



一桌菜好几千,吃不起;外地客不知道,没人吃

省城“泉水宴”有点缺人气

本报见习记者 陈熹 孟燕 本报记者 任志方



“泉水宴”是双节期间济南迎接外地游客的一道“硬菜”,市区多家星级酒店相继推出主题菜品。连日来,记者探访发现,泉水宴以商务宴请为主,外地游客对泉水宴知之甚少,并且在价格这座“大山”面前,品尝者寡。

两节期间商家进账140亿

餐饮消费

婚宴“吃”一半

本报10月7日讯(记者 马云云 通讯员 杨庆民 王远海) 今年中秋、国庆两节期间,济南市商贸流通企业实现商品销售额140.7亿元,同比增长18.4%。商务部门统计,大中型餐饮企业接待的顾客数量比去年同期增长了三成,其中婚宴订餐占到餐饮营业额的五成左右。

节日期间,借助“金秋佳节购物月”活动,各大卖场推出各色活动,吸引大批顾客。泉城路、大观园、英雄山、西市场等商业中心区客流比日常增加50%以上,各大中型商场、超市销售额同比增长20%以上。随着恒隆、万达、和谐广场等城市综合体陆续开业,加上今年两节7座以下小型客车免收路桥费,济南作为省会城市的辐射力进一步增强,节日期间部分大型商场外地消费者及消费额占比超过五成。

各类电器销售额同比增幅超过20%,大型商场服装销售增幅达30%左右。结婚人数大量增加,推动了婚礼酒宴、床上用品、服装鞋帽、厨卫家电、婚纱摄影、婚庆礼仪等消费,各类星级酒店、中等规模以上的酒家及各类特色店婚庆喜宴、家宴、亲朋宴等消费旺盛。近郊景点及农家乐空前火爆,两节期间接待游客较日常成倍增长。



省城一家大酒店推出的“泉水宴”菜品制作精美。本报记者 郭建政 摄

●酒店卖得不好,多是商务宴请

连日来,记者走访了市区多家酒店,对于“泉水宴”的效果,大多反应平平。

山东良友富临大酒店作为首家泉水主题文化酒店,在几家酒店中销售情况算是比较好的。酒店销售部王经理表示,双节期间“泉水宴”的销售情况不错,平均每天都有两三桌预订。“基本

都是本地人宴请外地人来吃济南泉水特色菜,以商务接待为主,外地游客自己来吃的不多。”

银座泉城大酒店餐饮部预订员沃女士表示,双节期间“泉水宴”只在中秋节当天订过一桌。“是一桌家宴,老年人特意点的泉水宴,要吃老济南的特色。”玉泉森信大酒店餐饮部刘

经理告诉记者,双节期间没有预订“泉水宴”的,只有部分顾客单点了一些“金牌菜”。

“双节期间婚宴是餐饮主力市场,‘泉水宴’相比之下较为冷清。”华能大厦餐饮部陈经理认为,意在吸引外地旅客的“泉水宴”消费群体其实大多是本地人,由于此次黄金周恰逢

中秋,不少济南市民回老家省亲,也导致泉水宴的销售情况不如预期。

记者在大明湖、泉城广场、趵突泉等热门景点随机采访了多名外地旅客,大多不知道泉水宴。业内人士表示,泉水宴实际上很小众,针对的主要是商务人士,推广起来有难度。

●一道“金牌菜”,花钱赶上一顿饭

索菲特银座大饭店近期推出16道菜品的“泉水宴”菜单。但从这一段时间来看,高价位的菜品销售情况并不是很理想。

百花园中餐厅的孙小姐告诉记者,客人点餐时,服务员会向客人推荐泉水宴菜品。两道金牌菜“泉水老鸡茶蛋汤”售价38元/位,“荷香鲤鱼”售价128元/

例,但问津者寥寥。孙小姐透露,倒是18元/例的“荷香藕片”以平民价格吸引了不少外地旅客。

据华能大厦餐饮部陈经理透露,由于价位偏高,泉水宴的销售情况比较一般。华能大厦在此前的“金牌菜”评选中以“趵突八珍”、“明湖秋月”、“舜井锁蛟龙”三道菜品名列前茅。这三道菜品的价位分别是168元、98元、358元。

陈经理表示,由于原材料优质,工序复杂,泉水宴菜品价位较高。住宿的外地旅客一般在大厅用餐,散客以家庭为主,由于预算有限,一般不会考虑泉水宴菜品,旅行团基本是吃自助餐。

记者了解到,各家酒店的“泉水宴”套餐价格都不菲。山东良友富临大酒店的“泉水宴”最低为188元/人,上不封顶,

188元和218元套餐预订得比较多。银座泉城大酒店“泉水宴”标准为300元—600元/人。

记者在玉泉森信大酒店看到,一道“泉水宴”金牌菜“锦屏春晓八宝乳鸽”价格为158元。“预订少价格是主要原因,我们这边10人一桌2600元,对普通游客来说还是贵了点。”该酒店餐饮部刘经理表示。

