

圖文老鄭州 老店鋪

主編 孟宪明

老蔡记／马豫兴／同仁堂／合记烩面馆……

进不完的老店鋪

■ 圖 孟宪明等
■ 文 杨立明



中州古籍出版社



K296.11
19

图文老郑州 老店铺

老蔡记、马豫兴、同仁堂、

合记烩面馆……

图 孟宪明等

进不完的老店铺

文 杨立明

中州古籍出版社

图书在版编目(CIP)数据

图文老郑州/孟宪明主编.—郑州:中州古籍出版社,
2004.11

ISBN 7-5348-2466-4

I.图… II.孟… III.郑州市—地方史
—史料IV.K296.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第119679号

责任编辑:孟良康华

责任校对:朱姝子月

设计装帧:郑州新斗彩设计艺术有限公司

出版社:中州古籍出版社

(地址:郑州市经五路66号 邮政编码:450002)

发行单位:新华书店

承印单位:河南省新斗彩印刷有限公司

开本:787mm×1092mm 1/16

印张:120

字数:1000千字

版次:2004年11月第1版 印次:2004年11月第1次印刷

书号:ISBN7-5348-2466-4/K·945 定价(全8册):680元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

远去的背影

孟宪明

传统离我们渐渐远去。

传统的乡村离我们渐渐远去。

传统的都市——那个吃水靠筒、买卖靠挑、娱乐靠戏的时代离我们渐渐远去。

数千年的中国文明，没有哪一个时代像今天这样如此迅捷而剧烈地变化着。一位朋友曾经写过这样一首警策的诗篇：

假如

你在秦始皇庆祝一统的盛宴上 醉倒

两千一百年后 醒来

你拍打着身上的土

摇摇晃晃 就进了家门

假如

你在共和国庆祝诞辰的盛宴上 醉倒

五十年后 醒来

就出现了两种结果：

我在哪里？

或者

躺下来再睡

真的，不管你出入于秦朝的宫殿，还是陪伴于康熙的身边，甚至旅行于20世纪初年，你生活的方式都不会有太大的差别。可是到了今天，也就是刚刚跨过20世纪的今天，不，从上个世纪的七八十年代开始，人们普遍地感到，一种崭新的东西已经君临。

这就是被学者们称做的后现代文明！

人类有三只眼睛。两只眼看着未来，于是有了憧憬。一只眼望着过去，因此有了历史。我们正处在剧烈变化的交接点上。我们正处在农业文明、工业文明、后工业文明相互交错、层层相叠的交接点上。我们吆过牛、薅过草、踏过水车，我们是下体穿着草鞋和大裆裤子、上身穿着西服打着领带、耳边听着移动电话、嘴里讲着IT技术的一代集大成的矛盾体。我们之前的一代，都不懂今天的技术；我们之后的一代，都不会昨天的劳作。可我们这代，两边的都会，尽管不能精通！

我们有一千种理由赓续传统，却没有一条理由断裂文化。

正因于此，我们选择了《图文老郑州》。

从2004年的5月22日始，9位学者开始正式寻访那些曾把生命献给郑州的“老郑州”们。老街道、老店铺、老匠作、老风物、老庙会、老吃食、老话题、老诗篇……150余位70岁以上的老人，100多天上千次的辛勤采录，截至8月31日工作结束，我们已经了然了大致轮廓的老郑州。

郑州有3600年的建都史，3000余年的建国史，称过府，称过州，称过县，但不管称何，治所也都是今天老管城的这块地方。省府在它的北门之北，市府在它的西门之西，今天的市中心二七纪念塔，那是大文豪苏东坡兄弟送别之处，“登高回首坡垅隔，但见乌帽出复没”。可见北宋时那还是管城郊外。只是到近代通了火车，成了省会，郑州才有了沧桑巨变。巨变前的郑州境况如何？巨变中的百姓怎样生活？我们的子孙借助课本可以了解周秦汉唐、宋元明清，却不一定知道50年前祖辈们的精神面貌和生活细节。

正因于此，我们选择了《图文老郑州》。

感谢郑州建都3600周年庆典的大好机遇！毕竟，3600年来这是仅有的一次！

感谢郑州市管城回族区区委、区政府的领导，是他们的领导、支持、现代理念和文化警觉，才使这一工程能在短时间内得以实现，才使一群学者能以自己的劳动为老郑州留一张远去的城市背影。

