

豫菜成大器 任重而道远

本报记者 张舒娜 实习生 王娜



河南厨师向世界功夫巨星成龙展示豫厨绝技“鲤鱼焙面”



洛阳水席中的第一道大菜——牡丹燕菜



河南烩面享誉海内外

核心提示

在历史的长河中,豫菜曾盛极一时,被烹饪界认为是中国各大菜系的渊源,但在名扬中外的“八大菜系”中,鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽各占一席,却无豫菜身影,就连河南人自己提及豫菜也是“犹抱琵琶半遮面”。究其原因,主要是豫菜特色逐渐丧失、缺乏创新,既没有川菜“辣”、粤菜的“鲜”,也不具备鲁菜的“味”、淮扬菜的“形”,虽然能符合各种人的需求,但缺少自己鲜明的特点和个性。在饮食文化日益丰富的今天,面对众口难调的食客,“一招鲜走遍天”仍然是餐饮业最大的法宝。因此,传承和复兴豫菜,最重要的还是创新,做出自己的特色。近年来,豫菜渐行渐近,复兴豫菜的脚步声铿锵而来。

① 豫菜当自强

今天,走在郑州街头,只要稍加留意,便不难发现,一个个河南本土的豫菜餐馆,仿佛一夜之间悄然冒出;阿五美食、厨乡美食、煜丰美食、萧记烩面、颐顺轩国宴、河南百年老妈、大长垣等等。

邻居梁姐说:“前几年,生意上的朋友从外地来郑,我可能会请他吃上一碗地道的郑州烩面,但要让我推荐最具特色的豫菜,就想不起几样来。可这两年就不同了,有好多个正宗的豫菜、面点和风味小吃可以向外地朋友介绍。”

进入3月以来,复兴豫菜更成了全民关注的热点。3月10日至11日,河南省餐饮行业协会携联合利华、阿五美食等企业,启动了“3·15让豫菜站起来”系列活动,活动中有“中华厨艺绝技表演”、“河南餐饮高峰论坛”、“弘扬豫菜万人签名活动”等项目。

在郑州市金水路与英协路交汇处的厨乡美食广场举行的“弘扬豫菜万人签名活动”中,享誉全国的豫菜餐饮企业阿五美食董事长樊胜武说:“我是从著名的厨乡长垣走出来的,目前,长垣已成为全国优秀劳务品牌,在国内外创业、务工的长垣厨师有3.5万多人。复兴豫菜首先从我们每一个厨乡人做起,让豫菜成为河南继武术、豫剧后的第三张名片。”

但是,豫菜的发展并不容乐观。河南餐饮行业协会会长曲安民透露:“郑州餐饮业2008年完成零售额207.5亿元,比上年增长26.1%。然而,豫菜餐饮企业零售额所占比重很少,只有总量的10%。整个餐饮市场被外来菜系挤占严重,复兴豫菜任重道远。”

② 豫菜品牌敢“亮剑”

看过一篇《马逢华思乡曲》的文章,讲一位老人隔着浩瀚的太平洋,在美国的西雅图怀念家乡开封街头粉浆做成的汤面:“揭开锅盖,就有一股浓厚的热香扑鼻而来。一碗在手,据案大啖,面条醇香耐嚼,面汤酸而不醋,浓淡适口,非常过瘾。一连两碗,就可以吃得大汗淋漓,通体舒畅。”老人叫马逢华,是位经济学家,开封人,他现在的身份是西雅图华盛顿大学的荣誉教授。他把故乡的小吃,列为“最美好最快乐”的记忆。豫菜是世界华人的一首思乡曲。在煜丰美食就餐的客人乔清周先生说:“我们豫菜是一块极为绚丽的瑰宝,只是没被重视呀,这就好像捧着一个硕大的金饭碗去外要饭。”

据了解,现今的豫菜应该以郑州为中心由4个不同的口味区域构成。豫东以开封、长垣为代表,擅长扒制类佳肴,口味居中;豫西以洛阳为代表,水席为典型风味,口味稍偏酸;豫南以信阳为代表,炖菜类较典型,口味偏辣;豫北以安阳为代表,善用土特产,熏卤面食最佳,口味偏重。

