

郑事

国际中餐高峰论坛

INTERNATIONAL CHINESE FOOD SUBMIT FORUM

支持单位:世界中国烹饪联合会/中国烹饪协会/河南省商务厅/河南省旅游局/河南省酒店业协会

主办单位:河南省餐饮与饭店行业协会 承办单位:河南阿五美食有限公司

协办单位:河南省黄河迎宾馆/河南井田文化传播有限公司/河南中源影业有限公司/郑州报业集团/河南电视台公共频道/联合利华饮食策划/洛阳杜康控股有限公司/河南平泽农业科技有限公司/德台欣和企业食品有限公司



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”。近年来,豫菜渐行渐近,复兴豫菜的脚步声铿锵而来。昨晚,“让世界品味中原暨阿五复兴豫菜十周年颁奖盛典”在河南电视台播出,传承和复兴豫菜再次引发关注。今后,豫剧、豫菜、武术将成为河南叫响世界的三大“名片”。

郑州晚报记者
孙娟/文 马健/图

中外700名流际会郑州,纵论世界中餐 《舌尖上的中国》美食顾问董克平、著名导演张纪中盛赞豫菜 用最寻常的食材,烹出不寻常的美味 阿五美食今年将在美国、法国开店 豫菜走出国门 让世界品味中原

河南最大的餐饮论坛,豫菜成品评“主角”
700名中外嘉宾齐聚郑州,探索豫菜复兴之路

今年3月25日,“让世界品味中原暨阿五复兴豫菜十年之路”系列活动在郑州黄河迎宾馆举办。来自美国、法国、英国、意大利、荷兰、新西兰、澳大利亚、新加坡、马来西亚、韩国、日本、加拿大,以及中国北京、上海、澳门、台湾等国家和地区的700余名中外嘉宾、行业领袖齐聚郑州,纵论世界中餐大势,解析中国餐饮走向,探索豫菜复兴之路。

这场被誉为“国际中餐高峰论坛”的“思想盛宴”,豫菜成了名副其实的“大明星”。

作为东道主,河南省餐饮与

饭店行业协会会长曲安民说,河南悠久的历史成就了厚重的文化,也孕育出了烹调美味。河南省旅游局副局长何琳介绍,作为旅游的六要素之一,历史悠久、五味调和、文化厚重的豫菜正在引起世界越来越多的关注。

世界中国烹饪联合会杨柳会长在发言中介绍,近年来海内外中餐业在中餐饮食文化传播方面做出了一定贡献,“阿五美食”十年间在复兴豫菜和推动中餐走出去等方面所做的贡献和取得的成绩有目共睹。她呼吁世界中餐业同仁团结进取,赢取中餐新的辉煌。

《舌尖上的中国》美食顾问董克平盛赞豫菜
不贵、好吃、好看,又健康、养生



《舌尖上的中国》美食顾问董克平

著名美食评论家、《舌尖上的中国》美食顾问董克平曾留意到阿五网站有一个每季新菜,2014年

2~3月的新菜非常有趣:一是没有什么名贵的食材,二是这些菜的制作都很讲究。比如说鸡汁冬笋,还有清汤萝卜丸子,他觉得这些菜对于春季来讲都是应季的食材,不贵、好吃、好看,又健康、养生,很接地气儿,因此,“阿五受欢迎是理所当然的。”

活动现场,阿五品牌创始人樊胜武与两位加盟商现场签约,曾执导《神雕侠侣》《笑傲江湖》等电视剧的著名导演张纪中先生百忙之中赶到现场,上台见证了这一历史时刻。

“精选河南本地特色食材,采用地道的豫菜烹饪技法,充分展现出豫菜质味适中的特点,用最寻常的食材,烹出不寻常的美味。这才是中华烹饪的精髓。”张纪中在品鉴会现场感慨。

钓鱼台国宾馆副总厨师长侯仲华亲自参与“豫菜品鉴会”菜单制定
豫菜“善于制汤”凌晨1点开始熬高汤

最受世界瞩目的是“豫菜品鉴会”,由吕长海、赵继宗、杜新敬、侯仲华、樊胜武、李志顺、张仁平、李保军、陈伟、顿玉松、赵晓安、万耀均、成国富等15位中国烹饪大师亲自主理,樊家卤鸡、酸辣乌鱼蛋汤、红烧黄河鲤鱼、阿五炒饭等特色豫菜一亮相。它们中没有“鲍参翅肚”等名贵食材,都是精选河南本地特色食材,采用地道的豫

