

新郑播报 | 美食

开栏的话

中国人奉行“民以食为天”，而食文化作为中华文明中的一颗璀璨明珠，在世界上影响深远，让许多外国友人都都叹为观止。所以，郑州晚报新郑播报将由本期开始向大家介绍新郑当地特色的餐饮和小吃。如果你知道别人不知道的美食，可以和记者联系，将美味扩散，让更多人感受舌尖上的幸福，也欢迎加入新郑播报微信群，一起来做美食的切磋。联系方式：郑州晚报新郑播报热线：85958000；郑州晚报新郑播报微信号：xinzhengnews



小夫妻自主创业 烤面筋人气爆棚

烤面筋这种休闲小吃是走到路边买两串打牙祭的。可在新郑，有对小夫妻开了个烤面筋店，火得是“一塌糊涂”。据传他们做的烤面筋非常好吃，一些郑州、新密、长葛等地方的“吃货”纷纷慕名而来，面对“神龙见首不见尾”的长队，很多市民还是铁了心要等下去。

新郑播报 巴明星 崔靛 文/图



吃烤面筋要排队

“老板，来十串烤面筋，外加五串鱼豆腐……”

“老板，给我来20块钱的烤面筋……”

“您要几串？”即便顾客只要一串串烤面筋，小伙子也会笑脸相迎。

这家火得“一塌糊涂”的小店在新郑市炎黄广场东南角，该店仅仅三四平方米，门头除了“刘记烤面筋”几个字外，“一直被模仿，从未被超越”两行小字，更显店主的自信。

“这不是吹嘘，干烤面筋这行都快7年了，我对自己的技术还是挺自信的。”小伙子说。

昨日，记者在刘记烤面筋店旁看到，这里果然排起了长队，店里小夫妻二人正在紧张忙碌着。只见小伙子把面筋放到烤炉上，不一会儿就弥漫出好闻的香气，小伙儿一边熟练地翻转，一边刷上专用的辣酱，一分多钟时间面筋便被烤好，色泽金黄油亮，女老板更是动作麻利地用烙馍卷起刚烤好的面筋递给顾客……

“中午11点店就开门了，晚的时候要到夜里两三点才下班，大多数时候店里都排着长队。”小伙子一边忙碌一边和记者攀谈着。

打工积累创业经验

小伙子名叫郭彦立，驻马店人，今年刚26岁。郭彦立说，由于上学时成绩不太好，初中毕业后就外出打工了。

“2008年去深圳打工，刚开始去培训学校学理发，回到家乡就在理发店当学徒，工资每月只有五六百块，生活都顾不上，工作了大概8个月就不干了，跟着亲戚学烤面筋……”

在郭彦立意识里一定要学到一门好技术，打工的艰辛也让他一直有自己创业的念头。随后，看到亲戚烤面筋很赚钱就跟着亲戚打工，不到两个月

时间，头脑聪明的郭彦立就把烤面筋的技术全都学到了手。

“当时自己也没啥钱，况且烤面筋这个项目投入也不多，2009年和妻子李冰结婚后就决定要自己创业”，郭彦立说。

那一年，学到技术的郭彦立先后到许昌、长葛、新郑进行市场调查，随后他发现，当时新郑只有一家做烤面筋的生意，于是当机立断来新郑做小生意。2009年10月，一个打着刘记烤面筋字样的小摊在新郑市人民路和文化路交叉口立了起来，也开启了夫妻二人的事业。

刚起步时，夫妻俩吃了不少苦头，当时烤面筋用炭，夏天太热，冬天太冷。“特别是冬天最艰难，十字路口风大，我和媳妇两个人的手都冻裂了，有时候晚上忙到夜里两三点，一天只吃一顿饭，好在生意慢慢有了起色，也赚了点钱。”郭彦立说。

后来，郭彦立不断尝试改进烤面筋制作工艺，征求顾客的意见。功夫不负有心人，刘记烤面筋店很快在周边有了一定的知名度，营业额也比成立之初有了很大提升。

秘制配料，口感独特

在刘记烤面筋店，记者品了品，面筋的确独特，外皮焦脆、内里松软，麻辣鲜香。

“别看你吃这一根面筋的时候两三口就吃完了，我们做面筋的时候得七八道工序呢。先和面，再切面，再用筷子卷面，煮面，再用刀子切，再用竹签穿起来，最后烤。”郭彦立说，有的烤面筋摊用的料不是自己做的，从外面进的料硬

邦邦的，肯定没有自己做的吃起来香。

说起如何做面筋，郭彦立津津乐道。原来别看这面筋简单，技巧却非常重要。烤的时候要刷孜然、盐、酥油，随着火候的变化，还要再刷上精心熬制的面筋酱、红油辣子等。

面筋好不好吃关键在蘸料，郭彦立的制胜法宝就是

面、辣椒、酱，至于具体的配料，郭彦立三缄其口，只撂出一句话：保证没有违禁品。

如今，小两口的事业越来越红火，夫妻俩还准备扩大经营，在新郑再开个连锁店，同时也让自己的产品再有所增加。夫妻俩也坚信，通过不断努力，自己的事业会更加成功，家人也会更加幸福。

闲活小吃

浆面条



浆面条(也叫酸面条，其原因是发酵后的浆酸味十足)，河南省传统美食小吃。制作简单，成本低、味道美、易于消化，因而自古以来流传不衰，成为颇具浓厚地方特色的地方名食。在火车站、集贸市场、大街小巷的各个餐馆，浆面条随处可见。在浆面条的食客里，有开大奔专程而来的富人，也有各色各样的市井小民，他们同坐一桌，气氛祥和，不分贵贱，专注的都是碗里那香气四溢的浆面条，一顿美味之后，满足惬意而去。 崔亮

蒸卤面



说起河南面食，烩面当属第一，这第二就是名声在内低调的河南蒸卤面，这是关起门来的自家饭，没探寻过渊源，只晓得家家户户会做，祖祖辈辈爱吃。妈妈做的爱多放香油，舅舅做的总多加辣椒，一个人做出一个味儿，哪种味儿却都好吃。从记事儿到现在，一回吃卤面总能让我吃到撑，每次做卤面我都嘱咐多做点，剩下的晚上炒着吃，面条炒到焦黄，又是一碗香喷喷的炒面！儿时总以为街上卖的炒面都是剩卤面做的，心里还纳闷怎么店家有那么多剩卤面！再加上一碗番茄紫菜蛋花汤，绝配！ 崔亮

远离非法集资

- 坚决取缔打击非法集资
- 非法集资不受法律保护
- 拒绝高利诱惑