“我国博大精深的烹调技术,其发展就是根据豫菜而来。所谓刀工精细、讲究制汤,五味调和、质感适中,这不但是衡量豫菜的最高境界,也是中国烹饪的特点,更是美食‘贵族化’的。可以说,在中原大地上,随处可感受到豫菜所独具的文化与美味的综合魅力。”樊胜武说。

为何曾经辉煌的豫菜后来慢慢没入“深巷”。业内人士分析,豫菜未能及时跟上

时代脚步,并不是豫菜本身的问题。而是那些随波逐流的餐饮企业不但没有自己的文化特色,而且一味地追赶潮流,今年流行川菜上川菜,明年流行粤菜又改头换面做粤菜,你方唱罢我登场,最后企业不但没赚到钱、得到发展,也没有树立自己的本土品牌,以至于很多外地人甚至外国人到河南都找不到河南菜吃。一些河南厨师为了生存也纷纷放弃豫菜改学其他菜系,甚至学说一些外省话,不敢直说自己是河南人。还有,明明是河南厨师做的河南菜,却非要违心地说是川、粤、湘等其他菜系。

近年来,省政府、省餐饮行业协会领导、业内有关人士已经开始重新认识豫菜,举办了一次的烹饪和交流活动。豫菜复兴正当时,豫菜品牌已经不再像几年前那样羞答答半遮面地出现在消费者面前了。2007年底,河南省餐饮行业协会第一次公布了首批豫菜传统名点代表性品种,包括豫菜的十大名菜、十大名点、十大风味小吃、五大名羹(汤)、五大卤味。至此,豫菜品牌终于骄傲地向世人“亮剑”。

③ 豫菜在传承中发展

3月22日晚,在位于开封市中心鼓楼街的又一新饭店,西安客人佟先生说,他每次来开封都到这里吃正宗的豫菜。提起这里的名菜名点他如数家珍,什么糖醋软糯鲤鱼焙面、琥珀冬瓜、炸紫酥肉、蟹酿橙、清汤东坡肉、煎扒鲳鱼头尾、扒扒鱼翅、切馅烧麦、桂花馒头、开花馍等等。

老字号又一新饭店创建于清光绪三十二年,刚刚度过了百岁生日。它历经沧桑,不仅见证了古城闹市的繁华,也代表了河南饮食文化的辉煌。开封市餐饮行业协会副会长葛万春说:“开封是豫菜的发祥地,‘又一新’是开封豫菜的代表店,以名家高手荟萃,烹调技艺精湛被誉为正宗豫菜第一家。1923年,康有为亲题店名。周恩来、梅兰芳、张学良、杨虎城等曾光临此店。豫菜大师苏永秀、国宴大师侯瑞轩等都曾在此做主厨,名菜名点誉满海内外,这里拥有丰富的品牌和资源优势。”

风味独特的洛阳水席是豫菜内的一大名菜。在洛阳,它和历史文化龙门石窟、甲天下的洛阳牡丹并称为洛阳“三绝”。据说唐代时,武则天就品尝过洛阳水席,食后赞不绝口。洛阳“真不同”老店的客人永远是络绎不绝。许多品尝过洛阳水席的外国元首和中外宾客也对洛阳水席倍加赞赏。

豫菜的特点和工艺居所有菜系之首。单说牡丹燕菜,原名洛阳燕菜。洛阳之外多称素燕菜或假燕菜,也是洛阳水席之头菜。此菜制作十分精细,它以白萝卜切细丝,浸泡、空干、拌上好的绿豆粉浆上笼蒸熟,入凉水中撕散,麻上盐味,再蒸成类似燕窝之丝。此时配以蟹柳、海参、火腿、笋丝等物再上笼蒸透,然后以清汤加盐、味精、胡椒粉、香油浇入既成。其味醇、质爽,十分利口。1973年周恩来总理陪加拿大总理食此菜,见洛阳名厨王胡子将燕菜雕刻而成的牡丹花点缀其上,遂戏言道:“洛阳牡丹甲天下,菜中生花了。”自此,易名为牡丹燕菜。

