2026年10月30日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

餐饮业清了“大师” 乐见更多大师

让餐饮业价值标尺从证书移回灶台

本报讯 杨子佩 近期，多地餐饮行业协会密集清理“中国烹饪大师”“名厨”“名店”等称号牌匾，要求线下门店摘除销毁、线上平台下架删除。中国烹饪协会亦明确，原评定颁发的相关称号、证书全部失效废止。这场“荣誉大扫除”，源于《社会组织评比表彰活动管理办法》对评比表彰行为的严格规范。一时间，“餐饮业再无大师”的感慨在行业内泛起。

摘下牌匾易，除去浮躁难。清理违规称号，绝不意味着否定技艺价值，而是要以此为契机，引导全行业正本清源，摒弃“重头衔、轻技艺”的积弊，让餐饮业的价值标尺从证书移回灶台，回归菜品品质与实操能力本身。

曾几何时，“大师”“名师”头衔泛滥成灾。一些从业者不重刀工火候，却热衷于跑会拿证；一些门店不以口味服人，而以牌匾唬人。头衔与手艺脱钩，荣誉与品质错位，不仅误导消费者，更扭曲了行业评价体系。当“大师”成为流水线上的标签，潜心技艺的厨师却被淹没在头衔通胀之中。此番清理，看似“一夜清零”，实则是为行业信用挤去泡沫，让手艺重新成为硬通货。

以河南信阳为例，信阳菜餐饮行业协会不仅要求会员停止使用失效称号，更主动提出“以菜品品质、实操能力彰显行业价值”。这番表态，比摘牌本身更具深意——它标志着行业协会开始反思“发证者”的角色定位，也道出了地方菜系的出路不在头衔多寡而在技艺深浅。

自清门户的勇气固然值得肯定，但若止步于摘牌，则无异于治标而未治本。清理是“破”，但行业自律的深层命题在于“立”。若只破不立，行业可能陷入评价真空，甚至催生变相收费评级。当务之急，是重构一套以实操能力、菜品品质、消费者口碑为核心的新型评价机制——淡化终身制、荣誉化导向，强化动态考核、技能比武、盲测品鉴等实质性评价手段。让厨师的手艺不靠证书背书，而靠菜品说话；让餐厅的名声不靠牌匾加持，而靠顾客的口碑累积。行业协会的角色，也应从“发证者”回归“服务者”：组织技能培训、搭建交流平台、制定操作规范。不只被动遵从管理办法，更要推动行业评价体系走向成熟。

当然，也要防止矫枉过正。清理违规称号，不应演变为对既往技艺贡献的全面否定。对于真正经过严格考核、技艺超群、行业公认的厨艺大家，其专业价值和社会贡献不应因称号废止而被抹去。关键在于，未来的行业评价必须建立在透明、规范、动态的规则上。

牌子可以摘，匠心不可丢；称号可以废，技艺不能断。清理“大师”牌匾，扫除的是浮躁之气，守护的是手艺之本。当行业不再以牌匾论英雄，而让灶台烟火重新成为衡量手艺价值的标尺，那才是中国餐饮真正的“大师归来”。

第二届北京油鸡美食文化节在平谷区举办

本报讯 近日，第二届北京油鸡美食文化节在平谷区北银置业农业生态园举行，以科技赋能、美食搭桥、文化聚力，全方位解锁油鸡产业新价值，为首都乡村振兴注入特色新动能。



一只京城油鸡，跨越百年时光

什么样的家禽，能稳居国宴名录、传承三百年不衰？什么样的品种，既是国家级种质珍宝，又是京城独有农业名片？

第二届北京油鸡美食文化节活动以“赓续宫廷油鸡文脉、品鉴林下生态美食、赋能特色产业振兴”为主题，汇聚政企研消四方力量，全方位展示北京油鸡的文化价值与产业潜力。

本次大会由北京市农林科学院畜牧兽医研究所、北京市家禽创新团队、国家肉鸡产业技术体系大兴综合试验站联合主办。

北京市农林科学院副院长张利喜在致辞中表示，北京油鸡已从单一种质保护，升级为京郊乡村振兴的核心特色产业。院所深耕种业科技攻关，在育种芯片研发、基因数据库建设、林下养殖模式创新等方面硕果累累。未来将持续推动产学研用深度融合，让老品种焕发全新产业生命力。

