



山东餐饮业需更多传承和创新

本报专访山东省烹饪协会会长李光璧(下)

本报记者 刘红杰

发展鲁菜:在继承中创新

作为山东烹饪协会的会长,振兴鲁菜是李光璧心头挥之不去的执念。李光璧说,鲁菜,是我国饮食文化的宝贵财富,也是我国影响最大、流传最广的菜系,是黄河流域烹饪文化的代表。鲁菜作为八大菜系之首,名声源于孔子“食不厌精,脍不厌细”的讲究和对南北食材、烹饪技艺的融合。

“鲁菜是山东人的骄傲。当年在老北京,风头完全压过八大菜系中的其他派别。清末民初,北京两个省最出名,山西人的杂货店,山东人的饭店。北京的八大楼,绝大部分都经营鲁菜。”李光璧说。

鲁菜曾经的辉煌,源于它的文化。山东是儒家学说的发源地,是礼仪之省。山东人正直,厚道,但又不失求变和创新,所做的鲁菜也是文质彬彬。正像台湾哲学教授张起钧在《烹调原理》一书中所说:“山东菜(京朝菜)烹调之佳集全国之大成。经过作大官、有学问的人指点,不仅技术、口味好,并且格调高超,水准卓越,为全国任何其他地之菜所不能及。其风格是:大方高贵而不小家子气,堂堂正正而不走偏锋。它是普遍的水准高,而不是以一两样菜或偏颇之味来号召,这可以说是中国菜的典型了。”

“从某种意义上说,年轻一代的鲁菜记忆、鲁菜味觉已经断了,

鲁菜需要重塑年轻人的鲁菜真味。这需要我们加大对鲁菜品牌的塑造力度,加大融合创新。鲁菜的创新,要在继承传统鲁菜的基础上去创新。时代在变,经典不变。每一个菜系都是经过长期发展形成的,都有自己的风格,鲁菜有许多独特的东西是其它菜系所不及的,原汁原味刀工精细,讲究火候等,这些都是体现鲁菜个性的东西,是鲁菜发展的依据和法宝。鲁菜要创新,但不能抛弃它的精髓。”李光璧强调。

不可否认,鲁菜正在重回人们的视线,它深厚的文化底蕴引起了人们的怀念,而鲁菜五味调和的中和之味,也是人们在品尝了各种新奇口味之后做出的又一重新选择。李光璧说,鲁菜需要创新,实行标准化,同时与地域化、特色化、差异化兼容并蓄。

有了标准化,就能进行工业化,进而进行批量化生产,带动菜品质量的提升,更好地推动鲁菜品牌推广。标准化并不意味着整齐划一,鲁菜的三大菜系济南菜、胶东菜、孔府菜,刀工、火候、调味各有不同,鲁西南和鲁西北味道又不同。沿海口味以鲜为主,内陆则以炸、爆、炒著称。口味不同,但工艺相似。因此,只有在传承几千年鲁菜烹饪传统工艺的基础上,才能进行菜品的创新和口味差异化。

产业升级:大众化意识,差异化发展

中国有句古话“民以食为天”,由此可以看出中国人对于吃的看重。李光璧说,2016年,山东餐饮业的营业额达到了3244亿元,比上年增长了13.7%。其中,济南、青岛餐饮业的营业额占全省40%多。而2003年,全省餐饮业的营业额只有400多亿。

说山东是美食大省,一点不为过。中国饭店协会发布的《2016年中国餐饮业年度报告》显示,2015年,全国餐饮收入实现32310亿元,首次突破3万亿,已经成为国务院消费升级的十大行业之一。排名前三位的是广东、山东、江苏,餐饮收入分别为3238.83亿元、2840.1亿元和2420.1亿元。2016年,山东餐饮收入突破3000亿元,跟广东省差不多了。

李光璧说,山东是食材大省,丰富的食材让人羡慕。3000多公里的海岸线,海味俱全。有南四湖、黄河、大运河等,湖味新鲜。山东属丘陵地区,有泰山、崂山等,山珍富饶。山珍海味,我们一应俱全。

