



C16

2017年6月23日 星期五
编辑:张嶈 美编:胡晓娟

美食故事



留学基金拿来创业，做火新疆菜

需要排号就餐的天山明珠，省内已开出不少连锁分店

本报记者 张嶈

正宗食材兼以本地改良

“羊肉串很正宗，肥美有嚼劲，大盘鸡里面的宽面很正宗，饕也很棒，刚出炉的还帮忙切好”、“店里装修风格很特别，新疆味道，正宗的新疆味道”、“得表扬一下酸奶，稠稠滴，很好喝很正宗”……翻看一下网友们在网络平台上对天山明珠的点评，“正宗”应该是一个关键词，作为天山明珠品牌的发起人，尹昌浩却是个地道的济南小伙，成长过程中和新疆并没有多深的关系。

餐饮创业是尹昌浩几年前就做好的事业规划，但究竟做哪种餐饮，却让他花了不少时间去考察。“山东人的口味偏重，新疆菜具有中国西北菜系味重香浓的烹饪特点，而且讲究真材实料、量大实惠，很对山东人的品性。”2015年7月开始筹备，同年10月，天山明珠在济南的第一家店就在绿地中心开业了。

“也许是市场定位做得比较精准，绿地中心店一开业就出现了排号就餐的场景。”尹昌浩说，从顾客的反馈来看，具有正宗新疆特色的菜品是其受到市场青睐的主要原因。

烤羊肉串是天山明珠的一个“爆款”菜品，有些顾客赶时间不想排队，就直接在外卖窗口买几串羊肉串过过瘾。为



随着众多城市综合体的入驻，省城餐饮行业越发红火，竞争也越发激烈。即便如此，有些餐厅仍然是需要排号才能就餐，主营新疆菜的天山明珠餐厅就是其中之一。这家餐厅的主要食材、配料都是从新疆运来的，但品牌经营者却是几位地道的济南年轻人。



天山明珠，店面前经常排起长队

了把菜品做得更为正宗，尹昌浩曾多次去新疆考察。“当地的烤肉串大多是现场宰杀活羊，切了鲜肉串上签子直接烤。但设在济南商业综合体里的饭店很难实现这一点，所以在保证正宗的基础上，还得有一定本地化的改良措施。”尹昌浩介绍，目前天山明珠的羊肉串都是从内蒙古、新疆的牧区采购的羊肉，经过配料和蛋清的腌制，烧烤过后仍能保证口味鲜香。

餐饮创业，最大的收获是成长

天山明珠一炮而红之后，如何扩张连锁经营就摆上了尹昌浩的议事日程。“一个好汉三个帮，餐饮创业也离不开合伙人的加入。”与尹昌浩志同道合的几位年轻人纷纷加入了管理团队，天山明珠的开店速度也提升了起来。

“在我们父辈看来，有一份公务员或国企那样稳定的工作似乎更好，但我们认为，现代社会对成功、对事业的评价更为多元，能在餐饮业创出一片自己的天地，会更好地体现人生价值。”尹昌浩介绍，有一位合伙人两年前本科毕业，家里为他准备了100万元的留学基金。但他却看准了餐饮创业这条路，用这笔钱开了一家自己的餐厅。后来他把这家餐厅转让

了出去，加盟了天山明珠，现在已经成为团队的骨干。

现在回想一下，如果他两年前用这笔钱出国的话，可能现在拿到硕士学位，已经回国开始找工作了。但他这两年在餐饮业的磨练，不仅通过经营事业把100万元的本钱升值了，而且自己的能力也得到了不一般的提升，目前已经可以作为一家餐饮管理公司的股东，去独当一面地参与商业谈判了。

经过尹昌浩团队的努力，目前天山明珠已经从省城向省内其他地市辐射：济南有7家，青岛2家，滨州、德州、东营、聊城、临沂各1家；烟台有两家店正在筹备，济南长清区也有一家即将开业。

6月20日，记者采访尹昌浩时，他正在和团队商量菜品创新、餐具升级的问题。“天山明珠这两年之所以在济南这么受欢迎，除了菜品真材实料，有人是来饭店感受一种异域风情。”尹昌浩说，如果这种异域风情让人觉得没那么新鲜了，那饭店就该思考靠什么来留住回头客。

尹昌浩的团队最近去北京、上海的新疆菜馆做了一番考察后达成了一个共识，菜品创新不仅能让顾客有新鲜感，而且在健康饮食的角度也是种有益的调整。“我们餐厅的主打菜，羊肉串、葡萄鱼、大盘鸡等都是大鱼大肉，下一步菜单上会增加些素菜，让大家有更多选择的余地。”

