

# 郑州在巨变

记忆永存

2014年7月1日 星期二 E03  
责编 高宏宇 编辑 孔潇 校对 屠会新

建筑是一座城市的历史记忆，味道是一座城市的情感记忆。郑州人提起郑州老味道，无人不说郑州“老三记”。凝聚着几代人付出的“老三记”，给我们这座城市留下了永久的味道记忆。

# 郑州味道 三记舌尖留香

□本报记者 栾月琳

# 繁华如昨 老街历久弥新

德化街北口友谊大厦9楼，每天傍晚，刘培恭和老伴儿都会站在窗口，看着林立的商铺慢慢淡化为华灯初上的车水马龙中，融化在夕阳的最后一抹金黄中，凝固在这个百年老街跃动的音符里。

刘培恭老人今年78岁，生在德化街，长在德化街，一辈子没有离开过这条老街。“儿时放学归来，拎着瓶子穿过热闹的街巷，到德茂祥打酱油；翻墙到德化戏院，和小伙伴一块听火烧红莲寺、西游记等名家戏曲……”在老人眼中，尽管岁月白了鬓发、老了容颜，德化街却繁华一如往昔。

## 【风雨百年德化街】

在郑州，有着百年历史积淀的德化街，不仅见证了郑州商业史，烙有中原商业文化的深厚印记，还折射了一个世纪以来郑州的发展变迁。



德化街新貌

1905年，京汉铁路建成通车后，河南巡抚陈夔龙巡视郑州，目睹火车站一带商机勃勃，上奏清廷开郑州商埠。随后，这块紧临火车站的不毛之地，一下子身价百倍，成为商家云集

之地。1905年德化街建成，当时的街道以苑陵街为界，以南称天中里，以北称惠人街。因为“惠”与“毁”谐音，受到商人忌讳，1916年，清末举人刘帮骥与街上的众商家合议，将天中里和惠人街合并，定名德化街。寓意“以德立商、以德育人、以德化人”的经营理念，这个名字沿用至今。

当时的德化街长400米，宽10米。德茂祥酱菜园、同仁堂药铺、魁祥花铺、瑞丰祥绸庄、俊泰钱庄等名店相继出现。鼎盛时期，这里日接待顾客达万人。

## 【老街再展盎然新姿】

1948年10月，郑州解放后，德化街成为郑州名副其实的商业街。到了20世纪90年代，随着现代商业的发展，亚细亚等一批现代化的商场在德化街旁巍然耸立，商战的硝烟再次点燃。而这个时候德化街已风光不再，使得百年商业街陷于沉寂。

当新世纪的钟声响起时，人们再次把目光投向了这条曾经给郑州人带来无限光荣的世纪老街。2000年，郑州市政府投资1.76亿元改造德化街，并于2002年12月28日正式建成开街。

百年德化的商业雄心没有停步。2004年初，二七区政府引入战略合作伙伴宇通集团，

宇通集团投入4亿多元建设百年德化二期工程。2005年底，一座靓丽的百年德化购物街呈现在郑州市民面前。2006年，这条老街被中国步行商业街工作委员会授予“中国著名商业街区”称号。

## 【地铁时代的商业复兴】

对于郑州而言，1904年春天的火车奔驰而来，一声汽笛声，开启了千年商都的郑州时代。百余年后，千年商都步入地铁时代。郑州商根，风雨百年之德化街，也正经历着一场空前剧变和升级。

“虽然历经百年，德化街的‘商业宝地’地位不曾改变，而地铁时代的开启，让德化街优势更为突出。”二七特色商业区管委会负责人告诉记者，德化街地下人防工程（即德化新街）预计10月份具备运营开业条件，作为地铁1号线、3号线和6号线的唯一地下连通通道，在紧密联系二七、火车站商圈的同时，德化新街也将成为中心之中心，延续百年德化街在郑州商业的中心地位。

正如二七区组织编撰的《德化故事》中所说：百年几多变迁荡气回肠的德化街，以磅礴之势助力拓展的德化街，在这最好的时代里，也将头雁高飞、展翅远行。



紧邻火车站的德化街商家云集。



“蔡记蒸饺”皮薄馅明，口味独特。

□本报记者 赵文静

## 【“合记烩面”汤鲜味美】

说河南，总要说豫剧；谈郑州，离不开少林寺和烩面；论烩面，就不能不说烩面鼻祖“合记烩面”。

“烩面”的诞生民间流传有几种说法，一说是抗战期间，日军轰炸郑州，“老乡亲”饭店师傅躲飞机，回来后发现和好的面已不能正常使用，又不舍得丢掉，于是将面加盐拉成宽条，用肉汤加木耳、黄花菜等烩烩再吃，后几经改良，著名的羊肉烩面诞生。还有一说是源于陕西的羊肉泡馍，李少卿的“老乡亲”饭店原本经营陕西羊肉泡馍，因泡馍传到中原后被当地人称之为“烩馍”，后来厨师又将陕西扯面、抻面的做法与羊肉泡馍的做法相结合，于是便产生了如今称之为“烩面”的中原名吃。