豫菜的厨师也名满天下,有侯瑞轩、吕长海、赵继宗、郝玉民等。长垣人侯瑞轩,“国宝级烹饪大师”,原首都钓鱼台国宾馆首任总厨长,现任钓鱼台国宾馆技术总顾问。现在,他还兼任着河南烹饪协会名誉会长,厨师之乡长垣烹饪协会名誉会长,被誉为当代“国厨”,他已被载入《世界名人大典》。

豫菜深厚的历史和人文积淀是其复兴和发展的强大基础和力量。

④ 豫菜在创新中复兴

在阿五美食店,看着排成长队就餐的客人,市场部经理刘斌说,他们在经营新派豫菜时,通过宣传册、店内文化、服务员口头介绍,不厌其烦地把豫菜的各种历史和特点介绍给每一位到饭店就餐的客人。当客人品尝某一道菜觉得好吃时,就会有人告诉他这道菜在豫菜中是怎样的来历,甚至不同于其他菜系的那些独特烹调方法。食客不再简单地认为豫菜就是烩面、糊辣汤,他们至少知道,河南有糖醋鲤鱼焙面,有牡丹燕菜,有阿五豆腐、牛柳炒饭……

樊胜武说:“打出自己的品牌菜,首先要勇于创新,把各大菜系的精华‘拿来’,不管是烹饪技法还是色、香、味、意、形、养,都应为我所用,融于传统豫菜,最终形成自己的特色。第二,要挖掘民间豫菜。民间传统豫菜往往是特色与创新的结合体,是振兴豫菜的宝贵财富。第三,敢于亮出自己的‘剑’。这既是亮出自己的招牌菜,也是积极地宣传推介自己。”

曲安民会长说:“豫菜复兴第一要学会继承,在继承中找到每个菜点的源头;第二从业人员要改变观念、提高素质;第三要创新和突破,豫菜要在原料方面突破传统、大胆使用、敢于尝试,创造出更多的美味新派豫菜;第四要广泛宣传推广。阿五的成功就是很好的例子。”

任何一种产业的兴起,都有很多种因素,其中政府重视的产业,发展尤为迅速。川菜复兴就是各级政府重视,将川菜延伸成一条产业链,从种植、养殖到加工、就业,形成一条龙服务,不但将川菜叫响全世界,同时也带动了相关产业,带动了整个四川的经济发展。如今湖南、吉林、天津等省市领导也在积极行动。樊胜武强调,河南,既是人口大省又是农业大省,有厚重的文化和各种有利资源。只要政府重视,社会各界关注,豫菜一定会复兴,一定会快速成为中国乃至世界知名菜系。

主编说话

当年,一条横亘在中原的鸿沟,破灭了霸王项羽吞并刘邦的宏图,至今仍让人为之叹息。今天,仍然有一条鸿沟,在阻碍着全面建设小康社会的进程。这条新时代的鸿沟,就是在城乡之间因信息技术利用水平不同而造成的信息鸿沟。

前不久,我有事回老家,对信息鸿沟的认识有了比较深切的体会。离我家不远的村子,这几年陆续有村民尝试着种山药。与种庄稼相比,种山药效益显然更好。不过,到了收获季节,村民们种的山药都是在地头等着外地老板来收购,价格当然是来收购的外地老板说了算。村民们虽然赚了钱,但后来往往在与外地做生意或工作的老家聊起来,才发现大城市的山药价格是自己卖的价格的一两倍,心里难免十分遗憾。

在我看来,“山药问题”就是一个典型的信息鸿沟问题。这个问题主要包含以下几个方面:首先,村民不知道最喜欢吃山药的人群在什么地方,是在东北还是在江南?是在广州还是在上海?其次,村民不知道最新的山药市场行情,是一块五还是二块二?第三,村民不知道什么样的山药最能卖到好价钱,什么品种的山药最适合目标消费人群?从外观上看,是一米的受欢迎还是一尺的受欢迎?因为这些问题村民不知道答案,所以,种山药的结果基本上像吃甘蔗:村民啃了又硬又没味的甘蔗两头,经销商吃了最甜最水灵的中段。

也许上述这些问题,在不少城里人看来,解决起来十分容易:上网查查,到农产品批发市场问问,到商务、农业部门跑跑,答案自然就来了。可是,这些在城市里轻而易举就能办到的事情,对于现在相当一部分农民来说,办起来十分困难。对于他们中的大多数人来说,不可能坐火车乘汽车到城市去跑市场;即便家里有电话,抓起电话又打给谁呢?已经成为城市人生活必需品的电脑网络,对于大多数农民家庭来说,至今还是一种“计划外物品”,从网上找市场行情,至少目前还不是那么容易办到。信息,已经成为制约农民发家致富的鸿沟。

