

重訪鄭州(上)

從

上海到鄭州，我把飛機行程算了算，結果還是選乘四小時的高鐵。本來還可以在南潯古鎮住多一晚，翌日就可以避免上海的堵車，但是拍完廣告後，還是漏夜趕回上海這文明都市，下榻我住慣的花園酒店。

抵達時已是晚上九點，到酒店裡的「山里」，隨便叫了一個鱈魚飯，吃飽了可以趕快睡覺。「山里」雖說是城中最好的日本料理之一，但所做的鱈魚飯，一看湯就知不正宗，上桌的是麵豉湯，不是鱈魚飯應該配的鱈魚肝腸清湯，但已疲倦，不去講究了。

安安穩穩地睡了一夜，隔日一早乘車到火車站，走好長的一段路，才登上月台，下車時路更遠，這是坐高鐵須遭的老罪。

便利店裡吃的東西應有盡有，買了肉包子、糰子和一大堆零食，把上回乘

高鐵時吃便當的陰影忘記了，口袋中還有許多包旅行裝的老恒和太油醬油，買足了保險。

這四個小時的行程過得不快也不慢，中間還停了沒有去過的無錫，這是我繪畫老師丁雄泉先生的故鄉，一直嚷着要去走走，下次決心一遊。也經南京，已到過，秦淮河河畔的仿古建筑都像為了拍電影搭建出來的，東西也不算好吃，南京沒有特別的事，是不會再去的。

口寡，剝開一包雲片糕，車站買的有各種味道，什麼綠茶、巧克力之類，吃了一包原味的，把牙齒齧得口也張不開，送給同事們，他們也不要。

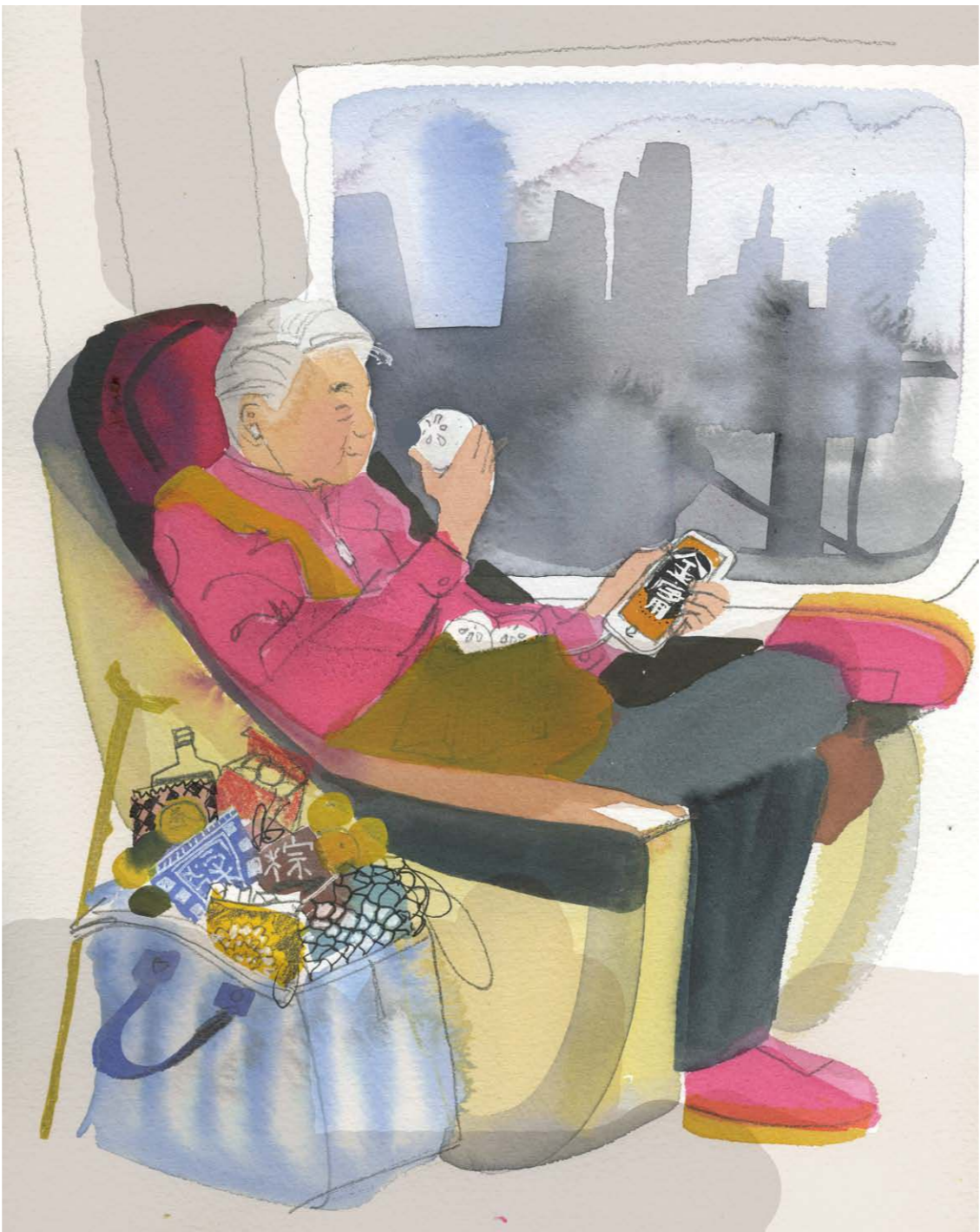
睡醒醒，買了「金庸聽書」，這個 app 很容易找到，我是整套買的，播播停停，並不像外國錄音書那麼流暢，但金庸作品總是吸引人，想盡辦法也得聽下去，是旅行的好伴侶。

