

如何利用鲁菜资源发展济南的旅游产业

刘 小 平

(山东财政学院, 山东 济南 250014)

[摘 要] 济南的旅游业发展现状并不理想,在旅游业的知名度、接待人数、旅游收入等方面与类似城市相比差距较大,与其城市的地位不符,需要寻找一个突破口使济南市的旅游业有一个飞跃。除了泉水资源以外,济南旅游资源中的鲁菜资源在全国具有比较优势,可以作为济南旅游资源的特色与卖点。要树立鲁菜是济南的宝贵资源和品牌的思想,逐步在旅游业的吃、住、行、游、购、娱六个要素中充分地融入和体现鲁菜,做好做活鲁菜的文章,大胆而合理地设计和创新新的鲁菜菜品,反思鲁菜弊端,对鲁菜历史名菜名店进行扶持、发扬光大等。

[关键词] 济南;鲁菜资源;旅游产业;特色

[中图分类号]F592

[文献标识码]A

[文章编号]1000- 971X(2007) 04- 0148- 04

一、问题的提出

济南是中国东部沿海经济大省——山东省的省会,全省政治、经济、文化、科技、教育和金融中心,也是国家批准的副省级城市和沿海开放城市。南依泰山,北临黄河,有 2600 多年建城史,是中国历史文化名城和首批中国优秀旅游城市。济南连接着山东“山水圣人”、齐鲁文化和黄金海岸三条重要旅游线路,素有“泉城”美誉,还有大明湖、千佛山、四门塔、灵岩寺等许多旅游资源,历来就是较为著名的旅游城市。

近年来济南市对旅游产业做了许多工作,例如研究制定了将济南建设成为旅游目的地城市和区域旅游中心城市的发展目标,编制了《济南城市旅游与“超旅游”发展规划》,投巨资建设了红叶谷生态文化旅游区、济南野生动物世界、九顶塔民族风情园、朱家峪民俗村等旅游景区,举办了春节民俗风情旅游节、五一欢乐泉城花车大巡游、国际艺术歌会和中国(济南)国际旅游交易会等旅游节庆活动。应该说这些工作取得了一定的成效,促进了济南旅游业的发展。2005 年全年共接待国内外旅游人数 1463.3 万人次,增长 20.1%,其中接待境外游客 12.0 万人次,增长 12.7%。旅游总收入 122.1 亿元,增长 29.8%,其中国际旅游创汇 4157.2 万美元,增长 12.4%。

但是,笔者认为如果与济南市的地位相比,其旅

游业的发展状况是不相称的。

首先,从济南市旅游业目前发展现状看,其在全国旅游业的位次偏低,与其城市的地位不符。济南不仅与广州、成都、杭州、南京等类似省会城市比较,在旅游业的知名度、接待人数、旅游收入等方面差距较大,甚至远低于省内的青岛,仅与烟台相当,这从表 1 可明显看出。

其次,许多游客到济南的原因主要是中转,而不是把济南作为目的地。由于济南是交通枢纽,许多游客为了到青岛、烟台、曲阜、泰安、威海、日照等地而不得不到济南,也就是目的地并非济南,而只是通过济南转道去泰山、曲阜或者青岛、烟台、威海。还有一些游客到济南只是由于“一山一水一圣人”线路的缘故,在济南仅仅停留一天。这就说明济南旅游业的地位还不高,吸引力还不强。

再次,济南的国际旅游水平太低,国外游客人次和外汇收入太少。2005 年济南接待境外游客 12.0 万人次,国际旅游创汇 4157.2 万美元。从表 1 中可以看出,它不仅远远落后于广州、成都、杭州、南京等类似省会城市,还落后于省内的青岛、烟台、威海。这说明济南在国际上的知名度和吸引力较低。