据我了解,近几年来,政府和不少企业都在为解决农民的信息鸿沟问题做着不懈的努力。比如说,通信部门一直在建设“村村通电话”工程;电力部门努力实现全省“户户通电”;商务部门在推广“家电下乡”工作时,把电脑列入补贴目录;海尔等企业开发了适合农村实际的低价电脑,等等。但为什么众多部门和单位下了这么大力气,现在农村的信息化进程还那么不乐观?我觉得,原因是,在整合资源上做的不够,大家没有形成合力,基本上是干你你的,我唱我的,没有一个综合性推广教育方案,农民对信息的采集、获取、利用水平很低,结果导致“想致富不知道干什么”、“种出来不知道卖给谁”、“卖出去却卖不上好价钱”的现象不可避免地长期存在。

7000多万河南农民能不能早日富裕,是个很大的课题。课题再复杂,寻找答案的办法总有很多。众多答案当中,尽快填平信息鸿沟,使农民在信息化方面能得到从硬件到软件、从学习到使用的全方位服务,高效率地处理生产与销售的所有过程与环节,从而实现生产与市场的快速无缝对接,让农产品得到最大化的增值,无疑是当务之急。

河南日报(农村版)副主编

主编信箱:ncbzhuiban@126.com

观点

农村安全应引起重视

每次回农村老家,总有些让人唏嘘不已的事儿。今年听到最多的竟然是相识或不相识的人的离去——当然不是自然故去或者病亡,而是因为事故。

去年,一位挚友的哥哥在村子附近的工地上,被从吊车上滑落的管道砸得面目全非,留下年幼的孩子,年轻的妻子。

今年春节期间,两个农村大学生参加同学聚会后,醉醺醺地骑着摩托车,撞在货车上,当场殒命。因是酒后,没有赔偿。两个家庭,陷入绝望。

这样非死即伤的事,听了很多,最近几年,有上升多趋势。近来,随着经济的发展,外出打工的越来越多,农民口袋慢慢鼓了起来;加上政府扶持、补贴,一些大件家电下乡步伐加快。可与此同时,农民的安全意识却没有得到提升,安全的弦没有绷起来,安全事故频发。

危害最重、影响最大的当属交通事故,尤其是春节,更是高发期。现在,农村不少家庭都有摩托车、三轮车,大多数人没有驾驶证,车没行驶证,更不上上保险;在北方农村,走亲戚,不管你开车不开车,只要是男人,都端起酒杯。于是,在傍晚,公路上,晃悠悠的摩托车,屡见不鲜。

用电、消防安全隐患也不小。一些家庭电线一用就是十多年,有的甚至从来没有更换过,难免会出现老化、金属线裸露的情况,农民为了省钱,用胶布随便包裹一下,仍凑合着用。有的农户抽水浇地时,将电线拖来拖去,或随意在田间地头立一杆电杆,安装用电,给往来者带来危险。

因打工致伤致残,甚至死亡的也不在少数。通过正规渠道,进入大企业打工的还好,但这毕竟是少数。更多的人,通过熟人介绍,自己谋路,进了中小企业、乡镇作坊,没有合同,缺乏安全常识培训,安全没有保障。

经济发展了,安全意识却没有跟上,这是农村安全工作的现状。近些年来,农村交通安全问题,虽然有交通部门、公安交警在抓,但多数是突击性的,真正起作用的不多。有的地方,通过电视、广播、报纸、宣传栏,发放小册子、培训骨干等形式,灵活多样,向农民宣传安全生产知识,提高安全意识,效果不错。

现在从中央到地方,特别重视安全生产,做到安全前提下的发展,这是体现以人为本科学发展观的内在要求。但安全工作,不仅是城里的的事儿,也是农村的事儿;不仅是市民的事儿,也是农民的事儿。在统筹城乡协调发展的历史进程中,农村安全问题,应该引起高度重视。

『山药问题』与『信息鸿沟』