

肉丝带底、八宝饭、鲤鱼焙面…… 几十年前 这些豫菜最受欢迎

上世纪90年代受外地菜系入驻郑州影响,豫菜发展缓慢



纪念改革开放40周年



上世纪90年代

受川菜、粤菜等菜系冲击,“豫菜”发展艰难

上世纪90年代开始,不愿做出经营创新的国营餐厅,慢慢衰落,但消费者对饮食的要求,开始变得多样化。在本地菜品无法弥补消费需求空白的时候,新的菜系强势入驻郑州。

1990年前后,郑州中原路附近出现了一家名为“四川餐馆”的川菜馆,一开业,生意就十分火爆。没过多久,各品牌的川菜馆,在郑州遍地开花。《抚摸郑州》一书的作者瓦尔特也告诉河南商报记者,当年川菜其实是以量大、实惠占据了更多市场,整体就餐环境很一般,但是随之出现的粤菜,几乎是横扫一切的存在。

与川菜不同,那时候的粤菜整体价格高于市场任何菜系。当年金水路上,花园酒

店、粤秀酒店等以粤菜为主的餐厅带走了大部分的高餐饮消费人群和非个人消费群体。

樊胜武告诉河南商报记者,大部分厨师都是流行什么就去学什么,很多豫菜师傅都去了川菜、粤菜馆。“本来做豫菜的馆子,就不敢挂豫菜的牌子,只称自己是江湖菜。再加上川菜和粤菜等菜系的冲击,做豫菜的师傅也越来越少了,形成了恶性循环,那几年,豫菜餐馆,七零八落。”樊胜武说。

“也有几家饭店河南菜做得比较好,比如河南饭店、嵩山饭店,只知道后厨的师傅大多是长垣人,知道扒广肚、肉丝带底、八宝饭等属于经典菜,但没人提‘豫菜’的说法。”瓦尔特告诉记者。



四大菜系、八大菜系中没有“豫菜”,不知道多少河南餐饮人为此遗憾。9月10日,中国烹饪协会在郑州发布的《中国菜——全国省籍地域经典名菜、名宴发布报告》中,河南有十大名菜、名宴上榜,让不少河南人、餐饮企业为之自豪。

河南商报见习记者 郝楠楠



21世纪

为让豫菜复兴 他们自发创办餐馆

2000年,从长垣走出去的中国烹饪大师、豫菜烹饪大师李志顺回到郑州,创办颐顺轩国宴酒店,主打国宴菜和经典豫菜;2004年,樊胜武在辞去国际饭店行政总厨的职位后,创办阿五美食,主打豫菜;2007年,王铁庄创办阿庄美食,主打豫菜。

樊胜武的第一家店,选在了建业路上,位置偏僻。“当时身体倒不觉得累,但心理落差还是比较大的。当时店里只有四个学徒,四个服务员,我既当炒菜师傅,又当采购、财务,供货商去送货,害怕我的店会倒

闭,都要求当天结算。”樊胜武说。

店铺开起来后,樊胜武把自己以往获得的奖状、奖杯、名人合影都摆到了店里,一有时间就去跟顾客聊天,聊豫菜和他的豫菜复兴梦。不过四五个月,生意就变得火爆,普通顾客认菜,圈内人认他。

彼时李志顺的颐顺轩国宴酒店,已经做得风生水起,作为“国宝级烹饪大师”侯瑞轩的关门弟子,凭借自己多年累积的烹调技术,经典豫菜乌鱼蛋汤、鲤鱼焙面等在他的手下重现生机。9个房间,90多个餐位,想吃一口李志顺大师做的菜,是要提前预订的。

上世纪80年代

河南餐饮市场 多数都是豫菜

说起“豫菜”这些年的发展,大家更习惯从上世纪80年代说起,这跟河南目前活跃在河南餐饮市场的豫菜餐厅有关,它们的创始人,大多是那个时期来到郑州开始从厨之路。

1986年,煜丰汴京烤鸭创始人顿玉松,正在河南省第五建筑公司的工地上,用1.5米宽的大铁锅做着职工餐,除了做面条,就是大烩菜,厨艺总得不到提升;1987年,阿五黄河大鲤鱼创始人樊胜武,还在郑州一家不知名的小餐馆里做学徒,不仅没有工资,还要每个月交给餐厅60元做学费。

