

文史资料第八集

焦作名吃揽胜



焦作市政协学习文史资料委员会编

政协焦作市第十届委员会  
学习文史资料委员会

主任委员：秦今洲

副主任委员：荆文鹏

委 员：董爱湘 沈明莹 柴国庆 许迎春  
李全有 马正元 罗火金 张天敏  
司光荣 吕保平 闫霞

编 审 张明亮  
副 编 审 牛学文 张殿臣 杜学志 胡新向 常有谅  
主 编 秦今洲  
副 主 编 荆文鹏  
编 辑 胡新荣 行国平 王玉敏 孙国胜 丁 瑛  
刘玉成 辛文映 荆保明 李铁牛 闫 霞  
特 编 编 辑 于 平 张希坤 宋继光 麦高洞

# 风味名小吃 品出大文化

焦作市政协主席 张明亮

焦作，历史悠久，因居太行山之阳，故称山阳。东汉皇帝刘协禅位后定居这里，被封为山阳公。古城山阳地灵人杰，名人辈出，山清水秀，景区天成，是中华文明发祥地之一。其丰厚的文化底蕴和勤劳智慧的怀川百姓为我们创造了种类繁多的风味小吃，色香味形俱佳，经济实惠无华，常食强身健体，声名远播天涯。

小吃，就是独具地方特色的简单饮食。“民以食为天”是千古不破的真理。风味小吃虽小，在推动一个地区的经济发展中，自有其独特的作用。

焦作的风味小吃，独具地方特色。它不仅具饮食的营养保健价值，还包含着历史、故事、文化及美丽的传说。喝一口怀菊茶，你会想到乾隆朝月山；尝一碗武陟油茶，你会回忆起汉刘秀；吃一块澄沙糕，您会萦怀“竹林七贤”……尝风味小吃，听民间故事，长文化知识，小吃虽小，文化量大。

本书从策划到付梓，时间不到五个月，又恰逢酷暑，难度很大。幸喜作者、编者辛勤工作和各方面的密切配合，经几易其稿，精益求精，才使这本书在很短时间与读者见面。如果这本集子能给来焦旅游、经商的宾客吃饭时起到“导游”的作用，通过品尝风味小吃，记下焦作这个美丽的城市，我们就幸甚矣！

# 焦作名吃揽胜

## 目 录

风味名小吃 品出大文化 ..... 张明亮

### 山水旅游城 名吃有“三绝”

- 历史名产武陟油茶 ..... 任玉金(1)  
闻名遐迩的“董记”闹汤驴肉 ..... 董国庆口述 申克良整理(6)  
“海蟾宫”松花蛋 ..... 辛文映(11)

### 山阳山水好 美食笑迎客(市区)

- 滋补佳肴“怀庆府”驴肉 ..... 史现坤(17)  
“辛记”烤鸭焦作第一家 ..... 丁 瑛 辛长杰(21)  
“马村”烧鸡名声大 ..... 李铁牛(25)  
“东方红”烧鸡信得过 ..... 郭连怀(28)  
“老末”卤肉香飘中原 ..... 许来利口述 李维敏整理(31)  
清真“马记”五香牛肉 ..... 李成本(35)  
“庆辉”汤圆 爽! ..... 杨德才(38)  
“张记”胡辣汤风味特 ..... 李铁牛(41)  
“土老张”烧鸭不土 ..... 张 震 王祖光(43)

## 仰“百代文宗” 享风味“五珍”(孟州)

- 清鲜焦嫩热炒面 ..... 倪家革(51)  
孟州浆面条 ..... 翟本峰(55)  
“汤氏”姜汁豆腐滚 ..... 汤 潮(57)  
芝麻盖油酥烧饼 ..... 汤永怀(58)  
可口浑浆凉粉 ..... 关天社(60)

## 司马故里美食飘香(温县)

- 蜜糖拔丝山药 ..... 孙国胜(65)  
“董家”肉丸 ..... 赵乾杰(68)  
“王麻柿”油茶 ..... 赵乾杰(72)  
“徐记”卤肉味道好 ..... 杨连仲(75)