所以,笔者认为济南市的旅游业发展现状与其地位不相称,需要一个较大的提升和发展。目前,济南已将旅游产业作为支柱产业,并提出了将济南建

[作者简介] 刘小平(1963—),男,江西新余人,山东财政学院学报编辑部副教授、管理学硕士。主要研究方向:旅游经济。

设成为旅游目的地城市和区域旅游中心城市的发展目标。但是济南的现实情况与旅游先进城市和自己定的目标相比仍然有较大的差距,需要寻找一个突

破口,以期在一个较短的时期内,使济南市的旅游业有一个飞跃。

表 1 2005 年济南与有关城市旅游产业主要指标比较

指标\城市	广州	杭州	南京	成都	西安	济南	青岛	烟台
国内外游客总人次	2850.56 万人	3417.32 万人	3307.6 万人	3669.6 万人	2423.6 万人	1463.3 万人	2517.47 万人	1454.56 万人
其中国内游客人次	2340.25 万人	3265.96 万人	3220 万人	3619.6 万人	2346 万人	1451.3 万人	2449.03 万人	1436.05 万人
其中国外游客人次	510.31 万人	151.36 万人	87.6 万人	50.0 万人	77.6 万人	12.0 万人	68.44 万人	18.51 万人
旅游总收入(亿元)	624.68 亿元	465 亿元	379 亿元	286.9 亿元	178.5 亿元	122.1 亿元	256.58 亿元	117.54 亿元
其中外汇收入	22.94 亿美元	7.58 亿美元	5.79 亿美元	1.8 亿美元	4.09 亿美元	0.4157 亿美元	4.15 亿美元	1.32 亿美元

资料来源:由作者根据各地统计公报整理制作

二、鲁菜资源是济南旅游资源中的重要特色与卖点

济南素有“泉城”美誉,济南的趵突泉、黑虎泉、珍珠泉、五龙潭四海闻名。但是为什么济南市的旅游业仍然相对落后呢?这说明济南仅有泉水资源是不够的,独木不成林,还要有其他资源的配合才能使济南市的旅游业上一个台阶。那么除了泉水资源以外,济南还有什么旅游资源在全国具有比较优势呢?我个人认为有,那就是鲁菜资源。鲁菜资源是济南旅游资源的特色与卖点的理由有三:

第一,鲁菜是中国各大菜系之首,排名第一。中国菜肴在烹饪中有许多流派,其中最有影响和代表性的也为社会所公认的有:鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽等菜系,即人们常说的中国“八大菜系”。鲁菜在宋以后就成为“北食”的代表,明、清两代,鲁菜已成宫廷御膳主体,对京、津、东北各地的影响较大。现今鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的,其特点是清香、鲜嫩、味纯,十分讲究清汤和奶汤的调制,清汤色清而鲜,奶汤色白而醇。济南菜擅长爆、烧、炸、炒,其著名品种有“糖醋黄河鲤鱼”、“九转大肠”、“汤爆双脆”、“烧海螺”、“烧蛎蝗”、“烤大虾”、“清汤燕窝”等。胶东菜以烹制各种海鲜而驰名,口味以鲜为主,偏重清淡,其著名品种有“干蒸加吉鱼”、“油爆海螺”等。建国后,创新名菜的品种有“扒原壳鲍鱼”、“奶汤核桃肉”、“白汁瓢鱼”、“麻粉肘子”等。鲁菜不仅仅是一个普通菜系,而且是八大菜系之首,虽然目前地位有所滑落,但瘦死的骆驼比马

大,其作为第一大菜系是谁也不可否认的。所以,完全可以说它是济南旅游资源中的一大特色与卖点。

第二,旅游是一项系统工程,它需要满足游客旅游活动各个方面的需要。旅游六要素是吃、住、行、游、购、娱。六要素形成的过程,是个从低级到高级发展的过程,按照这六个要素的先后顺序,通常旅游活动就是这样安排和进行的。外出旅游,第一就是吃,只有吃得好,才能游得好,才能为整个旅游活动打好基础。所以旅游活动一定要吃饱、吃好、吃干净,这是非常重要的。而鲁菜的知名度之高和内容之丰富,足以承担满足游客食欲的任务。目前,济南旅游业的工作重点都放在旅游景点的建设方面,而忽视了吃的要素,不得不说是济南旅游业的一大缺憾。只有旅游六要素中的吃、住、行、游、购、娱都得到满足,旅游才能说是圆满的和成功的。鲁菜可以说是济南城市旅游资源中的金山,拥有巨大的开发价值,在吃的方面可以做很多文章,千万不可枕着金山要饭吃。

综合分析济南的各种旅游资源,我们可以认为,济南在全国范围内具有独一无二的惟一性,或者是虽然大家都有但你是最优秀的旅游资源,除了泉水以外就是鲁菜资源。因此,在目前济南的旅游业需要寻找一个突破口的时候,鲁菜是一个较好的选择。

三、如何利用济南鲁菜资源发展旅游业

目前,面对遍地开花的川菜,迅猛北上的粤菜,崭露头角的淮扬菜、海派菜,鲁菜的地盘越来越小,走遍山东,以鲁菜为招牌的餐饮已不多见。在这种

形势下,如何利用济南鲁菜资源发展旅游业,是一个有现实意义的课题。笔者认为,要牢固树立鲁菜是泉城济南的宝贵资源,是济南的品牌,是泉城济南的特色的思想。要充分利用好鲁菜这个品牌,做活做大这篇文章。全社会必须形成共识,形成强大的整体合力,从工商、税务、金融、旅游、文化事业等方面,都要围绕鲁菜做文章,如同成都打造“川菜”品牌一样,打造济南自己的鲁菜品牌,使鲁菜更好地为济南市的对外开放、经济、文化、旅游事业的发展服务。在这个基本发展战略思想的指导下,具体从以下几方面进行:

