



2024北京国际美食荟·第八届中国京菜美食文化节开幕仪式现场。

第八届中国京菜美食文化节热闹开场

400余家餐企解锁“朋友来京第一顿饭”

北京京菜餐企数较年初增长超3%

2024北京国际美食荟—第八届中国京菜美食文化节由北京市商务局、东城区政府指导，北京烹饪协会、美团主办，东城区商务局协办，北京新隆福文化投资有限公司、燕京啤酒集团支持。在京菜节启动仪式上，北京市商务局党组书记、局长朴学东，东城区委常委、区长周金星等各界嘉宾与餐饮企业、名厨大师、消费者代表共同开启“第八届中国京菜美食文化节”系列活动。

北京烹饪协会会长云程在致辞中表示，今年，市委、市政府在北京建设国际消费中心城市，打造国际美食之都有关方案中明确提出发展京菜，提升京菜发展质量。中国京菜已经成为北京餐饮业的一张亮丽名片。

本次中国京菜美食文化节系列活动丰富多样，将有利于进一步挖掘和展示中国京菜的魅力，倡导和弘扬中国京菜高质量发展的理念、原则和重点，助力国际美食之都建设。美团数据显示，截至今年7月，北京有近2万家京菜餐饮门店，比年初增长了3.62%；2024年2月到7月内新增的京菜品牌数同比增长了127.27%。2024年上半年，京菜关键词的主动总搜索量超1800万。同时，在全国范围内，近半年“京菜”关键词评价数同比增长83%，异地消费者的到店订单增长了69.5%。

京菜节发布的同时，“京菜美食悦夏市集”也在北京隆福大厦正式开集营业。东来顺、全聚德、便宜坊、紫光园、松鹤楼、茶汤李、萃华楼等“老字号天团”，胡大、提督TIDU、燕京啤酒、阳坊涮肉、方砖厂69号炸酱面等热门餐饮，以及北京黔菜协会的贵州名品、新疆大厦的特色美食、饮品、干果等地方特色美食大集合，消费者可以在市集上一站式打卡。包括全聚德中轴食礼的下午茶套餐、中轴线主题定制文创书签等特色文创也在市集亮相。

京菜团标已达百项

据了解，北京烹饪协会从2018年开始启动京菜烹饪技术规范的制订工作，传统挂炉烤鸭、传统焖炉烤鸭、京味

近日，以“中国京菜，世界畅享”为主题的“2024北京国际美食荟·第八届中国京菜美食文化节”活动（以下简称“京菜节”）在北京隆福大厦拉开帷幕，活动将持续至8月31日。

涮肉、鱼头泡饼、砂锅白肉、艾窝窝、豌豆黄、爆肚、火燎鸭心、焦溜肉片等名菜、名小吃都有了烹饪技术规范。2024年2月，北京烹饪协会继续开展京菜团体标准的制订工作，历时半年时间，第五批共16项中国京菜团体标准的制订工作已经完成。至此，京菜团体标准已达百项。

在第五批中国京菜团体标准中可以看到，16项标准包括了酱爆鸡丁、酱汁鳊鱼、焦炒牛肉、京酱肉丝、芝麻鸭方、溜鸡脯、马莲肉、桃花泛、老北京炸酱面、空心烧饼、蛤蟆吐蜜、银丝卷、芸豆卷、小窝头烹、焦圈、面茶等烹饪技术规范。每项团标都对菜品的主料、辅料、调料进行了明确和使用克数的规定，并对制作工艺进行规范，对其出品质量也进行了要求。

第五批京菜团体标准由北京烹饪协会名厨专业委员会提出，由全聚德、仿膳饭庄、便宜坊、烤肉宛饭庄、南来顺饭庄、红花大海碗、萃华楼等多家单位联合参与编写。“我们将在京菜团标基础上，总结提炼京菜食材选用规范、基本味型、特定技法，结合已发布的100项京菜标准，出版《中国京菜专辑》，更好地传播京菜文化。”

“首批中国京菜畅销菜品”公布

除了好的食材、好的菜品，美食想要不断发展延续，更重要的是将烹饪技艺、烹饪精神薪火相传。活动上，北京烹饪协会会长云程、国宝级烹饪大师王义均、资深中国面点大师王志强，以及30余位来自不同企业，在厨师岗位工作20年以上，年龄在40~55岁之间，至今仍然工作在一线的中青年厨师工匠代表，向全市餐饮行业发布“首都餐饮业烹饪技艺传承倡议”，并郑重签名。北京市

商务局局长朴学东与名厨工匠共同签名，支持开展烹饪技艺传承工作。

倡议提出，作为首都餐饮人，广大烹饪技艺从业者，要尊师重道，敬畏行业，弘扬主旋律，传播正能量，争做烹饪理论、烹饪技艺、烹饪文化复合型名厨，打造引领餐饮行业发展名店。要秉承“传承不守旧、创新不忘本”的理念，紧跟时代发展和人民需求。要坚守道德底线，诚信经营，以高度的社会责任感把好食材关，出品关，节约粮食，践行光盘行动。倡议号召全市餐饮人为提升首都餐饮行业服务水平，促进餐饮行业高质量发展而努力，让京菜的美味和故事代代相传，历久弥新。