菜烹饪技法,充分展现豫菜“五味调和、质味适中”的特点。

同时,独具中原特色的宴席“上菜秀”首次亮相,两个河南娃在爷爷的带领下步入舞台,向观众讲述了一个关于豫菜头菜“黄河鲤鱼”的故事。随后,伴随着古乐,50多位身着旗袍的中原女子手端“红烧黄河鲤鱼”缓缓走来,让人仿佛回到4000多年前的钧台,接受了一

场中原文化的洗礼。

河南省餐饮与饭店行业协会副会长、郑州颐顺轩董事长李志顺说,此次宴会的菜品是一个一个“抠”出来的,钓鱼台国宾馆副总厨师长侯仲华大师亲自参与。为了让嘉宾品尝到豫菜“善于制汤”的特点,宴会组从凌晨1点便开始熬高汤,15位大师亲自上阵,“豫菜品鉴会”最终完美绽放。

豫菜再出国门,阿五美食现场签约美国、法国
豫菜五味调和 不存在异域障碍

2010年,阿五美食在澳大利亚开店,成为首家走出国门的豫菜餐饮企业。

本次活动中,最吸引眼球的莫过于新派豫菜第一品牌、国际中餐名店阿五美食现场签约美国、法国,今年将在美国洛杉矶、法国开设连锁店。

让老外爱上中国味道容易吗?河南省餐饮与饭店行业协会副会长、阿五品牌创始人樊

胜武说:“豫菜五味调和,质味适中,有任何喜好的人都能适应,澳大利亚店生意红火就是一个例证,相信美国和法国的食客也会为中国味道倾倒。”此次豫菜再出国门,而且是发达国家美国、法国,这对河南餐饮和阿五美食都有着特殊意义。

世界中国烹饪联合会会长杨柳认为,“阿五”这几年发展很快,他的团队经常代表河南

到世界各地参加比赛,率先提出豫菜抱团打天下的理念,为豫菜的复兴奠定了良好的社会基础。

世界中国烹饪联合会副秘书长、马来西亚雪隆姑苏慎忠行餐饮公会执行秘书锦芳表示,因为豫菜的特点就是“五味调和、质味适中”,所以不存在异域障碍,我们也正在积极鼓动阿五美食来马来西亚落户。”

“抱团”打天下,豫菜可期最终实现餐饮产业化
豫菜需要杰出的企业家和可复制的模式

目前,共同致力于豫菜复兴的河南餐饮业如何才能抱团闯天下?

中国厨师之乡长垣县烹饪协会会长江榜成认为,在食客的进餐体验中,健康、文化、味道三者缺一不可。“如果餐饮企业都这样定位,一定能抱团闯天下。”

河南鲁班张餐饮有限公司董事长张书安表示,首先要传承

中华产业文化,让更多河南餐饮企业在此平台上发展,同时让豫菜成为河南餐饮市场的主力军。这样抱团才更接地气。

中国烹饪协会副会长卢永良则说,地气也是菜系发展的根本,让菜肴讲故事。“食材好,食才好,让消费者吃上地道的豫菜就必须保证原材料的纯正,突出豫菜自然养生之味,从食材方面保障豫菜复兴。”

樊胜武谈及豫菜感触良多:一直在为豫菜复兴做着各种努力,希望河南餐饮企业能够共同努力,弘扬豫菜文化,在国内甚至国际上占据一席之地。

河南省社科院副院长刘道兴认为,豫菜需要杰出的企业家,需要好的员工队伍,同时,还要重视厨师、厨艺,并将其概括提升为可复制、可连锁的模式,最终实现餐饮产业化。