

传统美食搭上“互联网+”

百年三字锅“熬”出精妙生意经

□ 本报记者 马景阳 杨淑栋

山东有“一山一水一圣人”，而淄博有“一书一人一古城”。这里有“用传奇法，而以志怪”的奇书《聊斋志异》，有“写鬼写妖高人一等，刺贪刺虐入木三分”的蒲松龄，也有中国古代北方重要经济贸易中心“天下第一村”的周村，更是百年三字锅的发源地。一道道普通菜品数百年经久不衰，如今更搭上互联网快车，火的不仅是生意，还有在互联网时代中对“生意”的思考和探索。

三字锅与蒲松龄

三字锅这个名字听起来有点怪，却与蒲松龄颇有渊源。毕家是周村的名门望族，祖上毕自严曾在明朝官至户部尚书，后来在老家建了毕府，周围的人都叫尚书府。康熙年间，蒲松龄在尚书府卓然堂设帐教书，在毕府待了30多年，御厨鲁师傅擅长用砂锅烹制药膳高汤和滋补粥，经常给蒲松龄准备能保温且滋补的饭食，久而久之，便形成一系列美食。

某日，毕家得到书信，王渔洋要到毕府看望姑父毕际有。王渔洋出身世代宦官家庭，同时也是著名的诗人、文学家，官至刑部尚书。尚书来访，毕府非常重视，吩咐厨房要做出与众不同、色香味美的佳肴款待贵客。鲁师傅琢磨了一晚，御厨的各种菜系对王渔洋已经不稀奇，他决定让王渔洋品尝砂锅碗饽饽，共12道大菜和滋补粥。

宴会上，王海洋看到形式新颖的宴席，尤其对其中的一味滋补粥大加赞赏，不禁吟出南宋陆游的诗：“世人个个学长年，不悟长年在目前。我得宛丘平易法，只将食粥致神仙。”听到赞赏，毕际有很高兴，便提议行三字头酒令以助酒兴。王渔洋吟：“三字同头官宦家，三字同旁绸缎纱。要穿绸缎纱，还是官宦家。”一起作陪的蒲松龄看了看满桌的美食，想到王渔洋那傲气十足的样子，有意批评他，高声吟出：“三字同旁砂碗碗，三字同成龠龠龠，今享龠龠龠，莫忘砂碗碗。”

毕际有听到蒲松龄的婉言批评，恐伤和气，便打圆场吟道：“三字同头左右友，三字同旁清淡酒，都是左右友，共饮清淡酒。”酒过三巡，菜过五味，王渔洋欣赏蒲松龄的才华，得知桌上的这些美味陪伴了他写聊斋的日夜后，直夸他有口福，便问：“这些佳肴可有名字？”蒲松龄说：“没有。”王渔洋便笑了：“既然我们是三字相识，那这佳肴就叫‘三字锅’吧。”三人开怀大笑，随即提笔题名。

此后，鲁家后辈在古商城开了三字锅店，因得御厨真传，菜品也好，备受当地名门望族、商贾名流的追捧。在古商城，三字锅饭庄



周村三字锅店。

和瑞祥绸缎庄、大德通银号一样，声名远播，家喻户晓。

搭上“互联网+”快车道

三字锅老店位于周村古街，始于清朝康熙年间，历经风雨300年。时过境迁，今天，古商城已从重要的经济贸易中心变成了人们了解鲁商、鲁菜发源地的旅游胜地，三字锅在这里延续着“一荤一素一粥”的菜品特色。

2011年，周村商人卢峰在三字锅老店的基础上成立了淄博金创餐饮管理有限公司，三字锅开始走出淄博，走到济南、北京，走向全国各地。三字锅的发展是“互联网+”发展的一个缩影，也是对传统鲁菜改造创新、标准化、数值化的过程。卢峰介绍，2011年前后，中餐快餐化趋势加速，三字锅顺应时代潮流，把传承的鲁菜进行了快餐化改造，黄焖鸡是一道普通的鲁菜，是用三黄鸡做原材料的俗称“炖鸡”的砂锅菜，早年的黄焖鸡是以炖一只整鸡为单位售卖的，这种售卖方式严重阻碍了个人点餐黄焖鸡，因为一只整鸡2-3斤，一个人是吃不了的，三字锅进行了工艺改进，把一只鸡分成三份，这样，个人点餐机会就多了起来，问题也来了，一只鸡平均三份实在太难，鸡头鸡爪给谁不给谁成了问题，单份数量很难均

