



## 征集令

衣食住行是咱们老百姓生活之所想、之所需、之所念，无奈每个人的“知识库”有限，所以衣食住行总有点“小偏差”。想要样样通，还是要集中广大群众的力量，你推荐一个，我搜索一个，一来二去，咱们都能成为郑州通。所以，如果你有新的发现，也许是偶遇一家小店，也许是某处的超级Fans，也许你想征集郑州美食，也许是想和别人分享逛街收获……没问题，在我们这里通通接纳，别忘了让我们发动集体智慧，不要错过郑州任何小边角。想参与和我联系吧：zzwbhan@sohu.com，你就是我们的智囊团成员。

## 读者·发现

上个月，我在政通路与交通路交叉口附近一家饭店吃了一道菜，真是美极了！菜名叫“猪肚包鸡”，尤其是那炖汤，清香醇厚，一点也不油腻，余味绵长。不信你去尝尝。  
读者 北斗

老早了，在城东路有一家“辣婆婆水煮鱼”，听说那里水煮鱼好吃，我们就点一道。等端上来，红彤彤的一大盆，上面是红辣椒、花椒，下面是鱼片、豆芽、香菜，还没吃呢，闻着就香气诱人，顿时来了食欲。那一次，我也真正地感受到啥叫辣了，不过辣归辣，口味的确不错，辣而上口，麻而留香，回味无穷。一顿饭下来，鱼肉吃光，里边菜吃完，连汤也喝了。一个字，爽。只可惜，就品尝过那么一次，后来再去那家店就没有了，甚是怀念。  
读者 李炜

## 读者·秀秀秀

你某日逛街的收获、你在家施展的厨艺、你发现的特色小店……都拿来秀一秀吧！稿件一经采用即有稿费。

## 下酒小菜——泡椒翅尖

经常会有人问我，老公的朋友来家里了，一起喝酒，除了花生米、拍黄瓜，都想不出什么可以给他们下酒的小菜……只好跑去卤肉店买些熟食回来。可是现在外面买的熟食肉类又实在不能让人放心。咋办啊？

没事，猫咪教你一招，让你自己做出一道可口的下酒好菜。

首先，请你去超市买一瓶泡椒（小辣椒），5元左右。然后再去买一堆鸡翅尖，鸡爪，回家可以冷藏起来。10块钱的翅尖，可以做两次。这些只需要花费15元左右，是不是便宜？

明天客人要来，今晚花上10分钟就可以了！

这道菜咸、酸、甜、辣，还有一股特有的坛子香味。保证客人赞不绝口哦！

1. 生鸡翅冲洗干净，在水中浸泡一会儿，泡出血水。  
2. 水中放姜片、料酒、盐、糖，煮开后放入翅尖，喜欢酸味的，最后放入一勺醋。

3. 中火煮10分钟，用筷子能够刺破鸡皮就可以捞出来了。

4. 捞出以后浸泡在凉水里，这样能够使鸡皮保持爽脆。

在浸泡鸡翅的时候，把泡椒切碎，加一碗水，煮开后放凉，然后把鸡翅浸泡进去。

泡椒煮开的时候，满屋子都是辣辣的呛味，很过瘾的！

5. 半天后就可以吃了！想要装盘好看，可以放几个完整的泡椒点缀一下。

猫咪如人



## 老板，来碗泡馍

## 读者推荐好去处

常和朋友去桐柏路一家烩面馆吃饭，我们在这里很多时候都不点烩面，而是对那里的泡馍情有独钟。虽说泡馍是西安的名吃，我也去西安吃过正宗的老孙家泡馍，可不知道为什么，自己总觉得不如桐柏路上这家裕丰源的带劲。说说原因嘛，我自己以为有三个：第一，不用自己掰；第二，馍都是切割好的，看起来顺眼；第三，高汤熬制得好，拌匀辣椒，就着糖蒜，真是爽歪歪呢。  
——琳琳

