



吃的是美食 品的是文化

高端访谈：振兴徽菜，共谱美食新篇章

吃的是美食，品的是文化。如果把“吃”到的徽菜融入到饮食文化和风土人情中。收获的不仅是感官上的享受，而是心灵上的愉悦和丰盛。2012年11月23日~25日，由中国饭店协会、安徽省商务厅主办，安徽省餐饮行业协会、黄山市商务局、市场星报社承办的首届中国徽菜产业发展大会暨第二届安徽餐饮博览会如期在黄山拉开帷幕。作为安徽餐饮界的年度盛宴，会给行业带来哪些惊喜？记者日前走进活动组委会，听听他们的声音。

见习记者 曾梅 记者 董艳芬

为徽菜“走出去”摇旗呐喊

——《市场星报》社长、安徽省餐饮行业协会副会长虞海宁

作为此次活动的主办方之一，《市场星报》社长、安徽省餐饮行业协会副会长虞海宁表示，从明代中叶至清道光年间的300多年间，徽商经历了属于自己的辉煌，甚至一度位居全国商人集团的首位。在此期间，徽菜也紧随徽商的脚步，显示出强大的影响力，成为中国最著名的八大菜系之一。谈起徽菜文化的渊源，虞海宁感慨不已。在他看来，徽菜曾盛极一时，但作为正在奋力崛起的内陆省份，安徽餐饮业的整体实力仍显得较为薄弱。

“作为安徽主流都市媒体，我们时时刻刻都在努力为本省的形象加分。主办此次活动，主要是通过活动搭建一个好的交流和推广平台，宣传徽菜文化，传播安徽餐饮文化，推动徽文化的传承和发展，并助推徽菜走出安徽，走向世界。”

他更希望借助《市场星报》等媒体的力量，

为将来我省徽菜以及餐饮行业“走出去”奠定基础，并怀着对安徽美食文化的崇敬，最大限度地挖掘和推动安徽美食的发展。

对于美食文化，虞海宁还有许多独特的看法。

“好菜都有好故事，一道众人称赞的美食背后都有一个美丽的故事。虞海宁认为，安徽的美食很多深藏闺中，纵有一段传奇的故事也鲜为人知，他希望政府相关部门和社会各界一道出力，以此次活动为契机，传播徽菜美食文化故事，为安徽美食披上美丽的外衣。”他认为，除了大家公认、熟悉以及新兴的之外，还应把目光转向那些日渐消失的美食上去，这样才能传承和丰富安徽美食文化。

最后，虞海宁表示，希望通过这次的餐饮盛会，徽菜能够更加顺应时代潮流，加强创新，传递健康饮食概念，在中国餐饮史上续写辉煌。

帮徽菜打赢“翻身仗”

——安徽省餐饮行业协会秘书长余林明

“徽菜与鲁菜、川菜、粤菜等一起，号称中国八大主流菜系，但在八大菜系排名上，徽菜却一直靠后。”本次餐饮两会组委会副主任、安徽省餐饮行业协会秘书长余林明道出了徽菜的尴尬处境。

余林明表示，徽菜，中国八大菜系之一，是安徽的骄傲，也是推动安徽餐饮发展最大的资源和资本。然而，由于诸多制约因素，安徽餐饮并没有凭借徽菜得天独厚的优势而高奏凯歌、发扬光大。“徽菜的排名，主要因营业总量没有别的菜系高，真正走出去叫得响的品牌很少。而即将在黄山拉开帷幕的徽菜产业发展大会，就是要帮徽菜打赢‘翻身仗’”。余林明说。

据其介绍，首届中国徽菜产业发展大会以“创新徽菜品牌，推动产业发展”为主题，邀请国内知名徽菜品牌企业家、徽菜大师和徽菜美

食家为徽菜“把脉”，重点围绕徽菜人才培养、徽菜菜品创新研发，徽菜标准化、信息化和产业化发展等内容进行研讨，探索徽菜产业转型升级之路。

余林明还向记者透露，作为首届中国徽菜产业发展大会“重头戏”，安徽餐饮大讲堂也将正式亮相。特别值得一提的是，该大讲堂上，将正式公布2013年为“安徽快餐年”，并围绕快餐主题，推出10项主题活动。

