



# 和味之大觀 餐飲第一館

## 記中華和味館

中華餐飲原本藏有經天緯地的哲學之理，文化之源，禮制之要，藝術之美，和味之法，養生之道——這正是國菜歸宗，正本清源的需要，也是上行溯源並深度提純中國餐飲核心要義的不二選擇。

商之鼎五行誌證，河之南中國之中，洛陽風大河情動，中州音汴京韻生，味之和原上草本，水之源中岳秀成……這些便是中華和味館鄭州食珍堂獨具風情之所在。

河南省餐飲行業協會常務副秘書長、中華和味館總顧問張海林說，與其說中華和味館鄭州食珍堂是在河南乃至全國第一家出現的以現代手法復原餐飲歷史情景的中國第一宴館，倒不如說它是可親臨互動體驗的中國餐飲動態博物館，中華餐飲藝術大觀園。

■香港文匯報記者 程相逢、沙苗苗



■河南省餐飲行業協會常務副秘書長、中華和味館總顧問張海林。



■中華和味館·鄭州食珍堂總經理周志勇。



由香港中華和味館餐飲集團管理有限公司在河南鄭州投資成立的以中華傳統文化為主題鄭州和味館餐飲管理有限公司的全資企業鄭州食珍堂，以它獨特的韻味驕立於齊聚傳統與現代為一體的鄭東新區，註冊資金1000萬元，總投資3600萬元，營業面積8000平方米。按中國夏朝至現今不同朝代排列組合而成的十二個場館，盡情展現着中國五千年一脈承襲的中華餐飲文化。

鄭州食珍堂總經理周志勇說，和味館的主題是「和」，以和為貴。鄭州食珍堂以中國烹飪學為綱，依托中國傳統文化、餐飲文化和烹飪技術，通過現代人環境藝術的手法演繹，浮現幾千年中華餐飲史的璀璨片段，回拜中國烹飪的宗祖歷史與基因脈絡，並以五感全息、多維立體的表現方式釋放河南作為「烹飪之根，國菜之源」的無盡魅力。

### 文化之味 沉積風韻

#### 中國風中國韻中國味之堂

悠悠五千年中華文化，積澱了太多的深邃，餐飲文化更是如此。孔子說：「食不厭精，脍不厭細」，反映的就是先民對於飲食的精品意識。這些精品意識作為一種文化精神，越來越廣泛，越來越深入地滲透、貫徹到整個飲食活動過程中。

精品意識在於餐食的美、情、禮。美，便指中國飲食活動形式與內容的完美統一；情，便指以食生情，以食飽情；禮，便指一種秩序和規範，更是傳統文化的深刻繼承。可見中華餐飲文化的博大精深。

張海林說，在中華和味館，鄭州食珍堂出現之前，除了時下形態各異的餐飲場所對中華餐飲文化不完全的演繹之外，國人對各個時期的餐飲文化認知，還停留在歷史典籍的筆法勾勒和影視作品的不完整表達中。中國餐飲文化經片而取用，商業嫁接，然後在流行風的挾裹中被隨意混搭，文化的身軀雖依稀可辨，但早已失去原本的純粹面目。

中華和味館，鄭州食珍堂的珍貴便在於它集中體現着中華傳統文化與餐飲文化中的精髓。

6000平米恢弘體量，整體組館彰顯中國氣象，原創12個主題宴館組合出「館中館」形態，單館最大面積高達950平米的複合型多功能佈局，導入全景古典演藝節目，萃取中國烹飪四方之精華的定制式筵席，加之「三娘侍宴」等古典傳統介入式服務……讓中華和味館，鄭州食珍堂無論從體量規模、情景氛圍、文化營建、模式締造、菜品體系、服務藝術等方面，均開中原餐飲之先河，堪領中國現代餐飲之風騷。

### 中國氣象 大家手筆

#### 複合型館中館恢弘取勢

有人說，中華和味館，鄭州食珍堂首先是一件空間大劇。編劇與導演獨步江湖，從傳統文化中勾陳題材，掌鏡者匠心妙用，用歷史情景變通復原法加之集成式創意衍生術，製作出一部主題為「和味」的宏大作品。

