

走街串巷 搜搜身边小吃“老字号”(二)

杏仁茶

□见习记者 王 晨 实习生 张小丽 李金宝文/图

摊点位置:大十字街西口路南
出摊时间:每天18时至次日2时
小吃招牌:李记宫廷杏仁茶

小吃特色:甜而不腻,香滑可口。由芝麻、果脯、赤豆、花生、葡萄干、蜜枣、山楂、银耳、苹果丁、杏仁、百合、黑米、蜂蜜、玫瑰、白糖、藕粉等十几种原料用开水沏成

小吃历史:一辆手推车,两排盛放各种配料的古色古香的搪瓷碗,一个盛放沏制杏仁茶开水的百年龙嘴壶,几张小桌、若干小凳,如此“低调”的李记宫廷杏仁茶在大十字街营业的历史已有18年。
老板娘告诉记者,说起她和杏仁茶的渊源,得追溯到十几年前。那时候她刚从厂里下岗心情很低落,于是坐车到北京散心,顺便找事做。机缘巧合她遇到一位祖祖辈辈做杏仁茶生意的北京老太太。老太太在北京一个胡同里面摆摊卖杏仁茶,因味道特别好,很受顾客欢迎。和老太太十分投缘的她,下决心学杏仁茶的制作方法,学了她才知道一碗小小的杏仁茶里有这么多种配料。随着时间流逝,她的诚心和真心打动了老太太。老太太无儿无女,拿她当闺女一样看待,把手艺传给做帮工的她。3个月後,带着老太太的手艺和工具从北京回来,她在十字街开了这家宫廷杏仁茶小摊,取名“李记宫廷杏仁茶”,一干



就是18年。

小吃口碑:芝麻香,花生脆,杏仁嫩……喝起来香甜可口的“李记宫廷杏仁茶”十几年来靠着过硬的技术和精选的真材实料,生意越来越好,培养了一批又一批的新顾客。现如今“李记宫廷杏仁茶”的摊位旁边,又新增了一个摊位,专卖冰粥、刨冰、银耳粥等,满足炎炎夏日顾客冰爽体验的需要。一位姓常的姑娘说,她从上幼儿园时就在这吃杏仁茶,如今她已经警校毕业,可还是会常常来这儿吃杏仁茶。“她家的杏仁茶口味纯正,香甜可口,里面放有蜂蜜、玫瑰、杏仁、百合等多种营养丰富又美容养颜的原料,而且干净整洁,吃起来很放心。”小常姑娘说着还不忘跟老板娘开玩笑,说如果有积分卡的话她肯定积够1000多分了。不光小常姑娘,好多孩子都是喝着她的杏仁茶长大的,老板娘自豪地说:“常来吃这个的孩子有的已经大学毕业,还有的已经参加工作甚至有了自己的孩子,可他们还是会经常来,有时候还带着自己的孩子来吃!”

香辣虾

□晚报记者 郭 坤 实习生 吴阳金 张小丽

摊点位置:文明中路
出摊时间:每天11时至14时,17时到21时
小吃招牌:要得香辣虾

小吃特色:“要得香辣虾”选用上等海南基围虾,融合60多种配料,经过炸、焖、炒等一序列步骤制作而成,虾肉鲜嫩可口,辣而不失鲜美,味道鲜香兼具微麻

小吃历史:“要得香辣虾”是一家四川香辣虾的加盟店,在周口已经有6年历史,深受周口爱吃虾的朋友们喜欢。老板刘先生6年前发现香辣虾在周口很有市

场,就和亲戚一起从四川引进了这家加盟店,几年下来,生意很是红火。

“要得香辣虾”为了做出虾的原汁原味,主要原料和配料都从海南和四川等地长途运输过来的;做法也基本保持了原店的风格,只不过为了更适合周口本地人的口味,在味道上有一些改进和创新。