●荷花谢了莲蓬没了,不少菜品缺食材

良友富临大酒店销售部王经理告诉记者,由于季节的原因,“泉水宴”的食材不全,在一定程度上影响了“泉水宴”的销售。

比如说荷花,已经没有了,酒店只能采用预存速冻的。做好“泉水宴”需要充分的准备,在食材比较丰富的时候推出。在选材上,荷花、莲藕、蒲菜都需要从遥墙的生产养殖基地采购,顾客预订之后当天采摘当天运送,在烹制方式上比较复杂,要求比较严格。

银座泉城大酒店的工作人

员也表示,由于泉水宴使用的都是特殊的食材,在采购、备料上都比较复杂,制作起来也比较复杂,而双节期间酒店主要以婚宴为主,接待能力有限。“泉水宴”费时费力,保证“泉水宴”菜品取自济南本地食材,加工采用纯天然喷涌泉水,烹制方式采用纯正鲁菜加工手法。

“由于换季,荷花谢了,莲蓬也没了,缺少部分原材料导致菜品不全,泉水宴较为冷清。”新闻大厦泉水宴预订处的工作人员告诉记者。



“泉水宴”菜品。

●业内人士

“泉水宴”也要有“家常菜”

参加过“金牌菜”评审的济南国信旅行社总经理张晓国告诉记者,泉水宴作为一个课题,不仅会给餐饮业带来良好的收益,对旅游业来说也是一块金字招牌,但还需要在深度和广

度上继续挖掘。

“从现在的情况来看,特色饮食的挖掘仅有星级酒店还不够,高档菜品集中很容易导致千店一面。下一步可以考虑在商务接待、婚宴方面推出中档

菜品,也可以针对普通游客、本地市民推出特色小吃,在价位上拉开距离,走差异化、特色化道路。”张晓国表示。

济南市旅游局相关负责人表示,在接受记者采访时也曾表示,对

于绝大多数市民和游客来说,“泉水金牌菜”还属于高档菜品,为了能给更多游客提供自由的餐饮选择,下一步还会继续丰富泉水宴的菜品和档次,评选中低档次的“泉水家常菜”。

资深“吃货”自制美食地图

本报10月7日讯(记者 赵伟) 油旋张、三居黄焖鸡老店、河间驴肉火烧、经二纬四的油炸羊肉串、便宜坊……提到“吃货”心目中的济南特色美食,真是琳琅满目,催人口水。近日,济南一位资深“吃货”有心开始原创济南美食地图,将一些工薪饭馆、路边摊分享给大家,来推广济南美食。

“我要是弄这么一个私人的《济南美食地图》,不做广告不收费,完全凭我个人喜好,没有大饭店,只有工薪饭馆、路边摊,分享给大家怎么样?这是我作为一个资深‘吃货’的梦想……”4日凌晨,网友“大林木”在网上发出这样一条微博,一个多小时后,“大林木”又发了一条微博称,“忙活了一晚上,总算把第一批制作完成了,等第二批补全之后,《济南美食地图》就可以和大家见面了。”

6日,记者联系上了网友“大林木”。他真名叫李三木,是名程序员,今年24岁,是一名地道道的济南人,有一大爱好就是喜欢寻找藏在街头巷尾的济南美食。在李三木自制的美食地图上,记者看到已经标注了20多家店,既有鲁菜馆、粤菜馆,还有咖啡馆、西餐厅等,一些经典的老店,路边的烧烤摊等都在上面,包括油旋张、三居黄焖鸡老店、河间驴肉火烧、经二纬四的油炸羊肉串等。

说起制作这个美食地图的初衷,李三木心中早就有这个打算。“济南特色美食有着多年的传统,而且好吃不贵,就想让更多的人能够吃到。”李三木介绍,之前也通过其他的途径推荐过,但毕竟只有文字,不形象,不少人反映很难找到,不方便。“这个假期又有不少人让我推荐美食,后来发现之前创建的地图改版,更方便标注了,就想将美食地图制作出来,等标注三四十家店后,就在网上开放,和更多人分享。”

至于以后如何选择济南的特色美食,李三木也在考虑是否将平台开放,邀请朋友一起来制作的办法。“但总的原则就是推荐一些工薪饭馆、路边摊,保证自己亲自品尝过后再推荐给大家。拒绝与商家合作,一旦和钱挂钩,就失去了这张地图的权威性。”

在以后的打算中,李三木还准备像西安、广州、南京等城市一样,制作手绘纸质的美食地图,发放给来济南的游客,让更多人了解济南饮食文化,推广济南的美食。