## 怀川名吃走天下(沁阳)

- “靳贤书”烧饼 ..... 李成杰(79)  
“老洼”绿豆丸 ..... 买兴和口述 魏炳丁整理(82)  
“范记”卤肉鲜香嫩烂 ..... 范福禄口述 李成杰整理(85)  
“玉春元”汤圆 ..... 拜红军口述 王庆玉整理(88)  
别有风味的“小马灯”卤鸡 ..... 卫清唱口述 杨久茹整理(91)  
似丸非丸的“拜家”黄焖肉 ..... 李万生(95)  
“吴家”白丸 ..... 吴家钦口述 王庆玉整理(98)  
“夫妻齐心”甜麻糖 ..... 杨久茹(101)  
香甜酥脆的“白庄”芝麻糖 ..... 白顺唐 杨久茹(104)

- “老沈”糟鱼味道鲜…………… 沈向建口述 李万生整理(107)
- 清亮爽口的“道口”绿豆凉粉…… 刘太荣口述 杨久茹整理(109)
- 回族小吃满怀川  
 …………… 张易生 郭天宽 兰长水口述 拜存星整理(112)
- “必正牌”怀菊冬凌茶…………… 紫陵保健制品厂(115)

## 竹林深处尝名吃(博爱)

- 清化肉丸鲜又香…………… 宋继光(119)
- 清化凉粉品种多…………… 窦德华(123)
- 酸香可口的浆面条…………… 王元富口述 张凡整理(126)
- 清香四溢炒凉粉…………… 张立智(130)
- “郑王孝母”与樊旺烧鸡…………… 樊旺口述 窦德华整理(132)
- “白莲花”与和庄芝麻糖…………… 张立智(135)
- 绝妙奇特的清化不翻…………… 窦德华(138)
- “老架”卤肉满街香…………… 王德怀口述 张凡整理(140)
- 风味独特的小车牛肉…………… 窦德华 宋继光(142)
- 马村烧鸡“同豫兴”…………… 马卫国(145)
- 热热火火羊杂碎…………… 宋继光(147)
- 健脾开胃的清真元宵  
 …………… 丁相吉口述 宋继光 李艳春整理(149)
- 辛辣甘甜糖姜片…………… 宋继光(152)
- 许良烧羊肉别有滋味…………… 窦德华(154)
- 清化炒笋“白玉壳”…………… 窦德华(156)
- 难忘清化霜糖…………… 窦德华(158)
- 老店药膳待嘉宾…………… 马春礼 杜国强 宋继光(160)
- 月山啤酒…………… 刘如哲(162)

“佐禾木”与怀庆菊花茶…………… 史福安 李福祥(165)

### 皇宫御膳平民食(武陟)

“一品香”羊杂碎…………… 马有祥口述 马瑞亭 买慈悯整理(171)

“郑记”卤肉满城香…………… 廉文魁(173)

怀山药系列菜肴…………… 廉文魁(178)

品种多样的羊杂套餐…………… 鲁二根口述 孙志光整理(181)

爽心快意话“焖饼”…………… 鲁大根口述 王小片整理(185)

福禄长寿健腐肉…………… 杨海平口述 王小片整理(187)

### 游云台山水 品名人名吃(修武)

天下仙品 “七贤”澄沙糕…………… 石振声(193)

千古佳酿“药王三饮”…………… 石振声(199)

编后…………… (208)

# 历史名产武陟油茶

任五金

武陟油茶在焦作名吃中堪称一绝，既是饭，又是茶。它是由多种天然绿色食品面粉、花生、芝麻、豆类、果仁等加上多种天然调料精制而成，具有很高的营养滋补功能。由于它味感纯厚、香气馥郁、浓而不腻、淡而不寡、制作快捷、食用方便、老少皆宜，受到了各界人士喜爱。近年来，经多方努力，又研究开发出了老年油茶、甜味油茶、儿童油茶、五仁油茶、三珍油茶等十多个系列品种，使古老的武陟油茶焕发了青春，如今在武陟境内饮食行业中，卖油茶的占到三分之一，在国内许多大中城市，几乎都有高悬武陟油茶招牌的快餐店，在亚洲的许多国家和地区，武陟油茶也已经落地生根。

