

得姓故事

樊

出于姬姓，以国为氏，是中国姓氏排行第102位的姓氏，源于河南济源

起源简述

周太王的后代仲山甫因为作战有功被封到樊地(今河南济源)，他的后代以国号为姓。春秋战国时，樊姓氏族以此为源，北入山西，东到山东，南迁湖北、江苏，西徙陕西，与当地氏族世代共处。著名人物有西汉大将军、左丞相樊哙，唐代巾帼英雄樊梨花。在古代，樊氏的望族大多聚居在上党。先秦时期，樊姓活动主要在河南和陕西一带。进入秦、汉以后，西部、西北和中原的樊姓发展相对较快，到隋朝初期，在山西南部的上党地区，河南南部的南阳地区形成了樊姓望族。进入唐、宋时期，樊姓向南和向东部发展，很快进入皖赣苏浙地区，到明、清时期各地都有樊姓的足迹了。樊姓的第一大省为河南，大约占全国樊姓人口的18%。

“樊”姓兴豫菜 “饭”食香世界

——访阿五黄河大鲤鱼品牌创始人樊胜武



4月20日，记者来到阿五总部，走进樊胜武的办公室，发现这里俨然是一个小博物馆。不仅收藏着一桌用五颜六色的石头雕刻而成的精美“硬菜”，就连樊胜武过去用过的十几部传呼机、手机等通信工具，甚至是小时候看过的连环画册，也被精心放置于一个玻璃柜中。显然，这是一个有心人。“我喜欢搞收藏，没事时看看这些老物件，总是能勾起一些美好的回忆。”樊胜武笑着说。樊胜武告诉记者，樊姓算不上大姓，名人也相对少一些。“我希望成为樊姓最有名的厨师，在历史上留下一笔。毕竟，‘樊’同‘饭’谐音。”

郑州报业集团全媒体记者 徐刚领/文 周甬/图

从“阿五美食”到“阿五黄河大鲤鱼”的飞跃

樊胜武可以说是一个闲不住的人，也是一个话题不断的人，从“让豫菜站起来”到“豫菜抱团打天下”，再到“让世界品味中原”；从“豫菜是八大菜系之母”的大讨论，到更名“阿五黄河大鲤鱼”，再到“食材全面升级”，总是吸引着食客和媒体的目光。

去年7月，阿五用了12年的“阿五美食”一夜之间被“阿五黄河大鲤鱼”取代，这不得不说是个大胆的决定。一个饭店的更名，竟然被评为2015年中国餐饮业十大事件之一。

提及此事，樊胜武用得最多的两个词就是“聚焦”“重新定位”。他认为，随着行业细分，竞争加剧，过去人们是“到饭店，吃什么？”现在则是，“吃什么，去哪里？”这样的转变就让“美食”的定义显得过于宽泛，于是不禁要去思考到底美食是什么？正是这样的思考，才有了阿五的这一次蜕变：阿五代表豫菜，那么豫菜的“头牌”又是什么呢？

经过为期三个月高达上百万份的市场调查，百万食客给出了答案——黄河大鲤鱼就是豫菜的头牌。所以阿五重新聚焦、定位，阿五等于黄河大鲤鱼，黄河大鲤鱼就是豫菜头牌。樊胜武说：“首先是食材好，黄河大鲤鱼作为中国四大名鱼之首，肉质细嫩，营养丰富。黄河5000多公里，素有‘铜头铁尾豆腐腰’之称，河南段的鲤鱼最好。其次，有文化。鱼跃龙门，宴之有鲤，年年有鱼，卧冰求鲤等，鲤鱼的典故可谓家喻户晓。此外，从开业到现在，我们也一直在卖着鲤鱼，已经卖了350万条。是阿五创办以来最畅销的特色菜。”

食是什么？正是这样的思考，才有了阿五的这一次蜕变：阿五代表豫菜，那么豫菜的“头牌”又是什么呢？

食材全面升级，开启“品牌+”的时代

回想更名之初，樊胜武说，内部也有很多争议，包括亲戚、朋友、家人，都不理解。甚至一些领导也提醒说：“阿五已经成为河南的一张名片，不是你一个人的，不能乱改。”

当然，也有人在看笑话，造谣说阿五换老板了，倒闭了；还有人说变“鱼馆”了。更名之初，营业额成断崖式下降。聚焦黄河鲤鱼以后不喜欢吃鱼的，不来了；加上菜谱瘦身，从100多道菜减少到了70多道，喜欢吃原来某一道菜的人不来了；以及优惠取消，原来奔着打折促销的也不来了。而门头更换，食材升级的背后，成本在不断增长。经营压力可想而知，但是阿五坚持下来了，而且客人越来越多。

近日，阿五黄河大鲤鱼动作更大，食材全面升级，开启

“品牌+”的时代。据了解，仅油品升级一项，阿五每年都要增加上百万元的费用，这被称为“把钱花在顾客看不见的地方”。

“做餐饮没有食品安全保证，一切都是零。”樊胜武说，“我不是生意人，我是在做一项事业。”作为行业公认的“豫菜形象大使”，樊胜武做的很多事情并不赚钱，而是在为行业做贡献。樊胜武说，近年来投资的宣传费用，80%用来宣传豫菜，只有20%用来宣传阿五。对于用品牌思维的樊胜武来说，“打造品牌的道路上，不计成本。”樊胜武更是坚信，“只有守正，才能出奇，追求梦想的路上没有捷径。”

