



## 做山东百姓餐饮的“米其林”



本报记者 周爱宝

2017年7月5日是一个幸运的日子，与我的同事张彬一起去山东省保险行业协会商谈“7月8日保险宣传日”报道事宜，相谈甚欢，结束时已经11点了。我们又如约而至到世贸中心去探店，准备明天的《食指》内容，从金融到美食随时切换已经非常习惯了。探个店容易，但没想到收获这么大，这幸福来得简直太突然了。

四季明湖的创始人李少波，是济南市餐饮业的少帅级人物，人年轻，但见解和视野深远又广阔，对山东味道和鲁菜创新都有自己独特的见解。《食指》创刊前的一个上午，我曾经和李少波绕大明湖一圈，他谈到必须放弃狭窄的鲁菜概念，才能发展好山东餐饮业，看看

新疆菜馆越开越多，带动了多少新疆人就业。而抱残守缺的鲁菜，名列四大菜系或八大菜系之首，但是除北京之外，其他地方是见不到和吃不到鲁菜，影响力越来越小，与山东经济大省的地位不匹配的，山东作为食材大省，山珍海味是相当丰富的，这一点《食指》第一期第二期在对山东省烹饪协会会长李光璧先生的专访中提到，不再赘述。但我印象深刻的是，他认为借助资本的力量，优质餐饮会迅速发展起来。总之，他认为，齐鲁晚报作为全省发行量最大、影响力巨大并与百姓生活息息相关的主流媒体，推出美食专刊《食指》是恰逢其时。

这一次与李少波相聚是因为早晨他在我发的朋友圈留言，诸城烧肉能给他送吗？我才想起欠他一个人情。他的店也很有特色，下一步《食指》该如何走，还是多听听业内人士的意见！他又留言，世贸商投山东区总经理成峰中午也来谈事，嘱咐我早点来。这两年商场的餐

饮业态发展迅猛，商家为招徕优质餐饮企业尽其所能。

且不说中午还未开业的齐小鲁菜馆让宝哥食指大动、大快朵颐的麻辣猪蹄，只说这次神仙会上突然掉下来一个大师兄。成峰总经理是李四光创立的长春地质学院82级学生，后该校并入吉林大学，那会儿全国才多少本科学子！这不就是校友了吗？对在长春上过大学的人是倍感亲切。

爱宝首先是记者，然后才是美食家。我的提问是，成总，你如何看待山东餐饮业？成峰毕业后20多年在深圳，做事和说话已经看不出他是西北人了，长期在南方工作生活，才刚来山东一年多，自然有强烈的反差。

成峰说，山东人特别怀旧，怀念老的味道。说到底这是一种乡愁。山东餐饮方面也表现出来。但现在创新也很快，以前的口味很重现在变轻了，颜色也淡一些了。但山东餐饮业在精细化方面不如南方，如餐具和餐具中食物的摆放，缺少美感。山东菜在全国处在什么

位置，他说虽然鲁菜是几大菜系之一，但很少有人吃到鲁菜。

有句台词说：“一个好饭局胜读几年书”，这一次认识了好几个好朋友，餐饮大咖和餐饮业态运营专家。

饭后，成峰问我从哪里走，我说步行穿过黑虎泉回大众传媒大厦。那顺路我陪你到宽厚里转转吧，这一转就留下了很多以后的故事。因为宽厚里正在打造济南名吃一条街，我十多年以前写过的草包包子等等，诸多我以前并没有尝过的济南小吃都在这汇聚，外地人来泉城不用奔波各处找美食了。当然所有的故事最后都有一个响亮的结尾，宽厚里引进了一家法国甜饼店，这就是丹麦籍华裔林明京，英文名字Benny。曾经参与打造一家米其林三星餐厅和一家米其林一星餐厅的大厨。

与林明京近一个小时的采访，坚定了我把《食指》做山东“米其林”，做百姓餐饮的“米其林”的决心。（米其林餐厅，是《米其林红色宝典》对各地美食、餐厅

收录的餐厅。1900年米其林轮胎的创办人出版了一本供旅客在旅途中选择餐厅的指南《米其林指南》。内容为旅游的行程规划、景点推荐、道路导引等。《米其林红色宝典》(又称《米其林红色指南》)每年对餐馆评定星级。)

