

一个阶层的声音

经理日报

THE MANAGER'S DAILY

2012年11月2日 星期五
今日12版
壬辰年 九月十九
第289期 总第7407期
责编:杨小燕 版式:黄健 校对:梅健秋

国内外公开发行(原《厂长经理日报》)
国内统一刊号:CN51-0098 邮发代号:61-85
网址:WWW.JLRB.NET.CN
电子邮箱:CJB490@SINA.COM
新闻热线:(028) 87369123 传真:(028)68230696

“2011年11月商务部发布的‘十二五’期间促进餐饮业科学发展的指导意见中提出,力争在‘十二五’期间,餐饮业保持年均16%的增长速度,到2015年零售额突破3.7万亿元,并培育一批特色突出、营业额10亿元以上的品牌餐饮企业集团。伴随着政府拉动消费的政策影响、城乡居民收入较快增长和消费观念更新等因素,未来餐饮业依然是引人注目的消费热点,中国餐饮消费水平将继续保持高速增长。成都是川菜中心,全力打造美食产业已成各方共识。”



[相关策划报道详见 A2、A3 版]



□ 特约撰稿 三水

“本土是根” 成都餐饮经济的必修课

10月28日,第八届中国食品博览会在四川成都新国际会展中心开幕,来自海内外的3042家企业参展,创历届食博会之最。这背后凸显出成都市场对食品企业的吸引,更显示出成都悠久的饮食文化。在成都,拥有大批量超级食客。2010年中国餐饮消费数据显示,成都人均餐饮消费支出2812元,“舍得花钱吃”指数全国第一,无愧于亚洲首个“世界美食之都”的称号。

在此基础上,成都和川菜如何走出属于自己的特色之路?如何求得更进一步的发展?

“莫言为什么会得诺奖?”清华大学政治经济学高级研究员李江涛提出,莫言获奖的最大原因是坚持“本土是根”,将中国本土文化原汁原味地呈现给世界;同时,他的作品起用了很好的翻译,让诺奖评委感叹,“莫言的作品是用梦幻般的语言将民间的历史、故事表达出来”。“我们的川菜要走向世界,要坚持‘本土是根’,还要找个好的川菜‘翻译’为每一道菜赋予梦幻般的民间故事和传统文化历史,再用西方人可以接受的方式,将它推向世界。”李江涛说,川菜要国际化,一定要锲而不舍地对外展示推



海内外专家学者多次提到,成都要打造美食之都,就必须培养餐饮业大师级人物和艺术家,这是川菜国际化的必经之路。

广。

在食博会现场,海内外专家学者还多次提到,成都要打造美食之都,就必须培养餐饮业大师级人物和艺术家,这是川菜国际化的必经之路。

美国著名美食节目主持人、成都国际美食之都海外传播大使林惠懿女士还建议,四川应该效仿法国“米其林”,建立评点餐饮行业的权威鉴定机构,推行优质餐厅评选认证制度。



◎选对产业

“餐饮依然是海外华人的支柱产业之一,川菜不仅要走出去,还要走进去,走出去。”旅欧经济学家张甲林在西班牙旅居30多年,他建议,四川餐饮企业的国际化之路,应该选择产业化经营的大型豪华中餐业和以标准化生产的川式快餐连锁业,这是未来四川餐饮在海外发展的方向。

通过小吃传播城市文化。一个区域的餐饮文化发展可以从小吃入手,成都小吃是在当地政府的统一规划下实现的。一个城市的味道,就是通过美食来体现的,成都也不缺少美食,有深厚的历史文化,老字号小吃也不胜枚举。成都餐饮业有很大的发展潜力。在餐饮行业,要想推广文化,首先要推举美食家,一个行业的产品好坏,决定于消费者与评论家的水准。

有首赞美成都美食的歌曲:成都是个好脚踏,东城区连着西城区,成都的小吃多又多,你听我来说一说:赖汤圆的心子多,陈麻婆的豆腐麻,夫妻废片麻又辣,成都是个好脚踏。歌词中的美食是官方认可的成都名小吃,除了上述名小吃,成都民间还有体量庞大的口碑美食,是当地人价廉物美、饱享口福的好去处。

据说,成都与在广州争夺亚洲首个“世界美食之都”的过程中,散落在成都僻街陋



传,也不会发DM单,传播全靠口碑。

在成都市中区人民公园旁的老妈蹄花,24小时营业,一到晚上店面门口停满车辆,店家招呼客人来一份“前蹄”,于是一大碗汤色乳白的猪蹄子炖白豆端到你的面前,据说炖猪蹄需要文火煨上七八个钟头,肥而不腻,胶质感极强的蹄花自然是最大卖点。

