

发展
足迹

足迹·餐饮特辑

食道中原

从“没啥吃”到“吃点啥”

老字号,承载中原悠久饮食文化

民以食为天,无论何时何地,只要提起饮食,人们总有谈不完的话题。郑州原来只是河南的一个小县,名气远不及洛阳和开封。自从1954年成为河南省省会以后,郑州的政治、经济、文化得到飞速发展,郑州的美食名吃也得到更好的传承和发扬。再加上郑州位于中原地区,横贯陇海,纵穿京广的重要交通位置,火车带动了这座城市商业贸易的发展、移民的流动,对外来文化的接纳,使得任何一种菜系在郑州都可以找到自己生存的价值,各种南北菜肴在中原碰撞,中原文化的包容性特点也得以体现。

提起传统美食,北京的“全聚德烤鸭”,西安的“老孙家泡馍”,天津的“狗不理包子”等都是历史悠久、享誉中华的名吃。而在郑州人的眼里,“老三记”的美味可一点也不比它们逊色。

所谓的郑州“老三记”,指的是“合记烩面”、“蔡记蒸饺”和“葛记焖饼”。这三家饭店都有半个多世纪的历史,其饭菜无论

色、香、味都是上佳的极品,独特的配方和老字号的名声,更是享誉中原。因此在很长一段时期里,郑州人不管是家庭聚会还是宴请宾朋,能够到“老三记”吃一顿,既满足了肚子,也挣足了面子。

这些早已刻印在老郑州人记忆中的美食品牌,在历史的变迁中留下了一个个坚实的脚印,也见证了郑州饮食业的兴衰与沧桑,振兴与发展。城市的改造、行业的发展使这些老字号一次次地历经着变革,但始终继承发扬着中原饮食文化的光荣传统。

市民王黎玲女士今年68岁,是个地地道道的老郑州,一辈子从事饮食行业的她对于郑州餐饮行业的发展颇有感慨。“郑州餐饮行业的变化真是翻天覆地。改革开放以前,国家实行计划经济,人民生活水平还比较低,出门吃饭对于普通的家庭来讲还是一件很奢侈的事情。过去出门吃饭都要用粮票,限制了人们的消费,饭菜的种类也仅限于一些家常菜。郑州市像样的饭店只有几家国营饭店,比如七一饭店、花园路饭店和福寿街饭店,但食客不多,饭馆里一般都是门庭冷落。”

一座城市的饮食,承载着这座城市的历史和文化。60年来,随着郑州发展的日新月异,郑州人的餐饮娱乐生活发生了翻天覆地的变化。从过去仅是为了填饱肚子,到今天餐饮已成为人们享受生活的一种主要方式,郑州人对吃的选择也更加丰富。

见习记者 万佳/文
晚报记者 赵楠/图



百花齐放,餐饮体现郑州人高品质生活

选择。

随着家庭厨房社会化和外出就餐经常化这种消费观念的转变,以家庭消费为代表的大众化餐饮市场和节假日市场不断扩大,快餐、小吃、家常菜和风味酒楼市场继续看好,餐饮食品加工领域不断拓宽。郑州的餐饮业持续快速发展。据调查,家庭私人消费在很多餐馆的消费比重中已占到80%,企业节假日市场的经营额较平日普遍增长20%以上。家庭消费中食品消费的比重继续攀升,节假日市场和旅游市场对餐饮业的拉动作用将更加明显。

市民杨先生是个自由职业者,典型的80后,工作闲暇之余的爱好就是和一群朋友吃遍郑州的大街小巷。传统的餐馆已经很难引起年轻人的注意,如今在郑州,日本料理、韩国料理、法国菜、意大利菜、泰国菜、越南

