



郑州餐饮业声名远扬的“老三记”京都老蔡记是为第一家  
2008年入选郑州市级非物质文化遗产名录  
美食家对它念念不忘：

# 为了这笼饺子 争个你死我活，也是值得……

网友感慨：“原来‘京都老蔡记’和‘老蔡记’不是一家呀”

走近郑州  
非物质  
文化遗产

1919年便在老坟岗西二街开业的京都老蔡记馄饨馆，其创始人蔡士俊老先生是清末宣统年间皇宫御厨，他创制的蒸饺鸡丝馄饨是皇宫里的御膳之一。凡吃过“京都老蔡记”蒸饺馄饨的人，没有一个不竖起大拇指叫“绝”的。

历经了百年的变幻，“京都老蔡记”依然以其传统风味慰藉着老顾客，迎接着新顾客。记者近日获悉，香港美食家、专栏作家蔡澜不久前邀请“京都老蔡记”馄饨馆的第三代传人蔡和顺前往新加坡考察，欲将老字号进一步弘扬与发展。从12年前第一次在郑州品尝到“京都老蔡记”之后，蔡澜便对这一经典名吃念念不忘。

4月18日，记者在政通路与庆丰街交会处的一处不算显眼的门面，看到了“京都老蔡记”古香古色的招牌。在“京都老蔡记”馄饨馆内，记者见到了“京都老蔡记”的第三代传人蔡和顺和蔡长馨。2009年，蔡和顺获得我省首批“名厨世家”表彰。目前，其正和兄弟姐妹研制速冻蒸饺工艺，以让更多的人品尝到“京都老蔡记”的正宗风味。

郑州晚报记者 苏瑜/文 白韬/图

## A “京都老蔡记” 馄饨馆的由来

“京都老蔡记”创始人蔡士俊先生是河南长垣人，早年在京城皇宫里御厨，由于勤奋好学，心灵手巧，学到不少的烹饪技术，尤以蒸饺鸡丝馄饨更为绝。辛亥革命推翻了清王朝统治，蔡士俊老先生离开了皇宫独自谋生。他在朋友的帮助下，在北京前门外开了一个小饭馆，取名“京都馄饨馆”，经营蒸饺鸡丝馄饨，凭他的一手绝艺，生意颇为兴隆，倒也能养家糊口。到了1919年，由于政局不稳，时局动乱，蔡士俊带着家人回到了河南郑州。

当时的郑州，最热闹繁华的地方当属老坟岗，于是蔡士俊重操旧业，在西二街开了一个小店，名为“京都老蔡记”馄饨馆，经营蒸饺鸡丝馄饨。

1928年，蔡士俊的长子蔡永泉随父学艺。由于蔡永泉吃苦耐劳，上进好学，很快得到了父亲的真传，掌握了经营的经验。由于蔡士俊老先生年事已高，经营的重担自然就落在了蔡永泉的肩上。蔡永泉经营有方，生意越做越活，声誉越来越响，收入逐年增长，因此投入了部分资金扩大再生产，买下了德化街100号半间小楼门面房，将店铺从西二街搬迁至德化街经营。从此，“京都老蔡记”馄饨馆就在德化街扎下根来。

1956年实行公私合营，“京都老蔡记”获得新生，蔡永泉出任经理，不仅将“京都老蔡记”这个老字号保留了下来，还扩大了经营规模，店铺能容纳200多人就餐。

上世纪90年代初，蔡家兄弟姐妹几人注册了“京都老蔡记”商标，在商城路城隍庙附近的一间住房里开始了新的经营。“不想让祖上的蒸饺鸡丝馄饨绝艺断了。”

就这样，“京都老蔡记”传承了下来。由于诚信经营，质量过硬，选料宁缺毋滥从不亏待顾客，生意格外火爆，顾客盈门。蔡家开始扩大经营，先后在很多地方开了店。“但因为城市扩展和改造，店面经营几年后，便不得不重新选址。这也是最让我们头疼的地方。”蔡和顺很是无奈。



