

# 徽菜宗师焦福成：天下徽菜归于一“派”

“五一”假期过后，安徽省徽菜产业发展促进会（下称“徽促会”）发布了针对今年下半年即将举办的第十二届中国徽菜产业博览会（下称“徽博会”）的合作邀请函。这项发迹于民间、扎根于餐饮的行业会展活动，与省餐饮协会主办的“中国徽菜博览会”，正在成为擦亮新徽菜品牌、展示徽菜文化、推动徽菜产业高质量发展的璀璨双星。

值得关注的是，2025年的第十二届徽博会上，作为徽菜宗师、徽菜传承人的焦福成将第九次举行“徽菜传承授徒仪式”，从2015年成立至今，“焦师门”徒弟众多，遍及安徽餐饮界。

近日，安徽省徽菜产业发展促进会会长焦福成接受元新闻专访，分享他关于徽菜高质量发展的思考和见解。



安徽省徽菜产业发展促进会会长 焦福成



焦福成与其徒弟在一起

## 01/ 以会展博览促进徽菜振兴

今年3月，焦福成早早召集徽促会的各位核心成员，研讨下半年举办的“徽博会”细节。

与会代表中，除了省内餐饮界、安徽烹饪界的资深人士，还有焦福成的几位高徒，他们不仅依托自身厨艺荣誉等身，也分别创办了各自的徽菜餐饮品牌。

去年10月25日，第十一届徽博会在合肥滨湖会展中心成功举办，这场汇集了食材供应链、徽菜文化传播、预制菜产业发展、电商和网红餐饮经济的徽菜产业大会，三天时间累计吸引超过10万人次的专业观众。

在焦福成看来，“新徽菜”脱胎于发源地徽州地区的山乡风味，经过近代省内名厨的创新探索与继承发展，已然成为当下徽菜风味的代表。

会展业，被视为经济发展的风向标和城市形象的展示窗口，是现代市场体系和开放型经济新体制构建的关键平台。

在国内餐饮行业当中，有被称作“会展经济的湖南样本”的“中国国际食品餐饮博览会”。2024年9月，第九届中国国际食品餐饮博览会以“促进消费 创新发展”为主题，融合了产品展销、对接洽谈、消费体验等多种形式。1000余家参展企业展出超过3万件产品，吸引14.8万人次客商参观洽谈，已成为长沙美食

经济的重要展示与合作载体。

“历经十一届的摸索、提升，如今徽博会从最初的只有几个展位，发展到15000㎡的展区，吸引全国18个省、自治区、直辖市600多家企业参展，有力推动了徽菜产业走向全国”，焦福成告诉元新闻记者。

今年的“徽博会”除了承继往年的传统形式和项目，也结合当下拉动内需、促进消费的政策导向与餐饮行业发展现状，做出了一些与时俱进的创新设计。

“网红餐饮经济”“人工智能系统应用”“数字美食”“全国徽厨回娘家”等环节，紧扣行业热点、痛点与难点话题。

“对于展会上的议题设计，都来自于徽促会会员企业的献计献策”，徽促会秘书长祝磊告诉元新闻记者，“涵盖食品安全、健康饮食、数字化与人工智能在餐饮场景的应用，都是餐饮企业经营者关心的话题。”

元新闻记者同时关注到，根据中国国际贸易促进委员会发布的《中国展览经济报告》，会展业对餐饮、住宿、交通运输、旅游、租赁等服务业产业链带动作用明显。同时，对地方餐饮品牌输出有显著提升作用，以青岛（国际啤酒节等，编者注）、长沙（餐博会等，编者注）通过打造区域餐饮IP，间接拉动当地餐饮企业连锁化率提升12%。

## 02/ 徽菜有锅气，消费接地气

“如今餐饮行业内卷，消费场景和消费趋势革新，已经从过往主张高、大、上，转向倡导‘好食材、好原料、好味道’。”

