

江口

“味”

彭树挺 著

随笔

彭树挺
40年酒店餐饮拾零



生活·读书·旅行

BOOK

广东旅游出版社

中国专业旅游图书出版品牌

● 彭树挺 著

江口

“ ”

味

常州大学图书馆
藏 书 彭树挺 章

40

年酒店餐饮拾零

随笔

图书在版编目(CIP)数据

品“味”随笔: 彭树挺40年酒店餐饮拾零 / 彭树挺著. -- 广州: 广东旅游出版社,
2012.1

ISBN 978-7-80766-349-2

I. ①品… II. ①彭… III. ①饮食业-文集 IV. ①F719.3-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第271548号

策划编辑: 高 玲
责任编辑: 王湘廷
封面设计: 邓传志
美术编辑: 谢晓丹
责任技编: 刘振华
责任校对: 李瑞苑

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路30号之一 邮编: 510600)

邮购电话: 020-87347994

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

深圳市希望印务有限公司印刷

(深圳市坂田吉华路505号大丹工业园二楼)

720毫米×990毫米 16开 15.5印张 141千字

2012年1月第1版第1次印刷

印数: 1-1000册

定价: 28.00元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。

目录

6 自序

9 一、食在广州

10 粤菜真的落后了吗？

15 上央视说粤菜

20 香港餐饮业的今天就是广州餐饮业的明天？

25 广州餐饮三十多年得与失

34 也说怀旧菜

38 “食在广州”最缺的是什么？

43 广州高端餐饮的出路何在？

52 广州餐饮的交易会情结

57 广州餐饮业一言难尽

62 高档餐饮“高”在哪里？

64 传统文化不能偏废

67 广州早茶大有可为

69 茶市永远不会式微

70 餐饮企业如何升级换代

73 二、审“食”度势

- 74 广州餐饮2009年之我见
- 78 虎年餐饮市场展望
- 80 2011年广州餐饮业展望
- 84 从2011年秋交会看明年餐饮
- 87 “食在广州”如何“穿衣戴帽”？
——“老字号”要倚老卖“新”
- 93 广州美食节何去何从？
- 97 “广州亚运美食文化节”断想
- 103 美食街区美在哪里？
- 104 恭喜发财
- 105 规划的餐饮不科学不长命
- 106 广州餐饮业面临最大的问题是什么
- 107 餐饮淡季添4月之痛

109 三、四方五味

- 110 多歧为贵，不取苟同
——“大董”之我见
- 115 “白天鹅·大董·中国意境菜品鉴双周”回顾
- 128 东瀛采风之“一流酒店年会”与东京帝国酒店
- 131 东瀛采风之小樽“宏乐园”酒店

133 东瀛采风之东京高架桥底与800年小面店

136 东瀛采风之西雅宏父子与佐贺牛

138 东瀛采风之东京金色银杏树与美食节

140 东瀛采风之北海道小樽与三角鱼市场

143 重庆
——让人刮目相看

148 成都
——不由你不服

156 寻味沪、杭、苏之行
——“逸谷”与“1088”餐厅

158 寻味沪、杭、苏之行
——“廊亦坊”与苏州“金鸡湖”美食街

161 寻味沪、杭、苏之行
——杭州三餐

165 四、食坛漫话

166 做餐饮要学会“舍得”

173 我们需要的是“绅士”和“淑女”

175 唯一不能复制的是企业文化

176 菜价随行就市 企业走得更远

180 “福布斯”离我们有多远？

186 是是非非添加剂

- 191 餐饮消费券能否刺激消费
- 193 餐饮业“用工荒”慌在哪里？
- 197 减薪，有话好好说
- 199 浅谈我国酒店业职业经理人
- 202 闲话“中国餐饮百强”
- 204 世界杯的朝鲜队输在哪里？

207 五、深度访谈

- 208 白天鹅打开“南风窗”
- 212 彭树挺给“食在广州”留下一个“感叹号”！
- 218 他身上有学不完的东西
——谈霍英东印象
- 224 白天鹅宾馆副总经理彭树挺专访（一）
- 229 白天鹅宾馆副总经理彭树挺专访（二）
- 233 最佳境界是自然
- 236 《天下美食》四月刊食志有关“北菜南征”话题采访作答
- 237 我国职业经理人制度亟待在指导下完善
- 238 从“白天鹅”眺望世界
- 240 在白天鹅宾馆与彭树挺先生一席谈
- 243 把西餐文化融进中餐
——记广州西餐协会会长彭树挺