“要得香辣虾”在周口算是起步较早的一家,后来做香辣虾生意的越来越多,竞争越来越激烈,但“要得香辣虾”坚持了下来。

小吃口碑:来“要得”吃虾的主要是女士和年轻人,平均每天85桌的销量是对“要得香辣虾”的充分肯定。

□见习记者 王晨 实习生 张小丽

摊点位置:建设中路路南
出摊时间:每天7时至22时
小吃招牌:庞记生汋丸子

小吃特色:肉丸爽脆劲道,汤味浓郁鲜美,利口开胃

小吃历史:位于建设中路的“庞记生汋丸子”始于20世纪50年代,创始人是庞天赐老先生。那时候的“庞记生汋丸子”只是街口早点小吃摊,由于其味道独特鲜美,深受市民喜爱。庞记发展成现在的规模离不开庞天赐的艰苦创业和诚信经营。庞天赐十分注重美味和实惠兼具。“庞记生汋丸子”秉承回族筵席传统饮食十大碗白丸子的精髓,采用本地优质黄牛后腿肉为原料,剔净筋膜,打制而成,美味的生汋丸子和适中的价位为小店引来越来越多的顾客。

2003年,“庞记生汋丸子”正式注册了商标,还在此基础上,不断添加“新活力”,陆续增加了小炒、羊肉串、灌汤包等各种家常小吃,让顾客在吃生汋丸子的同时有了更多选择。“庞记生汋丸子”的美味吸引了不少本地人、外地人前来商谈加盟

事宜。一个广东人吃过“庞记生汋丸子”后,很喜爱这个味道,但他提出的加盟要求遭到拒绝。“庞记生汋丸子”的现任经营者说,生汋丸子是周口的传统美食,自家经过几十年的研究琢磨得出的秘方,不想外传,而往广东运送制作好的丸子目前也不太现实。他们会努力把“庞记生汋丸子”打造成全国小吃名牌。

小吃口碑:一位在外生活的周口人说,最怀念的就是家乡的小吃——生汋丸子,尤其是“庞记生汋丸子”。坐在小凳上喝一口浓郁鲜美的丸子汤,吃一个劲道鲜脆的丸子,真是肠胃的享受。

以前庞天赐摆早点摊的时候,早上食客众多。现在,夜幕降临时分是“庞记生汋丸子”店最忙的时刻。“我喜欢庞记的味道,晚上叫几个朋友,吃丸子、喝小酒,再来几串羊肉串,那滋味一个字——美!”正在享受美味的郭先生笑着说。



周口供电
关注民生

24小时电力服务热线
95598

豆沫

□见习记者 王晨 实习生 李宝金

摊点位置:大十字街西口路北
出摊时间:每天5时至10时
小吃招牌:赫志国豆沫

小吃特色:咸香适口,糊色乳黄,咀嚼生香

小吃历史:说起“赫志国豆沫”的历史,用“悠久”二字绝不夸张。赫志国介绍,他家的豆沫可是四代相传的“家族企业”,他在大十字街做豆沫生意就已有30余年,创始人是太爷爷赫天朗。赫天朗做豆沫生意时,从家里把豆沫用担子挑到固定位置——陈州街胡同内吆喝叫卖。自从他接手后,运输工具改成手推车,地点也转移至大十字街西口了。

赫志国说,他家的豆沫配料有几十种之多。豆沫以小米为主料,加水调磨成糊状,配花生仁、黑芝麻、粉条、豆腐皮、青菜等30多种原料,就连调料都有20多种。煮的过程中,还要注意火候和配料,否则煮出来的豆沫不是太老就是太嫩,影响口感。为了保持豆沫的原汁原味,赫志国和他的家人坚持手工制作,由于做工复杂,往往每天2时就开始磨制。为了

丰富自己的豆沫生意,赫志国想了不少新招,比如发明了豆皮卷油条的吃法,劲道的豆皮卷上香脆可口的热油条,抹上自家密制酱,就成了令人无法抗拒的美食。

每天7时30分左右是“赫志国豆沫”生意最好的时候,几张小桌前总是坐满了人,有的食客干脆站着喝豆沫,吃油条,照样津津有味,走时还不忘“打包”带几碗回家。

小吃口碑:对于那些需要早起又懒得做饭的上班族来说,一碗豆沫两根油条当早点,真是既美味可口又方便快捷。不少老人也是这里的常客,用他们的话说“在这儿吃了几十年了,一吃早饭就会想起豆沫的味道”。

