内蒙古商报

财经媒体独家深度报道

郎立兴: 透彻解读餐饮业在产业格局 与高质量发展中的"蝴蝶效应

17年,把美食和文化视为自己的一对宝贝,精心呵护,用心培育,深耕细作。作为世界性,地方性美食文化节的创始人、策划人,实践者,推动者,各项餐饮事业成果的见证者,脚踩实地,目光远眺,将内蒙古餐饮业的现状和发展路径清晰设计,将开放的理念成功与物理位置和内容流量对接。郎立兴,中国饭店协会顾问、中国烹饪协会特邀副会长、民族经济与区域经济专家,全国著名摄影家、美食家。 在 2002 年任自治区餐饮协会会长期间,首次提出发展"蒙餐"的概念,经过 15 年的努力奋斗,2017 年 4 月"蒙餐"被宣布为中国第九大菜系。

餐饮业是调整地方经济结构,振 兴农村经济的重要举措。

餐饮业是实现弘扬地区与民族 传统文明的催化剂。

餐饮业是拉动一二三产业融合 餐饮业是发展全域旅游的第一

餐饮业是促进供给侧改革,促消

费、惠民生的重要途径。 一句话,餐饮业会赋能整个社会

发展 乌兰察布,红色的山口,本源文 化和革命历史文化厚重,"中国薯落" "中国燕麦之都",向北开放的高地, 中俄蒙经济走廊的重要节点,"一带 一路"的重要枢纽等等。这吸引着即 立兴的目光和思考,加之有过内蒙古 几个口岸城市主政的历史。所以, 2019年7月20日,第八届中俄蒙美 食文化节暨第三届中国乌兰察布美 食文化节的举办绝不是简单的"美食 +",或者"文化 +"。

郎立兴说——

美食呈现的最终目的不止是农 产品的转换,而是全社会一次资源和分配的大转化,或者叫大洗牌,牵一 发而动全身。办美食节好处显然是很 多的,它不单单是个吃饭问题,我把 它概括为三大好处:第一有利于乌兰 察布市经济的调整,我们现在常讲高 质量的发展,举一个例子,我们是个 马铃薯之都,但是一吨土豆只能卖一 千多块钱,经过加工,加工成著条,可 以买到一万五,这些薯条拿到餐饮店,把它们分售之后,一吨可以卖到 20万,就是说从田间到舌头,一颗土 豆增值了 200 倍,这不就是高质量吗? 像我们的莜面、羊肉等都是具备 大幅度增值的产品, 在这个产业链 产二产三产都在其中实成 对 大规模转换乌兰察布的农畜产品,对 乌兰察布调整结构,实现高效益增长,高质量发展是一个有效的途径, 可以说是灵丹妙药,这就彻底改变了过去农产品进入社会被割裂的问题, 农民辛辛苦苦的成果却不由自己,餐 饮业就是一个增值的终端,终端牵引 力本身的力量以及它对上游产品形 式的倒逼都值得我们特别重视起来 业链的思想一定要入脑入心;现,一二三产融合发展的思想在乌兰 察布市主要领导和旗县主要领导的 思想里已经形成,今年乌兰察布 10 个旗县都举办了特色美食文化节,说 明什么?说明这是个重大的进步,人 们都说热爱是最好的老师,我说自觉

是最大的动力。 第二个好处是对乌兰察布发展 文化和旅游是一个巨大的发展和促 进。大家知道旅游最大的要素是吃饭,我们常讲"吃住行游购娱",根据自治区和乌兰察布的数字分析,吃和 住占旅游收入的 40%多, 所以吃饭在 目前看,是我们旅游里最重要的部分,同时,吃饭不光是饱腹之饥而且 是精神,餐饮文化其实是最大的文 化,人们吃幸福了,吃高兴了这比什 么都重要,而且我们一天三顿饭,三 顿饭天天都高兴,这人还不幸福吗? 当然我们现在搞旅游餐,不是稀里糊涂吃饱就可以了,而是特色化,高品 盾化,让人们不光记住了这里的风景 和人文,还要让人们对这里的美食念 念不忘。去年的中秋节,我在卓资山 的服务区遇到了堵车,是消费者抢购 熏鸡造成的。而且价格,比平时几乎 翻了一番。乌兰察布今年各个专项美 食节,都注重了宣传,这是打造乌兰 察布新名片极好的机会。就像黄花沟 这里的菜品,就很有特色,质量也在 提升,慕名而去的人很多,这就是乌 兰察布连续三年举办美食节最直接 的成果。尽管我还是有不满意的地

