



郑州的烩面以独特的风味名满天下
晚报记者 王梓 图

引言

每每有外地人问起:这初来乍到,到了你们郑州地界了,吃啥好呢?烩面啊!估计10个郑州人听到这问题9个都会这样回答。就像“不到长城非好汉”一样,不知从什么时候开始,你要是没有吃过烩面,那就不算真正到过郑州。作为郑州饮食业的一张名片,这碗汇集了天南海北材料的面已经不再简单地是碗面。

洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面,是河南齐名的三大名小吃。关于这碗面,郑州人是讲究的,都说“唱戏的腔,烩面的汤”,烩面的最大特色就是它的汤。那是全羊加调料再加上中草药熬制而成的老汤,老郑州人总说:“那叫铁打的汤锅流水的羊”。

晚报记者 张柳

一碗面 “烩出” 郑州性格



吃烩面是郑州的一大饮食特色
晚报记者 马健 图

那些骄傲的片段

晚报中 哪能少了咱的面

● 2005年2月1日,独家责任报道《郑州企业家复出王府井挑战洋快餐》一文,专访了重出江湖的“红高粱”创始人乔赢。

● 2008年11月10日,晚报以《好新鲜,烩面泡着吃》为题,报道了咱河南烩面变身方便食品挺进超市的事儿。

● 财经方面一系列的烩面老店,始终备受晚报关注。2009年6月5日,晚报第一消费上《萧记烩面逆市开店业绩飘红》一文,对萧记在整个饮食行业低迷之际开店做了专访。

● 2008年1月7日,据晚报报道,26集电视剧《烩面》筹拍,专门说的就是咱河南烩面。

● 相声演员侯耀文、“中国最贵中医”武国忠,大陆港台明星,每一位名人来郑后与烩面亲密接触,都会在晚报上留下他们的赞扬与喜悦。

● 2009年2月5日,晚报还曾报道了在劳务市场上找工作的上街农民何师傅,就因为掌握了拉烩面的手艺,在大学生只开出800元身价的时候,他打出了“烩面!月工资3000元”的广告。



合记烩面 晚报记者 马健 图

郑州有“烩面之城”的称号,大大小小的烩面馆遍布全市的华街冷巷。外地人来到郑州,首先想到的便是尝一尝地道的羊肉烩面;本地人款待亲朋的保留菜式也是浓香的烩面。

小到路边摊,大到高档酒楼;低至走卒贩夫,高到高官巨贾都好这碗面。烩面的这片面已经深深地渗透到郑州人的生活之中,看看各大火锅店里的情况就能知道,大家每每吃完火锅都还得再拉两片面下进锅里,不然就觉得缺点什么。

据2008年8月6日的一条新闻,为做好北京奥运服务保障工作,南航河南分公司确定

牢固地抓住了郑州人的胃和大脑,郑州烩面开始寻思两件事儿,咋样能走出郑州,走向世界?咋样能跳出碗,走出店,实现“碗装天下”的梦想?郑州烩面心怀“天下”,“天下”是否肯给它一个表演的舞台?

当年曾叫板洋快餐的“红高粱烩面”,是郑州烩面走向世界的首次尝试。而2008年“红高粱”重出江湖,卖的烩面已经和原来不一样了。为了实现传统烩面的工业化生产,思念为“红高粱”订制开发标准化烩面……“和手工做的相比,工业化食品很难做到最好

对初来乍到的外地食客来说,盛烩面的碗总是先声夺人。吃烩面最引人注目的就是大海碗,当地人见多不怪,而外地人见到这直径二三十厘米的碗便先吓一跳:“这么大一碗怎么吃得完呢?”南方人第一次来更是惊得目瞪口呆:“这哪里是碗,分明就是一口锅吗!”

