

郑州美食名店

主编：李 啸
河南大学出版社



郑州美食名店

中餐店·西餐店

主 编：李 啸

河南大学出版社

位于金水路上的越秀酒家，是郑州餐饮行业的一个代表

图书在版编目(CIP)数据

郑州美食名店 / 李啸主编. —开封: 河南大学出版社,
2005.3

ISBN 7-81091-325-5

I. 郑… II李… III. 餐厅—简介—郑州市
IV.F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 016008 号

出 版 人: 王刘纯

责任编辑: 李国强

责任印制: 王 慧

装帧设计: 生生书房 / 曾晶 + 李娟

出 版: 河南大学出版社

地 址: 河南省开封市明伦街 85 号

电 话: 0378 - 2825001

发 行: 河南省新华书店

印 刷: 河南第一新华印刷厂

版 次: 2005 年 5 月第 1 版

印 次: 2005 年 5 月第 1 次印刷

开 本: 880 × 1230 1/32

印 张: 5

字 数: 110 千字

定 价: 26.00 元

出 版 人：王刘纯

责任编辑：李国强

责任印制：王 慧

装帧设计：生生书房/曾晶+李娟



ISBN 7-81091-325-5



9 787810 913256 >

ISBN 7-81091-325-5/F · 155

定价：26.00 元

目录



话说郑州美食 李 啸 1



中餐店·西餐店

时尚海派——索菲特国际饭店 22

至尊至贵——中州皇冠假日酒店 26

商务之旅——未来康年大酒店 29

锦江风范——大河锦江饭店 32

豫菜精华——河南饭店 35

迷踪第一家——人和大酒店 39

国宴精粹——颐顺轩国宴 43

川菜老字号——新蜀园 46

精品公馆菜——大公馆 48

家常美味——日子家常菜 51





湖南佳肴——湘楚人家	53
信阳风味——紫荆花酒店	55
广东早茶——友谊宫	57
独树一帜——蜀香轩酒店	59
有滋有味——阿五美食	61
养生乐园——世锦酒店	63
小家“碧玉”——小馆子	65
遍尝美味——天上人间美食城	68
美极东坡菜——东坡眉州酒楼	70
南粤风味——怡景园酒店	72
南阳黄牛宴——锦绣中原黄牛庄	73
海岛风情——鸿桥酒楼	74
正宗日本拉面——有乐和食	76
引领时代潮流——上岛咖啡	78
地道源自专业——海景花园西餐厅 ...	80
营造优雅情调——绿茵阁咖啡厅	82
追求健康品质——捷农咖啡	84
意式经典——托斯卡纳意大利餐厅 ...	86
百年名品——哥德咖啡	88
美式西餐——卡布奇诺	89
郑州市部分星级饭店一览表	90
郑州市部分中餐、西餐名店一览表 ...	93

话说郑州美食

李 啸

美食经营是城市和市民文化的产物。说到当今郑州美食，它虽没有七朝古都开封美食的历史厚重，但是，因得地利的优势，在改革开放之后的20多年里，郑州餐饮业的发展可谓一日千里，眼下更是满城酒楼花团似锦，一片繁华景象。

要想把郑州美食说得清，按郑州餐饮历史上值得一书的事件来论，也许脉络更为清晰一些。

豫菜沉浮

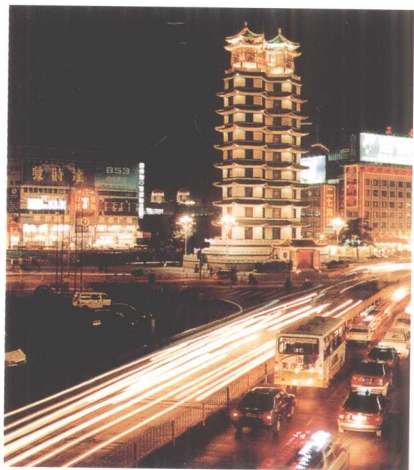
说郑州美食，自然要先说豫菜，而说豫菜，还必须先从开封谈起。闻名中外的七朝古都开封，早在战国时代，作为魏国的都城大梁，就出现了有关烹饪原料、调味、火候等基本理论的专著——《本味篇》。这部由开封陈留人伊尹创作的、由秦国名相吕不韦在《吕