方,但有进步就应该肯定,也说明我 们还有更完美的提升空间。

这次美食文化节,为什么请了 "八大菜系"掌门代表的菜品展示,为 什么又请了一桌北派的满汉全席,为 什么又让蒙古国、俄罗斯摆了两桌宴 席,目的是让乌兰察布,让内蒙古知 道,什么是高素质的餐飲,什么叫高水平、高文化含量的宴席。所谓舌尖上的美食、舌尖上的文化,去看去品,去专注去理解。当然,这可能需要时

乌兰察布这个地方历史比较悠 久,草原文化、长城农业文化沉淀都 很深厚,这种文化交融形成了一种融合文化,是这个地区一个非常主要的东西,把这种文化弘扬出来,走向全 国,这是非常有意义的,美食文化节 面, 炎及中市介 总之的, 天良 人化户的举办提高了乌兰察布的知名度, 这样就会使乌兰察布这个避暑胜地等其他优势在文化的载体上能够焕发

出巨大的能量和力量。 第三个就是说大办美食节对老 百姓的获得感、幸福感是巨大的促 进,我们都说要不忘初心,初心是什 么,就是心里要有人民,要为人民服务,要让人民有获得感、幸福感、安全 感. 做到这些首要要为这张噹服好 务,要把吃饭的问题解决好。因为我 们这个国家,我们这个地区,改革开 放 40 年来, 我们已经告别了贫穷、饥 放 40 千米,我们已经告别了负劣,饥 镜,現在我们这个民族要缝康,民以 食为天,食物就是栽体,我们吃的要 安全、綠色,有营养,乌兰察布市美食 恰恰县各这个特点。乌兰家布市累计 有300多万次各族人民参加美食文 化节活动,人民的获得感和幸福感从 身在方士之中。 来没有过这么高。乌兰察布市和旗县 市的党委、政府不忘初心,为人民办 了件扎实的大好事。所以这个美食节 办起来以后,不光让老百姓吃得好, 吃得幸福,而且对他们的健康大有好处,一个健康的地区,一个健康的地区,一个健康的民 族,一定无往而不胜。

总之,这就是一碗饭的赋含和延 他意义,像"蝴蝶效应"一样,一碗饭 倒過餐饮产业工程完成三次产业的 生态品质趋向科学、合理、高效。这是 - 个餐饮业赋能全社会发展的新时

"郎会长好,今晚我去美食节现 场了,除了您说的五好,我觉得从市 民角度来说的话是'好开心'"!

一次次美食文化节,老人们来 了,孩子们来了:国际餐饮界人士来 了,国内天南海北的朋友来了:"八大 菜系"的掌门人来了,名小吃的"网 红"来了,为什么?就因为"中俄蒙"的 名号,抑或"第九大菜系"的上位?是, 但不是全部。"第九"不是蒙餐的全 新、也不是郎立兴的全部,从诸多层面上看,蒙督的"实践—理论—实践" 当之无愧被称之为"典籍"。从这个严肃但又最接地气的行业规则来讲,郎 立兴的"蒙餐哪里只是老九,蒙餐应 该是老大"之感当被由衷理解 '第九大菜系"蒙餐之"十化"生态标签

蒙餐之所以能够成为一批黑马 横空出世,是因为在郎立兴的眼界和 谋篇布局里,从来不是要小打小闹。 对蒙餐的设计和规划,是一场攻城略 地的城池之役,且步步为营,终旗帜 猎猎。当然,里程碑之余,新的使命便 有更远的砥砺前行

诺亚伊 营餐证生在内营士大豆 原,是游牧民族创造的独具文化特色 的菜系。追溯历史、蒙馨在13世纪开 始形成体系。14世纪达到了顶峰。蒙 餐文化的元素至今仍在亚洲和欧洲 流行。在今天的内蒙古,蒙餐更是以 其鲜明的地域和民族特色,成为内蒙 古的一张亮丽名片。凡是来到内蒙古