沙口路上有一家泡馍馆，开了都快20年了，可是每天还是人满为患，我也是经常光顾，吃泡馍就是要喝汤，我觉得那里的汤最符合胃口，而且看看人家的人气，看来和我有相同感受的人还不少呢。  
——蹦蹦

中原路和京广路交叉口有家味美斋，那里的泡馍味道相当带劲！  
——小子

东三街和黄河北街交叉口处有一家烩面馆里的泡馍不错，这家店已经开了十几年了，朋友是他家的老主顾，一到饭馆就给我们推荐他家的泡馍，本想自己来一碗，但被朋友阻止了，原来此朋友觉得众人分享一碗泡馍，你一勺我一勺地吃起来更有滋味和感觉，于是试了一试，还别说，“大锅饭”就是比一个人吃着香。一碗不够，又来一碗。  
——桃子

桐柏路强强泡馍不错。  
——可儿

人民路丹尼斯斜对面的曹老五泡馍不错，他那的小炒泡馍特别带劲，可就是价钱有点贵，15元一碗。  
——刘淡歌

北方人爱吃面，而且喜欢把面变着花样吃，咱们郑州最有名的面就是烩面了，大大的一碗配上热腾腾的浓汤，那感觉真叫一个爽。不过，今天咱们不说烩面说说泡馍，泡馍如今好像是烩面的“孪生姐妹”，有烩面的地方肯定有泡馍供应，同样一大碗热腾腾的浓汤，吃进肚子都叫一个实在。

说起这泡馍，大伙儿肯定就想到了西安，泡馍是那里的招牌，也是每个外乡人到该地第一个要品尝的东西，好像烩面对于郑州一样。如今，咱们很多餐馆都把泡馍简化了，直接端上来就是一大碗做好的，其实泡馍最传统的吃法是馍汤分开，食家自己动手。旧时食家讲究掰出的馍要像蜜蜂头，太大了五味不入，太小了又易煮糊，于是很多人早上是在家一边听戏，甚至一边会客一边

细细地掰馍。不过，咱们这里是一锅端，早已没有了旧时食客的那份耐心。不管怎么个做法，怎么个讲究，好吃就是“硬道理”，对于如今遍地开花的泡馍，读者也是各有各的主意，各有各的看法。  
本组撰文 晚报记者 韩娟

## 下期征集 辣味十足

你是一个无辣不欢的人吗？什么菜让你想想就直流口水？什么菜是你吃过最辣的菜呢？什么菜让你边擦汗边喊过瘾？哪家饭店的招牌菜和辣有关？……如果你也是“辣味中人”就来和我们分享你的辣之体验吧，参与方法：zzwbhan@sohu.com

## 读者·心得

也许是一次美食经历，也许是对一件衣服的欣赏，也许是对一件小物件的回忆……只要你想说，这里来满足你！稿件一经采用即有稿费。

## 如烟回忆

## 那时的光彩，那时的岁月

许久没有去过光彩市场了，前几天偶尔路过，看到改造过的光彩市场，色彩斑斓的外墙，液晶的大屏幕，流光溢彩的气息扑面而来，但总感觉少点什么，也陌生了许多。每每这个时候，回忆总是悄无声息地袭来，一下子把人拉回到过去。

刚上大学的时候，初来乍到的我们，对郑州充满了陌生和好奇，试着用自己的方式去体味这个城市的脉络和气息。很快就被光彩市场吸引了，因为那里有太多女孩子喜欢的东西了。

那时候的光彩有三个入口，没有太多的修饰，朴素得甚至有点寒酸；一家小而精致的店面，或简单或繁复的陈设里流露着主人的匠心独具；衣帽鞋袜、小饰品、小首饰，应有尽有，令人目不暇接；就连小店的名字也是主人精心勾画的，让人回味。店面不需大，物丰不在多。进得门来，没有让人局促的过度热情，店家只是在和客人很简单地问候后，便安静地退在角落。双双件件，是主人的眼力和品位，任由我们用自己的眼光和理解去挑去选。然后在恰当的时候给我们建议，一来一去之间，对美丽作了个小小的交流。