在武陟民间，关于油茶的传说随处可闻，妇孺皆知。

西汉末年，刘秀起兵反王莽，兵败东逃，王莽在后紧追不舍。刘秀单人独骑逃到武陟境内沁河岸边的一个小村庄，又饥又渴，人困马乏，难以赶路，只好下马进村乞食。村头一家有一老汉，刚刚吃过午饭，桌子上的残羹剩菜尚未收拾，刘秀就进了屋子。老汉一听是南阳起兵、反新朝复汉室的刘秀来求食，又惊又喜又担忧。他让刘秀稍候片刻，立即生火洗锅，准备做饭。刘秀见饭菜一时难成，就说了句：“但能充饥解渴，勿需过于铺张。”便出门到村口大石头荆棘林中躲身去了。老汉想：“我不善造厨，只会打糊涂（武陟俗称稀粥为糊涂）。若要做好的，须得寻人帮助，不仅误时，还恐声张出去反而不美，不如先炒点菜，再打一锅稠糊涂算了。”于是，他急忙生了火，添了油，紧张之中忘了放菜，却把半瓢干面倒入了热油锅炒了起来。等到炒得半



糊，又赶紧添了水，放调料，做成了半锅咸糊涂。老汉用勺搅搅，觉得太稀薄，灵机一动，把盘子里的炒花生、豆腐干、咸豆子、碎粉丝一古脑儿倒入锅内，搅成了一锅粥。正在无奈之时，那刘秀已进了门，饥不择食的刘秀喝了一口，连声叫好，竟然狼吞虎咽地一气喝了半锅。临走时，刘秀问老汉这叫什么饭？老汉坦诚相告：“我以油锅误放干面，做了一锅半糊饭，你倒吃得挺香。要问叫啥，就叫油茶吧！”（因为武陟风俗，每年正月十五那天，家家都要“打茶”当饭，配上蒸枣花糕过元宵节）刘秀听了连声说：“油茶、油茶、好好。”刘秀后来做了皇帝，忽然想到了逃难路上喝过的油茶，就专门派人来武陟酬谢那个不知名姓的老汉。因不知村名，就交待说村头有块大石头，旁边是片荆棘林。结果使者把老汉请进了皇宫，那个村子也改名为石荆，据说就是现在西陶镇石荆村，油茶随之进了洛阳城。

唐代著名诗人李商隐，曾途经武陟得食武陟油茶。他有诗赞道：“芳香滋补味津津，一瓿冲出安昌春。”（瓿是一种饮食器具，安昌指当时的安昌府，即今武陟县大封镇赵庄村前身。）

大清雍正年间，雍正皇帝亲临武陟督察河工，一尝这别具一格的油茶，倍觉新鲜，连声夸赞“好吃、好吃”，一连喝了两碗，竟口喻在武陟广开茶馆，以饷来往的文武百官。武陟油茶更加声名远播。

从那以后，武陟人又找到了一条外出谋生之道。他们身背油茶铜壶，走南闯北，在京、津、沪、西安、兰州、青海甚至武汉、广州等大城市里沿街叫卖，武陟油茶以其充饥解渴和味美价廉的特色，不仅成为广大劳苦大众的饮食，也成为达官贵人的美食。末代皇帝溥仪的弟弟溥杰在品尝过武陟油茶之后，欣然挥笔题词：“武陟油茶、历史名产”。据说，他原本打算写“皇宫御膳”，因考虑到用封建王朝的口吻不宜，才有了“历史名产”的说法。

