

守正传承兴鲁菜 亲民实干续薪火

——济南燕喜堂百年老字号技艺活态传承与实践路径

■中国城市报记者 孙雪霏

非遗技艺是餐饮品牌穿越百年的核心根基，中华老字号则是中华优秀传统文化的鲜活载体。“十五五”规划纲要明确提出，“提升非物质文化遗产保护传承水平，培育传承体验新场景”“推动老字号、国货潮牌做精做强”。

自山东省济南市历下区金菊巷发源的济南燕喜堂始创于1932年3月，是旧时济南四大鲁菜馆之一，为商务部2011年认定、2023年复核通过的中华老字号（济南燕喜堂饭庄），运营主体为济南燕喜堂饭庄餐饮管理有限公司。2021年11月，民间食俗（燕喜堂宴席习俗）入选山东省省级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。品牌历经近百年风雨传承，即将迎来百年里程碑。发展历程中，品牌始终以严苛古法坚守鲁菜文脉，主动转型市民宴会厅践行民生初心，在非遗传承与亲民服务中双向发力，为鲁菜振兴与老字号高质量发展树立了可借鉴、可推广的行业标杆。

坚守古法文脉 深耕非遗传承

清晨6时，济南燕喜堂的后厨便氤氲起醇厚鲜香，门店资深厨师坚守灶前，以老鸡、肘子骨、肥鸭等食材慢火细煨，清汤澄澈透亮、鲜汤鲜润醇厚、奶

汤乳白绵密，十余道工序环环相扣、分毫必较。“厨师的汤，唱戏的腔，鲁菜的魂，就藏在这一丝不苟的吊汤技艺里。”齐鲁首席技师颜卫星如是说，这门耗时费力、精工细作的传统技艺，正是铸就鲁菜地道风味的精髓所在，更是品牌百年赓续、历久弥新的立身之本。

山东省级非遗代表性项目评选门槛严苛、程序规范，需历经历史传承、形制独特、师承有序、文化价值突出、活态传承等多重核验。济南燕喜堂宴席习俗传承谱系清晰：第一代宗师梁继祥奠定历下风味宴席根基；第二代颜景祥承袭礼制，接续深耕；第三代颜卫星坚守古礼、承续匠心；第四代青年匠人潜心研学、薪火相传。近百年宴席规制与礼仪脉络从未中断，完整保留历下风味宴席格局、传统宴饮礼仪、节庆喜宴规制等一整套民俗文化体系，最终成功入选省级非遗代表性项目名录扩展项目名录。

据介绍，济南燕喜堂的核心技艺以“繁、精、严、醇”为特质，从食材甄选到技法操作均恪守古法标准。爆炒腰花、九转大肠、奶汤蒲菜、糖醋鲤鱼、招牌烤鸭等经典菜品，从吊汤、刀工到火候把控，每一步都凝聚着匠人心血，工序严谨、用料考究，却始终坚持工序不简化、标准不降低、味道不走样。这种不计成本、坚守本味的态度，让鲁菜传统技艺得以完整留存，也让济南燕喜堂在餐饮市场中形成了不可替代的核心竞争力。

济南老字号协会会长王

福全深耕餐饮领域数十年，见证了济南燕喜堂的传承与发展。他表示，济南燕喜堂的文化价值，不仅在于菜品口味，更在于完整保留了鲁菜传统宴席习俗与烹饪技艺，是齐鲁饮食文化的活化石。品牌专门成立技艺传承小组，系统复原经典老菜、整理传统技法，建立规范化师徒传承体系，手把手培育青年匠人，让非遗技艺在代际传递中生生不息，充分彰显了中华老字号守护文化根脉的责任与担当。

《中华人民共和国非物质文化遗产法》第二十八条明确规定：国家鼓励和支持开展非物质文化遗产代表性项目的传承、传播。山东省、济南市严格落实国家法律要求，持续加大对老字号非遗代表性项目的保护，提高对技艺传承、文化传播的扶持力度，为济南燕喜堂开展传承授徒、技艺复原、文化展示等提供有力保障。依托政策赋能与匠人坚守，济南燕喜堂不断夯实传承根基，以更完备的传承体系、更精湛的技艺水准，践行“十五五”时期“推动老字号、国货潮牌做精做强”的任务目标。

顺势转型拓路 践行惠民初心

2022年济南燕喜堂新店筹备之初，曾以高端鲁菜为定位，着眼品质化、精细化发展。随着餐饮消费环境的变化，品牌立足民生需求、顺应市场趋势，主动作出战略优化，定位市民宴会厅，以亲民价格、正宗口味，让百年非遗鲁菜真正走进寻常百姓家。这一转型成为老