感谢那150多位被采访的耄耋老人，是他们在盛夏酷暑的斗室、街头甚至病榻上承受着我们的追问和考问。

感谢我的一群合作者，是他们不避炎夏、不惮艰辛，才在短时间内创造性地完成了此项工作。

古人云：天时。地利。人和。信然矣！

2004年11月17日于豫州蛟龙窟



目录

饮食服务业

老蔡记	002
葛记焖饼	015
合记烩面馆	023
小南天饭庄	033
豫顺楼	038
豫生园	041
德盛馆	042
天福楼	043
西兰轩	046
老乡亲饭馆	049
香口饭店	051
雪园酒家	053
法国饭店	057
马豫兴	058
协豫兴	067
鸿兴源	076
老宝泰	079
五美长糕点蔬菜园	087
玉泰生斋园	089
德茂祥	092
五义永	095
义聚兴	098
利兴面包房	102
大全台旅馆	104
华阳春	107
天一泉浴池	112



万年春浴池 114

新华浴池 115

胜利理发店 116

瑞记理发店 117



百货商业

华美工艺社 120

大中百货商店 125

瑞丰祥呢絨綢緞莊 132

三义布店 139

宏胜久布店 143

鑫益西服店 146

三友鞋店 153

精华眼镜行 156

义胜祥五金店 164

银光电料行 167

新雅电料行 172

边永泰料店 174

龙文书庄 179



中医中药

天芝堂 186

同仁堂 191

义庆长 194

宋氏中医 196



银号与典当业

德泰祥 204

恭和典当铺 211

信成钱 221

老天成金店 223

老天宝金店 225

饮食服务业

老蔡记

“对百年老店，我一向有一份尊敬。所谓创业容易守业难，能生存那么久，总是有点道理的。”这是香港著名作家，美食评论家，曾经的名监制、名导演蔡澜所撰文章《京都老蔡记》的开篇语。

在河南省会郑州的街头，随便找一个当地人问“郑州有何名小吃”，得到的答复多半会是“老蔡记”。无论是什么样的政治社会环境，在很长的一段时间里，家人宾朋团聚去吃“老蔡记”，几乎成了郑州市民调剂生活、迎宾待客的第一选择，“蔡记”蒸饺“出门百步外，余香留口中”的美誉广为流传。

河南省长垣县历史上多出名厨，“京都老蔡记”的创始人蔡士俊就出自这里。他小小年纪就随父学习厨艺，十几岁已练就蒸饺的手艺。清末宣统年间，皇宫遍召天下名厨，蔡士俊因身有绝活被选入宫里，他拿手的“蒸饺馄饨”列入宫廷御膳的主食谱。

蔡士俊制作的蒸饺选料严格，调味精细，造型考究。馅是选用新鲜猪肉，按肥肉三分瘦肉七分比例配



老蔡记最早的招牌



20世纪80年代以前的老蔡记

制，手工剁碎，加入姜末、料酒、酱油、精盐，每12斤肉加小磨油1.5斤，掺好后打上劲儿，边打边兑水。蒸饺皮用半死半烫精面粉，兑入少量碱，经反复揉搓使面团筋韧。皮装馅后捏成柳叶褶（通常12到13个），令饺子形如弯月。蒸饺用的蒸笼更是独家所创，笼龕里铺着长条的马尾松，事先已经高汤泡制，淋上油，蒸出来的饺子不粘不破，清香入髓。馄饨特别注重制汤，猪腿骨、肥

鸡严格按比例下锅,保证汤水厚浓适度,味道鲜美。银光电料行经理王盛飞回忆说,20世纪50年代初期他的电料行离老蔡记不远,那会儿常有人说老蔡记的馄饨有“长虫”,所谓的“长虫”其实是汤里放的黄鳝。

辛亥革命后清廷瓦解,蔡士俊也流落北京街头,那是1912年。为谋生计,他凭着独门儿的手艺,靠朋友的帮助,在北京城前门外开一小店,卖蒸饺和鸡丝,由于味美价廉,生意很红火。