終於抵達鄭州，入住的酒店事前有幾家讓我選擇，我決定了「文華」，到了一看，此文華非彼文華，是「萬達文華 Wanda Vista」，英文名沒有 Mandarin 一字，避免法律糾紛。

是在一座大廈裡面的，學足西方，大堂設在四十八樓，再往下走，房間很新，裝修方面有說不出的土氣，馬桶沒有噴水。發現熱得要命，牆上的空調器怎麼按，也低不下二十七度。熱得難耐，請工作人員來調，說是熱水器沒冷卻下來，把窗戶打開小縫就可以人工降溫。既來之則安之，不再投訴。

放下行李，已到晚飯時間，便往外跑，從北京來的好友洪亮兄已抵步，還有一位叫「戰戰」的美女食家陪同。

洪亮是我最值得過的朋友，他是著名相機哈蘇的客務經理，要到大陸各地去為產品設講座。工作之餘，就勤力地去吃和寫文章拍照片，他的口味高級，



評論公平，根據他介紹過的去找，沒有一次失望過，有了他的陪同，這次的鄭州之行不會錯過當地美食，而且鄭州他也來過多次。

在鄭州的第一餐吃什麼？
當然是最有代表性的燴麵了。

鄭州的燴麵，分原湯和咖喱味。咖喱味？一聽就知道是近年傳下，古時候誰會吃咖喱？當然選原味的。洪亮選了兩家出名的，其中一間只賣咖喱，另一家兩種都有，我兩種都想試，就選了「醉仙燴麵館」，地點在四廠，四廠指的是鄭州第四棉紡廠。但這家人說最早的是燴麵，也是咖喱，反正兩種都有，試試就知哪種好吃。

最上上的是涼菜，涼拌豆角和燴拌土豆絲，都沒有什麼吃頭，接着是燴丸子，燴也可說成炸，這一碟十顆左右的大肉丸子，因為麵粉下得多，本身沒

什麼肉味，喝了一口湯，也淡如水。

接着是炖小酥肉，一大碟包着麵粉的肉條，炸了再煮，不酥，也沒有肉味。我不能一直嫌棄，鄭州人吃慣的東西，鄭州人一定喜歡，我們外來的就不怎麼欣賞。

再下來的羊脊骨就好吃的，脊骨中間都露出一條條很長的骨髓，我專挑來吃，骨旁的肉不多，但慢慢撕，慢慢嚼，很美味，或者，凡是與羊有關的，我都覺美味吧！

好了，主要的燴麵終於上桌，一看，麵條是闊的，但不像西安的 biang biang 麵那麼闊大，麵上還有點豬肉，再上面的是大把的芫荽，湯上還浮着大量的芝麻，共有兩碗，一碗是原味，一碗是咖喱。

先喝湯，極鮮美，一如所料，還是原味的好喝，很濃，麵雖寬闊，但也

不硬，煮得軟熟，吃呀吃呀，結果兩碗麵都吃得精光，鄭州燴麵，是值得一嘗的，洪亮沒介紹錯。

地址：鄭州中原區棉紡路
電話：無資料

回到酒店，說洗手間熱水管爆了，我放在裡面的內衣褲也被弄髒，安排我換了一間大套房，這回可好，有噴水坐廁，結果也糊裡糊塗睡了一晚。

翌日起床，到鄭州四處閒逛，全市大興土木，和我十八年前來的完全兩樣，鄭州位於全國中央，是從前所謂的中原，各地交通和貨物都要來此轉運，經濟非常發達，原來我們住的是新區，舊區倒是沒有什麼變化，空氣和其他省一樣，被霧霾籠罩，灰灰暗暗。■

重訪鄭州

插圖 • MEILO SO