

聚焦北京冬奥会筹办

BEIJING 2022



情系冬奥

会滑

愿当

崇礼菜单 研发 让冀菜香飘世界

□记者 杨明静

来自衡水湖的野生虾肉，配上韭黄，用模具成型，小火煎几分钟，一道湖城韭香煎虾饼顿时让满屋飘香；平山的非物质文化遗产古月豆腐佐以当地的野生鱼，嫩滑的丸子配上奶白色的汤，一道金鳞戏明珠让人食欲顿开。

3月28日，我省迎冬奥餐饮业务领域赛会服务崇礼菜单研发任务2019年度首期研修班在石家庄举行，来自不同地方的崇礼菜单研发大师展示了自己的拿手菜品。



图为冀字号菜品研发大师正在制作研发的菜品。

通讯员 冯泽旺摄

1 包含300道特色菜品，崇礼菜单 需要精心研制

东京奥运会让世界记住了寿司，汉城奥运会让世界记住了泡菜，G20峰会让杭帮菜走向世界，我们希望借助2022年冬奥会平台和难得的历史机遇，将中国冀菜推向世界。在研修班上，河北省饭店烹饪行业协会会长吕毅华道出了河北餐饮人共同的冬奥心愿。

为全面提升张家口赛区赛会餐饮服务质量和水平，省商务厅于2018年5月出台了《河北省迎冬奥餐饮产业服务质量提升行动实施方案》。方案提出，要以河北省内食品原材料为基础，结合河北餐饮文化传承，充分利用冀字号菜品研发基地和大师工作室平台，研发编制崇礼菜单。

奥运会餐饮业务领域的赛会服务，不仅要保障食品安全，还发挥着传播举办地饮食文化、提升举办地美誉度和吸引力的作用。省商务厅服务贸易和商务服务业处处长张贺成介绍说，崇礼菜单的服务对象并非2022

年冬奥会参赛运动员，而是整个赛事时期城市运行服务中，面对来自世界上四面八方的游客朋友。崇礼菜单所包含的也并非只是崇礼当地的特色菜品，而是河北全省有特点的菜品的精选。之所以称为崇礼菜单，除了想表明2022年冬奥会大部分雪上项目比赛举办地是在河北崇礼，更重要的是蕴含着崇尚礼仪的中华传统文化。

紧张激烈的理论答辩，火药味十足的现场实操比拼。2018年9月19日至21日，在海选报名的基础上，我省进行了冀字号菜品研发基地和大师工作室平台选拔，最终选出承德宫廷满汉全席大酒楼、河北省饭店烹饪行业协会、保定玉兰香直隶会馆餐饮有限公司等6个冀字号菜品研发基地和姜忠大师工作室、许宝仓大师工作室等18个冀字号大师工作室，将对其崇礼菜单菜品研发提供资金支持。

我们根据雪道的造型，设计了以

雪如意为背景，结合张家口当地特色美食的菜品。保定玉兰香直隶会馆餐饮有限公司领办人梁连起介绍说，传承、融合、创新是崇礼菜单的研发思路，他们基地研发菜品选用的主要原材料都来自我省特别是保定，如藁县的铁棍山药、安新的水产品等。

为促进研发交流，去年我省组织了四期崇礼菜单任务研修班，今年将以6个冀字号菜品研发基地为依托再举办六期。通过举办研修班，一来可以检验各基地的研发成果，二来可以加强不同基地烹饪大师的交流。张贺成说。

目前，崇礼菜单仍在积极研发中。今年8月，我省将举办崇礼菜单2019中国烹饪大师邀请赛，在基地+大师工作室综合研发基础上，通过综合比赛方式最终确定120道菜、40

道面点、40道小吃。此外，我省还将从全国聘请具有参与2008年奥运会、G20峰会等重大赛会、活动餐饮服务经历的国家顶级烹饪大师10至12位，每人带来12道菜，从中选出100道菜，合计由300道菜品共同组成崇礼菜单。



图为冀字号菜品研发大师制作的菜品金鳞戏明珠。徐美夏摄

和张家口市政府还在积极申办2020年第30届中国厨师节，通过系列活动开展河北餐饮业迎冬奥技术大练兵。

崇礼菜单不仅有利于打响冀菜品牌，还有利于带动整个餐饮产业链的发展。就好比醋溜白菜做好了、卖多了，就能带动白菜销售。张贺成说：河北是食材大省，供应京津冀地区的大多数绿色农副产品自河北。

