

烩面大师傅：合记，郑州招牌之路

“热烈祝贺合记被认定为郑州首批非物质文化遗产”，6月份，来到人民路合记烩面馆吃饭的人都会看到大门上方悬挂的条幅。“哪天都是找不完的面，走不完的人。”说起上世纪七八十年代的合记，当年的合记烩面师王国政多次用到这句话，语气轻描淡写又充满自豪。作为合记现有的为数不多的老人，王国政有其自豪的理由：这么多年来，合记一直是郑州烩面的领军者，虽然面临着各路新兴力量的冲击，但一直保持着“大哥”的派头。

晚报记者 程国平/文 马健/图

学抻烩面，得个头高身体棒

1970年，下乡知青王国政在同伴们羡慕的目光中回城并顺利进入二七纪念馆旁边的一个饭店工作，虽然他一点也不喜欢做饭。

三年后，机缘巧合，20岁出头的王国政进了生意兴隆的合记烩面的前身合记牛羊肉烩面馆。幸运的是，他得到了当时合记老乡亲的创始人李少卿以及合记烩面发明人赵荣光的真传。

“我身体素质好，个头也高，一进店就被师傅们相中学抻烩面。”王国政说。

“那时候的合记就在现在郑州华联附近。我到烩面馆上班之前，每天上下班都能看到合记门口有一群人或站或蹲，手捧一白瓷大碗在吃烩面。”

1982年，一个月可拿120元奖金

王国政逐渐喜欢上烩面制作，很快就掌握了全套制作工艺。在1986年，能够获得“烩面师”称号的只有五六个人。

那时候合记在郑州只有一家店，总共两间门面，十五六张桌子，来吃面的人从屋里排队一直排到门外。“由于大多数顾客都在外面吃饭，餐具损耗非常大，每个月都得从禹州拉回整整一大卡车白瓷碗。”王国政说，当时想吃碗烩面必须是四两粮票加3毛多钱才能买一碗面。“生意好得没法形容，天天都是拉不完的碗，走不完的人。”

1978年改革开放后，粮票的作用逐步下降，吃烩面的人一下子增多了。合记的上级主管单位郑州饮食公司决定在现在天然商厦的位置再开一家分店。1980年，分店开业，王国政出任分店经理。

与老店一样，分店的生意依然是门庭若市。许多知名人士来郑州必来品尝烩面，他们还给郑州送了一个“烩面城”的雅号，自那时起，烩面便成为郑州的一张名片，合记牛羊肉烩面也自此成为烩面鼻祖。

生意好，赚的银子自然也多，当时的合记烩面员工上至经理下到营业员工资都比较高，这让国营职工羡慕不已。“1982年，合记职工每个月的奖金最高可拿到120元，能够买一块上海牌手表，这在当时的郑州餐饮业引起轰动。”王国政说，“心里那个高兴自是不用提，你想想，一个月的工资才30多块钱。”

“天下第一面”名噪一时

1986年，郑州市开始大规模旧城改造。开在十字路口、居民小区周边的饮食公司旗下的大多饭店都在拆迁之列，风光无限的合记烩面两个店也没有幸免，自1987年起，合记烩面淡

出人们的视野。

然而，早已习惯了羊肉烩面味道的市民不愿意了，他们纷纷向有关部门和饮食公司抗议：合记烩面为什么不开了？1988年7月，郑州一家报纸还刊出了一篇报道《合记烩面哪里去了》。看到这篇文章，郑州饮食公司的领导者意识到烩面在市民心目中的重要地位，于是他们将原来合记烩面的师傅们派到了位于铭功路与解放路交叉口附近的一品香饭店，并重新打出了“合记”大旗。

1991年，郑州饮食公司将合记烩面馆迁至人民路，扩大了营业面积，每日能接待顾客6000人次。1996年起，合记烩面正式走上连锁经营之路，除人民路总店外，先后在郑州开了8家连锁店，又在长沙、石家庄等城市开设了近20家连锁店。

那个时期的合记烩面真可谓如日中天，郑州市饮食公司雄心勃勃，先后两次对人民路总店进行装修改造，提高二楼和三楼包间的档次。一时间，人民路合记店前车水马龙，天天可见排队场景。

王国政说，到2002年，合记每月光香菜就用两吨多，而每碗烩面用香菜仅仅一钱，“从这个数字上可以想象每个月能卖多少碗烩面。”合记烩面先后获得“全国清真风味名牌食品”、“中华名小吃”、“中华餐饮名店”等称号。不少东南亚外宾和港澳同胞也慕名前来品尝。一位港商还在留言簿上写下了“天下第一面”的赞美之词，著名评书艺术家袁阔成还在品尝后写下了“天下第一面当之无愧”的条幅。

后起之秀遮挡合记光芒

然而，作为国有企业的合记似乎不够幸运。上世纪80年代后期，羊肉烩面馆如雨后春笋般在郑州的大街小巷遍地开花，而合记烩面两家店却在这一时期被先后拆除，停业达两三年之久。“如果说1987年的拆店还不足以使合记伤筋动骨的话，那么2003年底开始的改制则让合记元气大伤。”王国政说。

