



服务美食餐饮 贡献媒体力量

## 老济南,那些年那些事

本报“食指”专刊今起推出“明湖小楼”杯“品味老济南”有奖征文活动

2017年的秋天与以往有点不同。金秋九月,白天蓝天白云,泉水濯濯;夜晚月朗星明,清爽宜人。远眺华山,俯瞰大明湖,远处黄河若隐若现,好一派泉城风光。值国庆中秋佳节来临,乡情亲情涌上心头。具有2000年历史的济南,承载和发扬了灿烂的文明,成为我们共同的美丽家园。那么我们要珍惜现在拥有的,也怀念过去美好的一切。

这是一个被欲望搅动的年代,许多人却想在泉城的某个角落,望一眼泉水,抚摸一块石碑,让疲惫的心歇歇脚。一张老照片,一栋老建筑也能唤醒沉睡的心灵。爷爷奶奶说,小时候的济南特别静,只有清晨送货的骡马搅动了城市,胡同里传来叫卖

声,然后整个城市动了起来;爸爸妈妈说,高大的城墙没了,城市在扩展,城市建设日新月异,从平房搬进了高楼大厦;而我们要说,这座古老的城市面貌改变了许多,但有些东西不能变,那深厚的人文历史,还有那留给子孙后代青山绿水的承诺;孩子们说,时代的压力、生活的压力、学习的压力,嬉戏泉水都是难得的奢侈,品品那脆香的油旋,掬一捧青青嫩嫩的莲子,吃一个甜甜的烤地瓜,是多么幸福的事情。

为留住这些美好的记忆,我们愿意尽绵薄之力。因此,齐鲁晚报《食指》专刊与明湖小楼餐厅联合推出大型征文活动。

一、活动时间:2017年9月8日至2017年12月8日止。

二、文稿内容要求:1.欢迎来稿具有形象传神的描述,浓郁的人文气息,优美的文字表达。

2.体裁不限。内容可以是美食记忆、泉水、老建筑,品味老济南的一切。

3.构筑审美心灵,体验刀锋行走,捕捉温情目光。

4.作品须为原创且未公开发表的文章,文章字数在1500字以内,文章最好配图1张。

5.生活有多少可能性,写作就有多少可能性。一代人有一代人的记忆,我们欢迎各年龄层的朋友来稿。

三、评选办法:齐鲁晚报将邀请10位山东省资深记者和文化学者组成组委会,由组委会成员分别对每篇文章打分,根据得分评选出一等奖,二等奖,三等奖。

四、奖项设置:一等奖,文章在齐鲁晚报食指专刊上刊登,奖明湖小楼(世茂广场店、和谐广场店)500元餐券。

二等奖,文章在“齐鲁美食

家宝哥来了”微信订阅号发送,奖明湖小楼(世茂广场店、和谐广场店)200元餐券。

三等奖,文章在“齐鲁美食家宝哥来了”微信订阅号普通发送,奖明湖小楼(世茂广场店、和谐广场店)100元餐券。

凡是参与投稿的读者,在活动结束后均会收到明湖小楼赠送的神秘惊喜礼物。

五、投稿方式:1.发送电子邮件至征文官方微博:abzhou@126.com

2.作品邮寄至:济南市历下区泺源大街2号大众传媒大厦27楼“食指”专刊部(信封请标明“明湖小楼”杯“品味老济南”征文),邮编:250014。征文请注明作者姓名和详细联系方式,所有征文概不退还,请自留底稿。

3.咨询电话:13505416757

六、其他事项:

活动组委会有权对稿件进行必要的加工和修改,并享有参赛作品版权及所有相关权利。



## 舜耕山庄集团副总经理黑伟钰:

# 钻研鲁菜标准化,获评产业领军人

本报记者 张頔

### 认准勤学苦练 屡获业界大奖

1989年,进入济南三职专才一年的黑伟钰来到了成立不久的舜耕山庄实习,并从那时一直工作到现在。“要说我对烹饪产生浓厚兴趣,就是在舜耕山庄。在那之前,我对烹饪的认识无非就是炒菜做饭,来山庄后真叫大开眼界。以前学的是回锅肉,炒里脊这些家常菜,这里做什么?海参、鲍鱼、鱼翅、孔府宴,这些高档菜见都没见过!视野就这样被打开了。”在这里,黑伟钰为鲁菜大师王兴兰的高超技艺所折服,并决意跟着王老师学做鲁菜。

1990年,黑伟钰职专毕业,他留在了舜耕山庄。每月工资不到58块钱。“那时候缺人才,我一些去了小店的同学能拿到1000多块。我觉得在舜耕山庄能长见识,学东西。名店出名厨,平台很重要,这话一点儿不错,我那时下定决心要做一个名厨。”

