# 豫菜出圈 探知河南餐饮文化

餐饮业是最贴近民生的行业，河南人的餐桌从食物匮乏到丰富多样，餐厅从单一菜系到各地特色再到全球美食，饮食偏好从量大实惠到重口味刺激再到鲜咸中和以及重视食材本味……饮食口味的变化，反映着人民生活水平和就餐理念的变化。

豫菜在河南经历了从强势到没落再到回归的过程。餐馆从国营店为主到民营企业成为主流，河南厨师从“上不了台面”到走进联合国，豫菜名片从烩面、胡辣汤到黄河大鲤鱼……这些变迁，记录了河南餐饮的复兴史，也见证了一代豫菜人的奋斗史。品味豫菜，也是品味河南的餐饮文化发展。

郑报全媒体记者 谢宽

## 餐饮江湖，郑州菜系林立

20世纪80年代，改革开放的春风已吹遍南方沿海地区，对于身处内地的河南来说，这个进程来得似乎稍晚一些。据老郑州人张大爷回忆，1987年郑州街头像样的饭店基本上都是国有企业，水上餐厅、中原饭庄、少林菜馆……几乎没什么外来菜系，都是本地口味的河南菜。

直到20世纪80年代末，郑州陆续开起了几家川菜、粤菜馆，餐饮江湖突然有了涟漪。新潮的装修、细致的服务……全新的体验吸引着市民，传统餐饮企业受到了不小的冲击。

20世纪90年代，餐饮行业在这10年间出现了翻天覆地的变化。除了四川菜、广东菜，上海菜、湖北菜、湘菜……更多外来菜系进入河南市场，大批餐馆如雨后春笋般出现。随着交通物流的发达，食材也更加多样，新鲜的海鲜、进口的调料、各地的特产，让河南人餐桌上的菜品愈发丰富起来。

## 豫菜出圈，聚焦单品品牌

经过10年混战，河南餐饮行业在21世纪初开始形成一个稳定的格局。大浪淘沙中生存下来的品牌如战国时代诸侯分立，各有各的市场份额和客源。

当时很火的阿庆嫂、人和，以及很多豫菜馆做的其实是河南菜，但它们对外叫的是私房菜、迷踪菜、江湖菜，就是不敢叫豫菜。那时候，没有人去打“豫菜”的招牌。

2010年以后，餐饮行业有了新的风向，竞争更加激烈，2015年“阿五美食”更名为“阿五黄河大鲤鱼”，随后“鲁班张”更名为“鲁班张葱烧海参”，“煜丰美食”更名为“煜丰汴京烤鸭”……各大餐饮品牌都在“战略聚焦”，试图打造一个个有代表性的豫菜品牌。

## 豫菜复兴，郑州百家争鸣

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，也正是要以此为基础，这是河南餐饮业界品牌、文化建设的必经之路。

如今，豫菜复兴，阿五黄河大鲤鱼、谷雨春黄河大鲤鱼、鲁班张葱烧海参、二合馆、煜丰汴京烤鸭、解家河南菜等豫菜成为众多市民宴请时的选择，红烧黄河鲤鱼、葱烧海参、酸辣乌鱼蛋汤、红焖鱼头、肉丝带底、熬炒鸡、芥菜肉、烩羊肉等也成为外地朋友就餐时青睐的菜品。

随着消费者日趋重视生活质量和品位，郑州餐饮业将更多地把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，相信郑州的豫菜发展将会不断地被注入新活力。

·连续三年大众点评必吃榜上榜餐厅·

阿庄|地道豫菜

吃地道豫菜 就到阿庄

酥香嫩烤鸭

虾锅贴

红烧黄河大鲤鱼

汴京八件

品质安全 非转基因油 阿庄
品质安全 五常有机大米 阿庄
品质安全 精选品质食材 阿庄

美食热线：
400-812-5659

关注我们 即有惊喜
更多优惠及时享

广告