郑州饮食公司宣传处负责人利宝生解释了王国政的这一说法。“改制时国家零资产退出，郑州饮食公司变成了股份制企业，按照规定，公司需要承担500多名国有员工的身份转换费用，这笔费用将近2000万元，公司用了一年时间才将这笔巨额资金付清。”利宝生说，随后公司又为职工上医疗保险800多万元，这样一来，公司资金捉襟见肘。而同一时期，郑州烩面的后起之秀由于没有体制上的牵绊，个个发展迅速。

“相比之下，合记发展迟滞了，或者说错过了发展的最佳时机。”王国政这样认为。



三年阵痛后，老字号换新颜

从2005年到2007年，合记默默无言地消化着来自资金的压力。

“很庆幸，三年时间，合记的经营没有出现大的波折，可以说平稳渡过，从今年开始，合记要进入一个大的发展期。”据利宝生介绍，饮食公司正在做合记的形象识别系统，统一门头设计，统一店面装修，统一服装和餐具等等，加快连锁发展的步伐。“改造后的西站路合记烩面馆已开门迎客，日营业额由原来的3000多元一路升至现在的1万多元。”利宝生说，接下来合记在郑州的八家店都将进行改造。“不久的将来，大家会看到一个崭新的老字号。”

王国政现在的身份是饮食公司旗下西兰轩酒店的书记，虽然不参与合记烩面管理多年，但他一直记挂着年轻时拼打过的地方，没事的时候也会到离西兰轩酒店不远的人民路合记再回味一下合记当年的盛况。他坚信，以合记领军的郑州烩面必将越走越远。



1996年10月26日，当时国内最大的零售商场——郑州亚细亚五彩购物广场开业。

1996年11月5日，郑州大学通过“211工程”部门预审。

1996年12月26日，郑州——连云港国际集装箱专列开通。

一张遥控护理床，能顶仨保姆！

机器人护理床

省心、省力、省时，仅需遥控一按，护理轻松实现！

久病床前有孝子，父母身边有“孝慈”！

孝慈多功能遥控电动护理床

二家专利产品，中华护理学会产品研制，家庭护理专家
专利号：ZL022287597.5 ZL022287805.5
诚招经销商，欢迎联系合作！



老年专用型
偏瘫专用型

电话：0371-60227797 13673616959

孝敬父母，关爱亲人，让机器人帮你陪护操劳！

- 自动起身，有助消化，预防便秘
- 自动曲腿，促进下肢体血液循环
- 座便器自动转换、自动复位
- 便后自动温水冲洗，结束手纸擦拭
- 大便冲洗后，可暖风自动烘干
- 折叠式护栏，可折叠放平，灵活多样
- 仰卧专用洗头盆，实现轻松洗头
- 下曲腿坐姿舒适，洗脚更方便
- 活动用餐板，方便移动及放置物品
- 手持按键遥控器，单手操作方便控制
- 外观质地轻巧美观，强度高结实耐用
- ※ 自动按摩功能，预防褥疮的发生
- ※ 服药计时器，设定时间，自动提醒
- ※ 全自动血压测量功能，语音读数
- ※ 低频治疗功能，有助肢体功能恢复
- ※ 专用急救箱，争取时间，挽救生命

首钢集团实力投资 济南孝慈京首医学科技有限公司研制生产

当心，久泻不治拖出病变

到周末，瘦弱的小李就开始发愁了：朋友聚会总是要喝酒、吃烤肉，气氛真是不错；可每次吃完回家，小李总是要腹泻或者腹痛几天，吃点消炎药就好了，也就没当回事。这样的事情可能在很多人身上都发生过。

可是你知道吗？就是这被你忽视的腹泻、腹痛，有可能会造成大伤害，腹痛、腹泻现象经常发生时，会造成习惯性腹痛、腹泻，久病迁延不愈形成了可怕的结肠炎，肠炎的反复发作、肠粘膜溃疡、增生、糜烂，再加上粪便、毒素、细菌的不断侵袭，加剧了病情的恶化，长期的肠炎、结肠炎会引起多种并发症，更有许多结肠炎患者最终病变，留下终生的遗憾，所以必须一起高度重视。根据临床统计：慢性结肠炎发展成为结肠病的比率近10%。

怎样判断自己是结肠炎呢？当出现如下症状时，一定要小心：每天早上4、5点钟不停

上厕所的五更泻者；喝点酒、吃点凉的、辣的、油大点的就腹泻、腹痛；着急上火，精神紧张就引发腹泻、腹痛；总感觉拉不干净，便不成形，水样、脓样便者；天一冷，着点凉就引发腹泻、腹痛者；便秘、腹泻交替出现，便中带血者；习惯性腹泻，便前小腹坠痛，便后疼痛减轻者；肚子经常咕噜咕噜叫，总感觉有气上下乱窜者。

我国传统中医认为结肠炎属于“脾虚泄泻”范畴，主要原因是脾胃虚弱。如果饮食不节，劳倦内伤，就会导致泄泻频繁。这时，如果盲目采用消炎药消除炎症，只是暂时缓解了症状，对已经虚弱的脾胃却有害无益；这时如果采用陈李济补脾益肠丸这样补中益气，健脾温阳的中药，使脾气健运，气血生化有源；同时还涩肠止泻，止血止痛，生肌消肿，那样不但能治标，更能使虚弱的脾胃得到休养，恢复健康。