焦福成目前最大的工作重心，是力推合肥本地土菜成为徽菜产业中的一个重要分支。

2006年安徽省质量技术监督局正式发布了《徽菜标准体系表》。徽菜被正式定义为“五大流派”——皖南菜、皖江菜、皖北菜、合肥菜、淮南豆腐菜五大类。

合肥菜涵盖合肥、六安、滁州地区菜肴，以合肥等地方土菜为代表。合肥是全省政治、经济、文化、交通中心，其菜肴不仅有自己的风味特色，而且还汇集和融合了全省各地菜肴的精华。其主要特点是咸鲜适中，酱香浓郁。烹调技法以烧、炖、蒸、卤为主，善用咸货出鲜，酱料辅味。

其中，因淮南是闻名于世的“豆腐之乡”，“豆腐宴”有600多款菜品，成为徽菜的一张独特名片而单独列支。

“省委、省政府将‘新徽菜·名徽厨’作为一项暖民心工程来打造，助力‘皖美味道’走向全国”，焦福成说，徽促会作为一个由众多徽菜名厨、餐企经营者聚集的行

业组织，致力于打造徽菜产业的工匠精神

和烹饪技艺，“以此助力徽菜产业振兴”。2024年徽博会期间，首届中国民间土菜大赛同期举办。焦福成将已经成为合肥消费者心头好的傻子土菜、地道六安菜、道皖西菜馆等推向舞台，分享地方土菜，成为餐饮新风口的带动效应，一度在之后带动起一股全国餐饮同行赶赴合肥“学土菜”的打卡热潮。

“价格要下行，品质要上行，服务要更行”，焦福成解释说，如今的消费环境下，已成为行业共识。

“餐饮企业一定要做老百姓的生意，保证徽菜有锅气、定价接地气。”根据工商数据，截至2025年，合肥土菜相关餐饮企业数量预计超过2000家，其中连锁品牌占比约10%，其余为个体经营户。

传统的合肥地方土菜经营主体多为传统街巷小店和农家乐为主，分散经营导致菜系品牌影响力有限。但是随着一批合肥地方土菜以精致、亲民、口味频频出圈，以及合肥作为千万人口规模城市、万亿GDP城市所带来的强大消费市场，合肥菜正在成为徽菜高质量发展的一支后发劲旅。

## 03/ 徽菜传承：没有师门之分

自幼出身徽厨世家，1968年即投身于厨师行当的焦福成，至今已从业半世纪有余。

师承老一辈徽菜大师方乃根、姜立章、梅正荣等，1979年焦福成被选送担任北京人民大会堂主厨，从此专注于徽菜菜品创新研发。

曹操鸡、华佗大补汤、胡适精品锅、李鸿章大杂烩、刘铭传卤鲍、合肥十大圆子等创新菜肴皆出自他手。

作为徽菜传承人，焦福成于2015年首次收徒93人，同年被拥立成立“中国徽菜焦师门联盟”。如今，“焦师门”累计收徒超800人，其弟子中祝磊、陶善权、武峰、陈耀、徐讯共计收徒超千人，形成了“焦师门”下属的“五大流派”。

“只有菜系之分，没有师门之隔。”焦福成说，厨师属于工匠职业，讲究师徒传承，拜入师门是历史产物。要避免“山头主义”、派系之分，导致师门走偏变味。

“已经举办八届的收徒仪式，不搞跪拜，不搞拜金，不搞虚伪的慈善捐赠。”“我的徒弟陶善权是徽宴楼的行政总厨，他创立了‘徽字宴’，也建立了‘徽字门’，我认为从历史传承的角度，‘徽’字承载的历史

更为厚重，未来也能走得更为长远。”

因此，焦福成如今也在反复推敲，如何将“焦师门”这个厨师工匠的组织，以及徽促会这样一个行业协会，与“新徽菜·名徽厨”深度融合，从烹饪技艺、文化传承、徽菜品牌的角度，真正为徽菜产业高质量发展助力赋能。

去年，焦福成应上海市安徽商会的邀请，参加了在上海举办的徽商大会以及徽菜产业发展大会，令他感慨良多。

上海是国际化大都市，国家消费中心城市，徽菜在上海以更快的节奏完成了现代化转型与创新融合探索。

“但是，上海有超过400万安徽人，据不完全统计，长三角地区的安徽籍厨师占比将近50%”，焦福成说，全国徽厨本来就出自一家，也应该在推动徽菜振兴的过程中抱团发展，亲如一家。

天下徽菜，可归于一派。

安徽商报 元新闻记者 戚飞



中国徽菜文化