的人们,对于蒙餐更是不吃不知道,

从 2014 年跻身全国千亿元大省 之列。2018年,全区餐饮与住宿业营 业额达到 1779 亿元, 其中餐饮业达 到 1500 亿元。总收入在全国排名第 十位。成为内蒙古地区经济与第三产 业名副其实的支柱行业,位居自治区八大重要产业第七位,占生产总值的 比重达 4.25%。占全社会消费商品零售总额的 22%,人均消费近 6000 元, 居全国第 2 位。目前餐饮各类企业 13 万家,从业人员达到 150 万人以上,

体系化 2002 年 8 月 9 日评出第一桌蒙餐宴席——"诈马宴"之后,拉开了一场填补蒙餐丰富菜品品种与 数量的马拉松大寨。内蒙古是中国食材的大省。牛羊肉、马铃薯、牛奶、杂粮类等都住居中国第一。我们以转化当地特色食材为目标,从田头到舌 当地特色食材为目标,从田失到古 尖,加大全产业链的转化力度,组织 了50多次各种大赛,挖掘恢复创新 了近两万道菜品。研发展示一千多桌 宴席。其中羊肉菜品有2000多道,马 铃薯菜品1000多道,面食与奶食制 品 1000 多道。还专门举办了手把肉、 烤羊腿、煮奶茶、搓莜面等蒙餐职业 技能大賽及蒙古族服饰、 马头琴大 賽。为构建完整的菜品体系,展示独 特的内蒙古味道奠定了坚实的基础。 从 2002 到现在,以节庆活动为 平台,餐饮文化美食活动精彩纷呈,

成为推动蒙餐大发展的强大动力。呼 和浩特、乌兰察布、包头、鄂尔多斯、呼伦贝尔、通辽、赤峰、兴安盟、锡林 郭勒盟、阿拉善盟等盟市及 20 多个 具市,举办了 60 多个美食文化节活动。形成一批美食节庆品牌项目 如 动。形成一批美食节庆品牌项目,如 "中俄蒙国际美食文化节"已经举办

了八届"内蒙士姜仓文化节"已经溢 办了六届,还举办了"黄河 节""通辽蒙餐美食文化节" 特美食博览会"等,参展者达到500

链条化 最近几年,美食文化节转 向主题鲜明的全产业链展会。突出一 二三产业联动、市里与旗县区二级联 动,美食与旅游联动、文化与社会生 活联动。

品牌化继 2004 年小肥羊成为中 国馳名商标,成为蒙餐的知名企业, 内蒙古的蒙餐开始走向全国走向世 界。之后小尾羊、西贝等一批以牛羊 肉为主要食材的企业成长壮大,蒙餐 概念为全国消费者所接受,在北上广 深竟相出现招聘蒙餐厨师的广告,市 场认同度大大提升。人们开始喜欢蒙餐的菜品和礼仪文化。现在全国大多 数省市区都有蒙古族文化符号的蒙 餐企业在参与市场竞争。近几年又涌现 出女神、蒙古大营、额尔敦,阿健、浩翔 等一批成长壮大的知名蒙餐企业,进 一步提升了蒙餐的市场竞争力。 国际化从 2010 年开始加强与俄

罗斯和蒙古国等国餐饮界的密切交 往,推动在国际间举办美食大赛和技术交流。从2012年8月,开始举办世 界烹羊大寨,已经举办了四届。来自 你从下人女。」 《罗斯·蒙古国、泰国、印度等国家农 国内的500多名选手参加了大寨。 用国际标准培训了70名选手和评 委。"中俄蒙厨艺大赛"和"世界烹羊 大賽",开始采用国际标准评判。2018 至 2019 年,连续两年参加土耳其举 至2019年,连续两年参加土耳其举办的"世界最优秀厨师大赛",我区选 手获取了 15 枚金牌和两枚银牌。今年6月,又参加了世界厨师联合会在 蒙古国举办的国际厨艺大赛, 荣获 3 枚金牌,10 枚银牌,15 枚铜牌。出国 参赛成绩优异, 为中国餐饮界争了