北京市农业农村局科技处副处长贾倩倩透露，北京油鸡已纳入首都“十五五”京品农业重点培育名录。依托持续科技赋能，油鸡产业提质增效、稳步壮大，成为农户增收致富的优质渠道。全市将持续加大育种产业全链条培育，加大科技下沉力度，持续擦亮北京油鸡金字招牌。

北京市平谷区副区长付强介绍，平谷农业实力稳居全市前列，正全力冲刺“农业中关村”建设。北京油鸡保种项目在平谷落地生根，为区域特色农业升级注入强劲动力。当地将以文化节为契机，引企引智、聚势聚力，持续做强首都特色农业品牌。

潜心种质攻关，筑牢种业根基

普通土鸡遍地皆是，为何唯独北京油鸡被重点科研保护？小小的一只家禽，藏着首都农业最珍贵的“种业芯片”。活动现场开设权威科普专题讲座，北京市农林科学院畜牧兽医研究所刘华贵研究员系统解读北京油鸡的品种起源、宫廷文脉、种质特征与多年科研成果，让大众读懂这一珍稀品种的稀缺价值。

讲座结束后，现场开展有奖知识竞答，观众踊跃抢答、互动热烈，在趣味问答中普及种质保护知识。

产业发展层面更是喜事连连，科研院所与两家本土龙头企业成功签约，三方将围绕良种推广、生态养殖、餐饮开发、品牌运营开展深度合作，打通从科研实验室到大众餐桌的完整链路。

多款油鸡佳肴，唤醒舌尖京味

同样是鸡肉美食，北京油鸡的口感为何无可替代？一场美食盛会，让市民一次性吃遍油鸡百样风味。本次文化节集结24家全产业链企业集中参展，展品覆盖育种、养殖、加工、销售全链条，油鸡产品矩阵实现全方位扩容升级。

菜式集中亮相，突破了“油鸡只能清炖”的单一做法。特色蛋品展区亮点十足，富含虾青素、叶黄素的“年轮”鸡蛋、麻酱鸡蛋等特色产品，凭借高营养、好口感收获全场好评。

现场科普展板、活鸡展区直观呈现“三黄、三毛、五趾”的纯种独有特征，参观者一眼就能分辨正宗宫廷油鸡。嘉宾实地走进林下生态养殖基地，亲眼见证科学化、生态化养殖新模式，真切感受科技赋能现代农业的巨大变化。

现场趣味纷呈，市民尽享农趣

专业产业展示之外，本次文化节主打亲民烟火气，让农业科普有趣、有味、有温度。现场上演非遗传统舞蹈《霸王鞭》，浓郁的京味民俗文化，为现代农业盛会增添厚重人文底蕴。

草地抓鸡、山林寻蛋、蛋壳彩绘、趣味套圈等亲子互动游戏轮番上演，现场欢声笑语不断。

众多市民现场品鉴鲜香油鸡美食，满意后纷纷选购油鸡、油鸡蛋产品带回家。不少家长带着孩子捡拾新鲜油鸡蛋、手绘创意彩蛋，在沉浸式玩乐中读懂京味农耕文化。

本次活动成功搭建产学研用对接交流的优质平台，有效提升了北京油鸡的品牌知名度与市场影响力。通过种质保护、科技育种、生态养殖、多元开发、全民推广，北京油鸡正持续激活首都特色农业活力，为京郊产业提质、农户增收、乡村全面振兴注入源源不断的新动能。