郑州黄河风景区·极目阁

氏春秋》中记述的烹饪专著，其中的“五味调和”说与“火候”论至今仍是豫菜遵循的基调。北宋时期，开封以其作为京都东京的特殊地位，饮食业十分发达。孟元老的《东京梦华录》及张择端的《清明上河图》都对此作了详细的描述和描绘。其时，城内已有工商业一百六十行以上，沿街食店鳞次栉比，十分兴旺。开封菜已经形成了由宫廷菜、官府菜、酒楼菜、民间菜、素菜五大块构成的完整体系，这些体系成为豫菜的主干。当然，在豫菜的分支中，还有信阳菜、洛阳菜等。



郑州市标志性建筑——二七纪念塔

在豫菜的发展过程中，至

今也没有郑州菜之说，但是几乎所有豫菜的支干随着 1954 年郑州成为河南的省会城市之后，逐渐在郑州落地生根。在 1954 年之后到改革开放之初这个期间，郑州餐饮业是国有饮食企业唱主角，如河南饭店、合记烩面馆、郑州烤鸭店、豫顺楼饭庄、少林菜馆等均以经营传统豫菜为主，其招牌菜也大都是开封菜中的鲤鱼焙面、套四宝、酸辣广肚等传统名菜，当时的郑州餐馆中几乎没有其他菜系。这一阶段，由于经济不够发达，郑州餐饮业以“平静如水”来形容并不为过。当然，这一时期吃到的豫菜绝对是原汁原味的。

由于河南地处中原，豫菜既具有浓厚的地方风味和传统的烹调技艺，又兼收众多菜系之长。其风味特点为大家公认的应该是以下几点：取料广泛，选料严谨；配菜恰当，刀工精细；讲究制汤，火候得当；五味调和，以咸为主；甜咸适度，酸而不酷；鲜嫩适口，酥烂不浓；色形典雅，纯朴大方。

在选料上，河南厨师总结出许多宝贵经验，如：“鲤吃一尺，鲫吃八寸”，“鸡吃谷熟，鱼吃十”，“鞭杆鳝鱼马蹄鳖，每年吃在三四月”等。在刀工上，又有“切必整齐，片必均匀，解必过半，斩而不乱”的传统技艺。另外，豫菜还有长年配头与四季配头、大配头与小配头，素有看配头下菜的传统习惯。

“唱戏的腔，做饭的汤。”这是河南厨师们常说的一句话，它说



郑州美食名店 | 中餐店 · 西餐店



明豫菜对于制汤是非常讲究的。在制汤过程中，豫菜分头汤、白汤、毛汤、清汤。制汤的原料，必须“两洗、两下锅、两次撇沫”。遇到需要高级清汤时，还要另加原料，使汤达到清则见底，浓则乳白，味道清醇，浓香挂唇。

豫菜的烹调方法共有 50 余种，扒、烧、炸、熘、爆、炒、炆各有特色。其中，扒菜最为独到，素有“扒菜不勾芡，汤汁自来黏”的美称，如河南名菜扒广肚。另外，爆菜时多用武火，热锅凉油，操作迅速，菜品质地脆嫩，汁色乳白，如葱爆羊肉。此外，开封的糖醋熘黄河鲤鱼焙面，洛阳的牡丹燕菜，安阳的炒三不粘，豫南的桂花皮丝等，这些历史悠久的地方名菜，至今仍名闻遐迩，为中外人士所赞扬，而且一直是郑州豫菜馆的招牌菜。

上个世纪 80 年代中期以后，郑州经营粤菜、川菜和湘菜的民营菜馆逐渐多了起来。粤菜的清爽精致，川菜的麻辣鲜香，湘菜的悠然回味，很快抓住了食客的味蕾。这些餐馆迅速在郑州餐饮市场走红，而豫菜的厨师与粤菜、川菜厨师的收入也相差甚远，许多豫厨纷纷跳槽，致使真正的豫菜馆所剩无几。这种状况一直维持了近十年的时间。