紅牆聳立、斗拱通透，自然是中國氣象，裙裾飄逸、絲竹麗聲，方才現錦簇花園。拾階登堂，看和味銘志，感一番匠人芹意，入館臨席，覽題詞絮語，曉幾多言者片心。這是中華和味館，鄭州食珍堂給人的第一形象認知。

館者，從食，官聲，高級供膳的所在；堂者，從土，尚聲，尚有「高」義。對文化的承襲和細節的講究，體現在中華和味館，鄭州食珍堂從整體到局部的每一個方面，這讓中華和味館，鄭州食珍堂在不動聲色之間即鋪陳出如坐雲端的高貴與尊崇氣質。而食珍堂以6000平米的體量規模來構築一個餐飲綜合體，可謂是大手筆之舉。

這一大手筆，又輕輕被一個「和」字主題所巧妙調諧，以致得中和無極之效果。禮之用，和為貴。和者，天下之達道也。致中和，則天地位焉，萬物育焉。中華和味館，鄭州食珍堂獨創12個主題宴館，和諧共存共融為統一的「館中館」形態，以不同的分主題來體現五味之和、古今之和、主客之和，分別為：中國中、商之鼎、河之南、味之和、五行志、汴京韻、洛陽風、中岳秀、中州音、大河情、水之源、原上草。

對中華和味館，鄭州食珍堂來說，每一個宴館皆對應不同的文化主題本源，相應的裝飾風格與格局組合，協調的器皿、菜單與餡饈，以及與主題相關聯的古典演藝節目，但無一例外地在或大氣磅礴、或婉約雅致、或古典傳統的空間中，融入更衣區、盥洗區、休憩區、進餐區、舞台區、操作區等功能區域，提供館主、茶娘、廚娘「三娘侍宴」的介入式服務，給人以時光穿越，恍然不辨今古之感。

在中華和味館，鄭州食珍堂文化總顧問張海林看來，中華和味館的「和」，是「讓身心得到舒展，讓性情得到昇華，讓文化得以張揚和傳承的大和。文氣裊裊、和風熙熙是和味館的風格，也是和味館的神韻所在」。

### 古典演藝 穿越之旅

#### 立體化全息式餐飲藝術體驗堪為首創



■中華和味館·鄭州食珍堂一景

中華和味館·鄭州食珍堂堪稱在中原第一次出現的高端複合型餐飲綜合體，然而換個審美角度，稱其為代表一個區域、一座城市餐飲文化藝術的景點，也並不為過。

如果說珍品紅木傢具、古玩奇藏，以及定期舉辦的翰墨書畫展、寶玉石品鑒會等營造了中華和味館，鄭州食珍堂靜態的環境文化氛圍，那麼固定的駐場演藝則是鄭州食珍堂動態的風景線。作為一家餐飲機構，組建66位優秀演藝精英的「華夏藝術團」，為客人提供古典演藝節目的附加服務，也堪稱鄭州食珍堂的獨家原創。

雅宴不可無樂，盛筵豈能無舞。美酒只為助興，禮樂方能怡情。在中華和味館·鄭州食珍堂，賓客們甚至可以在此換上過去的華衣錦服，大享饕餮的同時，賞霓裳羽衣舞，憶金闕瓊樓宴，一洗俗塵，二輔雅致，三得空靈。

在中華和味館，鄭州食珍堂，可以聞金石之聲、土革之音、賞絲竹之調，木匏之鳴，聽編鐘之奏。可以在《高山流水》中感受伯牙與子期知音相惜的心情；在《廣陵散》中體悟嵇康面臨強壓下的從容；在《漁樵問答》中找到青山綠水之間自得其樂的情趣；在《陽春》、《白雪》中聆聽萬物迎春、和風淅瀟之意，凜然清潔，雪竹琳琅之音……

