



2009年4月17日 星期五 责编 王红伟 编辑 谢宽 校对 晓梅 版式 李仙珠

# 品牌力

“带着仲记酱豆，常回家看看”，伴着那首流行歌曲《常回家看看》，这句话也几乎成了每一个郑州人都知道的流行语，这正是河南特色餐饮企业仲记酒楼的广告词。“仲子面”和“手工小馒头蘸酱”演绎出的亲情文化成为来这家酒店就餐的每一位顾客心头的温暖。一直实践并不断完善这个创意的，正是仲记酒楼董事长、农民的儿子仲胡周。用他自己的话来说，“在这里，不同年龄层的人都能找到属于自己的心灵家园。‘常回家看看’无数次触动都市游子敏感而脆弱的神经。”

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



2009年企业第二届济困爱心公益活动现场，仲记酒楼董事长仲胡周(左)向金水区低保户捐献35万元

## 仲记酒楼：以儒家菜打天下

### 烹坛大师诉说成功背后的艰辛

#### 一个为梦想而奋斗的实践者

1988年9月，怀揣父母给的50元钱，带着炽热的梦想，一个来自许昌乡下的小伙子踏上了郑州这块热土。在大多数打工者都会经历的磨难中，他从小工、学徒、厨师，一步步做到大厨的位置。1993年，年仅23岁的仲胡周出版了自己的作品《食雕技艺》。打工的同时，他还收获了人生最大的财富——爱情。

也许是爱情的滋润，他开始打造自己的餐饮王国。

在经历了红焖羊肉馆的红火、辉煌和低落之后，仲胡周从寻常百姓生活中寻找到新的商机——手擀面。以手擀面起家，1999年仲胡周筹建仲记酒楼，到今天已经发展了4个直营店。现在已成为集特色餐饮绿色食品加工、白酒生产、古玩字画收藏等多元化发展为一体的集团公司。

进入2009年，他又踌躇满志地开始了更为宏伟的计划……

他，叫仲胡周。

#### 一个有爱心和承担社会责任贡献者

“老吾老以及人之老，幼吾幼以及人之幼。”仲胡周尽自己所能实践着这一理想。每年，他都拿出赢利的一半以上用于慈善活动。

2007年10月18日，中国传统敬老节九九重阳的前一天，仲记酒楼郑州农业路店狮舞鼓舞，200多名66岁以上孤寡老人，由仲记酒楼的经理、服务员、保安等，背着、扶着上到二楼，坐在温馨、幽雅的酒楼里，品尝着散发浓浓香味的长寿宴，倾听着艺术家的精彩唱段。临走，每位老人还从仲胡周手中接过保暖内衣、热水袋、酱豆等礼物，老人们拉着他的手久久不愿松开。

仲胡周常对服务员说：“只有怀着一颗感恩的心，才能成为受人尊敬的人。”2007年11月28日，仲记酒楼信息路店开门迎宾，仲胡周和金水区政府、工商联策划了一场“德奉天下，爱在深冬”关爱低保家庭的大型活动，东风路办事处的64户低保家庭近200人全部被邀请到场。仲记酒楼热情地认他们为“亲戚”，饭后又为他们每人送上一袋米和一桶香油及其他生活用品。

2009年1月7日上午，还是在仲记企业信息路店，虽然是寒冬三九的第一天，却处处洋溢着融融爱意。由金水区委区政府、河南省慈善总会主办，仲记企业承办的“德奉天下关爱民生”——仲记企业第二届济困爱心公益活动在这里隆重举行。金水区15个街道办事处、2个镇的城镇低保户领取了每户200元的爱心消费券，共1709个家庭在这个寒冷的冬天再次感受到了来自仲记企业的关爱。为举办此次公益活动，仲记企业共计捐献善款35万余元。

仲胡周说：“很多因生活所迫而不能、不敢进来消费的低保家庭，他们还可以拿着我们的礼券用来买一些米、买一些油，改善一下生活。”

把无依无靠的孤寡老人当父母，把残疾人当朋友，把贫困家庭当亲戚，仲胡周尽自己所能，帮助身边需要帮助的人。

汶川地震发生后，2008年6月4日下午，仲胡周和十几位厨师带着油、肉、面、灶具、家乡特产等物资以及500多个书包、文具盒等学习用具，与河南电视台一起，来到安乡秀水镇第三小学和江油几个小学为灾区的孩子送温暖。看着孩子们狼吞虎咽地吃着仲记手擀面，仲胡周泪流满面。