跟着父亲下馆子

○陶玉山



上世纪七十年代，我品尝过的最好的美食就是位于二大马路小纬六路的益发馄饨馆的馄饨。

那是1975年春节前，刚刚上初中的我跟着父亲去位于经二纬四路的万紫巷商场购置年货。临近中午，我们父子携带着大包小包的年货，拥挤着走出熙熙攘攘，热闹非凡的万紫巷商场时，父亲忽然笑眯眯地说，咱们下馆子吧。我一听，愣怔了一下，喜出望外地不敢相信自己的听觉，随后兴奋得差点跳起来。那时候，下馆子是一种很高级的享受，别说是我们小孩子，就是成年人平时也是连想都不敢想的。父亲能领着我下去馆子，简直是堪比过年的大好事啊。我跟着父亲兴致勃勃地沿着经二路往西走，途经专门卖针头线脑纽扣碎布头什么的半边楼和宏济堂药店，父亲在路北边的一家其貌不扬的门头房停下。我定睛细瞧，这家门头房的上方挂着一个长方形的、做工极为简陋看不出本色的招牌，上面书写着一行工整字：益发馄饨馆。

这是一家面积不大，看上去却是挺整洁的小饭馆。昏暗的，坑坑洼洼的屋内靠着东西北三面墙排

着几张做工粗糙、油光光的四方饭桌。正是中午吃饭时间，饭馆里的食客却不多，和我想象中热闹的饭馆形成极大的落差。却见父亲来到一张空着的桌子前，随手很随意地拉过一张长长的条凳，将买的年货放在上面，叮嘱我看好东西，就缓步到了门前的开票桌前，不一会儿，父亲拿着两个油乎乎发亮的寸长的木牌回来了。我好奇地拿过这木牌仔细打量，却见上面用红色的颜料写着一个数字，正要询问父亲这是什么意思。听见靠北墙弥漫着的水雾气的窗口传来一声很刺耳洪亮的喊着数字的声音。父亲听了，急急地从我手中拿过木牌，“看好座位。”没等我明白怎么回事，父亲已经到了窗口，不一会儿端来两碗冒着热气的，香味诱人的馄饨。“你先趁热吃着。”父亲说罢，又到了一边，买了三个火烧，随手递给我一个。“就着火烧吃。”此时又冷又饿的我，顾不得说什么，低着头，几乎趴在腕上，咻溜咻溜地吃起馄饨来。

这是我13岁的一生中头一次吃馄饨。第一个馄饨没等来得及好好咀嚼几下，就囫圇吞枣一样咽下

了肚儿。那会儿烫得我眼泪夺眶而出，张着嘴，呼哧呼哧地喘粗气。太好吃了！世上竟然还有这么好吃的美食，要不是亲口品尝，打死我也不敢相信。“沉住气，慢慢吃。没有抢你的。”父亲爱怜地看着我，轻轻拍打了几下我的后背，声音是那样温和疼爱，动作是那么舒缓轻盈。待我吃了几个后，才开始品尝出味道来。馄饨的馅儿是肥瘦猪肉夹杂着大葱、姜和五香调料等均匀搅拌而成的；馄饨皮薄馅多，带着花边的薄薄的皮儿让里面的肉馅儿几乎可以看个一清二楚；馄饨碗里的汤里泛着几滴散发着馨香怡人心脾的油花儿，上面零星点缀着几个香菜碎叶和几条切得细细的、令人垂涎三尺的油煎鸡蛋丝儿，可谓色香味俱全。别说吃，光是看就很馋人，勾起人的本能食欲的。不一会儿，碗里的馄饨和汤就下了肚儿，头上沁出汗，脸上觉得热乎乎的，自己都觉得眼睛会闪烁着亮晶晶的光。而手里的火烧却是原封不动，一口都没有来得及吃。此时才看到父亲只是用一种很舒服的眼神看着我，他老人家什么都没有吃。在我正要回味一下刚刚吃过的

馄饨的美味的时候，父亲端起自己面前的那一碗，仔细地将馄饨一个一个地拨到我的碗里，微笑着痛快地说：“继续吃。”我嘻嘻地看着父亲，二话没说，呼哧呼哧地接着吃起来，待吃了几个后，却发现父亲碗里却没有油煎的鸡蛋丝，就疑惑地看看父亲，父亲爱抚地摸着我的头，说，有没有鸡蛋丝价格是不一样的。人生第一次和父亲下馆子，他老人家只是喝着馄饨汤，吃着干火烧，凑合着对付了一顿午饭……

上世纪八十年代初，我参加工作后第一次领工资就和几个同事兴冲冲地来到益发馄饨馆，每人很畅快地要了三碗馄饨，想着解馋的同时，一口气儿吃个够。那时候我才知道有鸡蛋丝的是一两粮票一毛二分钱一碗，而没有鸡蛋丝的是一两粮票一毛钱一碗。后来，我多次去益发馄饨馆吃饭，一直到发祥巷一带旧城改造，道路拓宽，这家给我年少时留下深刻美好印象的馄饨馆和周边的好多建筑一起拆除为止……