匀，也闹了很多笑话，有顾客就指着桌上吃出来的5个鸡爪大为不满。有问题就要解决，三字锅选择了鸡的琵琶腿做食材，每2斤鸡腿出3份黄焖鸡，每份6两6。自此，三字锅对所有鲁菜菜品从食材、烹调工艺、配料进行了标准化、数值化的改造，简单快捷的去厨师化工艺为日后的整店输出打下坚实基础，三字锅的黄焖鸡店最初是加盟模式，黄焖鸡作为三字锅老店的特色成了首推产品。黄焖鸡的发展和流行就是创新的典范，由于模式新颖、菜品美味，短短3个月，三字锅在北京、天津、上海就开了300家加盟店。曾经，黄焖鸡米饭在全国30个省、自治区和直辖市拥有2800多家加盟店，黄焖鸡这道美食更是风靡了全国。

2014年，卢峰审时度势，改造创新，较早推出了快餐外卖。公司投资建立自有PC端外卖平台，实现了快餐线上、线下的无缝连接，顾客只要动动手指，美食就会送到面前。北京、天津几个店面开始做外卖，但是效果不佳，没有规模化的外卖就是赔钱的生意，配送员都养不起，解决外卖的配送问题成了燃眉之急，餐饮外卖是高频的行业，时间紧、数量大成为配送噩梦，配送员平时闲着没事，忙时人手不够，一旦碰到恶劣天气就会爆单，卢峰果断分割配送人员，成立淄博城市通公司，设立公司负责人，即配送自己的产品，又承接社会

零单，走出同城配送的第一步，互联网的核心是开放共享、合作共赢，2015年，美团外卖崛起，城市通与美团外卖合作，以淄博为中心，着力发展沿309国道工业带发展最后一公里配送的初步布局，已经完成济南、淄博、潍坊、青岛的初期布局。

品牌化经营让底味更浓

正当事业做得顺风顺水之时，卢峰却认识到“回归实体是必然趋势”。卢峰常说“餐饮行业无忠粉”，单一、无变化的菜品无法很好地吸引消费者。“像黄焖鸡、重庆鸡公煲等都是道菜，一种口味。换句话说，这类菜品在市场上已经可以用‘泛滥’来形容，而唯有变化和不断创新才有生命力。”今年山东餐助公司已经成立，餐助公司成立的宗旨就是服务“吃”的，“吃”涵盖内容挺多，有的人喜欢在餐厅吃，有人喜欢自己做着吃，餐助公司会把三字锅传承下来的上百种鲁菜经典菜全部居民化，“九转肥肠”是鲁菜的名菜，很多人吃过，又有几个人会做？餐助就是要让喜欢餐饮的人群，既能吃到，又会做。未来，在餐助平台，想吃“黄焖鸡”，想吃“九转肥肠”，点击下单，所需食材，就会送到家，制作教学视频平台展示，做个快乐、会享受生活的吃货才是趋势！卢峰说。

三字锅中的一大特色是“动态变化”，拥抱变化成为面对互联网社会的基本态度，信息快，变化快成为常态，所有变化不是无根据的乱猜，在互联网大数据下的轨迹，像开店创业，原先没有大数据支撑地开餐饮店，开店原因无非就是两个：看到人家的店挺火，自己和几个朋友尝着不错，就有开店的欲望，这是不科学的。真正地开好店，做好店必须有大数据支撑，哪个菜品全国吃的人最多？请相信全国人民的眼睛是雪亮的，本地区域人群最喜欢吃什么？有了这两个数据支撑，开店才能成功。在大数据应用方面，三字锅一直和微信、百度合作，大数据应用方面一直走在前列！卢峰说，根据大数据分析以及受用人群碎片化的趋势，他们还将开发功能餐，如健身餐、儿童餐、孕妇餐等，满足不同人群的消费需求。