人们在赞叹他饭菜美味的同时，更感念他的爱心。对此，仲胡周常淡淡一笑：“爱心无边，大爱无涯。我只是路上的行者。”

2009年3月16日，“温暖2008河南十大爱心人士暨十大爱心集体”颁奖典礼在河南电视台1500平方米演播厅举行。在发表获奖感言时，仲胡周说：“我还有我身边的每一个人，我们现在拥有的，都是社会给与的；现在我们再反馈给社会，这是理所应当的。”

“我们每个人的生活中，在善待自己的同时，别忘了善待他人，帮助他人。不一定是金钱，有时候就是一句话，一件微不足道的小事。”

#### 一个“中庸”者与儒家菜结下不解之缘

中等身材，匀称结实，皮肤不算太黑，但也谈不上白，五官端正，眼睛有点小。说话的声音不高不低，语速不快不慢，淳朴中流露着睿智从容。这是记者第一次见到他时的印象，用仲胡周的话来说：“用‘中庸’来形容自己的外表很恰当。”

也正是这“中庸之道”让他与儒家菜结下了不解之缘。采访中，仲胡周给记者讲解道：“《论语·乡党》云，食不厌精，脍

不厌细。孔子主张吃饭时，食品尽可能做得精细，烹制时，肉要切得细致。如此做，一方面益于健康；另一方面，这与周礼中对人的言行的严格要求是极为类似的。可以说，做人的标准已投射到饮食烹制中。孔子‘食不厌精’的饮食观，是他对中国饮食文化创建的一个理论观点。它体现了中国古代饮食文化已经总结了物质和精神两个方面。这种对饮食烹制的要求，就其严格程度而言，并不亚于他对人道德修养的要求。而且他的饮食观完整且自成系统，涉及到饮食原则、饮食礼仪、烹饪技术等方面，并为我国的古代饮食理论拓展了思维空间。”

“遵循孔子饮食思想创建的儒家菜，具有选料珍贵、烹调精细、技术高超、形象完美、盛器讲究、菜名典雅、礼仪隆重等特点，这与儒家文化中‘雅秀而文’的风气一脉相承，这大概也是孔子的一套饮食观在实践中的运用和发展。”仲胡周说。

“和为贵”是中国文化的精髓。为创建一个和谐团队，2007年10月27日，仲记餐饮文化发展有限公司召集公司各部门负责人，召开仲记股东提名大会。这种按股分红的激励机制让每个员工都格外振奋。这一举措，不但使企业收获了良好的经济效益，同时也增强了企业的凝聚力。

#### 一个绿色饮食文化的倡导者

“中国饮食文化源远流长，形成不同的菜系，每个菜系都有自己的特色，都有自己的名厨。现代人对各种菜系的追随源于其渊博的饮食文化以及不同饮食文化的与时俱进。饭店菜做得好，生意兴隆，充其量只是个饭店而已，要想做大做强，长远发展，就必须用心去建构自己的饮食文化。”仲胡周深深认识到，河南企业只有建立在历史悠久的“豫商文化”的基础上，才能成为有本之木和有源之水。把老祖宗的孝文化、感恩文化放在企业文化核心，仲记品牌被赋予了强大的文化内涵。

而随着人们健康知识的普及以及对饮食习惯的科学审视和对餐桌食物的理性选择，餐饮业的健康革命正在悄然兴起。

本着“用至善服务人类健康”的理念，仲记酒楼开展了创建“绿色饭店”活动。活动中，仲胡周要求服务员尽职尽责，引导客人适度消

费，“请您适量点菜，并将剩余的菜肴带回家，我们将为您提供打包和存酒服务”成为仲记特色的温情提醒，倡导节约，反对浪费，成为仲记的特色。“在食品原材料的选用上，我们坚持按照卫生防疫部门的要求严格把关，确保原料品质的优良，积极开发引进绿色食品，不出售野生保护动物，在餐厅推出了绿色食品专柜，设置了专门的展示区和介绍区；餐桌上摆放着绿色宣传卡；在酒店大门口定期或不定期地悬挂绿色宣传横幅，在大堂制作绿色环保口号，积极宣传绿色消费。”仲胡周自豪地说。

“用3年的时间来打造属于我们河南人自己的品牌，演绎仲记餐饮美食文化，传承中原大地人文情怀。”仲胡周不惜重金请来各方面的专家、教授对员工进行各种培训。仲记渐渐形成了自己独特的企业文化，成为盛开在中原餐饮业的一朵奇葩。



第1

2009『第一品牌』巡展