“再苦再累也不舍得走啊,郑州餐厅不多,招人的更少,门口都是排队当学徒的。那时候哪有北上广的概念,只觉得郑州就是大都市,想出人头地,就得干。”樊胜武说。

相比沿海、西部地区,上世纪80年代的郑州改革开放程度有限,在饮食消费上,大家更看重食物“饱腹”的功能。当时,郑州除了拉面馆、烩面馆等街边小吃店,规模化的私营餐厅几乎没有,少量的国营饭店,也是以内部接待为主。

“1986年前后,河南餐饮市场上,其实只有豫菜,只不过当时大家没有这个概念,像嵩山饭店、黄河饭店、少林餐馆等国营饭店,做的都是河南菜。”顿玉松说。

升级

品牌聚焦、更名 豫菜力量大爆发

“豫菜的再次兴起是在2010年之后,门店生意越来越好,影响力越来越大,自然就引起了消费者的重视。”顿玉松说。

但消费者的需求也更精细化和多样化,就餐环境、服务质量、菜品品质,任何一样都影响着顾客的最终选择,同时,消费者开始追求餐饮产品所具备的文化主题和内涵,豫菜新势力急需步入品牌提升战略阶段。

最先发出动静的,是樊胜武。2015年7月份,阿五美食所有店面,统一更名为“阿五黄河大鲤鱼”。

樊胜武认为,豫菜的概念太空太宽泛

了,千年的历史,需要用一道菜来更直观地展现给顾客。消费者越来越注重产品特色和品牌价值,唯有聚焦单品,才能凸显优势。

2016年2月,顿玉松创建的品牌正式更名为“煜丰汴京烤鸭”,聚焦河南十大名菜之一——汴京烤鸭。

“以品类选择品牌,以品牌决定品类。顾客吃饭先考虑的是吃什么,之后才会决定去哪儿吃,我们聚焦到单一品类,就是要把这个菜打造到极致。”顿玉松说。

还有阿庄地道豫菜、解家老家河南菜,越来越多的餐饮品牌愿意把菜品聚焦到本区域特色上,豫菜的阵地回来了。

天然植物 养发育发 止脱生发 白发变黑

付氏女子养发育发馆

贺 郑州顺河路店开业11周年

活动时间: 2018年9月15日—2018年9月22日

第一路店: 0371-65908619	生产路店: 0371-83914228	康宁路店: 0371-83911903	未来花园店: 0371-85615897
第二路店: 0371-67737967	东明路店: 0371-65708802	五里路店: 0371-86252958	康宁路店: 0371-83752808
第三路店: 0371-67737967	成庆路店: 0371-68249116	二十一世纪店: 0371-66913908	二十一世纪店: 0371-69128022
第四路店: 0371-67737967	五里路店: 0371-65708802	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808
第五路店: 0371-67737967	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808

全国连锁 线路加盟 加盟热线: 13203918183 13333813789 网址: www.zzfushi.com

天然植物 养发育发 止脱生发 白发变黑

付氏女子养发育发馆

贺 郑州中原万达店开业3周年

活动时间: 2018年9月15日—2018年9月22日

第一路店: 0371-65908619	生产路店: 0371-83914228	康宁路店: 0371-83911903	未来花园店: 0371-85615897
第二路店: 0371-67737967	东明路店: 0371-65708802	五里路店: 0371-86252958	康宁路店: 0371-83752808
第三路店: 0371-67737967	成庆路店: 0371-68249116	二十一世纪店: 0371-66913908	二十一世纪店: 0371-69128022
第四路店: 0371-67737967	五里路店: 0371-65708802	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808
第五路店: 0371-67737967	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808	康宁路店: 0371-83752808

全国连锁 线路加盟 加盟热线: 13203918183 13333813789 网址: www.zzfushi.com