

■名小吃沉浮录·现状

不坚持老手艺 渐渐就没落了

济南名小吃名单还停留在十年前 不少已消失或品质下滑

近日,济南市最新的名优风味小吃评比又开始了,作为餐饮行业的主管部门,济南市商务局进行的这次评选是对济南名小吃的一次权威认定。济南的饮食文化历史悠久,小吃也是种类繁多,但除了真正打响了名头的几种外,大多数小吃或是籍籍无名,或是渐渐消失,着实有些可惜。这次评选能帮助济南的小吃走出困境吗?



每天中午,俊记牛肉门前都排着长长的队。 本报记者 刘雅菲 摄

□相关链接

评优单位五花八门 一家店挂着十几个“名优”牌

本报记者 刘雅菲

在草包子店内,挂着十几个各种各样的牌子,牌子上写着山东名小吃、济南名小吃、十大餐饮名吃、鲁菜名店等等,颁发的单位有的是主管部门,更多的则是各种各样的行业协会。

要扩大店铺的影响力,这些评比固然会有作用,可太多了对企业来说反而成为一种负担。“对于这些评选,我们也不清楚含金量怎么样,有一些评选是免费的,但也有要交钱的评选。”董女士说。

对于消费者来说,这些评比是他们选择吃饭地点的重要参考。“现在网上能够找到的多是网友进行的美食推介,里头评出的十大小吃榜单各不相同,让人不知道应该相信哪一个,我还是觉得官方评比靠谱一些。”来自山东临沂的游客吴先生说。

但是,这么多招牌如果有一个不够靠谱,就有可能砸掉所有评选的牌子。“临走的那天中午,我是在酒店附近的一个快餐店吃的饭。”张悦丽说,看着门口挂着济南名小吃的牌子,就按照牌子上的内容点的面食,“可是吃

的时候发现这些面食都快凉了,真的是一点都不好吃。”

记者了解到,目前济南官方认定的济南名小吃共有313种,还是2007年的时候评的,在这10年间,有不少小吃已经消失,或者品质出现了下降。“按照规定应该是2年复审一次,但是从2007年到现在的10年间也没有什么动作,不管是产品质量有没有下降,这块牌子都可以一直挂着。”一位餐饮企业负责人告诉记者,这样的评选其实对于济南小吃行业的发展,作用并不是很大。

近日,济南市最新的名优风味小吃评比又开始了,作为餐饮行业的主管部门,济南市商务局进行的这次评选是对济南名小吃的一次权威认定。这一次将通过专家评定和网络投票相结合的方式,评出济南地方风味突出、传统特色鲜明、文化内涵丰富、食品安全达标、市场广泛认可的小吃。

“济南需要借助这一次评比,发掘出那些真正的名小吃,并且广泛宣传,让这样一个评比结果能够成为游客们寻找美食的‘地图’,这才是评选的真正意义。”上述餐饮企业负责人说。

本报记者 刘雅菲
实习生 张涵

小吃种类太少 也太难找了

对于小吃,词典上给出的定义是饮食业中出售的年糕、粽子、元宵、油茶等食品的统称,但是在实际生活中,小吃已经远远超出了这一概念。“原来通常称一些快餐类的食品为小吃,但随着社会的发展,现在小吃的概念已经没有那么清晰了。”济南餐饮业协会副会长王福全说,现在很多小吃已经走上了大餐,因此现在看小吃,更重要的是它有没有凝结了这个城市的特色,能不能从小吃当中品味城市的风土人情。

因工作原因经常去各地出差的张悦丽就十分认同这一观点,因此她每到一个城市,要做的最重要的事情之一就是去尝尝这个城市的特色小吃。“小吃是一个城市的独特味道,可以帮助我更好地记住这个城市。”

5日上午,张悦丽从北京到济南,看过趵突泉之后,就开始满大街找济南的特色小吃。“来之前做过功课,济南最有代表性的就是把子肉、甜沫和油旋,把子肉可以去超意兴、油旋可以找油旋张、甜沫可以去甜沫唐。”

可是吃完这三样之后,张悦丽就不知道该吃点什么了。“与一些城市满大街都是些特色小吃相比,济南的特色小吃种类太少,也太难找了。”

不仅是张悦丽有这种感受。齐鲁晚报记者在街头随机采访了20位路人,其中11位是济南本地人,2位是来济南旅游的,还有7位是在济南生活的外地人。当问起济南有哪些有名的特色小吃时,大多数市民都只能说出两三样,只有一位市民提到了五种小吃,甚至还有人反问记者,济南有特色小吃吗?在能说出小吃名称的16名受访者中,有13人提到了烧烤,12人提到了把子肉,10人提到了油旋。

