



征集令



衣食住行是咱们老百姓生活之所想、之所需、之所念，怎无奈每个人的“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，甭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。一经采用即有稿酬。

满城尽飘“串串香”

那天，看到放学的儿子嘴上脏兮兮地回来，就知道他又在外面吃街边的零食，于是，便厉声呵斥：“兔崽子，偷嘴吃还不承认，去照照镜子，那嘴巴上带的记号，是人家给你抹上的？”小家伙一照镜子，自己笑了：“老爸，就吃了几串青菜，那串串香可好吃了。”

听完儿子的话，偶尔走上街头，不看不知道，一看吓一跳。如今的郑州，大街小巷，满城尽飘串串香。用竹签穿起来的串串，如海带、土豆、肉片、菜花、笋、毛肚、鸭血、香肠、蘑菇、香菇、鱿鱼、冬瓜、白菜、豆腐、萝卜、黄花菜、菠菜、空心菜等在家中孩子们不爱吃的这些菜蔬，如今把荤菜切成4厘米左右见方的薄片；土豆萝卜切成3厘米左右的薄片，用洗净的竹签，将它们穿成约三四十克的串串，便成了好东西，放在小推车上，然后再放一个小蜂窝煤炉，炉子上放着一口铝锅，锅里装着自制的“麻辣烫”卤汁，卤汁分红汤白汤，红汤中红油滚滚，白汤中白雾腾腾，看得人心动，闻着就想吃。

无穷魅力，诱惑难挡，无数种滋味开始冲击着味觉神经，绵长的奇香四溢刺激着看客的

食欲。试吃一次，哇噻，香气扑鼻，香辣适中，滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，爽口又爽心，特别是红油锅里涮出来的串串香，颇似蚂蚁咬舌头，震撼全身吸溜嘴，不辣吧，却有点麻，麻吧，又有点烫嘴。特别是那难以形容的香味，吃后口齿留香，回味无穷，使人绝妙滋味，勾魂摄魄，不说填饱肚子，却真的能解馋。

听卖串串香的人讲，这红汤的做法并不复杂，是用鸡汤加入桂皮、陈皮、干辣椒段、胡椒、八角、花椒、豆腐乳汁、米酒汁、白糖等熬制而成，用砂锅置于文火上熬制成，而后再加点水，放在吸热快的铝锅中，让人会感到“一辣，二甜，三回味”，加之丰富的菜品和低廉实惠的价格，让人们爽感的同时，其个性也得到充分的展现和满足。白汤就有点难了，带有肉骨头加文武火熬制，掌握不好火候，汤就不发白，所以有些人就往汤中掺入奶粉或豆浆，鱼目混珠，糟蹋了“串串香”的名声。

而且，从另外一个角度说，“串串香”是个好东西，至少让不爱吃青菜的孩子不发愁体内缺少菜青素了。

凯哥

看照片 听故事

每张照片背后都会有一段故事，喜悦的、幸福的、伤心的、精彩的……如果你愿意，请让我们和你一同回忆和分享。要求：照片与郑州有关。字数60~300字。参与方式：zzwbhan@sohu.com



天气冷？不怕不怕，图书的魅力更大！



没观众？不怕不怕，弟弟为我把手拍！



①这张照片拍摄于碧沙岗公园。上个周末，我逛公园时，发现尽管天气寒冷，但是公园里举办的书展却吸引了众多的读书爱好者驻足观看，尤其是其中一对小读者，专心致志读书的情景引起了我的注意，我不禁端起相机拍摄下这一动人的画面。 路安

②蒙蒙和我去工人路南头闲玩，发现路边有个房产公司的宣传舞台，可能是学过几天舞蹈，她在这里找到了表现的机会，全然不管有没有观众和掌声。还好，有个小弟弟充当“粉丝”。 胡国平

台阶高？不怕不怕 奶奶把我手来拉！

人间亲情最可贵，台阶下的我看到台阶上的这一幕也变得多愁善感起来。奶奶和孙子的双手紧紧相牵，这一刻，除了按下快门我别无选择。 李陶

读者·推荐



老北京烧饼

前些日子的午时，母亲与同院的几个老太太逛街归来，捎回几个厚实的大烧饼。“前几天，院里有人买了几个，说好吃，1块钱1个。今天正好从那家烧饼店经过，就买几个回来尝尝。”

烧饼热乎乎、油乎乎的，上面粘着一层黄芝麻，皮焦黄酥脆，像是油炸的。我拿烧饼于手里，咬时用另一手接着掉落的饼屑。烧饼一层一层的，有嚼头，咸香。

我记得小时候，郑州卖过一种烧饼，2两粮票6分钱一个，外脆里软，吃着咸、香。做时，先把面团搁案板上，用手掌按着使其来回滚动，等搓成细长柱状时往上刷油盐，将其盘成宝塔状，再用手掌按压并旋转面团成饼状。然后，把烧饼放在铁鏊上，焙时勤旋转它，待有烙花时翻过来焙另一面。最后放炉里烘烤。这样的烧饼两面都能看到螺旋状纹，从边缘揭掉弧状“螺纹”，嚼时能听到清脆的“嘎嘣”声。

那天上午10时许，天上飘着毛毛细雨，我路过顺河东街，见有家门脸不大的“老北京烧饼”店，店门口搁着个柜台。这就是母亲所说的那家烧饼店。

迎门的案板上放着台式电子秤。站在柜台前，顾客可以目睹店员制作半成品过程。一个店员在小案板上揉一大面团。另一个店员拿小刮板于小金属缸里，往摊于大案板上的大面饼上刮了盐、加了作料的油。将浓稠的油敷匀于大面饼上，她将面饼卷成柱状，再揪成大小相同的面块……

付款时，我探头往店内瞄了一眼，见三个电热平底锅锅底上一层油汪汪的，店员正在翻烧饼。我多了句嘴：“听说你卖的烧饼都一样重。”男店主得意地说：“一个三两，每个面团都过秤。你来的正是时候，不用排队，一会儿买烧饼的人该多了。” 山下佳客

读者·秀秀秀

生姜红枣暖一冬



小时候每每嫌冷，都被家人语重心长的教育：勤快点多动动就不冷了，冻闲人，饿懒人！想想，也确实懒，但不是只因为懒吧？查查资料，知道还有体虚的原因，就自怜一把，发明了个姜糖水，一到冬天就经常喝，原来经常冰凉的手脚也变得暖乎乎的了，还能防治感冒呢！

- 原料：1.生姜一块 2.红枣数粒 3.红糖两勺

做法：把它们一起放入汤锅，大火烧开后转小火再煮10分钟左右就好了，开喝吧！虽然做法超级简单，但是功效确实挺大的。 张霞

河南梅苑航空服务有限公司

24小时订票热线：

96677 省内直拨/市话收费

400-65-96677 国内直拨/市话收费

国际航协代码：08310702

Table listing flight routes and prices: 郑州-深圳 3折起 (往返), 郑州-广州 3折起 (往返), 郑州-成都 190元起, 郑州-杭州 130元起, 郑州-新加坡 1250元起, 郑州-首尔 499元起, 郑州-悉尼/墨尔本 3300元起, 郑州-香港 1050元起, 郑州-温哥华 3500元起, 郑州-伦敦 1700元起

另有多条国内航线提前15天购票可享受2-5折优惠 温馨提示：上述航线优惠均需提前定购 以上价格不含机场建设费和燃油费等税费

Http://www.65622222.com