中青年名厨工匠代表——萃华楼总经理王培欣表示，萃华楼针对年轻人乐于分享的特点，在“色形味”上下足功夫，打造“新感觉、老味道”，促进线上线下口碑传播，萃华楼的客群也几乎没有年龄限制。

京菜美食节上，北京烹饪协会结合餐饮企业线下经营售卖情况，参考线上数据，为消费者推介了包括北京烤鸭、涮羊肉、爆肚、北京炸酱面、茶汤等15道“首批中国京菜畅销菜品”。

此外，为提升首都餐饮业的整体品质和服务水平，推广和使用具有地理标志保护的食材，北京地理标志产业协会与北京烹饪协会共同组织了“首都市场地理标志食材餐饮示范单位”的推介。全聚德、旺顺阁、西贝等单位，被认定为第一批“首都市场地理标志食材餐饮示范单位”。

在本届京菜美食节期间，北京烹饪协会携手北京400余家餐饮商户，联合美团、大众点评共同开展“朋友来京第一顿饭”为主题、持续至8月底的线上线下联动打卡促消费活动，为消费者推出一系列“薅羊毛”优惠，提供丰富有趣的消费场景，吸引消费者到店用餐，促进京菜美食“出圈”。大众点评App搜索“京菜美食”即可直达“朋友来京第一顿饭”线上专区，开启到店打卡写评抽免费大餐的优惠活动，游北京，尝京菜，赢好礼。进入夜晚，更有“神价夜市”的夜宵活动会场发放大额红包，点燃京城暑期夜间经济消费。

（本报记者李甜甜）

京味儿餐馆迎暑期消费热潮

本报讯 杨天悦 正值暑期旅游旺季，京城餐饮市场迎来消费高峰。胡大、四季民福、南门涮肉等热门餐馆全天排号不断，京味儿特色美食文化、独特的皇城建筑景观、热闹的市井烟火气，让这些餐厅在社交平台爆火。不过，一些餐馆也出现排队时间过长、黄牛干扰就餐秩序等情况，需补足服务短板。

下午4时，位于簋街的胡大饭馆门口十分热闹，150余把椅子及坐垫座无虚席，前方小桌等位已经有100多桌。等位就餐的食客中，有许多都是外地游客。

在全聚德和平门店，上午10时就有消费者在大厅等位就餐，其中甚至有消费者拖着行李箱，下了高铁就直奔门店。老北京铜锅涮肉，也是颇受外地游客青睐的特色美食。大到南门涮肉、聚宝源、满恒记、鸭儿李记这样的“网红”店，小到胡同里的小门脸涮肉馆，都通过食客们的推荐，成了许多外地游客来京必吃的特色美食。

不过，进入暑期以来，这些热门餐厅的景区门店，就餐高峰时段等位动辄两小时起步，非就餐高峰时段也常常座无虚席，需要排号等位。

京城各式美食众多，为何游客纷纷扎进这些餐馆？笔者浏览商家评价及社交平台发现，餐厅浓厚的京味儿特色，是吸引八方来客的“流量密码”。

“景色很美，拍照很出片”“这样的景观只有北京才有吧”……看着故宫东华门与护城河美景吃烤鸭的体验，让四季民福在大多数北京美食推荐笔记中刷足了存在感。胡大饭馆所在的簋街、南门涮肉等老北京铜锅涮肉馆，则是京城潮流生活方式和老北京市井烟火气的代表。

除了上述“网红”店，炙子烤肉、羊蝎子火锅、炸酱面等特色京味美食，以及驴打滚、豌豆黄、爆肚等小吃，也颇受游客青睐。进入暑期，大海碗天桥、故宫等热门景区店，外地游客要占到六七成。昨天下午4时不到，故宫店外已有消费者在排号等位。每天从早上开门到晚上打烊，店里煮面的大锅几乎没停过火。

牛街不少小吃店也被许多爱好美食的外地游客列入北京之行必去目的地。在白记小吃档口可以看到，排队的人群中有不少背着大背包的游客。

据了解，一些游客在就餐过程中，不免遭遇黄牛代排号、需长时间现场等位等不便情况，一定程度上影响了就餐体验。

笔者在胡大总店门前看到，前台服务员叫号时，都会划动一下顾客手机的排号页面。“如果是截图，我们是不能安排就餐的。”店员表示，近期店里更加注意核对手机号和检查排号订单，并记录下数十个黄牛号码，“不要相信黄牛，他们都上我们的黑名单了。”

四季民福也优化了排号规则，比如只接受纸质号和本人微信公众号取号，截图和分享页面无效；取号人数及桌型需与实际到店人数相符，否则不予安排；每个手机号每天限取一次号等。“这些举措对打击黄牛有一定作用，但要完全清退他们很难。”餐厅运营总监崔保华坦言。

暑期客流旺季线下接待量剧增，不少原本支持远程排队的餐厅也关闭了线上取号通道，食客想排号只能亲自来到现场。部分食客表示这样十分耽误旅游时间，希望排队规则能更人性化。在多位餐饮从业人士看来，热门餐厅也需积极补足服务短板，优化排队规则，并为等位顾客提供防暑降温等贴心举措，提升就餐体验。