

2021年，民宿该何去何从？

(上接1版①)

但一直以个性化为卖点的民宿如果变得像酒店那样标准化，是否还能吸引到顾客呢？

张家界知名自媒体人、大庸妹儿的创办者龚勋提出了自己的担忧，顾客之所以选择住民宿就是因为民宿的个性化是酒店所缺少的，顾客在追求一种区别于家的新鲜感与刺激感。而在追求标准化的路上必然会阻碍民宿的个性化发展。

和他有同样担忧的还有镜立方大掌柜龙武和璞舍老板李平。龙武认为，民宿既然被官方定义为非标住宿产品，是要为顾客提供一种全新的个性化的住宿体验，那么个性化的住宿体验就应该是民宿的生存之本。

90后民宿新人李平对于个性化和标准化有着自己独到的理解，个性化其实是标准化的升华，各行各业都有自己的标准，但我们仔细观察就会发现每个行业的那些TOP1、TOP2，都是因为有自己的不可取代的特色才能到达顶峰。从民宿的起源来看，它本身就是个性化的产物。而谈到标准一般人都会想到的是酒店，而民宿则是象征着个性化。所以走个性化仍是民宿的未来。

单体经营的民宿好，还是集群民宿好

除了标准化和个性化的问题，疫情带来的损失还让不少民宿主意识到单体民宿的抗风险能力远不及集群民宿，而消费者极致的个性需求也促使民宿业进行资源整合，集群民宿成为了下一个风口。

在五号山谷董事长陈玉林看来，

集群并不是简单的聚集，而是在市场呈现饱和状态下整个业态的集群，更是各种产业链的聚集。最典型的的就是集群民宿将各种专业的人才汇聚在一起，大大减少了单个人力的耗损，比起民宿主自己单打独斗，工作效率上得到了质的提升。

在单体民宿之间有很多是存在竞争关系的，但集群民宿是大家都拧成一股绳，将各种有效的资源整合在一起，可以举办各种具有特色的集体活动，例如我们的长龙宴，这些活动会更有利于留住我们的客人，甚至是吸引他们多住几晚。覃雅美是惹莲·心栖墅精品民宿的负责人，她认为面对新的市场环境，单体民宿要不断向集群民宿靠近。

但每一个风口都伴随着惊涛巨浪，并不是每个人都能承受住这些风浪。

龙武认为：从资金成本、收益等方面来说，现在张家界90%的民宿都还不适合搞集群民宿，集群需要花费相当大的资金成本将资源进行整合，很多民宿都还不具备这样的条件。对于还不具备集群条件的那些单体民宿而言，并不用操之过急。

集群本来就是由单个来组成的，



不存在被取代，就连丽江也不是开始就有集群，都是先有优秀的单体民宿之后才做大的，单体民宿是根，所以我们还是应该先重视单体民宿的发展。界上人家董事长彭万林对于集群民宿的发展给出了自己的看法。

除了资金成本外，在约定民宿老板娘范小碗看来，因地制宜是能否发展集群民宿的另一个重要条件

集群民宿因需要而存在，并不是所有地方和环境都适合发展集群民宿。比如自驾从新疆去西藏的路上十分艰苦，只有当地居民的房子可以居住落脚。无论是从市场需求还是人流量来看，都并不适合发展集群民宿。集群

民宿是单体民宿的一个升级，我们优秀的单体民宿可以向集群民宿所靠近，但这只是因需要存在，并不是必要存在。

2020年已经结束，但是疫情尚未完全结束，这重新给旅游和民宿行业的发展蒙上一层不确定性。市旅游协会会长郑亚平告诉记者，在消费升级和个性需求不断提高的当下，民宿要想走得更远，就要适应历史发展潮流。如何适应？怎么适应？这是全体民宿人共同在思考的问题。协会将视情况，鼓励继续举办类似论坛，进行深层次的探讨和研究。

张世乐：把武陵山片区菜系推向世界

(上接1版②)

据他回忆，1996年国庆期间，酒楼的7张桌子供餐，到晚上盘点的时候，产生了一天142桌用餐的业绩！

1999年，在金陵假日酒店经营期间，日接待游客2000至3000人次，他还率队参加了中华名小吃烹饪大赛，魔芋豆腐被评为中华名小吃，后来又参加了中华餐饮名店评比，为张家界拿回了一块中华餐饮名店的牌子，这个牌子湖南只有6家；在金陵国际酒店经营期间，他成功带回了一张大鲵（娃娃鱼）子二代合法食用证的证书。