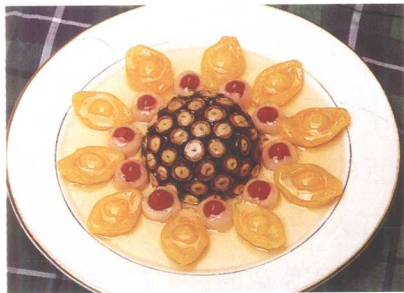
进入上个世纪 90 年代后期，在政府的号召下，郑州本土的餐饮界人士发出了“振兴豫菜”的呼声，河南省烹饪协会（现已改名

为河南省餐饮业协会)、河南省豫菜文化研究会等有关部门多次组织豫菜厨师进行豫菜创新菜大赛,为有突出成就的豫菜厨师授予职业称号。与此同时,一些餐馆也在寻求着从经营豫菜上进行尝试和突破,在菜牌上的主营菜系中加入了兼营豫菜。经过郑州餐饮业数年的不懈努力,随着郑州餐饮市场外来菜系的大融合,饱尝了百家菜滋味的食客们又开始怀念起豫菜这个家乡的本味。渐渐地,一些先行者开始打出了专营豫菜的牌子,一些老牌豫菜馆也不断地在菜品上推陈出新,如河南饭店的豫菜不仅保留了较多的传统豫菜,而且融八方菜肴之美味,使古老的豫菜散发出独特的美味。这为豫菜的振兴带来了希望。

如今,郑州多家餐馆的餐牌上的豫菜已不再是兼营地位,而是与其他菜系平起平坐,繁华街市上也常常能看到豫菜专营店的招牌。豫菜终于在新世纪开始迎来了自己的春天。

民营酒店的最初繁华

上个世纪80年代中期,郑州市金水路东段,紫荆山公园至中州宾馆(今中州皇冠假日酒店)之间的繁华路段上,不经意间,渐渐扎堆出现了一家家装饰豪华、彩灯闪烁的酒楼。这些酒楼经营的菜肴摒弃了传统的豫菜,多以粤菜为主,其中的许多菜肴是中原人



郑州美食名店 | 中餐店·西餐店



难得一见的海鲜，又因其价位相对较高，食客多以公款消费为主，这条路因此曾被郑州人冠以雅号“白吃一条街”。我们不想去探究“公款消费”背后的“隐私”，但是这些当时被人们称为豪华酒楼的郑州首批民营餐馆，的确为郑州餐饮业带来了一股强劲的东风，吹响了郑州民营餐馆展翅飞翔的号角。

与粤菜馆同步，这一时期，中档的川菜馆、湘菜馆也成为郑州餐饮大军中的主力军。这三大菜系盘踞郑州市场长达十余年的时间，直至上个世纪90年代后期才逐渐分化。这一时期，郑州餐饮业各家餐馆的菜肴均特色分明，粤菜的清爽、川菜的麻辣、湘菜的直辣，均是原版菜肴，使得郑州食客大饱了口福，同时又品味出与豫菜风格迥异的美味。

这些郑州早期的中餐馆中的一部分如今已成为强势餐饮企业。当年以经营粤菜而闻名的越秀酒家如今几层高楼食客如云，又因其打着弘扬高雅文化的大旗而备受文化界人士的青睐。与越秀酒家并驾齐驱的花园酒店，这个同样以经营粤菜而闻名的家族企业，从餐饮起家，如今已经发展成为花园集团，并涉足房地产、制药等行业。

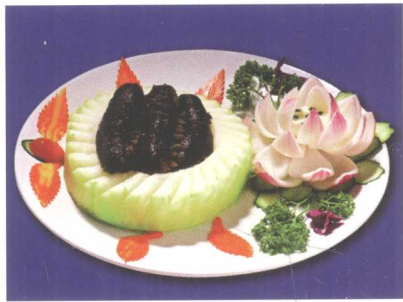
这一时期，西郊郑州大学北门附近的燕蓉园与东郊金水路上的餐馆遥相呼应，各为犄角，生意十分红火，并迅速在郑州发展了数家连锁店，占据了西郊餐饮市场的半壁江山，成为首批富裕起来的