● 彭树挺 著

江口

“味”

随毛

彭树挺

40年酒店餐饮拾零

目录

6 自序

9 一、食在广州

10 粤菜真的落后了吗？

15 上央视说粤菜

20 香港餐饮业的今天就是广州餐饮业的明天？

25 广州餐饮三十多年得与失

34 也说怀旧菜

38 “食在广州”最缺的是什么？

43 广州高端餐饮的出路何在？

52 广州餐饮的交易会情结

57 广州餐饮业一言难尽

62 高档餐饮“高”在哪里？

64 传统文化不能偏废

67 广州早茶大有可为

69 茶市永远不会式微

70 餐饮企业如何升级换代

73 二、审“食”度势

- 74 广州餐饮2009年之我见
- 78 虎年餐饮市场展望
- 80 2011年广州餐饮业展望
- 84 从2011年秋交会看明年餐饮
- 87 “食在广州”如何“穿衣戴帽”？
——“老字号”要倚老卖“新”
- 93 广州美食节何去何从？
- 97 “广州亚运美食文化节”断想
- 103 美食街区美在哪里？
- 104 恭喜发财
- 105 规划的餐饮不科学不长命
- 106 广州餐饮业面临最大的问题是什么
- 107 餐饮淡季添4月之痛

109 三、四方五味

- 110 多歧为贵，不取苟同
——“大董”之我见
- 115 “白天鹅·大董·中国意境菜品鉴双周”回顾
- 128 东瀛采风之“一流酒店年会”与东京帝国酒店
- 131 东瀛采风之小樽“宏乐园”酒店

- 133 东瀛采风之东京高架桥底与800年小面店
- 136 东瀛采风之西雅宏父子与佐贺牛
- 138 东瀛采风之东京金色银杏树与美食节
- 140 东瀛采风之北海道小樽与三角鱼市场
- 143 重庆
——让人刮目相看
- 148 成都
——不由你不服
- 156 寻味沪、杭、苏之行
——“逸谷”与“1088”餐厅
- 158 寻味沪、杭、苏之行
——“廊亦坊”与苏州“金鸡湖”美食街
- 161 寻味沪、杭、苏之行
——杭州三餐

165 四、食坛漫话

- 166 做餐饮要学会“舍得”
- 173 我们需要的是“绅士”和“淑女”
- 175 唯一不能复制的是企业文化
- 176 菜价随行就市 企业走得更远
- 180 “福布斯”离我们有多远？
- 186 是是非非添加剂

- 191 餐饮消费券能否刺激消费
- 193 餐饮业“用工荒”慌在哪里？
- 197 减薪，有话好好说
- 199 浅谈我国酒店业职业经理人
- 202 闲话“中国餐饮百强”
- 204 世界杯的朝鲜队输在哪里？

207 五、深度访谈

- 208 白天鹅打开“南风窗”
- 212 彭树挺给“食在广州”留下一个“感叹号”！
- 218 他身上有学不完的东西
——谈霍英东印象
- 224 白天鹅宾馆副总经理彭树挺专访（一）
- 229 白天鹅宾馆副总经理彭树挺专访（二）
- 233 最佳境界是自然
- 236 《天下美食》四月刊食志有关“北菜南征”话题采访作答
- 237 我国职业经理人制度亟待指导下完善
- 238 从“白天鹅”眺望世界
- 240 在白天鹅宾馆与彭树挺先生一席谈
- 243 把西餐文化融进中餐
——记广州西餐协会会长彭树挺

自序

40年，在历史的长河中不过是短短一瞬；于我而言，却是充满激情与挑战。

在这短暂而又漫长的日子里，我目睹过无数政要、巨贾的风采，聆听过众多粤菜泰斗、大师的教诲，而所有这一切都凝聚在白天鹅宾馆——这个珍藏着我美好记忆的地方。当然，这一切也与“食在广州”有着不可分割的关系。

或许，我也算得上是一个有梦想的人，而40年的光阴正是我圆梦的过程。

在大学教授数学的父亲曾经对我说过一句话：“人的勤奋努力只能是乘法级数，而把握机遇则是几何级数！”

诚如其言。难能可贵的机遇，往往是青睐能吃苦、爱学习、肯动脑、有理想、有准备的人。

而我人生中最大的机遇，便是有幸与白天鹅宾馆结缘，在霍英东先生的悉心教导下，跟随他体味“圆梦”的乐趣。这种来自智者言传身教的体验，让我感受到一种远大的理想、一种超人的智慧、一种巨大的力量。也是他，教会我如何将梦想变为现实。

