

济宁一场线上孔府宴,吊起全球食客胃口

线上看不够,餐桌上品个够

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 汪洸

7月16日,“孔孟之乡、运河之都、文化济宁”——全景再现孔府宴暨央视视频美食频道上线仪式在曲阜举行。这场饕餮盛宴吸引了曲阜市百余位孔府宴大厨从后厨走向镜头前,将绵延传承了千年之久,真正堪称中国美食文化的集大成者孔府宴,呈递到了全球食客的面前。如今孔府宴正走出“高冷”大宅,款待国内外食客。



厨师在制作孔府菜。

80后的美食家 回乡传承孔府菜

12月中旬的清晨,一股寒流袭来,此时的孔孟之乡气温骤降,出门的人们都不禁打个寒颤,不自觉的裹紧了衣服。

而对于坐落在曲阜市天华路上的印象春秋私房菜而言,再低的气温也挡不住热火朝天的后厨。这家开业四年多的饭店,在曲阜市的餐饮圈里小有名气,总经理蔡冰是个不折不扣的80后,用他自己的话说:“我在曲阜长大,又在邹城工作过,来来回回三十多年,生活的轨迹没离开过‘孔孟故里’。”所以热爱美食的他,最终选择辞去之前稳定的工作,回到家乡曲阜,开了这家主打创新融合菜的饭店。

在餐饮圈,创新融合菜是个颇受年轻食客们喜爱的饮食文化,这个理念当中既有传统佳肴,又融合了当代技艺,往往“色香味”俱佳。蔡冰告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,店里的后厨,1984年生人的他已经算是“老人”了,“大厨们都很年轻,有好几个90后,爱美食、爱琢磨,也爱钻研,所以饭店开业的时候虽说名字里叫‘私房菜’,但大伙没少跟着城里的老师傅们学一学孔府菜。”



孔府菜在创新中传承。

前些日子,店里主打的有着融合创新理念的孔府菜之一“诗礼银杏”大受欢迎,南来北往的食客们到店都要点上一道。蔡冰说,“诗礼银杏”是孔府菜里很有名的一道菜,最早是用银杏和肉一起烹制而成,“但我们进行了改良,结合现在人们对养生饮食的需求,将莱阳雪梨去皮掏空,外表雕刻上‘诗’字,取梨的谐音为‘礼’组成‘诗礼’的寓意,梨内又加入了银杏、枸杞等去火去燥的食材,小火煲制后不仅味道鲜美且形色典雅。”

搭上时代快车 创新让餐饮重现生机

在7月份的“孔孟之乡、运河之都、文化济宁”——全景再现孔府宴暨央视视频美食频道上线仪式中,蔡冰和他的大厨们也作为参与者之一,向在线上等待着的五湖四海的饕客们,献上了店里拿手的芙蓉鲫鱼、糟溜海参和溜八块。蔡冰说:“这些都是孔府宴中的名菜,我们又稍加改良,使其‘色香味’更讨当代食客们的喜欢。”

一个由80后、90后组成的餐饮团队,在人们的传统印象中,这个年纪更多的是伴随着火锅、烧烤、汉堡、披萨、奶茶成长起来的一代,如今却对有着千年历史

的孔府菜“情有独钟”。在创业之初,蔡冰的选择确实很难让周围的朋友理解。“在我的印象里,曲阜是一座旅游城市,来这里的游客们只图逛三孔,不图品美食,吃饭就讲究一个‘快’字,赶紧吃完好去下一个景点。”

而现如今,随着曲阜市乃至济宁市在文化旅游行业中不断下沉,景点的可玩性不断提升、城市基础设施建设不断加强、餐饮住宿等行业的服务水平不断提高,游客们来到济宁、来到曲阜,更希望放慢脚步,去慢慢品味这座历史文化名城的时代魅力。这其中,饮食文化成了来到孔孟之乡不可不“尝”的一环,“所以孔府宴正在重获新生,这让我们这些餐饮从业者看到了新的希望。”

在全景再现孔府宴的活动之后,曲阜的餐饮从业者能清晰地感受到,越来越多天南海北的食客们对孔府宴有了新的了解,来曲阜旅游尝一尝孔府菜成了必选项。同样参与过此次活动的曲阜市子曰·漫居酒店,因为就坐落于孔府东墙,所以此前主打的一直都是儒家主题的住宿享受,但随着慕名而来的游客们普遍增加了“食客”这一新身份,酒店也请来了从事孔府菜烹饪十余年的大厨执掌后厨。