商家及权贵们趋之若鹜的名利场。当年的燕蓉园以经营川菜为主，为了给食客提供正宗的川菜，其从四川聘请的大厨每月的薪水高达上万元。不过，大浪淘沙，随着城市的拆迁和餐饮市场的变化，或由于经营不善，当年名噪一时的餐馆，有一些后来逐渐由盛转衰，甚至关门歇业了。

与粤菜、川菜、湘菜的兴盛相反，这一时期的传统豫菜遭到了前所未有的冲击，每况愈下，并由此延续了许多年。这时，多家餐馆争相高薪从广东、四川聘请大厨，这些粤厨、川厨大都成为郑州“打工族”中的高收入者。当年这批粤厨、川厨中的许多人如今已落户郑州，娶妻生子，成为郑州一个特色鲜明的“移民部落”。

中餐大融和

虽然郑州至今没有郑州菜之说，但是郑州却是百家菜的集散地。自从金水路上的餐馆潮起潮落之后，郑州餐饮业开始走上一条快速发展之路。一是金水路上生存下来的中餐馆开始上规模、上档次。首先是花园酒店在西郊碧沙岗公园辟出一隅，建起了一座好似美国白宫式的花园酒店，气势磅礴，一时独领风骚。而越秀酒家则在任寨北街重新开张了一家三层豪华酒楼。与此同时，郑州中餐馆比豪华、比规模成为时尚，一个个富丽堂皇，高朋满座，煞是阔绰。





前文我们已经说过，早期郑州各家中餐馆经营的菜肴特色鲜明，而且每个餐馆基本上只经营一种菜系。但是，随着中餐馆的增多，到了上个世纪90年代中期，业内开始了明争暗斗。为了满足不同的顾客，一些餐馆的菜单上不再是单一的菜系了，经营川菜餐馆增加了粤菜，而经营粤菜的餐馆增加了川菜、湘菜。由此，郑州的中餐馆开始了大融合，川菜改变了，湘菜改变了，菜味更偏重于中原人的口味嗜好。与此同时，豫外其他各地的菜系在这一时期纷纷进入郑州，如上海菜、山东菜、湖北菜、东北菜、江西菜、谭家菜等，从而打破了传统川菜、粤菜、湘菜一统天下的格局，中餐馆进入“五代十国”时期。这期间，2001年前后，来自上海的海派菜和本邦菜刮起了一阵小小的旋风，食客蜂拥而至，使得以试探之心经营上海本邦菜的小南国酒楼的老板心花怒放，仅仅几个月的时间，便把酒店由两层扩大到了三层，后又扩大到了五层。借上海菜的东风，也许是近水楼台的缘故，江浙一带的菜系成为郑州中餐馆追逐的主打菜肴，许多中餐馆的菜单上将杭州菜、淮扬菜写入榜首，更有一些人开起了江浙菜专营店。在这些店里，粗犷的中原人见识了杭州的西湖醋鱼、扬州的煮干丝、上海名菜糟钵头和红烧鲰鱼等，这些精致中略带甜酸的菜肴使得中原人的味蕾也变得细腻起来。

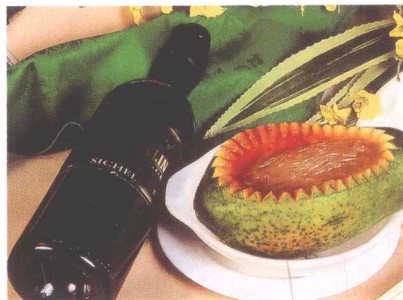
中餐菜肴的大融合延至今日，除了豫菜、鲁菜、川菜、粤菜之外的菜肴，比如阿庆嫂集团(人和大酒店)的迷踪菜，它标榜的是集新思维、新原料、新技法于一体的绿色菜肴，其实迷踪菜完全是阿庆嫂集团将各方菜肴的精华集为一体、独树一帜的一个品牌。又比如日子家常菜中的菜肴是在以往大众化的家常菜中增加了自创的菜肴，这些菜肴以杭邦菜为基本味型，加以店家的精心打造而自成一体。其他如全家福酒楼的自创菜也是以自我为中心而创制的。大公馆酒楼则收集了从四川民间保留下来的公馆菜肴而特立独行。这些都为郑州的餐饮业增添了色彩。