“我就是个做菜的厨师。”樊胜武说，“人这一辈子就应该专注一件事，一米的宽度做出一万米深，这才是真正的匠人精神。”

《百家姓·起源故事》开机

第二集 宋姓开拍

从呱呱落地开始，姓氏文化就以父母赐名的方式进入了每一个人的生命。当你长大后步入社会，开始为生活奔波，姓名似乎渐渐沦为了一个个区分个体的代号，你的姓氏从何而来？背后有着怎样的故事？那个最初赐予你姓氏的人是谁？郑州报业集团投资拍摄的百集系列剧《百家姓·起源故事》将告诉你答案。

作为省会主流媒体，郑州报业集团一直致力于大力弘扬社会主义核心价值观，先后投资拍摄历史剧《糊涂县令郑板桥》、反腐大片《第一大案》。《百家姓·起源故事》作为郑州报业集团推进“报业+”战略、进军文创领域的又一新作，旨在“用百家故事追溯祖根文化，用同宗同脉凝聚中华同心”。

在距今一周前的4月16日，《百家姓·起源故事》于横店影视城低调开机，没有奢华盛大的典礼，舍弃觥筹交错的寒暄，开机当日剧组便投入到了紧张的拍摄中。不到一周的时间里，郑州报业集团投资拍摄的《百家姓·起源故事》中第一集陈姓的拍摄就宣告完美收官，第二集宋姓的拍摄已于23日下午在横店影视城汉街悄然开始。

除了业已收官的第一集，第二集宋姓的拍摄仍将继续秉承郑州报业集团传播中华文化、传承姓氏文化的使命，以生动的故事、丰富的内涵围绕着宋姓的来源、含义、得姓始祖，展开详实、权威的讲述，力求用最易于被观众接受的影像化形式，深入浅出地解读延续五千多年的中华传统文化。

郑州报业集团全媒体记者 杨丽萍

与人为善，吃亏是福

对于樊姓，樊胜武也有一定的研究，知道这个姓是源于济源，还曾专门前往此地，寻根问祖。

“我们村里有一半是姓姚的，有一半是姓樊的。虽然不一定所有的樊姓都有血缘关系，但是总感觉更亲一些。我也经常出差到外地，一遇见樊姓的，那就感觉多少年前是一家，立马亲近了三分。”他说，每当从郑州回到长垣老家，就有一种找到根的感觉，心灵在这里可以得到洗礼。

“我参加过多次黄帝故里拜祖大典，每参加一次，就会对自己重新认识一次。”樊胜武说，“寻根问祖、叩问历史，也是中国文化的精髓。厨师始祖伊尹，就是河南人。我希望，河南餐饮界

也能搞一次寻根活动。”

就家训而言，樊胜武说，父母总是告诉他，“与人为善，吃亏是福”。教导他要敬业，爱岗，忠诚。“但行善事，莫问前程。”樊胜武的父亲作为一个老革命，早年参加多次大型战役，数次立功，荣获12枚勋章，一生对党忠诚，对国家忠诚。

樊胜武说，父亲一生功绩卓著，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，当了20多年的村支书，带领乡亲们脱贫致富。“父亲一辈子都用行动在尽忠，尽孝，这对我的影响非常大。其实家风并非父母讲什么大道理，只需言传身教，就足以影响子女一生。”

为振兴豫菜而生

樊胜武说：“豫菜给人的印象就是土、俗、不上档次，一提豫菜好像就只有烩面、胡辣汤。我就想改变别人对河南的看法，给豫菜争口气，给厨师争口气。”

1987年，樊胜武从长垣烹饪技校毕业，17岁的他来到心目中的大城市——郑州，在火车站福寿街的一家餐厅，找到了第一份工作——杂工，每天择菜、和煤、端盘子。

一年后，樊胜武来到当时的大酒店——杜康酒家，正式拜师学厨。他曾辗转数家饭店，每一次转身，他都能让自己的职业得到进一步提升。29岁那年，樊胜武成为五星级饭店行政总厨。

然而，对于从小就有的豫

菜情结，憋着一口气的樊胜武来说，衣食无忧并非最终追求，他下定决心要开一家属于自己的豫菜馆。

2004年3月15日，郑州建业路上一家名为“阿五美食”的豫菜馆悄然开张。180平方米大小，十来张小桌子。这家偏僻路上的偏僻小店，跟别的路边小店似乎没什么不同。然而，就是从这里起步，阿五从一家店到数十家店，从河南到河北、山东、北京、深圳、海南，再到澳大利亚、美国、法国……

樊胜武用10年完成了一个梦想——让中国味道走向世界的梦想。他说：“我坚信好味道会说话，豫菜这么博大精深，只要用心做，总有一天能够遍地开花、发扬光大。”