菜等逐渐被人们所接受,我们可以足不出户就品尝到世界各地的美味,这样丝毫不夸张。甚至是燕鲍翅,过去人们想都不敢想的奢侈消费,如今也不再是什么新鲜东西。

杨先生说:“现在年轻人更多追求的是享受生活的方式,喜欢尝试新鲜事物,喜欢有情调的氛围。吃,对于年轻人来说,早就不再只是为了填饱肚子。对于吃的讲究,正是当下人们生活条件的提高,以及对高品质生活追求的最好的体现。”

曾几何时,一个有关郑州餐饮扫描式的帖子也曾经在网络上风靡一时,帖子中所含内容大到不同菜系、档次、代表饭店的位置,小到某种特色菜肴的分布,不失为一张详尽的郑州“餐饮地图”,而这位在网上灌水的老兄对郑州餐饮的熟悉程度也正是“会吃”的一种真实写照。

改革开放之前郑州的餐饮行业仅限于传统豫菜、各种面食,具有浓重的北方特色。而今,街头巷尾各种特色餐馆,来自全国各地的不同菜系、异域美食、小吃大餐,诱惑着食客们的味蕾,令人眼花缭乱、难以

豫菜复兴,传承中原文化传统底蕴

面小型化等方面的特点将更加明显。

而在郑州餐饮业蓬勃多样化发展的同时,豫菜的传承与发展也不容我们忽视。在一个相当长的时期里,在外来文化、外帮菜肴的冲击下,豫菜的发展较为迟缓,在全省餐饮市场的结构成分中位次靠后、权重较低,这和我省作为一个文化大省、中国饮食文化的发祥地、历史上中国烹饪的主流地位极不相符。

说起豫菜,阿五美食总经理樊胜武说:“豫菜,是一个古老的菜系。曾被烹饪界认为是中国各大菜系的渊源。很多烹饪界的权威也都认为,豫菜是中国八大菜系的‘母亲菜’。同时,豫菜也曾经作为‘宫廷菜’而享誉大江南北。”豫菜五味调和、质味适中是河南的地理、气候、历史、文化决定的,包容与和谐就是豫菜,因此,豫菜的继承、创新、发展自然不能脱离这一精髓。豫菜品牌和

文化餐饮的建设,也正是以此为基础,这是河南餐饮业界品牌、文化建设的必经之路。

从2007年我省强力推进振兴豫菜工程,出台《关于振兴“豫菜”工作实施意见》,制定“豫菜”标准,并且制定了评定标准和评定细则后,我省振兴“豫菜”工作保持着强势推进的势头,有力地增强了我省“豫菜”持续发展的活力。现如今,阿五美食、阿庆嫂、顺顺轩等“豫菜品牌示范点”的崛起,挑起了豫菜复兴的大旗。

随着消费者日趋重视生活质量和品位,郑州的餐饮业将更多地自身发展与环境保护、资源节约、健康生活等密切结合起来。色香味、价格、环境这三大要素,已经成了郑州市民饮食文化的追求。随着各种饮食元素的不断碰撞,相信郑州的饮食文化能够不断注入新的活力。

业内人士分析,如今郑州的餐饮消费市场,已从价格、品种选择为主,向价格、品位、氛围、服务和品牌文化等综合型方向转变,选择性和理性化消费特点日趋增强。人们消费更加注重卫生、环境、服务、特色等需求,追求品牌店、特色店和名牌餐饮企业的势头更加明显。餐饮市场上个性化特色经营突出,品牌、特色餐饮备受青睐。

随着国外资本、管理和品牌的大举进入,郑州餐饮市场的饱和度将越来越高,餐饮的多元化、细分化和个性化趋势增强。在传统菜系越来越淡化的同时,国外的菜系却得到强化和突出,西餐料理变得越来越普遍。随着社会生活日益多元化,餐饮形式也紧随其后,休闲餐饮、浪漫餐饮、沙龙餐饮、旅游餐饮、娱乐餐饮、会展餐饮等将会更多地进入人们的生活。餐饮企业在品牌特色化、运营产业化、业态多样化、店

