

重訪鄭州（下）

大清早就由洪亮帶路，去吃鄭州另一代表性的食物：胡辣湯。

最出名的一家叫「方中山」，已發展為連鎖店，所做的湯料，也賣到海外，在澳洲也可以在中國超市找到。

胡辣湯是什麼東西？和名一樣，糊糊塗塗，濃稠的湯汁流掛在碗邊，也不擦去，這也許是特色之一吧！先喝一口，沒想像中的辣，其實是一碗大雜燴，裡面有牛肉、花生仁、黃花菜、木耳、麵筋等，熬到一定程度調芡粉注

入，最關鍵的調味料是胡椒和醋，做成的湯呈暗紅色。還有，忘記講的是下粉皮或粉條，鄭州人的食物，什麼都加粉皮或粉條。

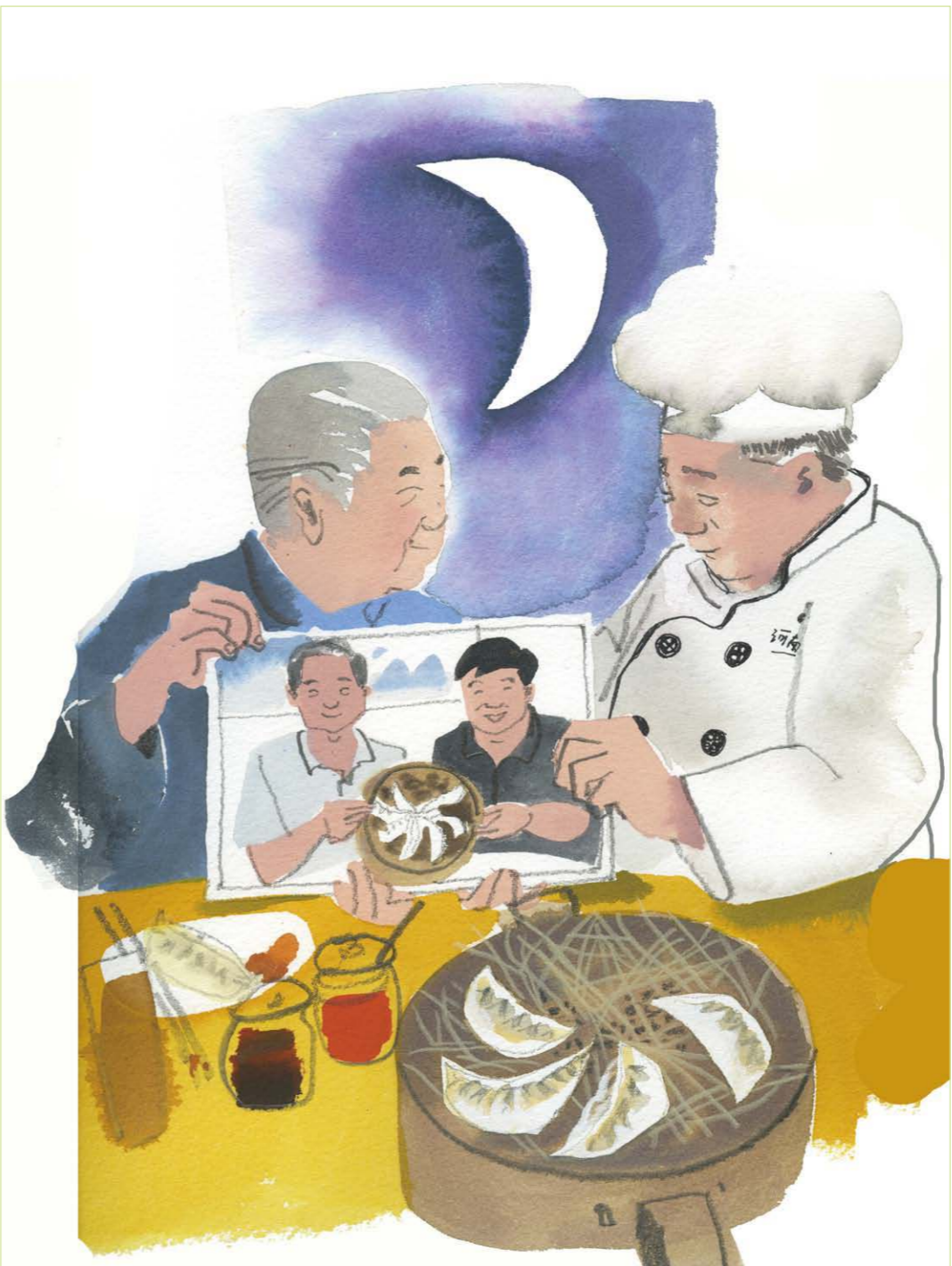
除了湯，還有牛肉盒子，那是一塊填滿了牛肉碎的餅，另有蔥油餅、肉包子和素包子。著名的豆腐花，吃鹹的還是吃甜的？北方吃鹹，南方吃甜，鄭州在中間，鹹甜都有，加在胡辣湯上吃也行，單獨吃亦可。