新中国成立后，党和政府对武陟油茶这一传统食品十分重视，大力扶持个体商贩在全县开设近百家各具特色的油茶摊点，以满足本县及过往人员品尝，又组织专业人员利用现代科学技术，在饮食服务公司油茶作坊的基础上，于1980年建立了专业生产基地武陟油茶厂。油茶发源地的西陶镇石荆村的张天祥成了武陟县第一位专攻油茶配方的技师。攻关小组从传统制作工艺中吸取精华，大胆革新，研制出了精致方便的袋装油茶粉。改革开放以来，武陟油茶厂逐步由小作坊式生产走向现代化加工企业，为把武陟油茶进一步推向全国，推向世界，迈出了新步伐。几十年来，经过一代又一代的科研人员、技术专家和油茶名师们呕心沥血，不断创新，取得了多项科研新成果。原先品种单一的大众化油茶粉，现在已经被高中低档品种齐全的营养油茶、三珍油茶、黑芝麻油茶、五仁油茶、中老年油茶、儿童油茶等系列产品所取代。年产量也从1980年的200吨增长到现在的上千吨，武陟油茶越来越受到广大消费者的喜爱。

曾听一位从美国归来省亲的老侨胞说过，作为一个武陟人，尽管少小离家，乡音大改，在异国他乡生活的称心如意，但是，割不断的乡恋、舍不下的乡情却使他常常梦见沁河岸边的垂柳，梦见妙乐寺塔的风铃，梦见嘉应观的铜碑，梦见木城街头那飘香的油茶……他笑着说，许多次在梦中喝上了油茶，醒来时，发现枕头竟然被口水打湿了一片。每一位武陟人，无论他远行千山万水，吃遍海味山珍，但最津津乐道，回味无穷的，还是看似很不起眼的家乡名吃——武陟油茶。

1982年，蒋经国先生的友人从美国带武陟油茶到台湾，送给蒋先生品尝。蒋先生食后感叹：美味小吃还是大陆的好啊！他自感久吃对自己的糖尿病有益，便嘱咐友人多搞一些到台湾。1983年，国务院副总理田纪云，来武陟视察工作时，在武陟宾馆品尝了地道的武陟油茶。吃过之后，田纪云同志称赞说：“武

陟油茶真是名不虚传”！临离开武陟前，他还指示：“要发扬光大这一历史名优产品，争创国优金奖，让武陟油茶漂洋过海，打入国际市场”。

现在，从北京人民大会堂的宴会到大城市中的星级宾馆，从寻常百姓的餐桌到街头巷尾的饮食摊贩，总有武陟油茶的香味在回旋飘荡，经久不衰。尤其是在日益加快生活节奏的时代里，武陟油茶厂研制生产的新一代袋装武陟油茶以其营养、美味、食用快捷而进一步受到现代人的青睐。

河南省武陟油茶厂生产的武陟牌油茶，自1981年以来先后获得多项大奖：

1981年，“武陟”牌油茶粉被河南省人民政府评为省优产品；1988年，“武陟”牌油茶粉荣获首届中国食品博览会银奖；1992年，荣获“河南省优秀保健食品银质奖”；1993年，被定为“'93世界旅游日中国金奖产品博览会”指定产品；1994年，被河南省政府审定“河南省传统名特食品”；1995年5月，“武陟”牌油茶粉，被河南省质量管理协会和食品工业协会联合推荐为“河南省受群众喜爱的名牌食品”。并出口新加坡。

#### 武陟五仁油茶配方及食用方法

配料：精粉、花生仁、杏仁、核桃仁、松籽仁、葵花仁、黄豆、粘米、黑芝麻、怀参、芝麻油、食用盐及多种高级香料。

制作方法：选料→配料（主料、辅料）→炒制→低温处理→检验→装袋→装箱→入库

营养成份：富含蛋白质、脂肪、钙、铁、磷、锌及多种微量元素。

食用方法：以60克为一份（一小包油茶粉加一小包五仁），加入400毫升60-80℃温开水稀释，即可食用。

#### 三珍油茶配方及食用方法

配料：精粉、黑豆、黑米、黑芝麻、花生米、杏仁、怀山药

精、芝麻油、食用盐及多种高级香料。

食用方法：将本品倒入杯中，先用温水调成糊状，再冲入适量开水，搅拌均匀即可食用。

# 闻名遐迩的董记闹汤驴肉

董国庆 口述 申克良 整理

驴肉自古被誉为美食，在沁阳、焦作一带，食客们更是趋之若鹜。尤其是沁阳城里的董记闹汤驴肉，更以其历史悠久，制作独特，营养丰富，咸淡适宜，肥而不腻，食之香味浓郁，闻之垂涎欲滴而闻名遐迩，久传不衰，堪称一绝。