跨界化 从 2012 满洲里市开始 举办首届中俄蒙国际摄影节。第一次 华办自相中俄家國际級助下。那一次 跨界开展《食色世界》摄影大展,已经 举办了 12 届,展出了 1000 多幅作品,填补了中国摄影界和餐饮界的空 白。成为美食摄影的品牌展览,得到 观展群众和业内专家学者的高度赞 扬。无论是姜食制作的镜头还是大众 仅是视觉感宴的文化大餐,更是一次 艺术与生活的交融,是传播和弘扬餐 饮文化的好平台。更让蒙餐为世人所 了解,所喜欢。

标准化 2011 年的冬天,与自治 区质量技术监督局合作制定蒙餐标 准。从此,千年蒙餐历史上,一场填补 蒙餐标准空白的行动拉开了序幕。七 年多的时间。组织带领全行业的企业 家、管理者和厨师们,付出了智慧、资 金、技术和辛勤的劳动。2017年4月 16日,在第三届内蒙古美食文化节 上,召开了《蒙餐——中国第九大菜 系》的新闻发布会,向世人宣布了蒙 於。的期間及如安,向世代宣布了象 餐作为中国第九大菜系的问世,引起 了国内外强烈的反响。由于数量限制 和结构上的欠缺,无法满足整个行业 的发展需求,在新闻发布会上,又签 订了改版《蒙餐——中国第九大菜 系》的合作协议,明确由行业协会牵 头出版工作。2018年8月17日与自 治区质量技术监督局、商务厅、中国 标准出版社共同召开改版后的《蒙 中国第九大菜系》新闻发布会 暨研讨会。改版后的这本书,以蒙餐食材为主线,装帧设计精美,图文并 茂、体例科学、通俗易懂、实例性、操 作性强。充分展现了我国北方少数民 族的饮食特点和餐饮理念,体现了蒙 餐原生态、无污染、益健康、富营养的 特点。这一里程碑式的成果将永远记 裁于蒙餐的发展史册上。 理论化 2010 年 6 月, 历经 3 年

多的努力,出版了70万字的《蒙古族 饮食图鉴》。这是一部全景式的蒙餐 图书,添补了中国餐饮史和蒙古史研 宏的空白。具有很强的典籍性、理论性、实践性。对照中国地方菜系构成的八大要素,结合自身的特点,得出 蒙餐已经具备中国地方菜系要件的 的研究。开展了两次《饮膳正要》的研 讨会。这几年又举办了10多次专业 理论培训班,去年还举办了首届蒙餐 大师、名师培训班,评定了一批蒙餐 大师、名师,并先后命名了一批蒙餐

名店名企。 2016年开始,在商务厅的指导 下,组成专家调查组,历时8个月,深入12个盟市,听取400多人的意见和建议,召开5次研讨和专家论证 会,完成 16000 字的调查报告,并从 中提炼出"新常态下蒙餐发展的建设 规划"报告,获得自治区党委、政府主 要领导的肯定。在这个基础上正转化 为政府职能部门制定支持餐饮业发 展的决策意见。还积极参与食品安 全、标准化制定的工作,受到政府职

能部门的支持与好评。 美食文化节上人山人海固然说 明以蒙餐为主导的姜含文化节的响 奶以家食为主子的更复义化户的响应度和影响力,但让蒙餐文化的理论更饱满更厚重也是我们的重点之一。 比如 2019 中国·乌兰察布国际餐饮/ 旅游文化高峰论坛上,除了我作的 《蒙餐体系化与乌兰察布美食发展》 报告外,特别邀请到了中国饭店协会 会长韩明,请她作了精彩、全面的《中 国餐饮发展现状与趋势》,同时还请 北京西贝餐饮管理有限公司副总裁 楚学友作了《品牌十年 一路向前》, 分享了西贝智慧、西贝投资、西贝线 上线下的"爆款"产品,特别是邀请到 中国餐饮文化研究的泰斗,中国食文 化研究会(国家一级)副会长赵荣光 先生,用他的阅历和学识阐述中国食 元主,加尼的侧加和手机附近十個 文化的前世今生以及期间蒙餐的巨 大影响力和知名度。类似这样的高峰 论坛已经在乌兰察布连续举办三届, 为什么? 就是要在蒙餐理论上增加厚 度、增加热度、增加力度、增加对美食文化认同的凝聚力。

