



服务美食餐饮 贡献媒体力量

中华老字号聚丰德首席顾问王新建： 驻外又著书，情系鲁菜“黄埔军校”



提起“聚丰德”三个字，有不少老济南人会告诉你那是鲁菜的老字号。鲁菜发源地、首批中华老字号、鲁菜大师的“黄埔军校”……在这家大观园东侧的饭店里，你能品尝到鲁菜的正宗风味。身为聚丰德首席顾问，王新建曾在这里学艺，如今又回归做起了指导。

文/片
本报记者 张嶸

父亲掌灶燕喜堂， 学艺来到聚丰德

王新建与烹饪行业结缘，要归功于父亲王玉明对他的影响。王玉明曾掌灶燕喜堂，这家饭店可以说是鲁菜辉煌时期的重要代表，上了岁数的济南人，几乎没有不知道燕喜堂的。

燕喜堂创建于1932年3月，正值燕子飞归时节，便得了这个雅号。创办人赵子俊，老家历城，16岁进城打工，20岁时到吉元楼饭庄打工，后来在芙蓉街北首开设的魁元楼跑堂。燕喜堂是在山东商业银行董事董丹如的资助下开办的。因赵子俊科班出身，他对菜品质量和特色的要求很高，侯庆甫、梁继祥、王玉明等鲁菜大师在烹饪技艺上追求典型的老济南风味，时称“历下风味”，以清汤、奶汤等汤菜见长。

从鲁菜世家成长起来的王新建，1972年在父亲的建议下，参加了济南市组织的烹饪培训班，之后又到了聚丰德随王兴兰老师继续学艺。聚丰德也是一家响当当的鲁菜老字号，说起它的来历，还有一段佳话在其中。

1947年，王丕有、王兴南、程学祥等七人集资凑股，在已停业的紫阳春饭店的旧址上，兴建了新的饭店，新店开张，要为其起个响亮的名字，几个人苦苦思索之后达成共识：一定要把新饭店办成齐鲁名店，要博采众家之长形成自己的风格。因此他们决定，从当时济南和北京的两个大饭店中各取一字，即济南“聚宾园”的“聚”字、“泰丰楼”的“丰”字、北京“全聚德”的“德”字，组成“聚丰德”，含有取三家烹饪技艺之长的意义。当时，“聚宾园”的“爆”、“泰丰楼”的“烧”、“全聚德”的“烤”都是很有特色的。聚丰德开业以后，正是靠吸取众家之长，发挥自己技术力量雄厚的特点，迅速成为泉城饮食行业的佼佼者。

上世纪50年代后，聚丰德的经营稳步发展，生意越来越兴隆，无论是饭菜品种还是烹饪技术等各方面，在省城已经独占鳌头。西哈努克亲王、法国原总理德斯坦等曾先后品尝过该店饭菜，并给予了高度的评价。改革开放以来，生意更加红火，中外宾客络绎不绝，盛赞鲁菜的博大精深，著名诗人贺敬之曾为聚丰德题词：“唯有丰德能聚人”。

王新建进入聚丰德饭店，跟随王兴兰大师学徒，后经程学祥老师的指教，多次参加济南市商业饮食系统烹饪比赛及比武表演，在济南市青年厨师刀工比赛、济南市商业系统烹饪大赛中都获得过前三名的好成绩。

调驻几内亚 清凉油换来大螃蟹

1982年，王新建作为鲁菜厨师的

杰出代表，被外交部借调驻几内亚使馆工作。我国与几内亚共和国于1959年10月4日建交，几内亚是第一个同中国建交的撒哈拉以南非洲国家。建交以来，两国关系发展顺利，我国领导人也曾多次访问几内亚，王新建在使馆工作期间就曾多次为中外国家领导人主理宴会。

“鲁菜讲究选料精、用工细，但来到几内亚之后，我有点巧妇难为无米之炊的感觉。”王新建介绍，几内亚属于西非地区，是联合国公布的最不发达国家之一。经济以农业、矿业为主，但经济作物开发规模不大，粮食时常不能自给。而且该国的主要宗教是伊斯兰教，因此几内亚国内很难采购到猪肉这一鲁菜常用的食材。

对于中餐而言，几内亚国内的食材确实有些匮乏，使馆的厨师一来从邻国采购食材，二来就地取材，研发菜品。几内亚濒临大西洋，但本国居民并不怎么吃海鲜，所以海鲜价格很便宜，王新建有时能为使馆工作人员奉上海鲜大餐。

“采购海鲜时也有意思，有时候可以以物易物，中国的清凉油在那里是硬通货。”王新建刚刚抵达几内亚时，接机的使馆同志在大件行李上放了一盒清凉油，马上就有黑人小伙子过来帮忙搬，清凉油就当做服务小费了。

被非洲人民亲切称为CHINA油的清凉油源自我国华南地区，它功效多多：驱蚊蝇、消肿痛、烧伤、外伤、跌打都可以用得上。非洲气候炎热，蚊虫比较多容易中暑，清凉油解暑驱蚊，而且还可以泡水喝，有解暑的作用。去非洲的人一般都携带大量的风油精或清凉油，可以作为礼品送给当地人，甚至能当做货币购买一些物品，比如去海边用清凉油就能换一些渔民们打捞上来但不怎么常吃的螃蟹。