## 历史悠久 源远流长

我家世代代居住在沁阳城内，即明清时代的怀庆府所在地。据祖辈人传说，大约在明末清初，我家祖上除在城内做小本生意，还在城西蔡湾（现在该村还有几户董家后代居住）开荒种地。有一年秋天耕地时，不慎将一条驴腿骨弄伤，驴成了瘸子不能使用，又不好出售，也不能白白喂养，不得已只好将驴宰杀，煮成熟肉到集市上出售。谁知时置中秋佳节，驴肉很快卖得一千二净。算算帐，卖的钱要比出售一头好驴多出一倍多。从此我家便开始经营驴肉，生意一直不错，几年之后，街坊邻居看到这是一门好生意，也跟着干起来了，与我家同居一巷干这一行的就有十多户。时间久了，城里这条无名小巷也出了名，被人们叫做“杀驴胡同”（现属联盟街辖区），至今这个名儿还保留着。

前人不忘后人之师。历史为我们董家开辟了经营驴肉美食的道路。我辈没有理由不走下去，既为了先辈的基业，也为了世代子孙，我们将生生奋斗不已，使董记驴肉这一传统美食，在我国源远流长的饮食文化的长河中，奔腾不息。

## 久传不衰 当今更盛

历史沧桑，社会巨变，但我家经营驴肉生意，却一代传一代，就像一条长链，环环相连，从未间断。从我祖父的曾祖父董凤武在沁阳城经营驴肉开始，到我这一代已是第六代了。我家经营驴肉生意在清朝年间已初具规模，由于家大人多，从买驴屠宰到煮肉出售，都是自家干的，按现在的话说叫一条龙作业。集市上小商小贩零卖的驴肉，绝大多数都是从我家批发的。

到清末民国年间，几经荒年战乱，原来经营驴肉的一些商户，先后相继停业或改行，但我曾祖父董得昌、祖父董福来，不但坚持了下来，而且苦心研究，在佐料配方、制作工艺上狠下功夫，不断改进和提高。当时在沁阳城内曾流传有：“董家推出一车肉，荷叶包裹满城香”。此期经营的主要方式是小车熟肉荷叶包装。由于味道纯正、清香可口，不仅当地人们爱吃，外来人员到沁阳之后，往往是自己品尝后，临走时还要给家人捎回一些。闹汤驴肉闻名遐迩，也就从此形成。解放以后不久，国家实行私营工商业社会主义改造时，我父亲到了供销合作社工作，先后在紫陵、木楼两个乡肉食部（食品公司）卖驴肉。有时推车赶庙会卖驴肉，每每是排长队争买，总是满车而去，空车而回。

到我手经营驴肉，已是改革开放以后，1980年在沁阳城第一家推出个体户小车驴肉的便是我。几年之后，又办起了驴肉馆。其间我除接受父亲面对面、手把手的技术传授，认真继承祖传佐料配方、制作工艺以外，还结合现代科学技术在肉食制作方面的应用，刻苦钻研，在原有的基础上不断改进创新。在花色品种上，我不满足于小车闹汤驴肉，又先后制作出驴肉丸子、驴蹄筋、驴鞭、驴板肠等多个品种，很受顾客欢迎。同时还将驴肉和其他菜肴搭配，承办大型婚宴和酒席。在经营规模方面更是空前未有。现营业馆有两层楼房三座，实用面积达1000多平方米，

一次可容纳 30 余桌，200 余人。贵宾贵客到来，还有环境优美的豪华雅间。最近几年，我们家先后在孟州、焦作、新乡、洛阳和郑州等地办起了驴肉馆连锁店，怀府董记闹汤驴肉的知名度越来越高。