大海碗正好映照了河南人的“有容乃大”。郑州地处中原,近代又成为全国的交通枢纽,南来北往、东进西出,各种文化在此会合交融,全国各地的名吃云集于此。很多人说

郑州人的烩面情结

郑州往返北京、天津等多地的航班创建迎奥运“金牌航班”,而在进京航班的头等舱B类套餐中,特意将“炒郑州烩面”搬上。这再次显示出烩面之于郑州的重要性。

郑州经营烩面的国有、集体、个体饭店林林总总,鼎盛时期有近万家,发展到今天有三大流派:一是合记,传统制作方法;二是萧记,新兴的改良派,清香型;三是,惠丰园滋补烩面,也是老百姓喜欢的一种。此外,还有许许多多知名度很高的小店,如四厂烩面老店,闪记、白记、黎记、刁沟、冯记、刘记、周记、丁记、八一八等。

郑州烩面大兴于上世纪80年代,各种烩面馆如雨后春笋般生长出来,这得益于改革

传统面食的现代发展

吃,但可以做到品质稳定、口味中等偏上。”思念运营总监秦鹏这样说。如今的一碗“红高粱”从煮面、加汤、放作料到成品耗时不足1分钟。

而在1997年8月份到1999年,“郑州烩面鼻祖”合记烩面还曾卖过近两年的方便烩面。郑州市饮食有限责任公司宣教处处长利宝生曾在合记方便食品厂当过副厂长,他说:“在郑州黄河食品城、万客来等批发市场,在周口、商丘等地,在山西运城等地,都有销售。”

2008年11月,郑州举办的第十届中国连锁业会议上,一款名叫“河南烩面”的方便面出

一碗面中的城市性格

郑州是个没有特点的城市,“没有特点”恐怕就是郑州的最大特点。有人说他喜欢郑州,就是因为郑州从来没有排斥外来文化的小家子气,天南海北的人在这里生活,都不会感觉是外地人。

饮食方面也是如此。

百年来,郑州三次大移民,潜移默化地改变着这座城市的性格,风土人情,生活习俗乃至语言。现在的郑州人宽厚、淳朴、热情,说话简洁而又直抒胸臆,转弯抹角的时候很少,谈天说地

开放、流动人口大量增加、餐饮业需求猛增。

郑州饮食业老字号中有大名鼎鼎的“老三记”,即京都老蔡记馄饨、老京都葛记焖饼、合记烩面。其中“合记”就是在羊肉烩面中独领风骚的首个品牌,然后是萧记的三鲜烩面异军突起,并快速发展,20年间成为郑州市餐饮业的名片,一碗在手,酣畅淋漓地享用烩面也成了河南、郑州的另一种风情。

20多年来此消彼长,前赴后继,有的茁壮成长,有的已如日中天,有的如流星划过。但郑州人吃烩面的爱好却被扎扎实实地培养出来了。据了解,仅计算标有“烩面”字样的饭店,郑州就有4600余家!

现在河南特色商品展示区。当天中午,河南省商业行业协会会长张慧玉用豫菜宴请全国各地几十位商业同行时,端出的主食就是这款名叫“河南烩面”的方便面。当天,近30家全国和地方媒体闻风而来,争相报道。

如果去超市货架上看看就会发现,实现工业化、标准化生产的地方风味名吃正在强势向老百姓的餐桌渗透,速冻饺子、速冻汤圆、速冻油条、胡辣汤、武陟油茶、四川粉丝……而烩面正努力在保证口味的前提下成功实现工业化,成就下一段“传奇”。

言词新鲜独特。

一碗烩面正蕴涵了郑州人的憨厚、丰富和沉稳。它已经渗透到郑州人的习俗、性格、气质和人情味里来了。

不卑不亢,端起大海碗,旁若无人似地用筷子挑起皮带般的面条送进嘴里,大口地咀嚼,痛快淋漓,呼噜呼噜喝汤,直喝得满头大汗时,自觉气脉贯通,直下丹田,七窍通畅。你会凭空生出一种拿下、降服、占领的欲望和豪迈来。