“我家豆沫里加的全是纯天然的绿色食品,吃起来清香满口,一些饭店定制我家的豆沫,有时一次定几大桶。”赫志国的妻子开心地说。确实,吃过“赫志国豆沫”的人,往往都难以忘怀。来喝豆沫的高小姐说,她最喜欢豆沫里的花生米和粉条,每次都当它们先挑出来吃掉,再喝豆沫。将天已吃过早饭,但是一出门,闻到豆沫那种独有的香味,忍不住又喝了一碗。



□晚报记者 郭坤 实习生 吴阳金/文 晚报记者 李寒/图

摊点位置:五一路与育新路交叉
口
出摊时间:每天5时至次日3时
小吃招牌:胡记米酒

小吃特色:米酒又称甜酒、浮子酒,因原料中有江米、白糖、鸡蛋清而得名,制成后色泽美观、酒味醇香、味道甜中带酸,深受消费者喜爱

小吃历史:“胡记米酒”是一家有着几十年历史的老店,胡老板从1985年下岗后就从父辈手中接下了这项手艺,也算是周口米酒行业的行家之一了。刚开始,“胡记米酒”在五一路摆摊,名气还不怎么大,后来回头客越来越多,胡老板为了扩大经营,有了第一间门面房。2001年,“胡记米酒”有了第一家分店。“胡记米酒”以前只在晚上营业,后来应顾客的强烈要求,最近两年白天才开始营业,现在基本上是全天供应。

“胡记米酒”选用上好江米、优质白糖、新鲜鸡蛋作原料,在酒曲的过滤和勾兑上也有自己的独特工艺,因而在周口上百家米酒店中算是独树一帜。“用米酒留住顾客”是“胡记米酒”长期坚持的经营策略。

现在的“胡记米酒”接纳了20多名下岗职工,谈到将来,胡老板说,他们会在第一家加盟店的基础上继续发展。

小吃口碑:曾经有这么一个传说:一位郑州人来周口做生意,喝过一次“胡记米酒”,感觉很好,回去向朋友推荐。朋友不信,两人就打了1000元钱的赌,结果那位朋友输了。不管是否真有其事,“胡记米酒”的口碑可不是吹的,来这里的人多是回头客。“胡记米酒”大概每天卖出上百斤鸡蛋,到底有多少碗,连老板自己都不清楚。尤其是冬季,店里几乎是天天爆满。

市民刘先生这样评价“胡记米酒”:“刚入口时酸中带甜,喝下去后还有一股酒的后劲,连绵不绝,让人回味无穷。鸡蛋清做的也是相当有特点,决不下沉,入口时软软的,鸡蛋的鲜味扑鼻而来,让人感到神清气爽。”

金辉旅行社、白沙湖景区联合推出

7月20日~30日举办周口人畅游白沙湖水乐园——享水湾活动!活水海啸池、高台冲浪、七彩滑道,带给你玩水、享受水的全新体验!

白沙湖 享水湾

一日游 **99元/人**

(凭周口身份证报名)

报名电话:8231399 8233899 15516718999 13903875999 报名地址:六一北路(五一广场东侧)

金辉旅行社 市民最信赖的旅行社

许可证号:L-HEN-GN16898
质量监督电话:8227091

宝天曼峡谷漂流、龙潭沟	二日游 290元/人
鹤河漂流、宝天曼峡谷漂流	二日游 330元/人
尧山峡谷漂流、龙潭峡	二日游 280元/人
青岛、日照四日游	320元/人 (卧铺车) 280元/人 (座位车)
威海、烟台、蓬莱	四日游 460元/人
苏、沪、杭+水乡	四日游 420元/人
淮阳太昊陵荷花节	一日游 98元/人