2026年11月6日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

多地美食赴京 舌尖开启风味之旅

以美食为媒介，以文化为底色。近日，北京多家酒店同步开启主题美食节：从京陕双城联动的“嚓咋咧”陕西美食节，到婉约雅致的江南浙菜，再到风情热烈的印尼、马来西亚南洋风味，一道道地域特色佳肴汇聚京城，为食客打造了舌尖美味与地域文化相融的沉浸式体验。

京陕联动：秦腔皮影里的陕味盛宴

一句热热闹闹的“嚓咋咧！”，带着独属于三秦大地的豪迈赞叹，拉开了一场精彩的陕西风味盛宴的序幕。由北京新侨饭店携手西安建国饭店联合打造的“嚓咋咧”陕西美食节，正在北京新侨饭店春晓餐厅火热进行，活动将持续至11月25日。

本次美食节最大的亮点便是京陕双城联动，借助美食搭建起两座城市文化交流的全新桥梁。活动现场，经典秦腔折子戏《花亭相会》登台彩唱，婉转起伏的唱腔、演员们投入细腻的演绎，带领台下来宾沉浸式感受陕西戏曲传承千百年的深厚文脉。汪氏皮影品牌合伙人裴文喆先生也来到现场，带来非遗主题分享，缓缓讲述百年皮影技艺背后一代代手艺人坚守与传承的动人故事。不止舞台上的精彩演绎，酒店大堂内还开设汪氏皮影非遗文创快闪店，把国家级非遗皮影艺术搬进酒店空间，促成美食与传统非遗文化奇妙的双向碰撞。展台之上，品类丰富的皮影文创琳琅满目，既有适合收藏观赏的皮影艺术摆件，也有小巧轻便、实用性强的随身文创好物，食客在大快朵颐之余，可以挑选一件心仪的文创，为这场特别的美食之旅留下一份充满文化气息的别致纪念。

众多地道陕西名菜轮番上桌，每一道都藏着黄土高原独有的风味。作为陕西风味极具代表性的招牌，肉夹馍最考验厨师功底：烤好的馍外皮香酥、内里松软，肥瘦相间的腊汁肉细细剁碎夹入馍中，鲜美的肉汁慢慢浸润馍芯，咬上一口，小麦独有的香气与腊汁肉醇厚的肉香在口中交融，地道过瘾，让人回味无穷。寓意“福禄”的老陕葫芦鸡，承载着福禄多寿的美好期许，做好的葫芦鸡外皮炸得金黄酥脆，撕开外皮，内里的鸡肉细嫩多汁。陕南非遗名菜紫阳蒸盆子有着悠远的历史，相传汉王刘邦途经紫阳之时，当地百姓就以陶盆蒸制各色食材犒劳将士，这道菜也象征着团圆美满。名为“红尘妃子笑”的菜品灵感源自千古名句“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”，虾球裹满红色脆花粒入锅炸制而成，鲜亮的色泽寓意生活红红火火、团团圆圆。食客不用跨越千里奔赴陕西，便能在这里尝到正宗陕味。

江南雅韵：庭院深处的浙菜美学

在海淀复兴路，中意鹏奥御瑞酒店内的江南雅韵，则把婉约雅致的江南庭院搬进京城，为食客献上一席满是江南韵味的浙菜盛宴。门店采用新中式雅致的装修风格，将温润柔和的江南美学发挥得淋漓尽致，在一道道江南风味佳肴之中，体会独属于江南的从容与体面。

店里的东海大带鱼，是几乎每一桌客人都会点的招牌，集绝佳口味与惊艳造型于一体。整条带鱼提前精细去骨，经过烹制之后通体金黄酥脆，菜品造型盘旋如龙，也被食客称作“龙腾大带鱼”“龙腾四海”，就连鱼骨都炸得酥脆可食，入口满是酥香，食用起来方便，摆盘更是赏心悦目。江南红膏蟹将东海海鲜与生俱来的鲜甜完美呈现，蟹膏饱满、蟹肉丰腴，鲜醇正宗，不少食客评价红膏生腌蟹如同“海鲜中的冰淇淋”，鲜甜的口感配上满满的蟹黄，诱惑力十足。

南洋风情：从印尼到马来西亚的味觉之旅

不止陕味与江南风味，十月，南洋风情也登陆京城。JEN北京新国贸饭店三五堂印尼美食节如约开启，来自雅加达香格里拉的行政副总厨亲自坐镇，把从巴厘岛到雅加达丰富多元的地道印尼风味搬上自助餐台。

清爽解腻的印尼沙拉、经过长时间慢火炖煮的仁当牛肉、香气四溢的巴厘岛香料烤鸡与香熏鸭，还有现场制作的金巴兰烤虾、风味地道的沙爹，亚齐风味面、印尼羊肉炒饭、万隆牛肉汤等各式主食与热汤依次排开，选择十分丰富。饱餐咸香热菜之后，还可以品尝椰香红薯糕、棕榈糖米浆布丁等多款南洋甜品，甜蜜的滋味为一餐画上圆满句号。明档厨房热气腾腾，厨师们专注烹制每一道菜品，琳琅满目的各色佳肴，让食客一餐就能沉浸式打卡千岛之国的丰富美味。

与此同时，另一场南洋风味盛宴在北京香格里拉精彩上演，马来西亚美食节如约而至。本次美食节菜品阵容十分亮眼，一道道充满南洋特色的佳肴轮番登场：香气厚重绵长的仁当鸡、风味十足的马来咖喱鲭鱼配土豆、镬气满满的鲜毛蚶炒粿条、口感层次丰富的马来红焖羊肉配罗望子酱，还有滋味醇厚的玛玛风味香料牛骨汤。食客还可以自由搭配多款传统叁巴酱，解锁风格多变、层次丰富的马来风味。香料气息、清甜椰香与热烈的热带风情在舌尖层层绽放，让大家足不出京感受马来西亚多彩的美食文化。

美食节的魅力不止局限于酒店的自助餐台。在第四届（北京）马来西亚文化节户外市集之中，同样热闹非凡。市集里摆满马来西亚特色好物，各式各样的热带鲜果整齐陈列，榴莲、凤梨、椰皇等热带特产悉数亮相，各类地道马来小吃、特色伴手礼吸引了大批市民驻足打卡。

一场场主题各异的美食活动落地北京，从豪迈厚重的西北陕味、温婉鲜美的江南浙菜，到风情热烈的南洋印尼、马来西亚风味，天南地北的特色美食汇聚京城，食客不出北京，就能循着美食的足迹，感受不同地域独有的风土人情与文化底蕴。

（阎彤）

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活

扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：141.00元
季度订价：35.25元

■联合主办 北京市食品药品安全委员会办公室 北京市市场监督管理局 ■支持单位 国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会 北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京农业产业化龙头企业协会

责编：陈钊琦 版式：纪磊