字号贴近民生、服务大众的生动实践。

2025年12月，济南燕喜堂启动试营业，聚焦家庭聚餐、喜事宴请、好友小聚、游客打卡等民生场景，凭借正宗鲁菜味道、舒适用餐环境与暖心服务，迅速赢得市场认可。门店午晚市包厢上座率一直保持70%以上，节假日更是一座难求。高涨的人气，是市民对品牌最真挚的认可。企业坚持亲民普惠定价，让普通消费者无需高额花费，就能品尝到百年老字号的正宗滋味。这并非被动选择，而是济南燕喜堂践行社会责任、传承鲁菜文化的主动作为。

如何在坚守古法技艺与践行亲民定价之间实现平衡？济南燕喜堂探索出一套“匠心守艺、精益运营、薄利传承”的良性模式。在菜品结构上，打造经典非遗菜、特色家常菜、精致面点三位一体的菜品体系，既保留核心传统菜品，又推出适配大众消费的家常美味；在产品形态上，推广小份菜、半份菜、家庭套餐、喜宴套餐，兼顾用餐体验与消费性价比；在运营保障上，依托集约化供应链优势，有效优化运营成本，为亲民定价提供坚实支撑。

企业负责人表示，老字号的价值，不仅在于文化传承，更在于服务人民，让鲁菜滋味惠及千家万户是品牌矢志不渝的追求。济南燕喜堂始终坚守“传承烟火气、匠心接地气”的理念，把“让百姓吃得起、吃得好、吃得放心”作为经营初心。从商务宴请到家庭小聚，从本地食客到外地游客，济南燕喜堂以包容的定位、实在的价格，让百年鲁菜融入日常烟火气。

商务部办公厅于今年3月印发的《关于开展老字号集聚发展试点工作的通知》明确提出：“十五五”时期，推动老字号提升产品与服务品质，实现集聚化、融合化、国际化发展，更好满足人民美好生活需要。在这一政策指引下，济南燕喜堂将持续以文化集聚铸根、以产品集聚惠民、以品牌集

聚赋能，为餐饮老字号创新发展提供鲜活范例。

聚力城脉相融 谱写发展新篇

济南燕喜堂始创于1932年，历经近百年风雨传承，是济南餐饮史上为数不多的“活态老字号”。从金菊巷老宅到CBD新店，从初代匠人到四代传承，品牌始终扎根济南、深耕鲁菜，不仅是一家餐饮门店，更是济南城市记忆、民俗风情与商业文明的重要载体。在此背景下，济南作为国家历史文化名城，将济南燕喜堂纳入城市文化推广体系与文旅精品线路，推动老字号从餐饮门店升级为城市文化地标。

文旅融合研究专家指出，济南燕喜堂的发展实践，为老字号与城市共生共荣提供了三大示范：在文化层面，以传统技艺为核，传承鲁菜文脉，丰富城市文化内涵；在民生层面，以亲民服务为基，满足市民消费需求，提升城市生活温度；在产业层面，以开放共享为要，打造鲁菜文化交流平台，助力鲁菜产业整体提升。这种“文化+民生+产业”的融合模式，精准契合商务部鼓励中华老字号集聚发展的试点方向，让老字号真正成为城市发展的参与者、贡献者与受益者。

在文化传播上，济南燕喜堂聚焦年轻消费群体，通过沉浸式体验、精细化菜品、场景化传播，让更多年轻人了解鲁菜、爱上鲁菜。品牌坚持开放包容姿态，欢迎全省餐饮同行交流切磋、共研技艺，以开放格局助力鲁菜技艺推广与行业协同发展。同时，品牌精准对接外地游客需求，打造“来济南必吃燕喜堂”的城市餐饮名片，让鲁菜成为济南文旅融合的亮丽名片。

历经百年风雨，济南燕喜堂站在新的发展起点上，路径清晰而坚定：以坚守非遗匠心为根，以践行民生服务为本，以创新融合发展为翼，以赋能城市共生为魂。企业负责人表示，未来将持续深耕市民宴会厅定位，不断优化菜品品质、提升服务体验，以近百年品牌积淀与四代匠人坚守，让济南燕喜堂金字招牌越擦越亮，让鲁菜技艺薪火相传，在“十五五”开局之年，积极融入商务部老字号集聚发展试点建设，为推动老字号做精做强、提升非遗保护传承水平贡献泉城样本。



济南燕喜堂厨师以鲁菜传统技法烹制菜品，猛火快炒间尽显历下风味的火候把控与技艺魅力。 徐帅摄



济南燕喜堂厨师使用传统果木烤炉烤制招牌烤鸭，以古法工艺守护鲁菜风味本真，彰显老字号对匠心传承的坚守。 徐帅摄