



“超长”中伏点燃消夏餐饮市场

吃过了“二伏面”，很多网友突然发现今年的二伏居然整整20天，一直到8月13日才结束。近日，笔者从北京多家知名餐饮企业了解到，为了满足消费者“花式”度夏需求，餐饮企业对于二伏期间销售量大的相关食材提早加量备货，多款消夏菜品上新的同时，适合“仲夏夜”的餐饮消费新场景也都已上线。

据了解，不少老字号在“二伏”的前几天就已迎来销售旺季，多家老字号的凉面、刀削面等“当家面”销量激增，最高达到了平日的200%以上。

提到吃“二伏面”的民俗，新川面馆、峨嵋酒家地安门店、峨嵋酒家德内店、杏园刀削面馆等老字号都是很多消费者吃面的“必打卡”地。据悉，今年，老字号在“二伏面”的品类上推出了不少新品。新川面馆围绕招牌凉面，搭配多款解暑饮品作为凉面搭档。杏园刀削面馆上新了二伏特色菜品——肉量充足、解馋过瘾的大块牛肉刀削面，相关负责人介绍，为满足顾客错峰就餐需求，杏园刀削面馆平安里店、白塔寺店将在“二伏”期间延长营业时间。

颇具人气的方砖厂69号炸酱面是很多本地消费者和外地游客吃“二伏面”的必打卡。方砖厂69号炸酱面品牌总监蒋盼盼表示，进入暑期以来，方砖厂69号炸酱面总营业额环比上涨了9.28%。“上周，前门店创下了单店单日卖出2300碗炸酱面的今夏销量纪录。”

蒋盼盼说，入伏之后，“过水”成了顾客们最多的要求。“我们特意统计了

后台数据，最近一周顾客备注面条需要‘过水’的订单上涨60%。”而炸酱面的最佳拍档腊八蒜在炎炎夏日也成为了解腻担当，近半年，方砖厂各门店免费赠送的腊八蒜达到144吨，也就是每个月顾客吃掉的腊八蒜就有24吨。

除各类特色“二伏面”外，针对盛夏湿热天气，护国寺小吃联合北京中医药大学附属护国寺中医医院联名打造了首款药食同源养生茶饮“三花饮”。据了解，“三花饮”严格遵循药食同源传统理论，甄选金银花、菊花、桂花三种药食同源花草科学配伍：金银花清解内热，菊花疏散暑邪，搭配性温桂花中和寒凉、调和口感，巧妙平衡药性与风味，把专业中医食疗方转化为大众喜爱的日常饮品。目前，“三花印”已经在护国寺小吃总店上架售卖。

“吃伏羊”的民俗虽然不如“二伏面”普及，但随着网友对于养生知识的深入了解，以往一直被认为“夏天即淡季”的涮羊肉反而迎来客流高峰。

在京门老爆三，从2013年开始每年一次的“伏羊火锅文化节”如期开幕。总经理吴锡茜表示，“伏天吃伏羊、以热制热的民俗由来已久，也就是俗话说的‘伏天一碗汤，不用神医开药方’。”京门老爆三的“伏羊节”自开幕以来，总体客流环比上月上涨了20%，定制的“大片伏羊卷”涮肉单品已累计销售了超20000盘。

据了解，为了应对20天的中伏，多家餐饮企业还批量上新了适合夏季的

限定新品。蒋盼盼表示，目前，方砖厂69号炸酱面已经在前门店、王府井店推出“方砖厂炸酱面冰淇淋”，同时所有门店上新了“金汤酸菜牛肉面”，完成夏季产品迭代。在备货方面，整体食材备货量提升了约40%，尤其是炸酱、腊八蒜等都按照客流峰值足量储备，保障供应。

吴锡茜在接受媒体采访时表示，随着二伏的到来，京门老爆三推出了很多适合伏天吃的菜品，除了“爆款”的大片伏羊卷，京城爆肚十三爆、沙葱羊肉丸都销售火爆。“还有很多小时候过夏天爱吃的炒红果、红果马蹄、羊肉余面等。尤其是炒红果，不少老顾客还会打包带走一份，回家切点儿白菜心拌着吃。这样的‘老北京夏日甜品’非常受消费者欢迎。”

炎炎夏日不仅要讲究“吃什么”，更讲究在“哪儿吃”。笔者从全聚德前门店方面了解到，门店的“望天儿”露台餐厅已经完成了全方位环境升级改造。

据介绍，此次改造聚焦打造沉浸式、多元化、特色化的新型消费场景：在各餐位之间布置了绿植景观，将原有普通照明灯光全面改造为专业镁光设备，让光线层次细腻柔和，更适合夜间用餐亮度与氛围感。同时，还定制了打卡座椅，搭配国风夜景布景，将京韵风貌、中轴线夜景与老字号文化底蕴融合，为消费者打造了沉浸式的打卡点位。新增的露台全休闲吧台可以为消费者提供更多款适配夏日的特饮。

二〇二六丰台消费季消夏丰味美食节启幕

本报讯 袁阳 滋滋作响的全聚德超级烤鸭串、现烫现拌的东来顺爆肚、裹满麻酱的六必居炒焖子……近日，2026丰台消费季第十二届消夏丰味美食节丰台街道会场在金唐新光界广场启幕。这场将持续至8月8日的夏日美食消费新场景，不仅汇聚了三十余家老字号与品牌餐饮，更通过发放联动手册、惠民消费券等“组合拳”，为丰台区“夜经济”注入了强劲活力。