“对餐饮业来说，好吃才是硬道理，菜品是根本，就像三字锅的汤底。”卢峰说，下一步公司将研发综合调味料，随餐助平台进入居民家庭，把味道做成品牌。

餐饮已经过了“吃饱吃好”的时代，未来的人们是吃品味，吃文化，卢峰还打算在三字锅中融入文化味，让顾客品味文化内涵。正如卢峰在《三字锅赋》里写道：“厚德载物，方能凝练佳肴；上善若水，自然造化美汤。”这也是公司的研究发展方向，让顾客在品尝美食的同时，感受传统文化的魅力。

2016年淄博市文化市场

净化效果显著

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 2016年12月29日，记者从淄博市文化市场执法局获悉，今年以来，该局不断加强文化市场执法工作，确保全市文化安全和意识形态安全。截至2016年10月底，全市共出动执法人员19643人次，检查经营单位5993家次，罚款54家次，罚款金额137300元。

据了解，2016年淄博市文化市场执法局在全市范围内开展了中小学教辅材料专项治理工作，对教辅材料集中销售场所、批发零售单位进行拉网式检查，确保在售教辅材料进销渠道正规有序、内容健康；并开展“护苗进校园”活动，通过张贴海报、现场讲解等形式，倡导正版生活和绿色阅读，引导广大青少年抵制和远离有害出版物。2016年，全市共收缴各类非法出版物16300余件，取缔无证经营和非法游商地摊57个，查处各类案件97起，判处有期徒刑或拘役28人，处置淫秽色情信息12311条，有效遏制了各种非法出版物及有害信息的传播。

2017年，淄博市文化市场执法局将按照市委、市政府“一个定位，三个着力”的总要求，围绕“十个新突破”，以“创建平安文化市场”为总目标，创新工作方法，加强监管执法，净化文化市场。

“生态淄博 情系蓝天”

公益晚会举行

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 2016年12月27日晚，“生态淄博情系蓝天”大型公益晚会在淄博剧院成功举行。

晚会突出“生态淄博”主题，围绕淄博市环保工作实现的新突破，精选舞蹈、演唱、民乐合奏、诗朗诵类节目13个，近200名演员以饱满的热情、昂扬的激情抒发了对家乡的美好情感，歌颂了生态淄博建设取得的丰硕成果。

《马国庆说蹴鞠》开讲

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 2016年12月25日，国家首批非物质文化遗产项目代表性传承人、齐文化研究院副院长、齐文化博物院院长马国庆在淄博市图书馆举办《马国庆说蹴鞠——足球的起源与传承》专题讲座。

马国庆围绕着蹴鞠，用翔实的资料和生动的语言，为大家讲解了蹴鞠在各个历史时期的发展历程，蹴鞠的解数——斜插花、风摆荷、燕归巢，与蹴鞠相关的文物——宋代童子彩陶坐俑、蹴鞠彩绘铜镜、三彩胡人俑等。

2017淄博市中老年

迎春晚会举办

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 1月6日，夕阳无限好2017淄博市中老年迎春文艺晚会在淄博剧院举行。晚会由淄博市老龄工作委员会办公室主办，山东爱来艺术团、淄博老年文化艺术团承办。

晚会在大合唱《梦想星光、香格里拉》中拉开帷幕，歌伴舞、二胡齐奏、京剧、萨克斯合奏、独唱、舞蹈等十几个精彩纷呈、形式多样的节目为在座的观众呈现了一场视听盛宴，展现了淄博市老年人丰富多彩的艺术风采。

据了解，本次晚会节目全部是从淄博市参加全国中老年才艺大赛和淄博市第十届中老年才艺大赛的节目中精选出来的。400余名中老年人参加晚会演出，年龄最大的76岁。整场晚会形式多样、精彩纷呈，充分展示了淄博市老年人老有所为、老有所乐的精神面貌，极大丰富了全市老年人的精神文化生活。

省非遗传承人群

陶瓷技艺培训班结业

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 2016年12月16日，山东省非物质文化遗产传承人群陶瓷技艺培训班，在淄博职业学院举行结业典礼。

本次培训共30人参加，培训时长20天。学员通过此次培训，不仅学到了知识，还进一步提高了艺术修养，拓宽了视野，开阔了眼界。学员们表示，回到各自工作岗位之后，要把所学、所得、所悟应用到工作中，为陶瓷的传承、发展作出贡献。