数据显示，快餐占据中国餐饮份额超过50%，其中78.9%为中式快餐店。不过，也有专家指出，人才匮乏让行业内大多数中式快餐企业仍然处于家族式和零散化经营模式，以致中式快餐整体呈现数量多、规模小、寿命短等不良发展态势。

“从大趋势上看，中式快餐大有可为，安徽中式快餐将迎来‘美好时代’。”余林明说。

打造新的餐饮产业平台

——安徽省商务厅副厅长潘万金

“餐饮业与人民生活密切相关，餐饮业不仅关系老百姓的生活质量和水平，而且关系到消费安全和身体健康，以及社会的和谐与安定。”在商务厅副厅长潘万金看来，“在看到餐饮业快速发展的同时，我们也要正视，作为中部地区正在奋力崛起的内陆省份，安徽餐饮业的群体实力显得较为薄弱。餐饮业产业集中度较低，服务质量和水平有待提高。”

潘万金认为，餐饮业是促进就业、扩大消费的重要行业，需要得到足够的重视以及支持。

针对此次盛会，他表示，作为我省第二届餐饮博览会，今年在去年成功经验的基础上，从餐饮产业的关系和发展

出发，设计了可行、可操作的丰富的内容，体现了弘扬餐饮美食文化，推进餐饮产业发展，扩大品牌交流平台的现代餐饮发展的方向。

“餐饮服务业是商务部门主管的重要行业之一，举办行业展会，并以此为载体展示品牌，扩大交流，拓展市场，推动合作。目的是规范、提升行业发展，为弘扬餐饮文化，加强餐饮业交流与合作，搭建平台，提供服务。”潘万金认为，通过餐饮产业大会暨展览会这个平台，以此来推介徽菜乃至我省餐饮文化的特色，达到提升服务水平、扩大消费、推动产业发展等预期目的，扩大黄山及安徽的影响，推进餐饮及其产业的交流和发展。

这是“徽菜之乡”里“饕餮盛宴”

——黄山市商务局副局长叶晓明

臭鳃鱼、一品锅、火焙豆腐……，一说到徽菜，人们很容易想到黄山的这些特色美食。作为徽菜的发祥地，有着“中国徽菜之乡”称号的黄山在餐饮“两会”上又会有哪些新收获？记者日前采访了黄山市商务局副局长叶晓明。

“把徽菜产业发展大会设在黄山，是因为黄山是徽菜的发源地，通过这次大会，不仅让徽菜更好得到传承，同时也可以把安徽的徽文化传播到世界各地。”叶晓明告诉记者，黄山是国际旅游城市，其优质的旅游资源在世界范围拥有一定的影响力，作为旅游六要素之首的‘吃’，一直有很高的地位。据其介绍，黄山各大酒店餐饮经营范围兼顾了世界各地游客的口味，而传承和推广徽菜也是餐饮行业重要任务之一。目前黄山拥有的“徽菜名店”有50多家；传

承徽菜烹饪制作的名师名厨有600多人，极具徽州文化、风味独特的“徽菜名宴”数量达20多种。

“‘徽州名人宴’、‘百变徽宴’……这些尽显徽风、徽韵、徽文化主题宴席将亮相第二届安徽餐饮博览会，让人仿佛置身徽风皖韵。”叶晓明表示，在徽菜发源地的黄山举办徽菜产业发展大会，对传承和发扬徽菜有着积极的意义，其不仅推动了黄山徽菜的发展，更带动了全省餐饮整体水平上了一个新台阶。是安徽餐饮界的一次“饕餮盛宴”。

据了解，徽州因处于两种气候交接地带，雨量较多、气候适中，物产特别丰富。黄山植物就达1470多种，在本届餐饮博览会上，构成徽菜主佐料的山珍野味食材也将一一登场。

金种子热烈祝贺 2012 首届中国徽菜产业发展大会暨第二届安徽餐饮博览会召开

中国柔和型白酒开创者

柔和经典·种子酒

【首创柔和 成就经典】

