

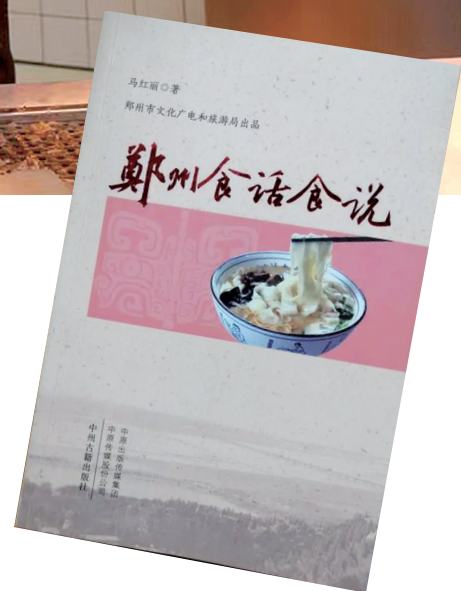
## 书香 郑州

在2024年5月25日的“恋曲·郑州群星演唱会”上,黎明向歌迷推荐了一本他入住的郑州星级酒店里读到的书——《郑州食话食说》。借助明星效应,这本关于郑州美食的图书迅速“出圈”,出现一书难求的场面。

这本书究竟讲了什么,会让黎明在演唱会上向大家推荐阅读?今天就来为大家揭秘。



# 黎明推荐的这本书火出圈 揭秘《郑州食话食说》中的 那一口家乡美味



### “食话食说”,说了啥?

郑州,这一座5000余年文明史、3600年建都史的城市,江河岁月的旷野之中,名人骚客的文辞之中,市井生活的炊烟之中,沉淀了厚厚的美食文化矿藏,如何系统地发掘出来,成为一个颇具现实意义的话题。在此背景下,由郑州市文化广电和旅游局出品的《郑州食话食说》这本书应时而出。

《郑州食话食说》由马红丽著作,郑州市文广旅局出品。此书以乡土人情、味蕾记忆为切入点,历史、人文、掌故、民俗囊括其中,全景式展现郑州16个县市区)的经典热度美食、非遗技艺,希冀人们在“舌尖”上读懂郑州,让郑州美食在国家中心城市建设的进程中扛起复兴豫菜的大旗。

郑州饮食文化源远流长,承于商,盛于今,既具有浓厚的地方特色,又兼收其他菜系之长。

《郑州食话食说》一书中既有登堂入室的“硬菜”和时尚潮菜,也有掩藏在小巷深处和百年村落的传统美食记忆。这些美食与记忆,既构成了郑州的城市符号,也代表了郑州的饮食新气象,被誉为一张“郑州城市新名片”。

在这张“名片”里,有让一向“横眉冷对”的鲁迅先生成为小“迷弟”的荥阳柿霜糖,有从宋朝就成为爆款水果的河阴石榴,有一拽一烩间成就千年传奇的烩面,有溱洧河畔“一日不见,如三月兮”新密的千年烧烤史,有“骨灰级”美食家、现代网络用语“呵呵”鼻祖苏轼的美食趣事,更有那乡愁一碗胡辣汤,辛辣在舌头,思念在心头。

这张“名片”记录了郑州美食的大千世界。素斋、滴水儿水席、套四宝、红烧黄河鲤鱼、煎扒鲳鱼头尾、烤鸭、扒猪脸、焖饼、锅贴、肉盒……传统豫菜美食因缘际会缔造的一代传奇令人惊叹。

这张“名片”充分体现了郑州人好面的饮食习惯。烩面、拉面、茄汁面、卤面、焖面、糊涂面、浆面条、炆锅面、烂扁食、饸饹面、芝麻叶面条、炒红薯面条,面面俱到,再随心随意搭配些荆芥叶、煎蛋皮、黄瓜丝、蒜泥汁,“那味儿,几天不吃急得慌,能让离家的游子想起来就泪流满面”。



### 郑州美食是啥味?

一乡一风味,一味一世界,每个地域的饮食特色都与养育它的那方水土息息相关,郑州美食也是如此。郑州饮食继承了本帮菜的煎、炸、溜、扒、烧、烤、蒸、炒、煮、烩、酿、爆等技艺,集中体现了中原地区饮食文化精髓:“人禀天地中和之性,菜具饮食中和之味。”

郑州饮食,质味适中,五味调和,于甜咸酸辣之间求其中、求其平、求其淡,此为“中”,融东西南北为一体,调甜咸酸辣为一鼎,此为“和”。

著名历史学家、考古学者、中国社会科学院研究所研究员王仁湘如此评价《郑州食话食说》:八方水土养八方人,孕八方文化。文化之光飘荡在炊烟里,铺排在餐桌上。郑州美食,美在大河岸边,美在中国之中。曾经听说和品尝过的美味,悉数美艳在本书之中。还有说不尽的乡恋乡愁,和深蕴血脉的家国情怀,也都会随着味觉体验传递到未来。

《郑州食话食说》出版的初衷是为了深度挖掘黄河文化的精神内涵,发扬河南厚重历史文化优势,讲好黄河故事,坚定文化自信。相信读者通过这本书,必能感受到豫菜所独具的文化与美味的综合魅力。

马红丽,长期致力于中华传统饮食文化、中医药文化的研究与传播,是河南省省级非物质文化遗产评审专家之一。她的饮食文化著作《食林广记》被著名作家二月河先生誉为“一部掌上河南乃至中国饮食文化简史”,曾入围“2017年度中国好书”,入选国家广播电视总局2017年度“大众喜爱的50种图书”,入选2018年度中原出版传媒集团向河南省政府推荐的“豫荐好书”8部图书之一。

据悉,《郑州食话食说》目前在以下郑州文旅企事业单位提供阅读:郑州辖区三星级以上饭店客房,郑州图书馆,郑州城市书房,新密银基冰雪酒店、中牟只有河南戏剧幻城、方特旅游度假区、海昌旅游度假区的酒店客房。

记者 叶霖/文 马健/图