霍英东先生兴建白天鹅宾馆的初衷，其实也是为了“圆梦”——开创一家中国人自己设计、自己施工、自己管理，且能达到世界级水平的酒店，让来中国投资的人感受到中国改革开放的决心和诚意。因此，在他的心目中，白天鹅宾馆不单单只是一家卓越的酒店，更是改革开放的一个符号。

霍先生曾说：“我没有可能把全中国的总经理都送出去培训，但送几个总是可以的。”幸运的是，我成为这“几个”的其中之一。每年都到世界各地参与由世界一流酒店组织的年会，入住世界上最顶级的豪华酒店、享用最高级的烹饪料理、享受最感人的殷勤服务。这种不惜工本的培训，都是为了让我们真正体会和了解，何为“顶级”酒店的享受与服务。通过白天鹅宾馆，他证明了

中国人不但能够设计、兴建出能与之媲美的国际级酒店，还能管理好她！

霍英东先生所传授的，不仅仅是“做生意”的理念，而且也是践行理想的信念与执著。

有幸见证并亲身感受这种信念，我自1981年参与筹建白天鹅宾馆伊始，便一刻也不敢懈怠，希望通过白天鹅宾馆这个平台，将世界上最现代的管理理论、最先进的经营理念、最出色的烹饪出品、最亲切的贴心服务奉献给国人，奉献给世界。

令人欣慰的是，白天鹅宾馆具备了一支既专业又善于学习的团队。正因为有这样优异的团队作为后盾，这些年来我才能以“玩饮食”的心态，成功实现一次又一次的跨越，为酒店业界铸造出白天鹅宾馆的经典传奇。

40年，一个人可以做很多事情，但我却只做了一件，那便是“讲饮讲食”。也正因为我是以一辈子的热情来“烹调”我的餐饮事业，所以这份“佳肴”，我更衷心希望能与大家分享。

在朋友们的关心与鼓励下，我将多年来在餐饮界的实践与心得，陆续整理并出版，这不仅是对职业生涯、激情岁月的缅怀与见证，也希望能借此弘扬岭南饮食文化，为“食在广州”贡献一份绵薄之力。

在此，我要缅怀和感恩霍英东先生！同时感谢与我共过事的各位好同事、好朋友，还要特别感谢广东《美食导报》的李朝晖主任，在这几年不厌其烦地帮助我整理这些文章。



2012年1月



粤菜真的落后了吗？

(一)

其实，每个菜系都有自己的文化和经典，也都有自己传统的名菜和美点，而这都是各地餐饮经营者和厨师们共同创造的文化结晶，没有必要一分高下。

最近这两年，不少外省餐饮同行都认为粤菜落后了。对此，本人百思不得其解。粤菜最大的特点或者说是最吸引人的地方就是与时俱进，它一直处在不断地吸收、创新、发展和变化之中，落后之说又从何而来？

粤菜简单地说就是广东菜，它代表着广东人的精神，其文化核心内涵正是“务实、进取、开放、包容”这八个字。

改革开放三十多年来，粤菜红遍全国，但这并不是粤菜“强加于人”，而是市场的一种自然选择。粤菜经营者一向低调务实，从来就没有强求“粤菜天下第一”，他们对其他菜系，更是抱着一种尊重、仰慕和学习的态度。比如美味官保虾、金鼎子姜牛柳，再比如椒麻葵花鸡、青芥焗牛扒等等，在白天鹅宾馆的菜式里，就有不少北为南用、南北搭配、洋为中用的菜式。

一方水土养一方人。其实，每个菜系都有自己的文化和经典，也都有自己的传统名菜和美点，而这都是各地餐饮经营者和厨师们共同创造的文化结晶，没有必要一分高下。但客观的事实是，这些年来，外省菜系的确有部分大佬对粤菜红遍全国二十多年一直心存芥蒂，虽然在口头上不得不承认粤菜的所谓高档名贵、引领潮流，但心底里却依旧认为粤菜没有文化含量。

他们虽然不愿意承认粤菜的地位，但实际上往往将粤菜作为临摹、研究的对象。而一些被说得神乎其神的各省所谓新派菜，也是将粤菜与各地菜式特点相结合，都留下了粤菜深深的痕迹。