淄博中国陶瓷馆获评

省五星级科普教育基地

□ 记者 杨淑栋 报道

本报淄博讯 近日，山东省科协授予淄博中国陶瓷馆“山东省五星级科普教育基地”荣誉称号，这是山东省星级科普教育基地评定的最高荣誉，全省仅有3家单位获评。

近年来，淄博中国陶瓷馆不断适应科普工作的新形势、新要求，充分发挥科普教育基地的典型示范带动作用，依托丰富的陶瓷文化资源，建设科普场馆，策划科普活动，通过积极组织举办陶博会系列活动、陶瓷琉璃展览等一系列活动，吸引市民及青少年参观、学习，普及和提高广大青少年的陶瓷文化科普知识水平，引导他们从小了解陶瓷文化、热爱陶瓷文化，全面提高综合素质。

让百姓多呼吸新鲜空气

——记淄博市环保局张店分局环境监测站大气室主任朱敏



□ 本报记者 刘磊 本报通讯员 白玲 冯萍 本报实习生 马怡潇

环境监测连轴转

个头不高，说话温吞但干起工作却雷厉风行，是淄博市环保局张店分局环境监测站大气室主任朱敏给记者的第一印象。

今年33岁的朱敏毕业于青岛理工大学环境工程专业，自2012年入职张店区环保分局环境监测站后，始终坚守在环境保护第一线。

2016年12月19日19时30分，淄博市气象台发布霾红色预警信号和重污染橙色预警，气象条件不利于污染物扩散，预计24小时内重污染天气将持续。今冬以来，最强雾霾来袭，直至20日14时，淄博市仍深陷“十面霾伏”，AQI(空气质量指数)已达到437，全市13个监测点中已经有5个监测点AQI“爆表”，超过500。

对于惹人厌的雾霾天，大家总会避之不及。2016年12月20日一早，朱敏却跟同事陈阵一起带着百斤的各类检测设备一头扎进了雾霾里。

“越是遇到重污染天气这类特殊天气，我们就越不能放松，有时甚至还要根据监测计划有针对性地加大对重点排污企业的监测频次和力度。”朱敏说，一周多半天时间都在外边跑，只要出外勤，平均每天就要监测三四家排污企业，连轴转，忙不迭。

原本十几分钟的车程，因为恶劣的雾霾天却用了近半小时。到达华电淄博热电有限公司后，朱敏拎起设备便踏上了二三十米高的检测平台，进行监测、取样。“排放标准、企业的违法成本都在不断提高，违规、违法排污的企业越来越少，但是监测工作却不能有任何疏



朱敏(左一)通过检测设备提取废气样本。

忽，我们不仅要对环境负责，更要对老百姓负责。”朱敏坦言。

“容不得半点粗心”

11点30分，朱敏跟陈阵才结束对两家重点排污企业的监测取样工作。回到单位，简单地扒了两口饭，两人便又着急忙慌地利用休息时间前往设备室维护检测设备。

这些动辄几万，甚至十几万的环境检测设备是朱敏和同事手里的宝贝疙瘩，“环境监测就好比一场没有硝烟的战争，检测设备就是我们手中的枪，如果设备出问题，所有工作都要耽搁。”朱敏笑着对记者说，特别是出门在外，宁愿自己摔一跤，也不愿让设备受一丁点磕碰。

下午1点20分，还未到上班点，朱敏和陈阵再次出发，前往山东山铝水泥有限公司取样。直到下午4点，两人才匆忙赶回，带着“样品”进入实验室，一待就是2个多小时。

环境监测工作要求严谨、细致，一个小小的疏忽，在监测数据上很有可能出现千差万别，容不得半点粗心。深知自己工作性质的重要，责任之大，朱敏始终保持细心再细心的态度，“监测质量是整个监测工作的生命线，有时候为了一个异常数据，采样、运输、项目分析、人员比对，仪器比对，需要一步步溯源。”

近几年，硬件设备的更新让环境监测工作变得更加得心应手，但是实验室用房面积严重不足却一直困扰着朱敏和同事的一大心病。实验室用房面积与标准要求相距甚远，仅达到标准化建设要求的五分之一，“很多仪器‘见缝插针’，干扰项目不能全部打开，大型仪器不具有独立空间，因此部分实验项目不能同时进行，影响工作开展进度。”张店区环保分局环境监测站站长张燕坦言。

“干一行，爱一行”

环境监测工作不是一项“美差”，带有一