政局不稳,北京市面混乱,生意做得提心吊胆。为求安稳,蔡士俊携家带口回到河南开封,投靠岳母。1919年开封逢上灾年,蔡士俊又带着家人逃荒到郑州。

眼看一家老少衣食无着,蔡士俊决定重操旧业。他买来别人不用的旧家具,选址老坟岗西二街路东,竖起“京都蔡记老馄饨馆”(以下简称“蔡记”)的牌子,重又卖起蒸饺馄饨。虽然小店店面十分残破简陋,但蔡士俊用心经营,他和妻子薛二姐负责蒸饺馄饨制作,其他人在门面料理。为保证质量,蔡士俊从经营初始就遵循一条不成文的规矩:一天只做15斤肉馅的蒸饺,馄饨也是,用一定数量的老母鸡炖出来的汤,卖几碗馄饨都是有定数的,卖完即止,避免做得多导致质量失控。这样做的结果是除收入外盈余不多,但蔡士俊并不因此面增加产量。凭着独有的风味和始终如一的品质,蔡记很快在郑州扬名,并渐渐扎下根。

从1922年起，蔡士俊长子蔡永泉正式随父学艺，天赋加上从小耳闻目染，他很快得父亲真传，年纪轻轻已练得一身好手艺，成为父亲的得力帮手。年事渐高、精力不济的蔡士俊看到儿子日益成熟，已具备独挡一面的能力，便将担子逐步移到他的肩上。到1938年，蔡永泉正式挑起蔡记的大梁。蔡永泉一接手，年轻气盛的他便谋划将祖业扩大。他投资40块大洋，购买德化街100号半间小楼门面房，并正式注册登记“京都老蔡记”字号，蔡记自此有了官方认可的牌匾。有了自己的地盘，一家人齐心合力，生意做得顺风顺水，蔡记根基日渐雄厚。

蔡士俊去世后，蔡永泉继承父亲遗愿，一如既往严格遵循祖传技艺制作蒸饺馄饨，且利薄量足。蔡记日日满座，年年生意畅旺，家业逐年壮大。至1945年，蔡记已拥有固定资产416万元（旧币），店员12人，营业面积扩至三间餐厅、一间半小楼、一个大席棚，月平均营业收入1280万元（旧币），资金每月周转12次。

笔者在为这本书采访蔡记第三代传人也就是蔡永泉的二儿子蔡和顺时，他谈起自己的父亲就不由得感叹：“父亲老实，就知道规规矩矩做生意。”蔡永泉常说：“我做的这个东西你用两毛钱来吃，值！你再来。”蔡和顺认为，蔡记之所以能延续百年，靠的就是这一点。

另有一位曾经在老蔡记隔壁开布店的人士回忆说，蔡永泉抓质量非常认真，手下徒弟时常挨打，原因无

它，次次都是因为质量出了问题。当年德化街很多卖馄饨的，只有蔡记保留了下来，靠的就是质量。无论什么时候（包括三年困难时期），蔡永泉都想方设法保证他做出的东西是一种味道。

1949年中华人民共和国建立，蔡记的经营也随着社会的变迁而起伏涨落。从1949年至1955年，蔡记仍按原来的模式运作，经营尚属正常。

1956年开始实行公私合营。蔡永泉以资方代表人的



今日国营老蔡记

身份出任新成立的公私合营“京都老蔡记馄饨馆”的副经理，主抓业务，经理由公方人员担任。公私合营后，蔡记将毗邻的劳改印刷厂的厂房改造成店铺，营业面积有所扩大。由于配合蔡记顺利过渡有功，蔡永泉在这一年获得了一系列的荣衔：“郑州市福利公司二等先进工作者”、“市工商联三等先进工作者”、郑州市政协委员、二七区人民代表、区政协委员。

1957年，蔡永泉被错打成右派。正好此时“京都老蔡记馄饨馆”分店于1957年9月30日在郑州碧沙岗开业，蔡永泉被调到该店任经理。蔡永泉到任后，运用自己多年来积累的经验，亲自在技术上进行把关，口味保持蔡记的一贯风格，此店一开张就生意红火，月营业额达两万多元。蔡永泉在碧沙岗店担任经理期间，也就是在1958年4月15日，正式收了郑州、许昌、信阳三地四个徒弟，打破蔡记家族嫡传的规矩，蔡记秘籍首次向外姓人展露。

1959年，毛泽东在品尝蔡记蒸饺后给了一个满意的评价，领袖的首肯便似号令，合营店公方代表郑州市饮食公司当即决定投资对蔡记进行改造扩充。蔡记在原址盖起了楼房，营业面积大幅增加，同时扩充人员添置设备，准备以全新的面貌迎接宾客。

紧接而来的三年自然灾害遏制了蔡记的发展势头并令形势急转直下。为确保国营饭店的资源供应，私营饭