

地方特色菜系如何发力

——蒙餐产业化发展调查

本报记者 余 健 中国县域经济报记者 宫立灵

民以食为天,餐饮业是重要的提振消费抓手。前不久,商务部组织开展了“中华美食荟”系列餐饮促消费活动,将贯穿2025年全年。蒙餐作为地方特色餐饮,有力带动了当地社会经济发展,已成为展示内蒙古饮食文化的重要窗口。在地方特色餐饮的竞争中,蒙餐如何借助深厚的饮食文化背景,在现代饮食业中占据一席之地?又该如何做精做优做出特色,发挥后发优势,实现高质量发展?

内蒙古地域辽阔,农牧业资源丰富,原料优势明显,是全国重要绿色农畜产品生产加工输出基地。借助得天独厚的条件,内蒙古餐饮业经过近20年精耕细作,成功驶入发展快车道。2024年,内蒙古餐饮收入达708.1亿元,同比增长6.3%,高于全国平均增速1个百分点。

前不久印发的《提振消费专项行动方案》提出,提升餐饮服务品质,支持地方发展特色餐饮。蒙餐作为内蒙古地方特色餐饮,在提振和扩大餐饮消费、促进就业等方面发挥出积极作用。据不完全统计,内蒙古现有蒙餐品牌120多个,各类蒙餐店10万多家,年营业额约500亿元,从业人员超80万人。

提升品质

巍峨的青山、壮阔的黄河、苍莽的林海、富饶的平原、辽阔的草原……内蒙古凭借得天独厚的自然资源和丰富的农牧业资源,获评“粮仓、肉库、奶罐、绒都”,蒙餐正是在这样的资源基础上应运而生。

蒙餐饮食文化源远流长。据介绍,蒙餐分为白食、红食、紫食和青食。白食,意为白色、纯洁的食物,特指以奶为原料加工制作的各种奶食品。红食,特指用牛羊肉加工制作的各类肉类食品。紫食,是指用粮食制作的各类食品。青食,是指蔬菜瓜果类食品。

“蒙餐具有纯天然、益健康、富营养的特性,它是内蒙古地区餐饮的总集合,是全区各族人民共同交流交往形成的多元文化综合体,是北疆文化的重要组成部分。”内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,蒙餐以优质牛羊肉、奶为主要原料,通过烧、烤、蒸、煮、涮、焖、烙等方式,融合其他菜系的技艺与智慧,形成如今具有内蒙古多民族饮食特点的餐饮体系。

中国烹饪大师卢永良认为,内蒙古独特的地理条件、气候环境、食材特色、文化底蕴,孕育出独具特色的北方饮食文化。近年来,蒙餐昂首走向全国餐饮舞台,凭借其特有的民族饮食文化与绿色健康的餐饮理念,受到越来越多消费者青睐。

早晨7点多,位于呼和浩特市新城区总局街的格日勒阿妈奶茶馆门庭若市,挤满排队就餐者。“赛努”(您好)、“白毡日啦”(谢谢)……伴随着悠扬的曲调,奶茶馆服务人员热情地使用蒙汉双语招呼着顾客。“奶茶醇香浓郁,回味无穷,既解渴又暖身。”外地游客林再说。

“制作传统奶茶讲究泡、熬、扬、澄、兑、烧,每道工序环环相扣。”格日勒阿妈奶茶馆连锁品牌相关负责人南敏介绍,奶茶通常采用青砖茶与牛奶、酸奶皮熬制,具有暖胃、充饥、助消化等功效。其特色的铜茶是先将奶茶熬好,然后在锅中加入风干肉、奶皮子、奶豆腐、炒米等边煮边吃。

“内蒙古早点就是好,吃的都是‘宝’!茶香、奶香、米香——大锅茶;羊肉、牛肉、骆驼肉——草原生态肉;酸奶饼、糖麻叶、大果子——和面无水只用奶;听上草原歌,喝上草原酒,来了就再也不想走。”有游客如是赞许。

如果说奶茶是蒙餐的灵魂,肉乳则是其根本。烤羊排就是蒙餐经典菜品之一。前段时间,达日罕曾带着外地朋友到当地颇有名气的蒙餐店就餐。“可谁知他们上的烤羊排不正宗,我都不好意思了。”达日罕认为,一些蒙餐馆的实力跟不上扩张速度,放松了品质要求,看似提高了效率,实则是对蒙餐的伤害。蒙餐历史悠久,传承下来的核心在于品质,不能丢了竞争力。

在内蒙古自治区社会科学院社会学研究所副所长、研究员韩成福看来,“蒙餐的主要特点是使用新鲜蔬菜和优质的牛羊肉制作,不仅口感好,营养价值高,而且绿色健康、安全卫生。品质是蒙餐发展的

