

阿五黄河大鲤鱼品牌创始人
中国烹饪协会副会长
樊胜武



前不久,海上丝绸之路美食盛宴在“鲤城”泉州举行,来自全国各地的餐饮名家聚会于千年古刹开元寺。看着寺院墙上“鲤城”的介绍,人群中一个高个子的中年人感慨道:“多少年前中原人迁徙福建成为客家人,现在做黄河大鲤鱼的我又从黄河岸边的鲤鱼之城来到几千公里外的南方‘鲤城’,真是太有缘分了。”

这个说起鲤鱼就动情的人,正是阿五黄河大鲤鱼品牌创始人、中国烹饪协会副会长、人称中国“鲤鱼王”的樊胜武。王一品

一生做好一条鱼

专访“鲤鱼王”樊胜武

赋予食材生命力

作为一名优秀的厨师,樊胜武即使成为中国烹饪协会的副会长,也没有忘了自己的初心。在他看来,一个好厨师,应该像一个艺术家,用最符合时令节气的好食材,用最专注的匠心,烹饪出艺术品一般的美味来。

樊胜武曾多次专程前往郑州桃花峪,这个黄河岸边的古战场,作为处于黄河中游和下游的分界点,这里是黄河鲤鱼的黄金生长带。此处的黄河流速缓、河床宽,日照时长高于别地,对于鲤鱼生长来讲,有着得

天独厚的优势。“鲜活的好食材,只有心怀敬畏去烹制,才会鲜美无比。”樊胜武指出,在阿五黄河大鲤鱼的制作规范里,不仅要活鱼宰杀、刮鳞去腮、冷藏静置两小时排酸,而且要去除三叉骨、抽腥筋,两次按摩,花刀解鱼,炸至定型,标准化烧制。只有经过这一系列的工艺流程,一道肉质筋软、没有腥味的黄河大鲤鱼才能上桌。匠心是什么?匠心不是口号,而是一个个标准化的流程。

正是因为樊胜武的坚持和“折腾”,豫菜在这些年才得以

为更多的人所知、所爱。从更名以来,阿五各店的鲤鱼销量激增。以前一个店平均一天销售30条左右,现在平均每天销售100条左右。黄河鲤鱼一天平均总销售约为1.5吨,而且这个纪录还在不断刷新。而其影响的,不仅仅是这个城市或来自他乡热爱美食的食客们,还有豫菜这个行业。

“阿五更名”成为“2015年度中国餐饮业十件大事之一”。无论是鲤鱼品质,还是行业影响,樊胜武都是当之无愧的中国“鲤鱼王”。

只想做好这条鱼

一家成功的饭店,不仅是个吃饭的地方,还应该有烟火气,有街邻四舍的悲欢离合和周围环境的阴晴圆缺。一个温暖的都市更是充满着人情味儿,就像熬一锅老汤,绵延醇厚,历久弥新。

“我有我的快乐和追求,绝不仅仅是账本上数字的增长,更多的是店堂里人声交织的热闹。”正是这份热情与执着,让樊胜武一直坚守着这份事业。

2015年临近父亲节时,郑州的天异常燥热。那时候,樊胜武正筹划着更名一事,不知前路如何,纠结到夜不能寐。彷徨之时,他突然很想念父亲。樊胜武的父亲生于1928年,去世于2002年。因为早年参军在西藏得了雪盲,常年离不开眼镜。当了一辈子村支书,不占公家一分钱便宜,清贫职守,以至于樊胜武读厨师技校时曾因凑不足600元的学费而只能读半个学期。

翻开老家长垣县的功臣簿,第一人便是樊老先生。他早年参加多次大型战役,数次立功,荣获12枚勋章,却在1958年最困难的时候放弃“铁饭碗”,回到长垣县城关公社姚寨

大队务农。“小时候家里孩子多,粮食不够吃,父亲是战斗英雄,本可以享受国家照顾,但都被他坚决拒绝了。长大后我对父亲充满感激,因为从他那里得到了一生都受用不尽的财富——坚韧、正直、淡泊、不怕苦、打不倒。”樊胜武回忆道,“坚守,不忘初心,大公无私,父亲真的是做到了一辈子。就是这种精神,成了推着我不停走的最大动力。这辈子,我只想当个好厨师,为豫菜发展献上绵薄之力。”