傍晚6时许，金唐新光界广场已是人头攒动。现场分区规划了主题餐车、特色小吃、科技休闲等多元功能区域，市民从地铁西局站G口出站即可抵达。三十余个特色美食摊位涵盖了全聚德、老门框、东来顺、宫门口、紫光园等市民耳熟能详的京味老字号、丰台老店与品牌餐饮。市民可一站式品尝地道京味小吃、传统卤味、招牌爆肚、传统面点等经典风味。

在全聚德摊位前，等待现烤超级烤鸭串的市民排起了小队，师傅手法娴熟地翻转着油亮的烤串，油脂滴在炭火上滋滋作响。几步之外的东来顺摊位同样火爆，配上秘制酱料，引得食客前来品尝。“下班经过就过来品尝一下，感觉挺不错，这半个月晚上我们家饭有着落了。”林女士感慨道，“市集很适合下班路上和朋友聚聚，或者带着家人过来，夏天不想做饭了就来吃一吃老北京特色。”京味老字号们用最地道的街头吃法拉近了与食客的距离。

除了舌尖上的享受，科技与公益元素的融入让传统市集焕发新意。AI机器人互动体验，吸引了不少年轻人和亲子家庭驻足，让传统美食邂逅前沿科技，为市民带来新潮、趣味的逛吃新体验。来自青海玉树治多县的特产展位则带来了数十种乡村振兴特色产品，为美食节增添了一份来自雪域高原的醇厚风味。

惠民让利是本季美食节的一大亮点。活动期间，主办方在现场免费发放餐饮联动手册，市民凭手册可在汇贤府丰台店、馥天下烤鸭、翠满楼、眉州东坡等数十家门店享受专属折扣优惠。同时，活动以抽奖的方式持续投放5元、10元惠民餐饮消费券，先到先得、支持叠加使用。美食集章打卡、幸运抽奖等趣味玩法同步开启，市民可免费赢取餐饮消费券、美食文创好礼。“这本小册子太实用了，周末正好带家人去试试那几家打折的馆子。”家住附近的李女士翻看手册说道。

以美食市集为牵引，丰台区同步发布了夜间餐饮消费服务指引。老门框爆肚涮肉、福埋牛者潮汕鲜牛肉火锅、渔夫烤鱼、秋风渡涮肉、佟爷老北京炙子烤肉等数十家丰台特色餐饮门店延长营业时间，让丰台的夜晚不仅有“烟火气”，更有“丰味”可寻。

“这不仅是一场美食狂欢，更是我们推动餐饮业态升级、培育新型消费增长点的重要载体。”丰台区餐饮住宿服务行业协会相关负责人表示，通过融合美食品鉴、文化展示与休闲体验，将持续丰富辖区夜间美食供给，培育新型餐饮消费增长点，为丰台区推进倍增追赶、实现高质量发展注入强劲消费支撑。

○相关新闻

二伏面香添新意老字号各出“凉”策

本报讯 江帼涓 “头伏饺子二伏面”今天是二伏的第一天，笔者走访北京市西城区多家特色面食老字号发现，新川面馆、杏园刀削面馆、峨嵋酒家地安门店、峨嵋酒家德内店等迎来销售高峰，饭点几乎座无虚席。聚德华天相关负责人介绍，这几家老字号的销量较平日猛增200%以上。

据了解，今年不少老字号为二伏面推出多款新品。新川面馆围绕招牌凉面，搭配多款解暑饮品作为凉面搭档，其中乌梅冰沙最受欢迎。工作人员介绍，这款乌梅冰沙是将传统夏日饮品酸梅汤制作成冰沙，既保留开胃消食、生津解暑的功效，又带来新的口感，“正适合仲夏的二伏天气饮用。”

被称作市民消夏优选、深夜暖心

食堂的杏园刀削面馆，也上新二伏特色面——实惠大块牛肉刀削面，肉量充足、解馋过瘾。同时，为满足顾客错峰就餐需求，杏园刀削面馆平安里店、白塔寺店将在二伏期间延长营业时间，让市民能够轻松惬意地享用二伏面。

峨嵋酒家地安门店推出芒果冰沙和草莓芭乐冰沙，还有团购优惠。此外，峨嵋酒家今年继续在峨嵋凉面中添加适量薏米。中国烹饪大师、峨嵋酒家连锁店技术总监毛春和表示：“二伏吃面不仅是习俗，更是饮食文化的传承。老字号既要坚守经典，也要不断创新，符合现代人的饮食需要才能赢得消费者青睐。”

京城头一份的冷面莫过于华天延吉餐厅，早上十点多这里已经有不少市民开始排队。说起为什么这么受欢迎，

华天延吉餐厅技艺传承人马占岭说道：“我们的冷面鲜香、酸、辣、甜、咸，五味中和，再加上面汤保持在2到3度，清凉爽口，所以吃起来会比较舒服。”

除各类特色二伏面外，针对盛夏湿热天气，老字号跨界合作再有新举措。护国寺小吃联合北京中医药大学附属护国寺中医医院举办战略合作签约暨饮品发布会，双方联合打造的首款药食同源养生茶饮“三花饮”正式面世，目前护国寺小吃总店已上架售卖。据介绍，这款三花饮甄选金银花、菊花、桂花三种药食同源花草科学配伍，金银花清解内热，菊花疏散暑邪，搭配性温桂花中和寒凉、调和口感，巧妙平衡药性与风味，把专业中医食疗方转化为大众喜爱的日常饮品。