崇礼菜单的融合和创新菜品要求使用的都是河北本地生产的原材料，随着崇礼菜单的形成和传播，我省从田间到餐桌的整个餐饮业产业链都将受益，相关食材市场销售肯定也会越来越好。

业发展应避免滑雪企业多而不强、滑雪区域大而优的局面，依托区域资源基础优势，注重内涵式发展。通过对原有滑雪资源体系进行重构，形成滑雪产业中心区，建立特色滑雪产业基地等。另一方面应大力发展关联产业，完善滑雪产业链，实现滑雪场规划设计及运营管理、滑雪设备用品研发生产、滑雪产品品牌营销、滑雪专业技术人才和管理人才教育培训等高度规范化、专业化、一体化，同时吸引社会资本介入，加速产业聚集。

记者：您前面说过，滑雪产业区域性聚集发展特征显著，那么京津冀协同发展对我省滑雪产业发展有怎样的促进？

刘娟：在巨大市场份额作用下，京津冀地区无论是滑雪场发展还是滑雪用品、滑雪装备的经营，包括滑雪人口的培养，都走在全国滑雪产业的前列。事实证明，区域经济的驱动直接关系到滑雪产业升级需求，对滑雪产业可持续发展以及区域滑雪市场的定位都会产生重要影响。应进一步加强京津冀滑雪产业发展的协同联动，通过建立产业联盟、携手发展等，进一步放大协同效应。

2 借力崇礼菜单 研发 进一步打响冀菜品牌

我研发的菜品已经在饭店进行了试推广，客人反映不错。河北金圆大厦研发大师张宏宇欣喜地说，客人喜欢他为崇礼菜单研发的菜品，提振了他的研发信心。

据悉，河北省饭店烹饪行业协会领办人梁连起研发的菜品，均已经在相关企业进行了试推广。不少菜品市场反响良好。其中，河北金圆大厦推出传承菜品8道、改良菜品15道、创新菜品12道，石家庄国际大厦酒店去年传承改良菜品46道、创新菜品56道，张家口国际大酒店传承菜品10道、改良菜品20道、创新菜品18道。

崇礼菜单的菜品不只看着力于助力服务2022年冬奥会，更将有助于进一步打响中国冀菜品牌。

虽然早在上世纪六七十年代河北菜作为一个菜系就开始出现在人们的视野中，并且形成了三大主流派，即以承德、张家口为代表的宫廷菜外派，以石家庄、邢台、邯郸为代表的冀中南菜，以唐山、秦皇岛为代表的冀东沿海菜，但很

长一段时间，冀菜在国内的整体知晓度不高。直到2006年在西安举行的中国第二届餐饮博览会上，河北代表队荣获中国创新菜系奖，河北菜才开始声誉鹊起，其中直隶官府菜居功至伟。2018年，中国烹饪协会公布了以行政区划为基础的34个地域菜系，冀菜正式取得官方认证的身份。

借助崇礼菜单的研发，冀菜迎来新的发展机遇。通过崇礼菜单的研发，把冀菜品牌发扬光大，推进冀菜文化走向世界，是每家冀字号菜品研发基地和大师工作室、每一位河北餐饮业从业者的共同心愿。

早在崇礼菜单研发启动之前，我省就开展了摸底选拔，共分两批次在全省范围内选拔出冀字号功勋24名、冀字号名将83名、冀字号工匠167名，他们是基地+大师工作室领办的崇礼菜单研发任务的参与者，也是冀菜的传承创新者。

推广冀菜品牌，需要有一套可量化、可复制的标准。在研修班上，每

一位参会人员手上都有一本《研发菜品赏析》，上面的每一道菜品都有详细主料、辅料及制作工艺。这等于给我们提供了一个范本，就是说厨师炒菜也要能实现标准化。张家口蓝鲸悦海酒店(张家口崇礼)有限公司的研发大师于长虹说，他们正在研发自己的特色菜品，研发一开始就树立了便于将来标准化推广的意识。