长期以来,阿五背负的担子太重了。豫菜博大精深,提起豫菜,代表菜有很多,食客们一头雾水。杭州的西湖醋鱼,阳澄湖的大闸蟹,我们郑州的豫菜到底什么好?必须突出一个,唯有聚焦单品,才是打造品牌的必经之路。因此,阿五更名的目的只有一个,为了豫菜走得更远。

樊胜武的故乡长垣,是中国著名的厨师之乡。然而,在20年前,河南厨师却遭遇了豫菜最没落的时候,连工作都不好找。“想让人尊重,首先得自己做好,所以我下大功夫做好产品,自己花钱宣传豫菜,就是

源于一种情结:给豫菜争光,给河南厨师争光,给咱厨师之乡争光。”樊胜武表示,“阿五是我的作品,豫菜是我的使命。我常说,我不会干其他活儿,我这一辈子只求做好一件事:把黄河大鲤鱼做好。而长远的方向,是往百年品牌上走。我希望河南餐饮出一个名牌,就像那些百年老字号一样,不断传承。”

如今,经济形势发生了变化,这个时代也在发生着巨变,餐饮业面临的早已不是前些年高利润的时代了。但在樊胜武看来,任何时代,吃饭这件事都不可取代,餐饮业永远是朝阳产业。只要品牌在,只要产品好,不管外在环境如何,都能不惧风雨。

阿五坚持不上市,也不搞其他产业,因为樊胜武不是在做生意,他只想实实在在把产品打磨好,哪怕到最后只守着一家店。

“我觉得,一家成功的饭店,不仅仅是用来填饱肚子的,而应该是一条街道、一片社区的宴会厅。这里有大家的故事,更有我们的故事,下一个十年,再下一个十年……依旧。”樊胜武如是说。



阿五黄河大鲤鱼
郑州英协路店

敢于“自我革命”

熟悉樊胜武的人都知道,他是“阿五美食”的掌舵人。去年夏天,他把经营12年的“阿五美食”更名为“阿五黄河大鲤鱼”。

随着消费者认知的改变,过去是,到饭店吃什么?现在是,吃什么去哪儿?“大而全”的竞争模式已经落伍,聚焦单品、打造爆款才是大势所趋。

说起北京,大家会想到烤鸭;说起湖南,就是剁椒鱼头;说起福建,是佛跳墙……每个菜系,都有一道最具影响力的特色菜。那么,对于以豫菜为先天基因的阿五来说,当务之急就是梳理出豫菜头牌。

通过历时三个月高达1万份的市场认知调查,樊胜武发现,60%的顾客认为黄河鲤鱼最能代表豫菜。而且经过统计和梳理,过去12年来,阿五累计售出黄河鲤鱼350万条,是创办以来最畅销的特色菜。

中国人向来讲究宴之有“鲤”,逢年过节、寿诞嫁娶,任何欢乐的时刻,鲤鱼都不可或缺,可以说鲤鱼在人们心中一直是拼搏进取、成功吉祥的象征,鱼跃龙门的典故更是家喻户晓。

再者,黄河长约5464公里,“铜头铁尾豆腐腰”,河南段的鲤鱼最好。黄河鲤鱼作为四大名鱼之首,味道鲜美、肉质细嫩,曾多次上过国宴,新中国的开国第一宴就有此菜。梳理出豫菜“头牌”之后,樊胜武决定聚焦黄河鲤鱼,二次创业。尽管更名之事引起舆论一片哗然,但他却说:“改了名字,最坏的结果,也不过是关店。哪怕是剩下最后一家店,我有一技在身,也不至于没有饭吃。”

如果不怕失去,那还有什么可怕的?去年7月的最后一天,“阿五美食”所有门头一夜之间全部换成了“阿五黄河大鲤鱼”。