1. 树立和打造济南自己的鲁菜品牌。因为品牌意味着品质、信用和个性,也意味着竞争力、价值和市场占有率。只有鲁菜的牌子叫响了,鲁菜的品牌、形象与价值在激烈竞争的市场中得到广大消费者的认同,才能说鲁菜已经振兴了,才能确保实现鲁菜的大发展。

采取什么具体措施树立和打造济南自己的鲁菜品牌呢?可以从政府和企业两个方面着手:从政府来讲,一是要为打造济南的鲁菜品牌制定出良好的发展战略、措施和办法;二是要为打造济南的鲁菜品牌营造良好的社会环境。从企业来讲,一是要积极研究、创新出一批著名的鲁菜品牌;二是要努力做强做大,逐步扩大市场占有率。通过3—5年的努力,逐步完成品牌鲁菜菜品——品牌鲁菜菜馆、饭店——品牌鲁菜产业——品牌鲁菜(济南)的过程。像糖醋鲤鱼、宫爆鸡丁、九转大肠、汤爆双脆、奶汤蒲菜、南肠、玉记扒鸡、济南烤鸭等济南名菜,要使之成为游客必吃的鲁菜品牌。济南著名的风味小吃锅贴、灌汤包、盘丝饼、糖酥煎饼、罗汉饼、金钱酥、清蒸蜜三刀、水饺等小吃,也应该使其成为游客在宵夜、下午茶、夜茶和游乐中的最爱。“聚丰德饭店”、“景祥大酒店”、“草包包子铺”、“便宜坊”等济南著名经营鲁菜的酒店,应该逐步使其成为游客向往的酒店。

2. 逐步在旅游业的吃、住、行、游、购、娱六个要素中充分地融入和体现鲁菜。外地人到山东来旅游,肯定希望品尝鲁菜,而不会是别的什么菜。所以,在旅游业中充分地融入和体现鲁菜,并不仅仅是我们的促销手段,同时也是满足游客希望品尝鲁菜的愿望的善举。它不仅不会赶跑游客,反而会增强吸引力。因此,我们的旅游部门应当大张旗鼓地请游客吃鲁菜、喝鲁酒、品鲁茶、购鲁货,而不能不敢声张,不敢吆喝。

所谓的在旅游业的吃、住、行、游、购、娱六个要

素中充分地融入和体现鲁菜,就是要使鲁菜在旅游的各个环节、阶段都有机会和时间与游客接触。从吃的方面讲,要安排游客吃鲁菜、喝鲁酒、品鲁茶,并着重体现鲁菜的特色和精华;在住的方面,要尽量安排游客住在能提供正宗鲁菜和特色鲁菜的宾馆、饭店;在行、游、购、娱方面,要使游客能看到、买到正宗鲁菜和特色鲁菜商品。使游客到济南旅游,不仅看到美丽的自然风光和历史文化景观,还大饱了口服,品尝了正宗的鲁菜。像糖醋鲤鱼、宫爆鸡丁、九转大肠、济南烤鸭等这些济南名菜,我们应当在各大旅游饭店摆上菜谱,积极地推销给游客。

3. 做好做活鲁菜的小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶的文章。随着经济的发展和人民生活水平的提高,吃的内容、方式、功能和时间都已经发生变化,吃不再是简单地充饥和吃饭问题,而已经演变为具有休闲、娱乐、交际、商务等许多功能和内容的巨大产业。所以,鲁菜除了在正菜和正餐要做好文章外,也要做好做活鲁菜的小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶的文章。因为目前这一部分的营业额所占比重正越来越大,在旅游行业尤其明显,千万不可以自动放弃这一市场。

目前,鲁菜的小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶项目已经远远落后于粤菜,我们只能采取非常规战略去赶超。即采取粤菜的小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶外在形式,使用鲁菜的内容去填充其内涵。济南著名的风味小吃主要有:锅贴、灌汤包、盘丝饼、糖酥煎饼、罗汉饼、金钱酥、清蒸蜜三刀、水饺等。著名的风味小吃在喝的方面有:小米稀饭、辣汤、疙瘩汤、甜沫、粘粥、糊粥、豆腐脑等。切不可说山东没有宵夜、早茶、下午茶、夜茶的习惯,那样实际就是自暴自弃、不思进取。故步自封没有出路,创新才可能成功。只要游客喜欢,只要能促进济南旅游业的发展,只要能使鲁菜发扬光大,只要能增加经济效益,没有什么不可以。