烩面最为讲究的就是一碗汤，素有“豫剧的腔，烩面的汤”之称。“合记烩面”用汤极为讲究，这也是“合记烩面”立身至今原因之一。老郑州人都有那样的体会，一大海碗热腾腾的烩面上来，白的是面、清的是汤、绿色的是茼蒿、红色的是辣椒，外加木耳、海带、粉丝、黄花菜、豆腐丝等配料，喝一口汤醇香浓郁，嚼一口面脆生弹牙，一碗烩面吃下肚，顿觉心满意足！

## 【“蔡记蒸饺”唇齿留香】

“老蔡记”最受郑州市民追捧的年代应该是上世纪六七十年代以及80年代的前半期。现今50岁以上的老郑州人都还记得德化街“京都老蔡记馄饨馆”。

那时的“蔡记蒸饺”名气有多大？上世纪50年代末，中央两次“郑州会议”，蔡记专门派人到省委三所参加会议的毛泽东等党和国家领导人制作蔡记蒸饺；刘少奇、周恩来、朱德等老一辈革命家来郑考查工作，都曾亲口品尝老郑州的“蔡记蒸饺”。

“老蔡记”名气大，在于它用料的讲究和加工工艺的精湛。蔡记蒸饺讲究选用猪肉肥三瘦七加适量马蹄即荸荠剁馅。肉馅边加水边打馅，以增馅之筋滑之劲；蒸饺皮用半烫死面反复揉搓使面筋韧，再擀成薄皮捏成柳叶褶；蒸饺呈月牙形；蒸笼先垫灯芯草，再以马尾松针铺底。蒸饺不仅皮薄馅明、灌汤流油，而且具有马尾松针与肉香激发出的一种独特清香味。

## 【“葛记焖饼”久吃不厌】

有人曾为郑州“老三记”排名：“合记烩面”、

“蔡记蒸饺”、“葛记焖饼”。

“葛记焖饼”之所以名气大，一是开店早，民国初年就是火车站地区餐饮名店；二是用料讲究，用肉必用一年左右五花猪肉，用面必用当年新收小麦；三是用料足，油水大，符合中原人的口味。葛记坛子肉素称“开坛三里香”，选用带皮五花猪肉煮后入坛加大料、香料封存，焖饼选用软面千层饼，加高汤大火焖制，制作出来的焖饼肉香醇厚，肥而不腻。

## 【永远留住郑州味道】

上世纪80年代，随着郑州城市改造，郑州“老三记”一度销声匿迹。郑州“老三记”再次辉煌是在上世纪90年代。2000年，合记被中国烹饪协会认定为“中华餐饮名店”、“全国绿色餐饮企业”。2008年，“蔡记蒸饺”入选郑州市首批非物质文化遗产名录，同年入选首批“河南老字号”。1997年12月，“葛记焖饼”被认定为“中华名小吃”。

时至今日，郑州“老三记”的品牌创立，经历了无数的艰辛，这其中凝聚着“老三记”几代人的付出。正是这些坚守与坚持，才给我们这座城市留下了永久的味道记忆。

## 大事记

- 1905年<<<< 德化街建成，当时的街道以苑陵街为界，以南称天中里，以北称惠人街。
- 1916年<<<< 众商家合议，将天中里和惠人街合并，定名德化街。
- 2000年<<<< 郑州市政府投资1.76亿元改造德化街。
- 2002年<<<< 德化街步行商业街正式建成开街。
- 1997年12月<<<< “葛记焖饼”被认定为“中华名小吃”。
- 2000年<<<< 合记被中国烹饪协会认定为“中华餐饮名店”、“全国绿色餐饮企业”。
- 2008年<<<< “蔡记蒸饺”入选郑州市首批非物质文化遗产名录，同年入选首批“河南老字号”。



“葛记焖饼”肉香醇厚，肥而不腻。



“合记烩面”用汤讲究，醇香浓郁。