核心竞争力。与此同时,蒙餐的菜品、相关仪式乃至店面设计的背后都有许多深厚的文化积淀,在宣传内蒙古北疆文化方面也发挥着重要作用”。

如今,蒙餐逐渐形成众多品牌,内蒙古的12个盟市也发展出许多特色主打品牌,如呼和浩特、鄂尔多斯的烧麦、包头的冰煮羊、乌海的杂鱼锅、赤峰的对夹、通辽的科尔沁馅饼、鄂尔多斯阿尔巴斯风干羊肉、呼伦贝尔的包山羊、巴彦淖尔的河套焖面、乌兰察布的卓资山熏鸡、兴安盟的排骨柳蒿芽、锡林郭勒的石头烤肉、阿拉善的黄焖驼排等。

与此同时,各地也积极开展各种美食推广活动。乌兰察布市四子王旗口径3米的大锅炖煮羊杂供游客免费品尝、锡林郭勒盟用直径6米的大火锅涮6吨羊肉供游客免费品尝……2002年首届内蒙古美食文化节举办以来,各地已举办50多个届别的美食节庆活动、60多个专项技能大赛;整理挖掘创新蒙餐菜品2万多道,展示评定1000多桌宴席,评选中国名宴3桌、中华名宴席10桌、中国名小吃20多道,评定中华名厨名师100多人。

突出特色

“远方的朋友,一路辛苦,请你喝一杯下马酒,洗去一路风尘”,当呼和浩特“蒙古大营”的蒙古包传出悠扬的敬酒歌声,56顶毡房酒店的顾客们也沉浸在“炒米奶茶手扒肉,今天喝个够”的旋律中。他们在接过哈达后端起酒杯“敬天敬地敬祖先”,尽情享受草原人民的热情。

30多年来,作为蒙餐知名品牌之一,“蒙古大营”不断发展壮大,在全国各地乃至国外拓展市场,蒙古包数量从最初的三五个增加到如今的几百个。“除了菜品优势,‘蒙古大营’还将丰富的北疆文化融入其中。”内蒙古元大都餐饮有限责任公司呼和浩特特市蒙古大营总经理路铁民说,比如,就餐仪式环节独具特色的民族歌舞表演,可以让食客们获得沉浸式体验。“蒙古大营”还积极创新,融入现代元素,无论是用餐环境的升级,还是菜品口味的改良,都在不改变传统精髓的前提下,努力满足万千食客的不同需求。

“心是世界的,世界就是你的。”这是56顶毡房公司负责人杨光的微信签名。杨光说:“公司立足内蒙古,通过主打宴会、火锅等具有内蒙古文化内涵的蒙餐品牌,不仅要开到店开到北上广等一线城市,还要开到更远的地方,绚丽多姿的大草原是我们自信的源泉。”

文化赋能蒙餐积极推动整个产业的发展,不过业内人士分析认为,蒙餐发展壮大的难点还在于菜品的传承与创新。内蒙古地域广阔,蒙餐别具特色,但是东部蒙餐与西部蒙餐的差异还是比较大。如何紧跟市场需求和时代变化,求同存异、勇于创新,形成做强蒙餐这一品牌的合力,从而推动蒙餐走向更广阔的市场,是业界一直以来思考的问题。

破解难题的第一步,内蒙古餐饮行业选择从标准化上突破,制定业内更加公开并便于操作的菜系标准。2018年8月,内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会组织出版了《蒙餐——中国第九大菜系》。2022年初,内蒙古自治区商务厅联合内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会编制推出内蒙古蒙餐标准体系。这些既充分展现了我国北方少数民族的饮食特点和餐饮理念,也更加突出了蒙餐纯天然、原生态、无污染、益健康、富营养的特点。

记者注意到,在《蒙餐——中国第九大菜系》菜品制作标准中,已经没有以往菜谱中“少许”“适量”等含糊不清的词汇,而是精确到“克”。此外,书中还下大力气作了营养价值分析,让大家吃得更明白、更放心。

蒙餐标准化难道是要按一个模子做菜?“蒙餐标准化,不能简单理解为‘口味统一、菜式一样’,而是列出相对科学、营养健康的共性以供参考。当然,大味儿是不能改的。”内蒙古自治区餐饮与饭



佬羊馆的厨师在制作蒙餐菜肴。本报记者 余 健摄

辽阔的呼伦贝尔大草原。本报记者 余 健摄

店行业协会副会长、赤峰市餐饮与饭店行业协会会长韩正泽表示,比如,适合咸鲜口味的不能做成辣的或甜的,尽管10个厨师做的手把肉、烤羊排可能会有10种不同的展现形式,但其核心内容是不变的。

“让传统味道有据可依非常必要。”内蒙古多位餐饮界人士在接受记者采访时表示,蒙餐标准体系的建立,不仅有利于内蒙古饮食文化的挖掘、保护、传承、发展,对于引导创新、品牌打造、市场推广等也具有深远意义。

郎立兴认为,现代消费者对餐饮的需求在不断变化。内蒙古餐饮企业应在保留传统特色基础上,不断融入现代元素,创新菜品和经营方式,以吸引更多年轻消费者喜爱。与此同时,应积极探索国际化发展道路,通过引进国际先进的餐饮品牌和管理经验,提高自身竞争力和影响力。还可积极推动餐饮企业的数字化转型,利用互联网、大数据等技术手段提升营销和服务水平,提高消费者的体验感和忠诚度。