而除河北省饭店烹饪行业协会承办外，今年拟举办的其他几期培训班也将探索菜品研发标准化。

崇礼菜单研发完成后，将编制代表菜品制作流程、制作技艺标准，并将对张家口市承担城市运行任务的重点酒店进行技能培训，向全省乃至全国推广。

现在我们已经积极向全国甚至全世界推广我们的冀菜。张贺成介绍说，我省已经确定参加今年5月下旬亚洲文明对话大会期间在北京鸟巢举行的亚洲美食节。目前，省商务厅、省冬奥办

雪休闲旅游产业发展迅猛，尤其是崇礼滑雪已经产生品牌效应。张家口、廊坊等地一些滑雪设备用品制造销售正迎头赶上。此外，以滑雪俱乐部、滑雪学校、滑雪冬令营等为代表的滑雪教育培训市场也在启动。

但由于起步较晚，我省滑雪产业区域聚集特征刚刚显现，发展还存在一些问题。从整体来看，滑雪产业链条不完善，产业体系不健全。比如，滑雪休闲旅游业的产业化程度有待提升，冰雪装备制造研发能力薄弱等等。而专业人才缺乏是制约我省滑雪产业发展的重要因素。

记者：那么您认为应该如何加快我省滑雪产业的跨越提升？

刘娟：河北省滑雪产

河北北方学院经济管理学院副教授刘娟

建立特色滑雪产业基地

娟副教授。

记者：滑雪产业包括哪些形态，有什么特征？

刘娟：滑雪产业可不光指大众较熟悉的滑雪休闲旅游，而是产业链条很长。具体来说，滑雪产业依据其自身特征应该包括滑雪场经营、滑雪竞赛表演、滑雪休闲旅游、滑雪设备用品制造销售以及滑雪教育培训等。滑雪产业区域性聚集发展特征显著，并且与其他产业的关联度、融合度较高。

记者：怎样看待我省滑雪产业发展的状况？

刘娟：近年来，随着滑雪场数量、滑雪运动人口的增加，我省滑

冬奥会发展与中国

冰雪课堂

冬季运动的发展，推动了冬奥会的诞生。河北体育学院冰雪运动系主任刘振忠介绍说，冬季运动19世纪得到了较快发展，一些单项国际体育组织陆续出现。1908年伦敦奥运会，花样滑冰成为比赛项目，冬季项目第一次出现在了奥运舞台。随后冬季运动在更多的国家和地区开展。

1922年，国际奥委会巴黎会议决定1924年在奥运会前举办一个名为第八届奥林匹克体育周的冬季项目比赛。后来，这个比赛成功举办。1925年，国际奥委会决定开办冬奥会，每四年一届，并以第一届冬奥会的名义将第八届奥林匹克体育周载入奥运史册。

初期，冬奥会与夏奥会同年在同一国家举办。从1928年起，冬奥会与夏奥会开始在不同国家举办，但保留每4年与夏奥会在同一年举行。1986年，国际奥委会又决定，从1994年起冬奥会与夏奥会彻底分离，改为以2年为间隔交叉举行。

我国在1980年第一次派团参加了冬奥会比赛。在那之后，中国体育代表团从未缺席过冬奥会。在1992年法国阿尔贝维尔冬奥会上，叶乔波获得女子速度滑冰500米比赛银牌，实现了我国冬奥会奖牌零的突破。2002年冬奥会上，大杨扬夺得女子短道速滑500米比赛金牌，实现了我国冬奥会金牌零的突破。

2013年，北京携手张家口正式申办2022年冬奥会和冬残奥会，并于2015年7月31日成功获得举办权。北京冬奥会共设109个比赛项目，设北京、延庆、张家口三个赛区。北京冬奥会秉持绿色、共享、开放、廉洁理念，将确保办成一届精彩、非凡、卓越的奥运盛会。

(记者王伟宏整理)



扫码可看
相关视频

专家视点

□记者 陈华

北京携手张家口申办2022年冬奥会成功以来，我省滑雪产业迎来前所未有的发展机遇。面对黄金期，我省该如何进一步加快滑雪产业发展步伐？河北北方学院经济管理学院副教授刘娟等曾就此进行过专门研究。日前，记者采访了刘