對餐飲禮樂，中華和味館，鄭州食珍堂復興而非復原，承繼而非照搬，只為改變當下流行餐飲形態的二維性和封閉、單一的表現形式，開拓餐飲藝術表現的全新形式，全面調動和滿足賓客視覺、聽覺、味道、嗅覺等多種感受，帶給客戶前所未有的立體化全息體驗。

張海林有賦：「噫乎，館、茶、廚三娘施禮，且聽她娓娓道來，琴、箏、笛五音開筵，應細品裊裊和風。煮茶沫切綠沸紅，道許多明月清風。養生宴伴調素琴；五色五方和五味；三群過後雅為淡。列九鼎時陳天下；八珍八饌匯八方，四海闔盡和得中」。

### 三娘侍宴 五味俱有

#### 盡情享人所想的華夏烹飪真諦

用中華禮樂迎接賓朋，已成為中華和味館，鄭州食珍堂貫穿始終的文化主題和服務項目。值得一提的是中華和味館每天定時舉辦恢弘典雅的堂前迎賓大典，端的一番好盛況——侍者出列，鐘鼓齊鳴，禮樂仗仗，當館花旦領頌《中華和味館鄭州食珍堂賦》。取勢、執中、闡妙，亦為迎賓，亦為揚揚中華餐飲文化大館之氣象萬千。

在中華和味館，鄭州食珍堂，館主出迎，廚娘問候，茶娘挑簾，源自宋代的「三娘侍宴」提供的實則是中國古典的貼身管家服務。開車門、地墊、遮陽、遮雨、導引、扶手、托肘、開門的迎賓服務實則是現代酒店管理學中的細節踐行。領座、如廁、聽雨、呈水、熱巾、拂塵等小憩服務代表了鄭州食珍堂最細微的人性關懷，餐前音樂、隨音樂樂、席間演唱自然是鄭州食珍堂的文化演藝服務，而涵括了古裝、化妝、演藝、司儀、導演、影像記錄等的「特色宴會」和特定房間可由烹飪大師現場烹飪與交流的「大師專廚」服務等，當是鄭州食珍堂特色之中的特色了。

來者都有評價，在這裡，菜品與筵席本身也是最好的演員，細、勻、悠、長的文化氣息賦予這個空間流淌有觸目可讀的絕妙劇本。

周志勇說，中華和味館，鄭州食珍堂有先秦菜、唐宋菜、明清菜、近現代菜等菜品形式，更提供全面展示中原風物的八珍筵，接風洗塵、折柳相送的鹿鳴筵，榮升、喬遷、壽誕誌喜的燒尾筵，商務交際的中和宴，健康清和的全素席，甚至應時應景地推出爭春宴、避暑宴、秋聲宴、冬雪宴等。

和味館之菜執中而領四面八方，取中國烹飪、中原烹飪五千年之精華而用，堅持中國烹飪五味調和的傳統，選料考究，精工製湯、五味調和、實味適中，五味俱有、相融相和而不偏頗。在技術上講究功夫，要求每一個都是藝術作品，可觀、可食、可品，以精雕細琢之功而才橫經典之作。色、香、味、形、器俱佳自然是必須的，那是中華烹飪的標準，而詩、書、禮、樂以及神、韻、境也是必須的，那是與精品餐飲渾然一體的文化伴侶。因此，在和味館你可以看到大家的字畫珍藏和現場的潑墨寫意，可以看到仿金、銀、銅、玉、琉璃、玻璃、官窯、鈞窯、汝窯的器皿，一幅汴繡、一把摺扇，其實原是菜單，道道禮儀，彷彿過去。

張海林稱讚周志勇非凡的經營理念，他說，周志勇經營的食珍堂用一座經典的場館構築起一個城市的消費地標，體現大中原的精神內蘊，使之成為城市名片；用一處恢弘的大空間容納進中國傳統文化，演繹大河之南的風華氣度，使之成為文化使者；用一處美學無處不在的存在，折射、透視餐飲譜系的歷史長廊，使之成為可供食客穿越古今的通道。

對中華和味館，鄭州食珍堂來說，雖非刻意人為追求之，但因經由了文化大家的妙手闡真諦，自然擁有了渾然天成的文化宣教之功用。