### 工艺讲究 味道纯正

究竟是什么原因使驴肉无比清香纯正呢？这要从货源购进、佐料配方、制作工艺、火候掌握等各个方面去说起：在货源购进上，我们只购进 3—8 年口龄的中年驴，对牙口过轻、过老或膘情过瘦的一概不要。饭馆还建有养驴场，从陕西、甘肃等地购来的驴，一般情况下，都要先在养驴场精心喂养一段时间，这既可保证货源不断，又能做到随用随宰肉质新鲜。佐料配方上，在坚持、继承祖传配方的同时，不断在实践中探索改进。一般要用 20 余味佐料，其中名贵中草药成分不少。每味佐料我们都要精选和过秤，确保质量和数量。在制作工艺方面，严格按程序进行。生肉在佐料汤中浸渍时间，冬夏有别，不得无故延长或缩短；煮肉时要大火煮小火焖，旺火、炆火按要求严格控制，这就叫掌握火候，尤其在闹汤熬制方面，更有一番技巧，不得马虎。总之，不管哪一方面、哪一环节都不能粗心大意，否则，就会给肉品在味、色、形方面造成不良影响。只要功夫到家，肉品自然会形美色正味纯。

### 营养丰富 健身美容

据《本草纲目》记载：驴肉性温，具有补气养血、养精壮阳、滋阴补肾和利肺等多种功能，尤其在止烦、安神、清脑上有独到效果。民谚说“地上走兽，要数驴肉”，这样推崇驴肉不是没有道理的。观察证实，驴肉还有美容作用，我馆雇用的男女工都有这种感觉。服务人员来馆工作，每天少不了要吃到一点驴

肉，时间长了，他（她）们的面容都比刚来时细嫩、红润。最典型的是农村来的一位女工，来馆工作不到半年，面容显得很有水色，后来因家事请了三个月长假，回来复工时，原有的水色没有了，可是复工几个月后，面容水色又神奇般地恢复了过来。可见驴肉的美容作用确实存在。

现在到处都在提倡和推广绿色食品，驴是吃草动物，饲养上不用任何激素或添加剂。在屠宰、生肉浸渍、烹煮、直至上盘入碗等全过程中，除味精外，从不使用任何化学剂，所有佐料，全是来自自然，所以驴肉完全可以称得上是绿色食品。

### 誉满中原 备受青睐

目前，我们董记闹汤驴肉不仅在沁阳城内的驴肉馆子生意好，在孟州、焦作、新乡、洛阳和省会郑州的连锁店的生意也同样好，尤其节假日期间，生意更是火爆。

董记闹汤驴肉蜚声海内外。久居台湾年逾八旬的靳习康先生，已连续四年回来探亲，每次都要驱车专程到我们驴肉馆就餐，品尝驴肉。他饶有兴趣地说，我从小在家就爱吃董记驴肉，在台湾几十年，每每想到家乡驴肉就口舌生津，现在有幸吃到家乡驴肉，我要把几十年少吃的补起来。他曾几次把驴肉丸子捎到台湾让同事好友品尝。

据口碑相传，200多年前，乾隆皇帝有次南巡路过怀庆府，品尝了董记闹汤驴肉后，只说了一声“好吃”二字，竟被人们视为金口玉言，轰动一时，以至造成几个月怀庆府城内驴肉脱销。改革开放以来，远方宾客凡来沁阳，差不多都要品尝我馆驴肉。五年前，来参加温县国际太极拳年会的美、英、日、意等国友人，曾在一天晚上专程来到我馆就餐，用餐后感到非常满意，表示有机会定要再来。特别是近几年，党和国家领导人江泽民、胡锦涛、温家宝、李德生、费孝通等先后来沁阳视察工作时，都品



尝过我馆制作的驴肉，充分肯定了这种地方名吃，并鼓励我们要精益求精，更上一层楼，这更使沁阳董记驴肉美名远扬。

今后我们要以更加热情的服务，竭诚欢迎八方宾朋光临惠顾，让董记闹汤驴肉走向四方。