

总统来尝鲜

被外国政要捧红的餐馆

拜登炒肝

每天上午11时,姚记炒肝店就已坐满用餐的顾客。这家位于北京鼓楼附近的小店因为2011年8月18日招待美国副总统而备受关注。当日,拜登在美驻华大使骆家辉的陪同下,与孙女一起品尝北京炸酱面。

美国《侨报》报道,姚记炒肝店店长介绍,“中国的餐饮业整体呈现下滑的趋势,但我们却在平稳增长。受拜登所带来的广告效应影响,因店里顾客太多,我们开了一家分店。”她称,店里经常会接待外地的顾客,他们很多都是到北京旅游、出差特地到姚记品味美食的。有顾客要求跟店员合影,也有人要求看拜登的照片。姚记几乎成为了一个旅游的项目。

“我们没有特意推出拜登套餐,顾客可以对姚记的食品进行随意的组合。”她介绍,“我们店的销量逐步在提高,拿开了一年多的新店来说,销售额每个月都同步增长20至30%。姚记炒肝店未

来肯定要发展壮大,但为了保证质量不会搞太多的加盟店。”

并不是每家饭馆都特别欢迎外国政要来吃饭,宝源饺子屋就抱怨美国财长到他家店里吃饭影响了他当天的生意。

宝源饺子屋位于北京朝阳区,离使馆区不远。2013年3月19日,美国新任财政部长雅各布卢访华期间,特意选了该家饺子馆吃午饭。餐厅工作人员透露,雅各布·卢与使馆工作人员选择了包括素馅饺子和凉菜、茶在内的午餐,共花费109元(人民币,下同)。

据老板说,美国驻华大使骆家辉和使馆人员经常到这家餐馆用餐,但通常都很简单,不像雅各布卢就餐时有那么多的保安。

在该饭馆没有发现美国财长到过的任何痕迹。被问到财长就餐之后的生意情况时,店主一边记账一边回答:“这影响了我当天的生意。我经营这家小店18年了,吃的都是回头客。”



拜登光顾姚记炒肝店,被中国民众围观。

美国驻华使馆微博

卡梅伦套餐

在中国西南部一家餐馆推出“卡梅伦套餐”之后,对英国政治感兴趣的中國美食家们正涌向该餐馆。

英国《每日电讯报》网站报道,2013年12月4日,英国首相在访华的最后一个晚上选择到成都的香天下火锅店就餐。现在,为了促进生意,餐馆老板推出了888元的“卡梅伦套餐”,包括了卡梅伦点过的所有菜。

据当地媒体报道,套餐包括香菜丸子、菌菇拼盘以及四川麻辣火锅的一些经典菜品。

这家餐厅除了推出“卡梅伦套餐”外,还把卡梅伦就餐的包间改成了“首相包间”。

此外,有钱——或者对英国政治家的饮食习惯特别感兴趣——的客人还可以多加1000

元,“钦点”为首相服务的服务员。

这位名叫曹静的服务员说,卡梅伦的到来使餐厅一夜成名。

曹静说:“在卡梅伦来就餐以后,我们的顾客明显增加,至少增加了30%。”

“几天来,有很多客人从上海、北京飞过来,看卡梅伦吃火锅时坐的包间和座位,”曹静说,“从衣着看,这些人主要是生意人。我猜他们就是好奇。2013年的最后几天,卡梅伦包间几乎没有空着的。”她还说:“我要感谢首相选择了我们,让我们变得这么有名。”曹静承诺,如果客人出1000元“钦点”她,她所做的将不仅仅是上菜,还会与客人分享为首相服务的难忘经历。



卡梅伦在访问成都期间就餐的火锅店近日受到民众追捧。 中新社



“哈珀肘子”与哈珀。 资料图片



哈珀肘子

位于北京市丰台区方庄的一碗居老北京炸酱面点,2012年2月10日,加拿大总理哈珀曾经到此用餐。

走进餐馆,靠近中央的一张八仙桌上放着豌豆黄、艾窝窝、芥末墩等老北京小吃。桌子上还摆着一张裱起来的报纸,报纸正面上有加拿大总理哈珀吃炸酱面的照片,背面是《加拿大总理哈珀访华品尝炸酱面》的文章。

报纸上写的是2012年2月10日哈珀去吃炸酱面的事,桌子上的吃食被称为“哈珀套餐”。哈珀走后,这张八仙桌就被“供”了起来。不少慕名而至的顾客要求坐这张桌子都被店主拒绝了。

一碗居方庄店前厅经理王仲明说,哈珀来过以后,到此吃饭的顾客明显增多。“大概增加了60%左右。其中1/3的顾客会说‘照哈珀点的来一份。’”

据王仲明粗略统计,北京、上海慕名而至的顾客较多。外国顾客以加拿大的为多。他们来到店

里很兴奋,都要问问总理点了什么,“回去会和亲朋好友分享,这间接也为我们做了宣传,所以,总有一拨又一拨的加拿大人光顾。”

现在该店培训新入职的员工会多加一项内容——介绍加拿大总理来吃饭时情景。

一碗居老北京炸酱面建店18年几乎没改过菜谱。哈珀走后却推出了一道叫“哈珀肘子”的新菜。王仲明介绍,中国人吃肘子几乎不用芥末,但当天吃肘子时哈珀沾着芥末吃,并大呼“good”。随后,店里就把这种吃法的肘子称为“哈珀肘子”,并且推出“总理套餐”——其中包括豌豆黄、艾窝窝、芥末墩、金丝小枣、炸酱面等。

2012年2月以前,店里的管理人员都穿西装,自从哈珀到此用餐后,店里决定将管理人员的西装也换成唐装,“我们很荣幸参与这样的外事接待,也意识到要把中国传统文化发扬光大,就决定所有工作人员都换成唐装,以前只有服务员穿”。

克林顿宴

顾客来品尝。

绿波廊方面透露,克林顿家宴是私人活动,当初美领馆筛选出了包括绿波廊在内的沪上5家知名餐厅,并对绿波廊进行了几十次的明查暗访。

有一次,突然来了50个美国人用餐,并要求30分钟内就餐完毕,酒水、菜点各自点,结账AA制。于是酒楼以最快的速度打印出部分特色菜点,请他们选择打勾,接着快速上菜、派菜、倒酒,终于在规定时间内满足了客人需求。用餐者认为,绿波廊的菜点、环境、服务水准都具备了接待美国总统的能力,最终绿波廊成为上海唯一一家接待克林顿的社会餐馆。

咸菜毛豆是上海最典型的家常菜,却备受克林顿一家的青睐,吃了一碗又叫一碗。

绿波廊方面表示,这道平平常常的家常菜很有“含金量”。咸菜从广东空运而来,毛豆是农科院的定点产品。除了原材料外,烹饪秘方和厨师的手艺最为关键,让这道“小菜”受到了克林顿一家人的偏爱。

“当时接待克林顿一行时,宴席上的桌布与服务员小姐的衣服一律采用了江南民间的蓝底白花布,桌上的玻璃杯也全部用仿古陶器代替,颇为清秀雅致。”绿波廊方面介绍,不仅如此,餐桌上的菜点也都以上海本帮菜风味为主,如八宝辣酱、松仁玉米、香菇菜心等。“克林顿家宴最受欢迎的原因,一方面是因为克林顿的名气响亮,另一方面菜点的风格也最为家常,比较迎合大众口味。一席价格为3980元。 上海《新闻晨报》