宽巷子侧面的支矶石街路口,旁边有家侯记冒菜馆,这家店不卖炒菜,只有烧菜、冒菜、蒸菜,冒菜什锦、排骨粉蒸肉、酥



巷的民间美味,起到很大作用。众所周知,广州餐饮业非常发达,食在广州也是不争的事实,生猛海鲜、奇珍异味、鲜香可口的煲汤,举不胜数的茶点,海鲜大排档,都是广州美食的招牌。然则“尚辛香,好滋味”的成都美食,坚持走大众化路线,就地取材,美味佳肴都是寻常百姓家餐桌上的鸡鸭鱼及猪牛羊,只是在配料和制作上面下足功夫,形成了“百菜百味,一菜一格”的川菜风格。麻辣鲜香烫,蒸爆炖炒溜,十八般厨艺样样派上用场,味在成都,美食是成都市井文化的一部分,为成都赚足了口碑。

成都有很多主流餐饮街,规模大档次高。诸如一品天下美食街拥有深厚的美食文化底蕴,多家知名餐饮旗舰店汇聚,营造出浓厚的氛围,休闲、娱乐板块亦已成熟,其辐射范围之广、号召力之强,在成都各大高档餐饮、娱乐、休闲热点区域中首屈一指。红杏、文杏、大笨鸟等品牌店很有规模,街中心一只手持着一双巨大筷子的logo,是这条美食餐饮街的地标。金阳路、府南新区、桐梓林、玉双路、机场路餐饮一条街也是很有名气的。

成都美食的原创性是其精髓,是获得“亚洲美食之都”称号的重要原因,而成都坊间餐饮小店,则是原创性的推手。

民间美食挑起大众消费的大梁,这些餐馆店面装修普普通通,甚至有点简陋,成都人戏称“苍蝇馆子”,意思是指很小很简陋,店面十几平方到100平方左右。这些不起眼的小馆子,拒绝商务,面对大众,价格公道、丰俭随便、味道地道,绝对家常。家常成其为立足之看家本领。这些苍蝇馆子从来不做广告宣

肉汤很有特色,10多元钱左右保管你吃好吃饱。尤其坐在梧桐树下小板凳,边吃边欣赏笔直一溜梧桐,阳光斜射在小巷,斑驳陆离,味道悠长,晒着阳光吃着美食,有着静谧舒适的感觉。

双流九江茅屋大酒店,突出茅屋本色,简陋的店面,简易的餐桌,明明是陋室非要弄个大酒店名分,老板自嘲自讽“有点眼儿”。茅屋虽小,店中的肥肠系列做得一点不含糊,基本上只有肥肠一道菜,做出各种花样:蒸、拌、烧、炒、卤、汤样样地道。尤其使人称道的是肥肠汤与莲花白搭配,保证让你食欲大增。雪白的汤,甜丝丝的莲花白,蘸水又辣又麻又加香味,配一盘凉拌猪肉,口感真是不摆了,过瘾、舒服。

成都坊间小馆子,往往把坊间口碑视为餐馆生命。成都天回镇是当代作家李劫人笔下《死水微澜》的发生地。那里有一家一元粉蒸牛肉馆,卖的东西永远只有三样:25元一碗牛杂汤,1元一份的粉蒸牛肉,1元一个白面锅盔。这个店经营了60年,店面在古戏台台底,空间不足两米,破烂不堪,店内打拥堂。店主六十年如一日,只卖当天宰杀的菜牛,坚守传统,保证质量,薄利多销,拥有一大批忠实回头客。

成都坊间美食,通晓经营之道,做餐饮更重创新。华阳稀饭庄,两元钱管饱吃好,各式各样的稀饭随便舀。稀饭品种很多,红苕稀饭、南瓜稀饭、菜稀饭、皮蛋瘦肉粥、八宝粥,两元钱看似不打眼,学问很大,喝稀饭是吃不饱的,馒头包子花卷锅摊,还有各种小菜,才是利润的来源,所谓毛毛雨打湿衣衫是也。

[下转 A2 版]

注销公告

成都欣科技有限公司(注册号:510109000026486)请与公司有债权债务,自见报之日起45日内到公司办理。逾期按弃权处理。

芙蓉王

文化头条新闻
湖南芙蓉王文化传播有限公司

联邦电缆 连接世界的力量

- 750-1100KV 特高压、220-500KV 超高压电力电缆
- 110-500KV 海底电缆、碳纤维导线
- 核电力电缆、风能电缆、特种电缆
- 国家级重点工程急需的高精尖产品
- 国家“125”规划重点发展产品

电话:0717-6697188 传真:0717-6510555
网址:www.chinaunicable.com