

初秋的中午,英协路,易名后的阿五黄河大鲤鱼。

热气腾腾的三口大锅里,是竹篾包裹着的一条条黄河大鲤鱼,厨师不断地用长长的大勺认真地往鱼身上浇着汤汁,与艺术家泼墨有着异曲同工之妙。

待食客点单,厨师迅速取出一条,熟练去掉竹篾,一条与众不同的鲤鱼跃然盘中,它没有常见的大肚子,体型修长。细心的,还会发现,鱼鳃上打有“黄河金”三字。苏瑜



越是质朴的菜品,越能俘获吃货的心 把黄河鲤鱼打造成河南的一张美食名片

**选鱼像选美
黄河金鲤鱼前三个月喂豆浆,8年才能长到7斤多**

黄河是华夏民族的母亲河,黄河鲤鱼是母亲河的天然馈赠,尤以流经河南境内的黄河产出的鲤鱼最为鲜美。历史上,黄河几经改道,经常枯水、断流,加上污染,野生的黄河鲤鱼越来越少,也越来越退化。而在“泥池子”里养殖的普通鲤鱼,会有很大的土腥味。

黄河金的鱼种是河南省水产研究院优选野生黄河鲤鱼,历时32年,经过九代提纯复壮而来的。

好的基因是前提,更重要的是喂养方式。黄河金鲤鱼放养在万亩黄河涂滩半流动的沙滤水中,用生物制剂调理水质,鱼的生长环境接近野生。养殖密度比普通鱼低了一半,养殖周期则比普通鱼至少长一倍。2.8斤的鱼3年才能长成,7斤多的鱼则需要8年。

前三个月的鲤鱼用豆浆喂鱼,鱼稍大些投放的生物饵料,则达到人可直接食用的标准。这样养出来的鲤鱼接近野生鱼体型修长、金鳞赤尾的特点,而且鱼的肉质细嫩,鲜美滑爽。

而在捕捞前,黄河金生态鲤鱼要停食80天,最大程度保留鲤鱼天然的野性与活力。即便如此,一条黄河金生态鲤鱼想见到阿五的食客,仍然需要过三关。

阿五选鱼,标准跟模特选美差不多。以用量最多的鱼为例,体重要2.71斤~2.8斤的,条条精选,多一克少一克都不要;体长要43~45厘米的,身材还得是黄金比例,即必须是1:3.4~3.6。

阿五选鱼看上去很苛刻,但这是餐饮标准化的必经之路。

**郑州的特产
黄河大鲤鱼终将跃龙门**

鲤鱼在我国历来被尊为“诸鱼之长”或“鱼王”。开封乃至中原地区,更因那道举世闻名的“糖醋软熘鲤鱼”而一度成为“食品上味”。

在河南,做黄河大鲤鱼的餐饮企业有很多,过去12年,阿五的黄河大鲤鱼作为畅销单品,累计销量已达350万条,但阿五放弃品牌的多年积累,以黄河大鲤鱼做招牌,还是面临着极大的挑战。

易名后的阿五黄河大鲤鱼销量如何?据统计,阿五单品聚焦黄河鲤鱼前,单店一天销量平均为二三十条,现在,最高的店面一天卖出黄河鲤鱼100多条,照此推算,阿五所有店面一天就能卖出1.5吨黄河鲤鱼!

进店可以看到,不管是七八人的大台还是两三人的小台,几乎人人面前一条鱼,有一位老先生,因为客满排队,他就主动提出坐到候客区,一个人点了一条近三斤的鱼,吃得非常尽兴。

不但中国人喜欢吃黄河鲤鱼,外国人也慕名而来!颜值颇高的东欧美女、非洲的黑人姑娘、一对来自美国的夫妻等,尝过后大为惊喜,忍不住为阿五黄河大鲤鱼点赞代言。

事实再一次证明,不按常理出牌的阿五品牌创始人樊胜武精准地把握住了食客的心。当然,这一切都源于他对自己厨师团队的自信。无论是从去腥筋、三叉骨到两次按摩,到解切标准的9刀,再到采用香菇与高汤提香,阿五黄河大鲤鱼都尽可能做到了极致。

在吃的法则里,风味重于一切已然开始向健康养生过渡。《食疗本草》称:“将鲤鱼煮汤食,最有补益而利水。”阿五在食客吃完黄河大鲤鱼这道菜后,特别赠送炖鱼头酸辣汤一份,既保留了鲤鱼整吃的消费习惯,不破坏认知,养生之余,又以酸辣复苏味蕾。樊胜武怀着对食物的独特理解,在不断的尝试中寻求着转化的灵感。

