

传承千年汴京烤鸭技艺 发扬豫菜文化



每一代人都有不同的时代机遇,譬如70后们,在飞速发展、翻天覆地的时代里尽情挥洒着自己的激情与梦想;如今,他们正年富力,成为各个行业的中坚力量。

出生于1975年的成国富,已是中国烹饪大师、中国烹饪协会烤鸭技术委员会副主席、中国厨乡长垣烹饪协会名誉会长、河南省餐饮与饭店业协会副会长。从一个农村孩子到“成师傅汴京烤鸭”品牌创始人,他无数次站在命运的交叉口,在那些偶然或必然的抉择中一路走来,初心未改。

成师傅汴京烤鸭不忘初心,以匠心向党致敬,永远跟党走,致力做行业标兵、时代先锋。成国富致力于“品质豫菜”的传承与发扬,其中“汴京烤鸭”作为一道经典豫菜传承千年烹饪技法,历经19道工序,3次选美,坚持枣木烤制90分钟,以“文房四宝”作为呈现方式,还原北宋宫廷吃法,搭配新鲜的荆芥和刚出炉的酥脆小烧饼,使汴京烤鸭成了大家喜爱的河南味道。服务上以“特色生日宴”及“商务宴敬酒服务”为特色,为食客带来欢乐的用餐体验。

郑报全媒体记者
樊无敌 李珂 文/图



“成师傅汴京烤鸭”品牌创始人成国富

传承 聚焦汴京烤鸭,发掘豫菜文化

2008年3月9日,成国富的第一家店——成师傅大长垣美食开业。几年间,成师傅中兴路店、成师傅红茶香店陆续开业,成国富一步一个脚印,在竞争激烈的市场中稳扎稳打。2013年初,面对市场大环境的转变,他及时调整店面定位,主打婚宴包桌,让刚刚开业的中兴楼渡过了难关;2016年,他把旗下几家直营店统一改名为“成师傅汴京烤鸭”,聚焦单品。

汴京烤鸭,是成国富刚入行时就接触的一道菜,也是从他第一家店起就主打的招牌菜。汴京烤鸭的历史可追溯到北宋,《东京梦华录》记载的“爇鸭”便是烤鸭。

2018年9月,中国烹饪协会向世界发布中国菜,河南共有10道经典名菜、10大主题名宴上榜,汴京烤鸭名列其中,成师傅汴京烤鸭作为汴京烤鸭代表性企业榜上有名。活动现场,成国富亲自制作的汴京烤鸭受到了中国烹饪协会会长姜俊贤的称赞:“不愧是千年汴京烤鸭!”成国富对汴京烤鸭文化挖掘与传承做出的贡献,也得到了业界大咖的一致肯定。

“作为一名河南餐饮人,我对这道历史名菜有很深的情结,成师傅每家店里都写着汴京烤鸭的历史,希望能让更多人了解汴京烤鸭、了解豫菜文化乃至宋文化。”成国富说。

思考 传统融入创新,让豫菜更有生命力

回顾30年的从业经历,成国富感慨万千,“一开始想学厨师,是出于对改变生活、改变命运的渴望,完全是为了自己的个人梦想。后来出门闯荡,接触了鄂菜、粤菜、苏菜、川菜等菜系,再对比自己在长垣烹饪大楼学到的传统豫菜,还是觉得豫菜最好,味形器都非常讲究,很多菜都有典故,属于官府菜、御膳菜,所以我想把它发扬光大。”

“成师傅”这个名字,蕴含着成国富关于传承的理念。“学徒时,我尊称别人一句师傅,是一种发自内心的敬仰和尊重;现在,别人管我叫一句师傅,我感受到的是一种传承的责任。”成国富不仅要把从师傅那里学来的传统手艺传承下去,也会在传承中融入自己的创新和思考,根据市场需求不断研发改良,让豫菜文化更有生命力。他把汴京烤鸭的摆盘做成“文房四宝”,新颖的形式颇受年轻人