他无论做餐饮做民宿客栈，还是搞管理当老板，都很有自己独到的思考和见地。2018年6月，他的民宿民俗文化收藏品鉴赏主题客栈张公馆开业，却从未停止关于如何推动武陵山片区菜系的思考。在此期间，他大力培养厨师，一方面带队代表张家界参加了全国烹饪大赛，省办美食节，推荐了12位烹饪名师、大师，评选了本市十佳餐饮企业、十佳名厨、十佳服务管理师等。另一方面，还积极筹建了张家界名厨专业委员会、张家界烹饪分会、张家界饭店餐饮分会、张家界社会餐饮分会。推荐名师大师41人，培训考核通过服务大师名师28名，在湘菜体系提出湘菜由湘西地区菜系、洞庭湖区菜系、长沙衡阳区

域菜系三部分组成的论点，并得到业界认可。

多年来，他屡获多项市、省、国家级大奖和荣誉称号。得到了张家界自然遗产名菜大奖赛金奖，土家美食节金奖，湖南第四届烹饪大赛金奖等数十种奖杯及奖牌。在2018年年底被省协会、省商务厅评为改革开放四十年湘菜发展三十年功勋人物，2018年至2019年参与撰写了《湘西菜地方标准》。在第二节武陵山片区美食节上，被评为武陵山片区地方菜传播大使，组织协会会员参加了中国食品餐饮博览会湖南省津浦杯烹饪大赛，组织推荐了湘菜大师名师认证35人，2020年底被湖南日报社、湖南省商务厅、大湘菜报评为2020湘菜发展年度人物。

这个奖项于我更多的是一种荣幸和鼓励，对这种菜品的爱好和对武陵山片区菜的传承，是一种情结。张世乐把自己对餐饮和张家界的满腔热爱，通过实际行动展现得淋漓尽致，在他的身上，肩负着是对张家界餐饮行业的发展历史见证和使命。

其实湘菜口味不仅仅只有辣，现在的口味上更加多样化，而非某种单一的味道。张世乐提出的湘菜体系由湘西地区菜系、洞庭湖区菜系、长沙衡阳区菜系三部分组成，他认为，长沙衡阳区菜系是以长沙、株

洲、衡阳为主的生炒系列；以洞庭湖区岳阳、常德、益阳，主打湖区菜和船家菜，比如各种鱼虾，泥鳅，芦笋，菱角等；以张家界为主的武陵山片区菜，这一块食材极其丰富，山区自家养猪，猪肉肉质好，每一年各种腊味香肠，血豆腐，辣豆腐比较多，山里的溪水鱼类也丰富，还有植物类的野菜，蘑菇、枞菌、鸭脚板等。

谈及武陵山片区菜的优势，张世乐如数家珍：武陵山片区的主要味型：微酸、微麻、中辣。张家界的菜注重原汁原味，特别适合现代人食用，注重原汁原味，比如我们的炖土鸡、腊猪脚、腊猪头，都是没有辣椒的，讲究的还是原生原味，厨师轻加工。

当前，张家界餐饮正在朝一个良性的方向发展，高档的餐饮占少数，个性餐饮呈蓬勃发展之势，一菜成名的店多，张家界可提升的空间特别大！对于我市餐饮业现状，张世乐相信，张家界的菜背后还有太多故事和文化值得挖掘。

那么，如何将武陵山片区的主体食文化提炼出来，如何将这些口味比较接近的菜统集凝聚在一起，推进武陵山片区菜系产业向前发展？

武陵山片区的山水地貌和气温大致相同，并且都是以旅游提升产业效益的经济圈，这个片区的餐饮出品不

但要满足本地人的口味，还要适合外地游客的需求，因此我们所要弘扬的餐饮文化必须有武陵山片区的乡土气息和自己独具的特色。在继承和创新的同时，结合当地的特色文化和食材，创新湘菜，从这个角度，把客人留住，提高整个武陵山菜品质，用好的食材做出更好的菜品。张世乐表示。

四方食事，不过人间一碗烟火，一碗热腾腾的岩耳炖土鸡、土家腊肉炒蒜苗，土家特色三下锅都在体现着源远流长的武陵山片区菜系故事文化。

谈及餐饮烹饪协会的未来发展，张世乐说：目前，我们依托张家界，成立了武陵山片区的餐饮协会和商会联合会，下一步，将继续完成全国旅游团队规范餐大赛，制定旅游接待相关标准，对菜品、服务人员、用餐环境、质量管理等提出标准化要求，让旅游团队餐更加有依可循；培养本地人才，走出去带回来，打造一支有视野、有境界、有能力的厨师队伍，学会融合，博采众长；深入挖掘本地原材料资源，吸纳其它菜系的精髓，让市民和游客真正体会到武陵山片区的餐饮文化，把武陵山片区菜系推广出去，真正让其走向全国，飘香世界。