“以前我们的经营理念主要是让游客享受到舒适的住宿服务,但后来我们发现,除了富有传统文化元素的酒店装饰之外,饮食也是吸引游客、传播儒家文化的重要方式后,便决定在‘吃’上做文章。”酒店总经理杨宗宇告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,现在再打开他的朋友圈,会看到满屏的色香味俱佳的孔府菜。

从线上到线下 孔府宴逐渐走向民间

曾在活动中凭借烹制“万寿无疆”等多道顶级官府菜,受到追捧的刘海洋则感受更为深刻。作为曲阜香格里拉大酒店的中餐行政总厨,他的另一个身份是孔府菜国家级非遗项目传承人彭文瑜的学生。上线仪式当天,他和团队完成了10道顶级官府菜,

这之后在央视频道的镜头下他陆续完成了多达60余道孔府菜,“有央视频道的巨大影响力,孔府宴的知名度确实确实打开了。”

上线仪式之后,刘海洋清楚记得当时来酒店品尝孔府宴的食客甚至排起了长队,许多外地来的游客就餐时点名要上一桌孔府宴,“这些孔府菜既有根据古法烹制而成的,也有我们结合现代工艺改良烹制的。”刘海洋说,其实自酒店2013年开门迎客,孔府宴一直是这家连锁酒店的主打品牌,甚至借由香格里拉在全球的连锁效应,在新加坡、马来西亚、泰国等国家推出过孔府菜,“今年我们跟随济宁市也在北京、天津、深圳、厦门、福州等城市推广过孔府宴,效果非常好。”

除了借着全景孔府宴上线央视视频向全球展示孔孟之乡的美食品牌之外,这样的活动对曲阜乃至全市的餐饮行业都无异于是一次士气的提振。多位餐饮从业者告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,疫情得到有效防控、旅游市场渐渐复苏之后,餐饮业也从中寻到了新机遇。

“一场高规格的线上美食活动,不仅是在提振我们从业者的士气,更重要的是让我们看到了行业复苏的希望,也让我们感受到了政府对餐饮业的扶持力度。”多位餐饮从业者直言,济宁市的文旅市场一直在稳步复苏,依托着官方对这一行业的大力宣传和指导,除了外地游客之外,本土消费者也越来越多的走进饭店。蔡冰说,像他们主打的这些孔府菜,不仅高端消费者“看得上”,普通市民也能“买得起”,“而且不断创新的孔府菜,正吸引年轻的食客们到店品尝,这都让我们的生意变得越来越红火。”

建立统一标准 孔府宴走向连锁化

提及这场线上的“孔家盛宴”,济宁市政协文化文史和学习委员会副主任、文化文史和学习工作室主任、长篇历史著作

《大孔府》的作者杨义堂连连竖起大拇指,“能够系统地挖掘、整理、宣传孔府宴,是借由流传千年的儒家饮食文化,向世界展示济宁的中华优秀传统文化,这是一件大好事。”在他看来,孔府宴历史悠久,尤其自明代以来规格极高,堪称我国北方饮食文化的集大成之作。

“孔府宴不仅对食材、烹饪技艺有所讲究,而且从器皿到上菜的顺序都有讲究,这其中的礼仪文化更是我国传统文化中的精髓,我们能够搭上互联网的快车,将这种饮食文化呈现在全球观众面前,可以说是对孔府文化的一次集中检阅,也是对济宁市传统文化的一次高质量传播。”杨义堂告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,在全景再现孔府宴从互联网上掀起了一股传统美食的热潮后,越来越多的济宁本土饭店、酒店也加入进来,“像香港大厦、名雅经纬大饭店、广电精品酒店等,都推出了独具特色的孔府菜,对全市的餐饮行业起到了引领带动作用,而对消费者而言则是一次味蕾上的全新体验。”

如今,在百度上搜索“孔府宴”,可以检索到超过300万个搜索结果,这也间接说明了这场创新性的线上盛宴带来的巨大影响力。为此,杨义堂建言,济宁应该“趁热打铁”,建立孔府宴的统一标准,打造具有济宁特色的孔府宴餐饮品牌,“一定要像川菜、杭帮菜一样走出去,把孔府宴开到北京、上海、香港乃至欧美,让全球食客可以借着品尝孔府菜的同时,从味蕾便能感受到儒家文化的深厚魅力。”



扫码看视频。



扫码下载齐鲁壹点 找记者 上壹点