扫银联  
二维码

品齐鲁  
美食



扫一扫查看  
银联云闪付二维码支付  
支持APP列表

## 悠悠古城里 拳拳美食心

本刊主编对话米其林三星餐厅大厨林明京

宽厚里，有一片有保留、有改建的老济南片区，向南百十米就是护城河，这里是济南泉城的精华之一。不知道流淌了上千年的黑虎泉和护城河的河水，有没有感觉到不远处的宽厚里。一些济南人的老味道正云集于此，让老城散发出了新的光芒。济南有关方面正在把它打造成济南市的旅游新名片。

本报记者 周爱宝

### 悠悠美食心 痴心四十年

宽厚里有一个法国甜饼店老板叫Benny，中文名字林明京，新加坡出生的丹麦籍华裔，林明京三年前，因太太是济南人，山东人恋家，从北京来到济南，他的米其林餐厅的工作经历，让他头上闪耀着光环。而今，刚过六十岁的他，却静静地呆在宽厚里，开一家绝对正宗的法国甜饼店，让泉城人和山东人尝尝正宗的法国甜点味道。

林明京说，他会写英语、法语、西班牙语、意大利语等，但汉语才说了12年，七八年前才会认写汉字。我用下午一个多小时的时间来

倾听这位国际餐饮业顶尖大师谈美食，他的话语间溢出的一种国际大师对餐饮的态度，对美食的追求。他向记者展示了一张他得奖的以龙虾为原料创意菜图片，他说得奖的原因就是味道好，摆形漂亮。

林明京说他是一个喜欢呆在厨房的宅男，哪儿也不去，等着太太退休。他最熟悉的人是他的员工。能干上这一行是机缘，他三岁随父亲从新加坡到丹麦，1977年英国伦敦政经学院上大学时，父亲是个大富豪，在他上大学时却不给零花钱，他只好到餐厅打工，让他刷了一年的锅，然后切了六个月的菜，才教他厨艺。两年后成为厨师。从此，他爱上了厨艺。他的父亲却把他拉回丹麦进入宝华洋行做生意，他却把厨师这个副业做成了主业。从丹麦到伦敦，从巴



黎到拉斯维加斯，都在做美食。在此期间，他担任过丹麦宝龙洋行的总经理和一家瑞典的CEO，“相比金融等其他行业，我还是比较热爱美食这个行业。”

### 菜单随时令而变 预订提前六个月

1995年在法国餐厅GUY SAVOY做二厨，与师父开的餐厅被评为米其林三星餐厅。他说那里的食材好，二厨的工作是每天早晨四点半喝杯咖啡，然后就到市场上选上等的食材、新鲜的鱼、时令的菜，九点回来，再根据当日所采购到的现有食材

做成菜单，不像国内是一年四季不变，他们是随时令而改变。他提醒我们反季节的食材不是有机的。“十二月份吃草莓肯定不是有机的，你要吃竹笋就要耐心等到三月份。”

谈起那家法国餐厅，他平静的叙述就像讲别人的故事。他说这家餐厅要提前六个月预订，但菜单是四个托盘五个主菜配三四个甜点。“到我家餐厅的名人很多，像周润发、巩俐、李连杰等华人明星都去过，还有法国的总统、部长都去过。人均消费400至500欧元，加上酒水要比饭贵两倍，那一个要1400欧元左右，一天营业额20多万欧元。

### 不为浮云遮望眼 只为遥望米其林

在济南做甜饼店不是他的目标，他还要寻找一个合适的地方，大约三百平方米，开一个法国餐厅。会不会评为米其林餐厅呢？他说也不是不可能，先开一家优质的法国餐厅是可行的，先走在路上，但受食材环境等制约，米其林相当一段时间是可望而不可及的，但目标定得高远，才不会偏差。

“开餐厅是我的一个爱好，不是为了赚钱，我来这里不缺钱。现在四五家商场餐饮业态找他去进驻，别人10多元一平米，给他二三元，还有免费让他使用五年的，他都没有为之所动。他们就是想借我的名气招商。”

“做得好，不管在哪个巷子里，别人都会找到。”他毅然相信菜香不怕巷子深。爱宝真是由衷地感慨：一个第二代移民，在欧美生活一甲子的华裔，在高度发达的市场经济国家从事经济金融四十年，依然用一颗平常心和赤子之心，深情地挚爱着他的爱妻和他的美食！为她开甜饼店，为美食梦想再启新航，又要开法国餐厅。他的故事告诉我们，只要有梦想，并愿意为此付出你的努力和汗水，可能一不留神，你的梦想的花儿就绽放了。