如今，您走进郑州的中餐馆，不管想吃什么菜，店家必能满足您的要求。中餐的大融合不仅使得众多菜系集于一家餐馆，更重要的是各个菜系均摒弃了“门户”之见，不再坚持“本味”，而是偏重于大众化味型，包括传统的豫菜也兼收并蓄将其他菜系中的特色菜肴或技法加以改进，重新包装，粉墨登场。

随着众多酒楼的崛起，众多菜肴在中原的落户，郑州中餐馆目前已进入空前繁荣阶段。

西餐的兴起

1998 年之前，在郑州吃西餐还是一件奢侈的事情。那时的西





餐只有在中州皇冠假日酒店、索菲特国际饭店等少数几家高档星级酒店能吃得，而且价格昂贵，因此西餐不为大众所熟悉。1998年，郑州市一些前卫商人，因着经常出差见多识广的原因，便萌发了在郑州开咖啡馆的念头。不过，他们的咖啡馆开业伊始，倒是闹出了不少让人啼笑皆非的笑话，比如有顾客会到咖啡馆问：“有床位吗？”一些别有用心者会问：“有小姐吗？叫来看看。”而更多的市民则误认为，咖啡馆就是年轻人打闹的场所。因此，来自古老欧洲的咖啡馆在郑州经历了近两年的冷清之后，才逐渐为人们所了解。从筷子到西式刀叉，从宽面条到七成熟的煎牛排，人们在品尝咖啡的同时，开始认识西餐。2000年，随着洋快餐麦当劳、肯德基等国际知名品牌驻足中原，西餐的大众化消费开始走进郑州人的生活中。2001年之后，郑州的咖啡馆逐渐多起来，2003年之后呈现出蓬勃发展的势头。

不过，在郑州，若想吃到正宗的西餐，仍是少数几家星级酒店莫属。这些饭店皆有来自国外的厨师掌勺，他们推出的各国美食，皆是原汁原味的异国风味，比如索菲特国际饭店的圆顶阁西餐厅、中州皇冠假日酒店的棕榈阁、未来康年大酒店的香榭丽舍西餐厅，均经营原版西餐。此外，在郑州，被人们公认的大众化的西餐厅除

了麦当劳等西式快餐以外,更多的还是咖啡馆或者是带着咖啡馆性质的西餐厅。这些咖啡馆在经历了最初的沉寂之后,由于中原人仍然对咖啡不能完全钟情的原因,纷纷在餐饮上下起了功夫。他们最早推出的餐饮是以少数几款西式铁板牛排、意大利牛肉面等为主的,后来随着人们越来越多地走进这些咖啡馆就餐,为了满足食客的要求和口味,这些咖啡馆逐渐将中餐融合在西餐中,比如煲仔饭、荷叶饭、中式套餐等。从2002年开始,郑州出现了较多装饰豪华、规模较大的连锁咖啡馆性质的西餐厅,形成了在形式上是西式,而在经营品种上则完全是中西结合的餐馆。与中餐不同的是,这些西餐馆的营业时间更长,在这里喝下午茶的人多了起来,同时也是顾客洽谈商事、休闲聊天的首选场所。

郑州西餐馆除了咖啡馆之外,还有一些带有鲜明个性的餐馆,比如巴西烤肉、冬芭手烧、韩国烧烤等。这些既构成了郑州西餐的格局,也成就了郑州这个中原大都市的时尚风情。

火锅由盛转强

在高档酒楼越来越多的同时,1995年前后,火锅出现在郑州街头,尤其以优胜南北两个路段和纬五路最为集中。较为有名的火锅店有老妈火锅、全家福煊辣鱼,还有西郊的舒来喜老火锅、东明