很窄的小道里还有很小的摊位，各色小吃，五味杂陈。往往还没有进入光彩，刺刺啦啦的烤鱿鱼声响、炸臭豆腐浓郁的香味就已悄悄撩拨着你的食欲。炎炎夏日里，买一小盒冰粥，红的西瓜，紫的杨梅，黄色的菠萝丁，配上山楂和冰片，托在手里，用小勺挖着吃，边吃边逛，既消暑又不耽搁逛街。至于坐在小桌前用小勺挖冻酸奶吃的MM，更是光彩市场里一道独特的风景线。

光阴荏苒，回首看看，一起逛街的朋友们已经分奔各地，开始新的生活。总在这个时候怀念那时的光彩，那时的岁月，因为那是属于我们自己的青葱岁月。

赵满庭

## 那道美味

## 郑州烩面

家乡郑州有一道美食不能不说，那就是郑州烩面，在郑州，那几乎是人人都喜欢吃的一种美食，家人或朋友聚餐，都喜欢在品菜饮酒之后要上一碗郑州烩面，吃得津津有味。我喜欢走进郑州街头的烩面馆，去美美地饱餐一大碗，吃筋道的面，喝清而鲜美的汤，碗里还有碧绿的香菜、艳丽的枸杞、乳白色的鹌鹑蛋，有的还放入红薯粉条、细细的海带丝，真是一碗之中包罗万象，荤素兼备，丰富缤纷，吃起来非常过瘾。其实，郑州烩面的最大特色就是它的汤。郑州烩面的汤是用羊骨头、羊肉、调料和一些中草药熬制成的，铁打的汤锅流水的羊，郑州烩面的老汤尤其是难得的美味。只是，如今恐怕郑州街头那些老字号的烩面馆也很难找到时间久远的老汤了。

有一次，我在一家门面不大的郑州烩面馆里，吃到了不错的羊肉烩面，味道好，汤煮得很浓，从此，每次经过那里，我总要去吃，尤其是在寒冷的冬天，外面寒风凛冽，烩面馆里温暖如春，我慢慢地喝着羊肉汤，吃着烩面，额头上冒出了热汗，感觉无比惬意。有好的烩面吃的日子，可以大饱口福，真是幸福。可惜的是，后来那家郑州烩面馆忽然关门了，不知什么原因，害得我多次站在大门紧闭的烩面馆前，满怀的落寞和惆怅。  
王吴军



## 逛街搜店



## 宝宝的小衣橱

每一个婴儿降临人世对父母而言都是最美丽的天使。孩子的每一声啼哭、每一个表情、每一句笑语都牵动着父母的心。

不知不觉我的丫蛋已经9个月了，虽说还是个小婴儿，但我和她爸爸对她可是毫不吝啬，尽自己最大能力为她购置生活起居的高质量必需品。最近发生的几件事更加使我坚信，在孩子身上，绝对不能含糊。

我最喜欢去纬五路一家婴幼儿用品店为丫蛋选购服装。这家店的店面给人的感觉就很舒服，窗明几净，色泽很温柔。

店内主要经营婴幼儿服装、鞋帽以及生活必需品，品牌也很单一紧凑。而婴幼儿服装总体来说分为两大色区，男婴以天蓝色为主，女婴以嫩粉色为主。

我极其偏好嫩粉色，给丫蛋买了好几件粉嘟嘟的小裙子、小上衣，穿上可爱极了。最最吸引我的是，该店服装设计样式虽简单，却别具一格，不落俗气。或是笑容可掬贴在胸前的维尼熊，或是古灵精怪直面于人的米老鼠，或是精巧细致点缀在袖口或领边的蝴蝶结，或是形态不一的小口袋，总能让前去选购的妈妈们目不暇接难以取舍。价格虽高，但试问，谁不想让自己的孩子漂漂亮亮的呢？带上孩子，去那里转转，相信你会忍不住的哦！  
林西