京味美食 马蹄烧饼

□ 户力平

老北京的美食可谓数不胜数，以“马”而称的便有马蹄烧饼、马蹄酥、萨其马等，各具风味，其中马蹄烧饼更是经典美味，颇受青睐。

《老北京小吃》载，老北京将烧饼分为四种：一为马蹄，顾名思义，大小如同马蹄，面上粘着芝麻，面少而薄，夹上脆馃子（也称果子、油炸鬼、油炸果，即用面团做成两根相连、中间分开的小条，炸成椭圆形的圈状，口感酥脆，常夹在烧饼里）吃，别有味道。其以烤炉烤制而成，按口味可分为红马蹄（甜味）和白马蹄（咸味）两种。尤其是刚出炉的马蹄烧饼，剖开后夹上脆馃子，或酱牛肉、或酱咸菜、或酱豆腐，为口感丰富的美味。

《京西民俗文化》则记载：马蹄烧饼物美价廉，因便于储存和携带，曾是“马帮”（历史上从事长途贩运的商队）旅途中的食物，特别是往来于京西古道上的商旅，多以此充饥。早年间京西门头沟、石景山一带的驼户，拉骆驼跑运输时也经常将其携带于囊中，歇息时配以咸菜食用，所以多将马蹄烧饼俗称为“马帮烧饼”。

马蹄烧饼为半发面的烧饼，以面粉为主料，配以花生油、芝麻及香料，经手工和面、塑形、炉火烘烤等多道工序制成，形似马蹄，大小也如马蹄。由于酵母的发酵作用，鼓起尺寸不一的金黄色面泡，衬托以点点的芝麻，外酥里嫩，兼具焦香与芝麻香，为一品诱人的京味儿面点小吃。

在多位文化名人笔下，马蹄烧饼也有所记述。清末文人蔡省吾编纂的《燕市货声》（又名《一岁货声》）对马蹄烧饼的制作有所介绍：“烙制烧饼时，将已在那板上弄好的半发面小饼上粘上些芝麻，再刷一层油和糖水往炉顶上的模子里一贴，小饼即成马蹄形。”梁实秋先生在《北平的零食小贩》中写道：“一清早卖点心的很多，最普通的是烧饼油鬼。北平烧饼主要的有四种，芝麻酱烧饼、螺丝转、马蹄、驴蹄，各有千秋。马蹄儿只有薄薄的两层皮，宜加圆饱的甜油鬼。驴蹄儿又小又厚，不要油鬼做伴。”民俗作家唐鲁孙在《故都的早点》中云：“说到早点的烧饼，分为马蹄、驴蹄、吊炉、发面小火烧四种。马蹄约莫有马的蹄子大小，面上粘着芝麻，面少而薄，夹上脆果子吃。”老舍先生在作品中多次提及马蹄烧饼，《骆驼祥子》中描写天气寒冷的冬日祥子借住在老程家时写道：“待了会儿，老程回来了，端着两大碗甜浆粥，和不知多少马蹄烧饼与小焦油炸鬼。‘沏茶，先喝点粥吧，来，吃吧！不够，再去买。没钱，咱赊得出来；干苦活儿，就是别缺着嘴，来！’”甜浆粥、马蹄烧饼与小焦油炸鬼为地道的北京小吃，不仅满足了祥子的口腹之欲，也传递了同为车夫的老程对祥子的关怀与照顾。而在《正红旗下》中又一次写到马蹄烧饼：“大姐须在天还没亮就起来，上街给婆婆去买热油条和马蹄烧饼。”作家笔下的马蹄烧饼是老北京人生活状态的缩影。

据一位久居鼓楼西大街的长者介绍：老北京的马蹄烧饼有两大特点，一是观其形似马蹄状，两面芝麻点缀，焦黄惹眼；二是品其味，外酥内绵，夹杂着清淡的发酵酸味，夹上酱肉和咸菜吃，相当有层次感。特别是新出炉时剖开，夹上滚烫焦酥的果子，一嚼之下，香气四溢。

而今，马蹄烧饼在京城已不多见，但在京西有一家名为“百花人家”的店铺，马蹄烧饼为店中的招牌面食，由此成为许多食客必点的美食。