又化认问的破象刀。 名食化 创建大世界基尼斯纪录, 命名蒙餐美食名城名乡。创建了 15 个大世界基尼斯纪录,蒙古族大馅 饼,成吉思汗大火锅,吉祥奶茶壶,百 (听,成台心八人人辆、台杆切杂堡、日 个家庭大妈搓攸面,百名厨师烹制马 铃薯,百名厨师烹羊、干人搓莜面、世 界最大月饼、老绥元108种烧麦、最 介取天月妍、老致元 108 种烷灰、取 多家庭拔荞面、大兴安岭八大炖、千 人品尝烤驯鹿串、六大把、最大蒙古 包美食剧场、直径 10 米的 56 种大米 饭锅、56种烩菜等

2014年通辽市被命名为中国"蒙 餐之都"、2016年包头市被命名为"中 国羊肉美食之都",2017年乌兰察布 市被命名为"中国内蒙古厨师之乡", 卓資县被命名为"内蒙古熏鸡之乡", 2018 丰镇市被命名为"内蒙古月饼之 2016 中铁中做甲名为 內象占月所之 乡",通辽市奈曼旗被命名为"内蒙古 奈曼旗荞麦美食之乡",今年凉城县 被命名为"内蒙古贡米美食之乡"。

常态化在12个盟市都成立了餐 饮协会,2018年协会还建立了企业家 俱乐部、名厨委员会等一批专业委员 会,发挥了积极的作用,2014年7月 查研究的基础上,努力做到"三个引领":思想引领、智慧引领、行动引领。 积极促进盟市、旗县成立餐饮业管理 专业机构,把对蒙餐工程的品牌建设 和展示常态化,建议和配合党委、政 府部门把餐饮业当成大产业工程、全 产业工程,有政策、有规划、有投入, 成为地方的常态化工作

蒙餐是一部心血和汗水实践史, 不仅让前面八位"大哥"心服口服,也 让世界"老饕"心服口服。当"胜友如 云,躬逢其盛"的嗨天嗨地嗨美食嗨 热闹无比时,那个最应该"被嗨"的人 却在一边静静思考下一站,下一个台

自嘲为"老驴""老牛"的郎立兴, 为了乌兰察布这次主会场和分会场 的美食文化节,两天跑了8个旗县, 只是看到节上那流动的人群,那有款 有型的美食展示,看到夜幕里各个名 小吃展台前涌动的群众,看到那些老人和孩子在"食色世界"展板前品看那些国内外包罗万象的生动摄影作 品、看到有人在线上留言:"在哪里呢? 找不到。就作师 呢? 找不到。就在集宁吃街上。""郎 会长好,今晚我去美食节现场了,郎 会长为乌兰察布市民带来这么盛大 的美食节和摄影展,好吃!好看!好 玩! 好听! 好学! 好开心! " 这个时候, 郎立兴会暗自抚慰他这个年龄不应 该有的"操不完的婆婆心

郎立兴的最爱其实是摄影,但餐 饮业分掉了他很多的时间和"感情"。 他说,他是美食的物质布道者,为了大众的健康,为了舌尖上的未来,他的余生便都交给了"粒粒盘中餐"。他 说, 人民群众好开心是我最大的幸福 和快乐! 一切辛苦和委屈都抛在大青 山的深沟里!

全国政协人口资源环境委员会 副主任、自治区政协原主席任亚平在 今年6月1日举办的郎立兴《消释之 光》冰雪摄影艺术展上这样评价:-个人,能做好一件事已经很不容易, 但郎立兴做了两件事。一件是给人们 提供了视野大餐,精神大餐,第二件 就是美食大餐,两者相辅相成。我们 今天齐聚这里,不是为他别的什么, 是为他的劳动,为他的辛苦、为他的 奉献。所以让我们为他喝彩!