4. 实现鲁菜的产业化和鲁菜教育产业化,创办鲁菜科学研究院和鲁菜大学,以现代科学技术为武器进行一场鲁菜大革命。当前,鲁菜的一个重要问题就是鲁菜教育还处于小农经济时代,师傅带徒弟的形式仍然实行,培训学校还处于散、乱、差的状态。鲁菜这种传统产业过去长期以来就存在着由于社会地位低下、收入较低带来的从业人员文化素质较差的状况,获得特级厨师(高级职称)资格的厨师中受过高等教育的人极少。要根本解决这些问题,必须通过鲁菜教育产业化来解决。鲁菜的“黑乎乎、咸乎

乎、粘乎乎”的问题,菜品创新问题,鲁菜小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶的内容构成问题等等,都可通过鲁菜科学研究院和现代科学技术为武器来解决。同时,鲁酒、鲁茶、原材料以及鲁菜人才的考核、评定等问题,都需要创办鲁菜科学研究院和鲁菜大学,以科学技术和教育来解决。仅仅以山东省烹饪协会和济南市烹饪协会来承担这么大的任务,显然是勉为其难、无法胜任。

5. 反思鲁菜弊端,采取措施解决。目前鲁菜体系本身存在着一些自缚手脚的人为障碍,例如,鲁菜体系过分讲究“正宗”。鲁菜的正宗势力有着严格的师承、固定的烹饪技艺和传统的操作程序,师傅怎么教,徒弟怎么做,鲁菜烹饪者往往一条道儿走到黑,不敢越雷池半步。谁要是悖离传统,标新立异,自立门派,立即会招来业内一片非议和压制。鲁菜体系过于推重大师,往往把鲁菜文化的成功归结在少数人的身上,从而忽视了新兴力量与年轻一代的培养扶植。大师的存在固然代表了一个菜系的光荣,但过分炫耀大师,必然会对年轻一代产生压制作用,阻碍新兴力量的崛起,鲁菜过分推崇烹饪技艺的严肃与完美,忽略了市场的需求。

与之形成鲜明对比的是,粤菜、川菜、苏菜等菜系大多摒弃了门户之见,竞相创立新流派,使用新技艺,推出新菜品,显示出勃勃生机与活力。要“一切着眼于市场,树立未来鲁菜发展观”。今后,应少用或不用现场比赛的方式来评定名师,也不要单纯以菜品来评定大师,更不能以年龄资格来决定谁是大师,而要用市场的尺度来检验人才。改革鲁菜烹饪技艺,不但要采纳当代最新的科学技术,还要广采各个菜系的专长,调整传统鲁菜的味重和颜色黑的问题,勇敢地接受市场的挑剔和筛选。

6. 挑选一些有一定条件的鲁菜历史名店,进行扶持、发扬光大。济南既有传统三大鲁菜名店聚丰德、燕喜堂、汇泉楼,也有已经消失的九华楼、兴城楼、百花村、源兴楼、孔府饭店等饭店,还有仍然在经营的草包包子铺、春江饭店等。这些饭店目前总体情况不好,我们应当采取各种办法和措施进行扶持并发扬光大。因为他们都有许多名菜、名点和绝活需要保留和传承,我们不应该眼睁睁地看着他们消失。

7. 重新设计几个能体现济南特色的旅游线路和项目。目前的旅游线路和项目体现济南特色的不足,所以应当重新设计。例如,可以设立泉水一日游,包括观泉、饮泉、泉水浴和泉水疗养等项目;也可

以设立鲁菜一日游,包括观看鲁菜制做过程、品尝鲁菜、学做鲁菜、饮食鲁菜小吃、宵夜、早茶、下午茶、夜茶等活动;还可以把泉水游与鲁菜游结合起来搞个一日游。总之,在旅游线路和项目的设计上应当尽量体现出济南的特色。

我相信只要做到以上几点,不仅能振兴济南的鲁菜,也一定能使济南的旅游业上一个大的台阶。

参考文献:

- [1] 席文举. 倾力打造“川菜王国”[M]. 成都: 四川科学技术出版社, 2003.
- [2] 古清生. 鲁菜要革命[N]. 中国经济时报, 2004-05-28.
- [3] 亮出济南的城市名片[N]. 舜网- 济南日报, 2006-01-10.
- [4] 王晓玲. 食在广州: 岭南饮食文化经典[M]. 广州: 广东旅游出版社, 2006.