**厨房的秘密
在厨房里实施交通法**

对于一个餐厅来讲,负责出品的后厨,是最重要的。

走进阿五的后厨,但见物品摆放有序。红菜墩用来切熟食,多是肉制品类,搭配红色刀把的菜刀;切素菜都用绿菜墩,搭配绿把菜刀。

这只是一个细节,至于提前的制汤、备料,以及高峰期一个伙口完成50道左右菜品,凉菜1~2分钟完成,热菜中快炒3分钟左右完成,都已经成为操作中的标准化流程。

“在进入厨房之前,所有人员都要戴上一次性卫生帽和脚套。”阿五的厨师长说,“我们在厨房里设置了有交通标志的双向通道、励志标语,员工行走井然有序,防止不必要的碰撞和摩擦。在厨房里实施交通法,在我省尚属首列。”

阿五还是全国第一批入选白百合工程的5家餐饮企业之一。“白百合工程”是2004年在土耳其实施的一项餐饮清洁安全工程,欧洲的消费者相信——悬挂着“白百合”标志的餐厅,其食品安全值得信赖。

厨房的秘密,表面上是清洁安全,往深了说,是水与火的艺术。其实,说穿了,无非是人与天地万物之间的和谐关系。因为黄河对人类的无私给予,因为人类对美食的共同热爱,所以,厨房的终极秘密就是——没有秘密。

樊胜武深谙此道,在去年出版的“印象阿五”《一五一食》中,他在“豫菜”章节之后,把阿五数年来畅销的特色菜的菜谱,安然公布于众。



**五味的调和
豫菜不以华丽逞一时,而以醇厚平和续千年**

在樊胜武办公室一隅的书案上,他习练的“味道”两个大字虽略欠章法,但别具一格,气息扑面而来。据说,他无比喜爱这两个字,目前已收藏不同书法家的作品20余幅。

和全世界一样,汉字也用“甜”来表达喜悦和幸福的感觉。这是因为人类的舌尖能够最先感受到的味道,就是甜。而酸味能去腥解腻,提升菜肴的鲜香。在烹制肉类时,酸味还能加速肉的纤维化,使肉质变得更加细嫩,促进消化,增进食欲。当酸味和甜味结合在一起时,它还能使甜味变得更加灵动,更加通透。

也正因为此,除了主打的红烧,糖醋成为黄河大鲤鱼的最佳制法。当然,也成为老人和孩子的最爱。

五味使中国菜的味道千变万化,在厨房里,五味的最佳存在方式,并不是让其中有某一味显得格外突出,而是五味的调和以及平衡。

而这一点,在豫菜中体现得尤为突出。豫菜厨师讲究“烹必匀和,平嗜味、除殊味、提香味、藏盐味、定滋味、五味调和百味香”。也正因此,豫菜适应性强,男女老少适口,四面八方咸宜。

这同样也是阿五豆腐、阿五炒饭,以平和但不平常的味道,吸引食客的深层原因。不偏甜、不偏咸、不偏辣、不偏酸,而于甜咸酸辣之间求其中、求其平、求其淡。

豫菜不能像麻辣的川菜、香辣的湘菜那样凶猛地侵略我们的味觉,却能润物细无声地让我们的舌尖领略鲜味的美好。在人们情感诉求越来越多元化的今天,食客对吃的情感追求也会更丰富,越是质朴的菜品,越能俘获吃货的心。

**豫菜的头牌
阿五=黄河大鲤鱼=豫菜**

10多年前,时任香港特区立法会主席范徐丽泰到访郑州,想品尝中原的豫菜。接待部门找遍郑州二星级以上的酒店,竟然没有一家专营豫菜。如今,豫菜的字号已经遍布中原名城。

也许有人并不知道,2004年,樊胜武在郑州建业路刚开始创业的时候,那一间小店还叫阿武美食。彼时,身为中国烹饪大师的他,刚从五星级大酒店辞职,他的想法很简单,开一家豫菜馆。

10年后,在竞争分化的年代,樊胜武开始思考做一个菜系对品牌的负担。阿五聚焦黄河大鲤鱼,就是为了让所有人都记住豫菜。

收缩才能聚力。传统中餐“大而全”经营模式已不合时宜,聚焦细分、单品为王时代已然来临。除了头牌菜阿五黄河大鲤鱼,阿五在原来的150道菜中精选了50多道经典菜肴予以保留。

长期以来,身为菜系之母的豫菜缺少对等代表名菜,消费者削尖认知有待唤醒。就像大家喝咖啡选星巴克,吃披萨去必胜客,品牌与品类“逆等”成为新消费群体的消费选择模式。

“烩面、胡辣汤作为一种风味小吃,不足以代言河南美食,唯有黄河大鲤鱼当之无愧。”

人们一说吃豫菜就想起黄河大鲤鱼,想吃鲤鱼就去阿五黄河大鲤鱼,这是樊胜武的梦想。他预言:阿五黄河大鲤鱼将掀起鲤鱼热,今后,烩面、胡辣汤代表豫菜的时代结束了!

时光荏苒,店名三易,樊胜武复兴豫菜的初心,从未改变。