## B 美食家一生 尝所未尝的最佳饺子

“从到郑州就吃‘老蔡记’，可是一直不知道‘老蔡记’和‘京都老蔡记’的区别，直到看了蔡澜的书，才知道‘京都老蔡记’不同于‘老蔡记’……垫着松针的蒸饺确是一绝，凉菜也是很传统的豫菜风情。真的遗憾这个老店推广做得不好，估计很多手艺也很难流传下去吧……”网友的感慨可以说道出了很多人的心声。

2001年3月，香港著名美食家蔡澜先生来郑州品尝过“京都老蔡记”的蒸饺和鸡丝馄饨后，在香港《壹周刊》的专栏里发表文章《大食中原》。文章是这样表述的：“……用筷子去挟，不必担心汤流出来，送进口，啊……那阵味道错综复杂，又加上松针的香，的确是我这一生60年尝所未尝的最佳饺子。古人逐鹿中原，我没有打仗的欲望，但是为了这笼饺子，争个你死我活，也是值得……”从这段文章的表述中，不难看出蔡澜先生对“京都老蔡记”蒸饺鸡丝馄饨给予了多么高的评价。

《大食中原》在香港《壹周刊》杂志发

## C 老风味： 玻璃馄饨松针蒸饺

“京都老蔡记”不是一朝成名的，而是经过蔡家几代人百余年的时间用毕生的精力打造出来的。为了保证质量，蔡士俊从经营初始就遵循一条不成文的规矩：馄饨用精粉做皮，透亮，人称“玻璃馄饨”；蒸饺，上笼用松针铺底，叫“松针蒸饺”。做馄饨，用一定数量的老母鸡炖出来的汤，卖多少碗馄饨都是有定数的。肉馅剁好之后，要边打边加水，使肉馅打上劲，各种调料按一定比例，缺一不可。蒸饺皮用半死半烫面粉，经反复揉搓使面团筋韧，再擀成薄皮，装馅提成柳叶褶，使蒸饺形为弯月，所以蔡记蒸饺具有皮薄微黄，色泽光亮，馅饱透明、造型美观、灌汤流油的特点。

“京都老蔡记蒸饺鸡丝馄饨的制作方法独特，与众不同。它的面、馅选料考究，都要精研细做，从不做半点虚假和省工减料，否则就不能成为美味可口的风味小吃而百年不衰。如果哪天未采购到上好的原料，宁肯停业不做生意也不糊弄顾客，损害信誉。”京都老蔡记“从不单纯追求成本利润，而是通过不断提高质



量，采取薄利多销的方法招徕顾客。”蔡和顺介绍说，父亲当年曾骑着毛驴到古荣去买老母鸡，他坚持用1公斤以上的老母鸡煮汤，肥而不腻，清香利口，富于营养。

“我们现在用的松针也是从南阳山上弄来的。郑州的松针是短的，没有这种长松针的清香味。”蔡和顺说，也正是因为想保留传统风味，所以他一直坚持按照祖上的要求来制作。

“做厨师又苦又累，我们兄弟姐妹这代人成长环境不好，也吃过不少苦，所以现在才能坚持下来。下一代，除了我女儿还在做，其他的孩子都改行了。”蔡和顺说，他也希望借助此次新加坡考察，让“京都老蔡记”这一老字号有突破性的发展。



表后，引起了轰动。很多港澳人士带着这篇文章专程慕名来品尝“京都老蔡记”的蒸饺鸡丝馄饨。有两位香港客人乘飞机到北京去办事专门在郑州下飞机前来品尝，吃过拉着蔡和顺先生的手说：“蔡老板，我这趟来得值。”并说，“只要蔡澜先生说是好吃的，那就一定错不了，再远，再不顺路，我们绕着道也要来吃，以遂心愿。”