1985年回国后，王新建在济南烹饪协会驻会期间，担任首届三级培训班班主任及教员，济南市烹饪协会与供销社联合举办济南市首届药膳烹饪培训班教员、指导教师等，为社会、部队、院校等培训学员上千人次。

1990年成为济南首批烹饪技师后，他始终坚持在一线工作中刻苦钻研烹饪技艺，屡次获得各级部门的表彰，1996年成为济南市高级烹饪技师后，在济南市烹饪协会举办的济南市名优小吃菜品评选活动中任评委。

名店出名厨 数代师徒薪火相传

鲁菜高级烹饪技师、世界中国烹饪联合会国际评委、山东省烹饪协会常务理事、山东省鲁菜研究会副会长、济南烹饪协会副秘书长、济南名厨委员会副主任等……王新建的官方头衔很多，但他却对聚丰德首席顾问最为看重。

开业半个多世纪以来，聚丰德坚持正宗鲁味取优，他们在烹调技艺上博采众长，兼收并蓄，坚持正宗做法，保持传统风味。店里的菜肴选料精、下料准，配料齐全，刀口均匀，火候适度，色、香、味俱佳。其中烹制的“九转大肠”、“干烧鱼”、“蟹黄鱼翅”、“烤鸭”等几十种色香味俱佳的菜肴，以及与菜品齐名的精细面点“五仁包”、“豆沙包”、“油旋”等均被收录在《中国菜谱》、《中国名菜》中，深受国内外宾客的欢迎。2006年，聚丰德还获得了国家商务部认定的全国首批中华老字号。

名店历来少不了名厨，聚丰德也是如此——著名特级厨师王兴兰，尤胜于刀工，垫布切肉丝、剔鸡是她的绝活；特级厨师程学礼擅长烹制火候菜，在省内外享有很高的声誉；名厨孔宏垣，其烹调技术系世传，技艺高超，并具备一定的理论水平，“鸡里爆”、“塌鸡干”、“绣球鸡脯”、“烩活虾”等是他的拿手名菜；全国烹饪名师王建国研制的筵席“齐鲁宴”突破了传统的烹饪技术，保持着正宗鲁菜的特色，蕴含着深厚的齐鲁文化，被授予“济南名宴”……

“之前我在这里学艺，如今退休了又来这指导年轻人，这也算是鲁菜的一种传承吧。看到他们练习厨艺时，我总会想起当年那些学艺的场景。”王新建说，为了达到老师的严格要求，他学艺时总是利用午休的时间练习厨艺。

为更广泛的宣传和弘扬鲁菜文化，充分发挥自身技术优势及资源优势，1986年王新建参与济南市商业技工学校《济南菜谱》、第一版《孔府菜谱》的编写，并主编制作了济南市商业技工学校的第一版影视教学录像光盘，1996年所撰写的论文《高品位陶瓷器皿与美食文化的关系》获奖；2007年协助老师王兴兰出版《中国孔府菜》一书。



瞧，这儿的海鸭吃的是小鱼小虾

乳山海鸭蛋：让你吃出童年的味道

油多味佳·入口爽滑·咸香可口
CCTV央视力荐/油多不腻/秒软可口

在乳山，出名的不仅仅是海鲜，乳山的海鸭蛋更是家喻户晓。央视七套农经频道多次报道，并指定为国家地理标志产品，这些生长在海滩上以海里的小鱼、小虾、蟹等小海鲜为主要食物来源的鸭子，当地人称之为海鸭，它们所产下的海鸭蛋，富含蛋白质、钙等微量元素，营养价值比普通鸭蛋要高3-5倍，蛋黄更大且呈橘红色，口感也会更好，堪称蛋中极品。

一碗清新的粥，配上一颗流着红油的鸭蛋，这最简单的搭配，是萦绕在舌尖久久难忘的最佳美味。只是现在市面上所销售的咸鸭蛋，大都化学腌制，吃着发板，颜色不好，味道不佳，更别提流着黄油嚼在嘴里沙沙的蛋黄。

大型地下红泥腌制车间，保证腌制品质；严格清洗、只只光检、分级流水线，保质保量；自动控温蒸煮，确保咸蛋品质；全自动真空包装流水线，每一个海鸭蛋都采用真空包装，保证干净卫生的送到您手上。

威海乳山海鸭蛋，土法腌制
营养高，口感好，吃出童年味道

乳山海鸭蛋以其丰富的营养、鲜美的味道、更大更饱满的蛋黄受到消费者喜爱。海鸭蛋的营养价值高于普通鸭蛋，蛋中富含钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素。每100克蛋中含蛋白质12.5%，蛋中含人体所必须的18种氨基酸，且总量很高，对智力发育有益的卵磷脂含量达4056mg，高于3500mg一级标准，此外具有美颜美肤作用的色氨酸含量高达0.17克。

中秋到，不管佳节走访、员工福利，还是自己食用，威海乳山海鸭蛋都是不错的选择！
49.5元/箱(20枚) 74.5元/箱(30枚) 2箱包邮
订购热线：400-667-9499