的欢迎。

关于未来,成国富有自己的“小目标”。首先要持续提升品质,追求品质食材、品质客户、品质餐饮、品质品牌。在传统大店之外,他还创立了“成师傅烤鸭融合餐厅”子品牌,加入更多年轻时尚创新的元素,他说:“目前刚开了一家店作为孵化器,三年内会重点发展,铺开店面。”

关于行业,作为河南省餐协副会长,他希望整个行业抱团努力,为豫菜的发扬光大做贡献。“源远流长的豫菜需要被更多人看到,协会将通过考察交流、比赛、论坛、美食节等活动,让河南餐饮企业走出去,共同打造郑州国际美食之都。”

对成国富来说,永恒就是不灭的信仰,不改的初心。作为70后河南餐饮人的代表,成国富将带着心中不变的梦想,把豫菜文化更好地传承下去。

经历 立志当厨师,学遍各菜系

1989年,14岁的成国富为自己的人生做了一个选择——学厨。

“长垣是厨师之乡,很多人都在外地当厨师,我哥哥也是。每次回来,他都给我讲外面的世界能学到一技之长,能多劳多得……”成国富心里充满了向往,他决定像哥哥一样当厨师,去外面的世界闯荡。

拿着父亲卖粮食换来的450元学费,成国富走进了长垣县烹饪大楼。上午学理论,下午练刀工、摆盘、翻锅,成国富学得无比认真,半年后顺利毕业。

拿着毕业证书,带着豫菜的功底,成国富先去了武汉,在一家酒店干了几个月,学到了鄂菜的做法。又南下广州,进入一家酒店,从最基础的洗碗工做起。勤快的成国富每天早早把碗刷好,就主

动去帮师傅们打下手,慢慢开始承担打荷的工作。“师傅的大勺伸过来,该放什么食材或调料就要迅速放进去。他们说粤语我听不懂,经常找不到东西,师傅一勺子就砸到我身上。”成国富没有沮丧气馁,每天下班后也在后厨钻研,学粤语、学菜品搭配,苛刻严厉的师傅们被他打动,开始教他一些经典粤菜,以及红烧酱、海鲜酱的制作方法。

掌握了粤菜的做法后,成国富前往南京,接受苏菜的熏陶;半年后,他又去成都学习川菜……当时流行的川粤鲁苏四大菜系,他几乎都学了一遍,并融会贯通。经历了各大菜系的学习、融合,成国富觉得,还是豫菜功底最深,而且这些菜系中都有豫菜的影子。

1993年,成国富回到河南,开始“下海”承包厨房,赚到了人生的第一桶金。

转折 离开体制,创业逐梦

1997年,已小有名气的成国富被高薪聘请到新乡市九州宾馆。凭借优异的技术,成国富很快被特批转为正式职工。

2002年,成国富代表河南参加央视“满汉全席”栏目,一举拿下擂主。短短几年,从厨师长到餐饮总监兼行政总厨,再到总经理助理、副总经理,成国富几乎一年一个台阶,风顺水。然而人人羡慕的光环,却不是他想要的。

2005年,这个倔强的年轻人终于在众人不解的目光中离开了这份光鲜的工作,开始跟朋友们合伙开饭店。

2008年初,成国富在郑州东明路红专路看中一家店面。下雪的季节,他到处奔走借钱,终于在农历小年那天盘下了自己的第一家店。独自在店里收拾了几天,直到除夕,成国富才回老家过年。

企业荣誉

- 2009年当选为中国烹饪协会会员单位
- 2011年被评为河南百佳餐饮企业
- 2012年被评为3·15诚信模范单位
- 2013年被评为饮食健康行推荐单位
- 2015年被评为豫菜金牌企业
- 2016年度被评为健康金牌餐厅
- 2017年被评为河南重点餐饮企业
- 2018年被评为年度河南省百强餐饮企业、消费者诚信示范单位、改革开放40年中国餐饮行业突出贡献企业
- 2019年代表河南餐饮业参加第三届博鳌国际美食文化论坛,获得中华美食文化大使
- 2019年当选为中国烹饪协会烤鸭委员会副主席单位
- 2020年获中国豫菜传承“红厨帽”奖
- 2021年成师傅挂炉烤鸭制作技艺入选郑州市非物质文化遗产