他特别强调了食品安全,说这是餐饮业的第一要务。“餐饮业经历了风风雨

雨,SARS爆发时,餐饮业一落千丈,饭店几乎没客人。后来出现了苏丹红事件、多宝鱼事件等食品安全问题,后来又经历了八项规定等政策限制,高星级饭店、高档餐馆进入寒冰时代。但总体来说,餐饮业一直向前发展。

在这个变化中,李光璧发现,大众化产业发展起来了。八项规定限制了高端餐饮的发展,但是促进了大众化餐饮的蓬勃。超意兴火起来了,各式火锅店火起来了,针对“80后”、“90后”等新兴消费群体求新、求特、求变的中西餐结合也有了。超市里的餐饮壮大了,地产商也与餐饮商结合起来,电商餐饮、社区餐饮、团体餐饮,学校、机关、医院等食堂都迎来了发展。与此同时,净雅这样的美食帝国垮了,倪氏辉煌不再。

中国饭店协会发布的《2016年中国餐饮业年度报告》显示,2015年,高档消费呈下降态势,而大众餐饮增速明显,从人均消费看,正餐、火锅、快餐、团餐、西餐的人均消费增长分别为10.76%、4.85%、8.29%、2.13%、13.33%。新开业门店

营业面积均小于原有门店。2015年度重点企业中营业额增长最为显著的业态是火锅,平均毛利率最高的业态是快餐。这种消费升级要求企业必须在大众化的转向中寻求增长空间和商机。

他说中国式服务的核心是私人定制。比如,给老人做寿,什么菜品、什么装饰会让老人高兴。这要求酒店服务要做到精细化、个性化,充分体现以人为本。如果能把妈妈的味道做出来,或者让子女亲自下厨做一碗面端给老人,然后摘了帽子和口罩,一看是自己儿子,老人该多感动。“这就是增强参与性,与人互动。这就是差异化,打造品质。”

现在,全省收入额过亿的饭店已经有一百多家,这些行业航母带动了全行业的发展,他们输出管理理念、经营理念、创新理念。李光璧说,有的单店一个糖醋鲤鱼一天卖200多条。“餐饮行业关系国计民生,拉动消费作用日益显著,为经济发展贡献重要力量。反过来,经济的发展促进了餐饮行业的发展。希望山东的餐饮业有更多的传承和创新,实现更大的发展。”

交通銀行
BANK OF COMMUNICATIONS

始于1908 您的财富管理银行

记忆美食 泉城味道

玩转买单吧
积分享美食
最低“0”元购



交通银行邀您享泉城美食之旅:

新手红包礼:全民共享买单吧APP,新手更享10元红包。

随机立减:买单吧APP买单随机立减,最高可减300元。

最红星期五:最红星期五商户更享折上折。

 高第街56号餐厅 lovefood	 The Imperial City New Style Beijing Restaurant 北京风味主题餐厅	 鲁菜名店 老鲁菜	 SOUTH SIDE STORY
 EASTWAY HOKAL 東方豪客	 A XIANG PO 欢乐火锅	 汤姆家的 优质牛排西餐	 非索 A MOMENT 源自香港的味道 THE TASTE OF HONG KONG
 舟歌 魚水餃	 椒盐时光 Enjoy the spice, enjoy the life	 好利来 Holiland 蛋糕·面包·西点	 小城故事 良心豆腐
 九月天 Cloud nine	 毛家 MAOJIA RESTAURANT	 黄记煌 黄焖鸡米饭	 西北45° 西北菜
 老板爱上鱼 老板爱上鱼	 Songhe 松禾	 董小姐 董小姐	 木森回转寿司
 牛三哥 牛骨牛汤 NIU SAN GE	 涛华路 taohualuo	 鸿鹄楼 Hong-Kun House 三汁焖锅	 三义和 BROTHERHOOD RESTAURANT 華商世家

活动详询交通银行各网点或信用卡服务热线400-800-9888