实习和工作初的那段时间,黑伟钰非常勤奋,可以说是“这辈子最玩命的几年,累得鞋里都是汗”。每一天,他最早一个来,最后一个走。洒水、扫地、卸货、择菜、换煤气、擦炉灶……不管多累,这些别人不想干的活他都抢着干。

勤学苦练之下,黑伟钰进步迅速,在业界逐渐闯出了一片天地:2000年,黑伟钰融合各菜系的烹饪方法创制菜品砂锅海参,荣获第五届世界烹饪大赛最高奖项——特金奖,同年又获全国首届中餐技能创新大

赛最高奖项——创新成就大奖;2002年第四届“中餐世烹赛”上获金、银、铜各一枚;2002年被济南市政府评为“杰出贡献技师”称号,并享受技师津贴;2003年被济南市总工会授予“五一劳动奖章”;2003年济南市人民政府授予“突出贡献高级技师”称号;2004年被济南市人民政府评为“济南市十大杰出青年”;2005年在世烹赛中获“特金奖”……

在摘得这一项项荣誉的同时,黑伟钰也自觉将传承鲁菜、推广鲁菜看作了自己应当肩负的责任,于是,鲁菜标准化这个想法开始在脑海中成形。

### 老滋味兼顾操作性 传承创新出标准

“做鲁菜标准化的内因是我们当时领导的大力支持,外因则是因为2005年我去韩国交流时的一次经历。”当时黑伟钰在韩国受到了热情的接待,当地的华人协会请他吃一次九转大肠。

“当时我看到摆上桌的那道菜品,真有些不敢相信是九转大肠。这更像是‘九卷大肠’——炸过的大肠蘸着酱卷在生菜叶子里吃。这个事情对我的冲击很大,我想再过几十年,不知道鲁菜会变成什么样子。”回国后,黑伟钰坚定了做鲁菜标准化的决心。

在和质监部门深入探讨之后,作为标准化工作的主管部门,很支持鲁菜标准化的想法。经山东省政府同意,2006年山东省质量技术监督局向全省印发了《山东省标准化“十一五”发展规划纲要》,把“鲁菜体系”列入到“十一五”期间地方标准

制修订项目汇总表之中。同时,也将“鲁菜标准体系框架”列入2007年第一批山东省地方标准制修订项目计划之中。

为保证鲁菜标准的科学性、适用性和各项技术新要素的全面严谨,自2008年9月起,舜耕山庄集团组建了由黑伟钰负责的鲁菜标准化研制团队。

按照计划,鲁菜的标准制定分三步走,首先制定基础标准,达成业内共识;其次要请老师傅把关,品尝菜品质量,要做出鲁菜的老滋味;最后以烹饪教科书为蓝本,但比教科书更细化,更具操作性。例如,以前的教科书上经常会出现“盐少许,葱、姜末适量”,鲁菜标准里面就要写清楚“盐多少克,葱姜末多少克”等等。

### 技艺转化为现代技术 营养价值也能定量

因为没有先例可以遵循,黑伟钰的团队花了很多精力来研究该如何以精准科学的方式把鲁菜的烹饪技艺落在纸面上。“有时候为了测量一个准确的油温,要把一道菜反复做上十几遍。”

经过草案编写、初期评审、中期研讨、征求意见、完善送审等阶段,团队率先向鲁菜行业推出了10道标准鲁菜,通过了山东省地方标准的审查,这也是国内首次成建制的推出10道标准化菜品,填补了山东省乃至中国菜品无标准的空白。“当然,这只是个参考标准,做菜毕竟不是实验室里做实验,按这个做出来的有60分,剩下的40分也很重要,要留给厨师发挥的空间。”

在韩国吃到的“九转大肠”

让黑伟钰下定钻研鲁菜标准化的决心,这一道经典鲁菜率先实现标准化,规定了九转大肠的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用时间和温度。

在烹饪技法方面,首先定义了“烧”这个术语——是将经切配加工熟处理(炸、煎、炒、煮或焯水)的原料,加适量的汤汁和调味品,先用旺火烧沸、定味、定色后,再用中小火烧透至浓稠,入味成菜的一种烹调方法。这项具有开创性的工作也给黑伟钰带来一些烹饪界同仁少有的荣誉:2007年获中国劳动部“科技创新奖”,2010年享受国务院政府特殊津贴,作为“高精尖缺”产业领军人才入选泰山产业领军人才工程,人社部支持建设的国家级技能大师工作室……



长期以来,鲁菜以其精湛的烹饪技艺、独特的饮食风格和深厚的文化底蕴,在中华饮食文化发展史上影响重大。然而,要想保证鲁菜在世代传承和外向传播时“不变味”,就需要利用科学的手段来制定标准。

舜耕山庄集团副总经理、舜耕酒店管理公司总经理黑伟钰就凭着一股科学钻研的精神,开辟了鲁菜标准化这一并无人涉及的领域。

本版编辑 张頔