融合发展

走进巴彦淖尔市临河区特色街区黄河湾步行街附近的佬羊馆,记者瞬间被屋内精致的设计所吸引:满眼都是祥云、哈达等独具蒙古族特色的元素。上到二楼,只见一顶顶升级版蒙古包,抬头望去,富丽堂皇的天花板上,3只金色雄鹰在展翅高飞,令人印象深刻。如果待的时间够长,还能不时听到悠扬的蒙古族歌曲。

“我们日均客流量在五六百人次,其中约40%是外地人。旅游旺季时,外地游客会更多一些。”佬羊馆餐厅经理李东升告诉记者,“吃”位列“食住行游购娱”之首,美食本是旅游产业发展中的重要一环,与当地旅游产业发展同频共振是餐厅不断发展壮大的秘诀之一,“父亲学鲁菜出身,但在巴彦淖尔地区蒙餐更有特色,也更受外地游客欢迎。于是,父亲2013年开了第一家主营蒙餐的佬羊馆,目前已有两家分店,今年还会再开一家”。

李东升表示,具有民族特色的就餐环境、服务以及演出是吸引消费者尤其是外地游客的重要原因。“我们这家餐馆建设投资数百万元,装修时间比普通餐馆要多一两个月。尽管这两年餐饮业不那么好做,但是佬羊馆的生意仍处于稳定增长阶段。”下一步我们准备推出相应的主题活动,增加与消费者尤其是游客的互动体验,讲好蒙餐菜品背后的



进蒙古包、吃蒙古餐、体验蒙古族生活,成为内蒙古旅游新潮流。(资料图片)

内蒙古——

2024年 餐饮收入 708.1亿元

同比增长6.3%

高于全国平均增速1个百分点

现有蒙餐品牌 120多个

各类蒙餐店 10万多家

年营业额 约500亿元

从业人员 超80万人



以阿尔巴斯山羊肉为主食材的“全羊宴”展示。郭 浩摄

中华饮食文化源远流长。2024年,我国餐饮行业收入突破5.5万亿元,跻身世界第二大餐饮市场。其中,内蒙古的蒙餐经过20余载深耕细作,于2017年冉冉升起。如今,蒙餐行业已成为内蒙古经济发展的重要产业。

内蒙古现有餐饮机构25万家,蒙餐行业不仅成为推动农畜产品转化增值的强劲牵引力,更是农牧民增收致富的重要源泉。它有力推动内蒙古从食材资源大省向食品加工强省转变,并向美食文化大省奋力前行。蒙餐建设,产业化与体系化建设是关键所在。

要赢得消费者青睐,建立标准化、安全化、健康化的行业高标准体系至关重要。蒙餐文化底蕴深厚,独特之处在于原材料绿色天然、制作技法遵循传统、最大程度保留食材营养价值。为此,蒙餐行业在食材处理、加工制作等各环节精益求精。目前,蒙餐已制定205道菜品种标准,并完成绿色餐厅建设、餐饮服务评价、传统经典菜肴器皿使用规范以及特色礼仪与文

化等一系列行业规范,形成较为完善的蒙餐烹饪工艺规范团体标准。不仅提升了蒙餐的品质与服务水平,更增强了其核心竞争力。蒙餐的发展离不开龙头企业引领。以西贝、额尔敦等为代表的优秀企业,积极参与国内国际餐饮市场竞争。通过推动品牌企业“走出去”战略,内蒙古在海外开设100多家蒙餐名店,成为在国外开设餐饮门店数量最多的省份之一。内蒙古的厨师队伍也在国际上崭露头角,代表我国5次参加世界级烹饪大赛,成绩优异。连续成功举办9届的“中俄蒙国际美食文化节”,已成为三国美食与文化交流的重要平台和知名品牌节庆活动。这些不仅提升了蒙餐的知名度和美誉度,也为蒙餐行业的发展树立良好形象。行业协会作为连接政府与企业的重要桥梁,通过举办丰富多彩的蒙餐节庆活动,积极组织参与国内外烹饪技艺大赛等举措,帮助蒙餐成为内蒙古一张亮丽的文化名片。

蒙餐将迎来更为广阔的发展机遇。要通过加快“餐饮+旅游+文化+数字化+露营经济+夜间经济”多元融合发展模式,进一步拓展发展维度;努力实现餐饮国内外市场一体化、线上线下一体化,不断提升市场影响力;深入挖掘美食背后的文化内涵,讲好蒙餐故事,提升蒙餐文化附加值;持续创新推动蒙餐菜系的特色化、精细化发展。

(作者系内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长)

本版编辑 王薇薇 郎 冰 美 编 王子莹

整理挖掘创新蒙餐菜品

2万多道

展示评定

1000多桌宴席

评选中国名宴3桌
中华名宴席10桌
中国名小吃20多道

评定中华名厨名师
100多人