“济南是山东省饮食文化最久远的地区,有了上千年的沉淀,因此小吃种类繁多。”王福全说,而市民对于济南的小吃文化,了解得显然还不够。

受城市变迁和市场变化影响 不少济南小吃消失了

记者发现,在网上各种对济南小吃的宣传中,有一份名叫“济南名优小吃金牌榜”的榜单流传较广,但是翻看这份榜单不难发现,虽然打着济南名优小吃的旗号,其中还有回锅羊肉汤、吊炉烧饼、鲜鲅鱼水饺等来自外地的小吃。“济南作为省会城市,众多的小吃都来到济南,再说小吃本身也有包容性,一些传统的济南小吃其实也是不断从外地来扎根的。”王福全说。

与此同时,一些济南本土小吃,也在慢慢被同化。“我曾经见过一些小吃,在制作的时候不再遵循原有的制作方式,而是加入了一些外来的元素,这样可能会收到特别的效果,但是却把济南的特色丢了。”舜耕山庄集团行政总厨王斌说。

此外,这个榜单上还有一些看起来比较有特色的小吃,随着城市的变迁已经不复存在,它们是什么味道的,又有着什么历史,已经很少有人知道了。

其中,经五纬十曾经有一家中实大酒店,里面的黄金蛋卷作为一道名小吃上榜,而4日上午当记者来到这里时,发现原址已经成为经纬电力工程有限公司了。在附近经营小商店的乔女士在这居住20多年了,据其介绍,六七年前酒店就换了负责人,并且连酒店名字都改了,后来曾经改回过中实大酒店,但是生意一直不景气就倒闭了。虽然对酒店的历史如此了解,但乔女士从未听说过这个酒店里有一个叫黄金蛋卷的济南名小吃。

经七路有一家嘉加旺快餐,出售的鸡汤猪肉混蛋曾经也是济南名小吃,但现在随着城市发展,这家快餐和这道小吃都消失了。

“还有一些小吃的消失是被市场淘汰了。”王福全表示,以前济南有一种小吃叫八批果子,“现在的油条是两根并在一起,这个是八根并在一起,慢慢的买的人越来越少,这种小吃也就没有了。”

以前老职工一干一辈子 现在年轻人沉不下心

这些小店的消失,对济南来说是一种很大的遗憾。济南人不喜欢小吃吗?“并不是,济南人、包括济南的市场,实际上对于小吃的接受度是很高的。”王斌说。这种高接受度也让很多店铺借势发展起来。

超意兴就是其中的一家。“2007年的时候,我们大概有20家店铺,现在已经有200家了。”济南超意兴餐饮有限公司相关负责人介绍,“现在我们全部实行中央配送,这样可以保证食品安全和食品品质,市民在所有的店铺吃到的把子肉、四喜丸子等都是一样的味道。”

与这种大规模的扩张相比,更多的济南小吃是一两家店经营,但是对品质的要求同样是高标准。经七路上的俊记牛肉从开业到现在已经70多年历史了,积累了大量食客。7日上午11时许,记者来到俊记牛肉时,门前已经排起了长长的队伍。“这家店得早来买,晚了就没了。”门口排队的唐先生说。

据俊记牛肉的负责人左先生介绍,这个店铺已经传承了三代了,生意一直很好。“以前老爷子在杆石桥头上推着小车卖,后来生意好了就买了门头。”

左先生表示,店里一直都是坚持老传统做法,木头烧火,大锅高汤。“现在孩子大了,准备考察开分店。”左先生说,他们在牛肉店附近开了牛肉火烧店,生意好了再逐步开分店。在他看来,济南的名小吃大部分为家族企业,之所以有的没有坚持下来,很多是因为不愿坚持老手艺,就不再具有独特风味,所以渐渐没落了。

市民熟悉的草包包子也有自己的坚持,就是老面发酵,手工制作。虽然看起来生意不错,但据草包包子经理董女士介绍,他们也有自己的苦恼。“以前老职工一干就是一辈子,现在餐饮行业流动性这么大,年轻人不愿意沉下心来干,来了好不容易培训好了,过段时间就转行了。”董女士说。

进口种植牙 1980元

- 1.含进口种植体
- 2.含全瓷冠(二氧化锆)
- 3.含专家手术费
- 4.含植骨粉、骨膜
- 5.含术前拔牙
- 6.含3D模拟种植
- 7.含50年质保(签合同)
- 8.含拍片、CT检查
- 9.含终身免费洗牙

咨询热线

历下舒宁齿科 88581853 槐荫舒宁齿科 87126682

天桥舒宁齿科 80995276 巾山舒宁齿科 85982770

活动时间至8月15日(60岁以上限一颗,60岁以下3480元不限颗数)