老闆方中山親自相迎，人很和善，大家拍了不少照片。

地址：鄭州市合水區順河路
電話：無資料

中午洪亮帶去「宋老三蘇肉老店」，賣的「原肉」是清真料理的一道名菜，用的是肥瘦相間的羊肋條肉，下鍋煮至筷子能插進去的軟熟度，帶脂肪的朝天，切成長條，然後用老抽、香料、麻油拌勻。瘦的一面置於碗底，葱段、八角，放回籠去蒸爛，最後加湯，因為不加其他油，只以原油蒸製而成，故稱原肉。

喝了一口湯，濃郁之至，羊味剛



好。當然有羊味會膾，怕膾的人別嘗，浪費上好的羊肉。湯有肥的或不肥的，我當然選前者，吃羊不吃肥，甬吃。

地址：鄭州管城區法院東街48號

電話：無資料

晚上，到「巴奴」吃火鍋，我的讀者都知道我對火鍋的興趣不大，為什麼去了？我最愛吃的是毛肚，而他們的主要食材就是毛肚，很久之前吃過一道毛肚開腔的菜，印象深刻。到了店裡一看，一盤盤的，都是洗得乾乾淨淨的毛肚，一片片，手掌般大，洗是洗得乾淨，其實還是黑色，毛肚如果被漂白得成為白色，那麼就連味道也沒有，不吃也罷。

黑色的毛肚可在特製的辣湯中燙，也能在牛肝熬的清湯裡涮。吃進口，爽脆非凡，一點也不硬，的確沒有來錯地方。而毛肚開腔的另一個主要食材，就是豬腦，老闆杜中兵把一大碟至少有十副以上的豬腦放入辣湯中，眾人看着豬腦滾了，正想舉筷，杜中兵說等等，等等，等了又等。可以吃了吧？杜中兵還是搖頭，在加了茂汶花椒的辣湯中滾了又滾，同桌的所謂食貨口水流了又流。

老闆杜中兵說：「不要着急，紅湯煨腦花，煮上二十分鐘，罅隙吸入濃湯，讓豬腦慢慢縮緊在一起，把辣味鎖住才好。」

終於，大家吃過了豬腦之後，都望着我發表意見，我輕描淡寫地：「吃了這個腦花，才知道，只有和尚會說豆腐比什麼都好吃。」

杜中兵知道我想吃野生黃河大鯉魚，特別為我準備了三尾，廚師拿上前來給我一看，竟然是金黃色的，而且巨大非凡，切片後在清湯中灼熟，吃過了才知什麼叫黃河大鯉。

地址：鄭州鄭東新區金水路
萬鼎商場一樓

電話：4000-23-2577

飽飽，睡了一晚，最後一天在鄭州，要完成多年來的願望。十八年前來的時候，光顧了一家叫「京都老蔡記」的水餃店，吃後驚為天物，說要是香港有那麼一家就好了，想不到老闆蔡和順隔了不久就來到香港，與我研究開店的方案，但那時我的資金不足，與我合作的拍檔又說租金太貴，冒不起這個風險，結果店沒開成，我對蔡和順抱一萬個歉意。十八年來耿耿於懷，一直想去見他親自說一聲對不起。

後來寫了一篇文章，看過的人，像洪亮，也都去試了，向我說道：「感覺一般，而且改為用布墊底了。」

到了店裡，見到了蔡和順本人，互相擁抱，他說要親自下廚替我包餃子。現在也和鼎泰豐一樣，隔着玻璃看

到嚴謹的製作過程，蒸籠底部還是用松針鋪着，用布的是其他人開的，老店一成不變，蔡和順說變了對不起祖宗。

松針的處理方法：一洗、二煮、三蒸、四煮、五泡水，涼了之後抹上麻油，這是老蔡記的秘方，使用的是東北白皮松的松針。

蒸餃一籠十二隻，賣二十二元人民幣，吃進口，汁標出來，眼淚也標出來，那麼多年前的滋味完全重現，感動到不得了。

老蔡記始於一九一一年，已有一百零六年歷史，蔡和順是第三代傳人，當今喜見有第四代的蔡雨萌接手，在鄭州的本店最為原汁原味，大家可別像洪亮一樣找錯其他店。

除了水餃，還賣餛飩，用老母雞炖湯，湯裡有切成絲的蝦肉皮和雞絲、紫菜和麻油，紫菜特別好吃，來自浙江，一碗才賣八塊錢。

依依不捨道別，蔡和順說：「想吃時，你隨時打電話給我，我隨時飛去香港包給你吃。」

地址：鄭州金水區經三路

（近紅華路）

電話：+86-371-6597-2976

蔡和順