特色，营造出一种干净卫生、温馨舒适的用餐环境。苏玲玲说，他们夫妻二人都是不折不扣的美食爱好者，对各种美食都有着浓厚的兴趣和独特的见解。经过无数次尝试和探索，他们被这大酱肉包深深吸引，那独特的口感和浓郁的香味让他们欲罢不能。最终，他们决定以此为契机，开启自己的创业

之路。

苏玲玲说，她坚信，民以食为天，这美味的酱肉包一定会被大家接受和喜爱。

今年10月底，喜悦透汁破包子店开始试营业。令苏玲玲和丈夫开心的是，开业不到一个月的时间，这家包子店就如同一颗璀璨的新星，迅速走进大众视野，收获了一大波忠实粉丝。

“我们相信，好食材才能成就好味道。”苏玲玲认真地说。包子的美味，源于该店对每一个制作环节的严格把控。就拿招牌酱肉包里的酱肉来说，是他们用秘制手法精心卤制的酱肉块，选用优质的肉类，搭配独特的香料和调味料，经过长时间炖煮和腌制，使得酱肉入味十足，香气四溢。大块的酱肉包进面皮中，蒸好的酱肉包，一口咬下去，满口都是鲜香，让人陶醉其中。

“我们每天6时开始售卖，21时许打烊，早、中、晚都经营，这让喜爱我们包子的市民不会跑空。”苏玲玲说。无论你是早起赶时间的上班族，还是午后想要享受美食的休闲人士，亦或是晚上想要来一份温暖夜宵的夜猫子，都能在这家店里找到满足自己味蕾的美味包子。

美味鲜香的包子，配上店里精心熬制的粥，这样的组合，谁不爱呢？如果你也热爱美食，不妨走进这家喜悦透汁破包子店，开启一场舌尖上的盛宴，感受那独特的美食魅力。

左上图 喜悦透汁破包子店美味的包子。 本报记者 齐云霞 摄

寻味焦作



擀皮到调馅全是老王爱人亲手操作，猪肉大葱馅料鲜香十足，煮好的饺子不好看却饱满圆润，蘸上特制料汁，满家的味道。

店里没有精致摆盘，只有简单桌椅，食客们围坐一堂，谈天说地间，饭菜香气与欢声笑语交织。老王忙完厨房的活，会擦着手出来和大家寒暄几句，憨厚的笑容、质朴的话语，让小馆更显亲切。“来这儿吃的都是老熟人，吃的是味道，更是自在。”一位常客说。在这里，时间仿佛慢了下来，人们暂时放下生活的疲惫，在烟火气中寻得片刻安宁。

十几年过去了，城市在变迁，而爱中饭店始终坚守在乡间小径旁。老王的“任性”，是对食材的较真、对味道的执着，更是对生活本真的坚守。这家藏在山里的小馆，没有华丽的外表，却用最地道的家常味，慰藉着每一个奔波的灵魂，成为当阳峪最动人的烟火印记。

上图 鲜嫩适口的家常豆腐。 本报记者 陈东明 摄

烟火深处

“任性”小馆：能不能吃上能吃着啥，全看缘分

本报记者 陈东明

“在修武县西村乡当阳峪的006县道旁，一条通往东交口村的乡间小径上，两间不起眼的山村平房藏着本地老饕们心照不宣的秘密——爱中饭店。没有醒目的招牌，没有固定的菜单，全凭老板老王的采购兴致和天气心情营业，却让食客们趋之若鹜：天热他歇业，天冷他放假，能不能吃上、能吃着啥，全看缘分。”

老王本名爱忠，接手这家小馆纯属偶然。多年前一次聚会，听闻店主想转手，一句“我来试试”的随口承诺，竟让他执拗地守了十几年。“食材是根儿，糊弄不得。”这是老王挂在嘴边的话。每天天不亮，他就扎进集市，手指抚过猪肉的纹理，捏起青菜感受脆嫩，和摊主讨价还价的架势里，藏着对新鲜的极致挑剔。回到店里，一件长年不变的蓝色大围裙一系，菜刀作响，炉灶火苗跳跃，厨房瞬间成了他的主场。

春末夏初，当阳峪的田野里缀满翠绿，老王的采购篮里便多了些时令鲜蔬菜。家住附近的张大爷，没事来山里转时便熟门熟路地拐到这里，说：“我吃了8年，他这儿的菜带着地里的清气，不重油不重盐，吃着舒坦。”这时的小馆最是热闹，门口的一片空地上摆满小桌，食客们趁着晚风，就着一盘醋溜绿豆芽，聊聊春耕的收成，笑声顺着田埂飘远。

入伏后，日头毒辣，老王经常会懒散地坐在门前的阴影下抽烟：“天太热，不想干”。老食客们早已习惯：“老王实在，天热怕食材不新鲜，影响手艺，咱等着就是了”。到了寒冬腊月，老王偶尔还会“偷懒”，隔三岔五歇业一天。“天太冷，今儿歇业陪老伴儿包饺子。”老王给自己的“偷懒”找理由。即便如此，仍有食客跑空后笑着打趣：“老王这性子，比老辈人还执拗，可就是不将就，才让咱惦记着。”

而开门营业时，一碗热气腾腾的老式鸡蛋汤、一盘刚出锅的炒面，就能让食客们卸下一身寒气。“喝口汤，浑身暖透，这就是咱老百姓最实在的幸福。”常客王大姐一边擦着嘴角的汤汁，一边说。

老王的店里没有什么菜单，能吃上什么菜全看老王当天采购食材时相中了什么菜；老王的菜也没有什么复杂技法和调料，凭着一锅熬好的老汤和传统烧制技艺，在浓浓的烟火中藏着最地道的家常滋味。红烧大肠是镇店招牌，清洗、焯水、卤制层层把关，爆炒后色泽油亮，软糯中带着嚼劲，醇厚香气勾得人直咽口水；醋溜绿豆芽看似简单，花椒炸香、热油快炒，醋香与豆芽的清甜碰撞，爽脆可口；麻婆豆腐嫩而不散，红油鲜亮，麻辣鲜香在舌尖炸开；炒面更是一绝，颠锅翻炒间，每根面条都裹满酱汁，配上脆脆的绿豆芽，喷香扑鼻；老式鸡蛋汤则暖到人心坎，蛋花嫩滑，虾皮提鲜，一口下去，浑身舒坦。最受欢迎的饺子，从

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