



北京品牌专刊

Beijing Brand Special Issue

第3期 今日4版 周三出版
新闻热线 64101873
主编 王晓然



欢迎关注
商业那点事儿订阅号

T1-T4

2015.12.9

身处北京的你一定不想错过这里的美食。作为一代古都，北京经历了历史与现代化的系列变迁，美食自然也随着时间的推移进行着更迭与交融。从老北京豆汁儿、铜锅涮肉的历史传承，再到外地美食水煮鱼、麻小迅速火爆，北京现在已经成为美食聚集的吃货天堂。

京城美食品牌变迁路



接地气的北京小吃

北京小吃的历史可以追溯到北京建都之时，至今，一些北京小吃已经有数百年的历史。由于物资匮乏，北京小吃的食材都是由最为底层的物料构成，所以味道上也反映了当时老百姓的人生百味。肝、肚、肺等动物肝脏成为了传统北京小吃中的常见物料。这些在外国人看来是挑战味蕾极限的物料，在经过了巧妙加工后，味道上并不输给当今的大鱼大肉。

创业于公元1862年的会仙居便是炒肝的创始品牌。那时掌柜发现因为白汤杂碎里的肚硬、肺嚼不烂，都被食客挑了出去。于是经过把白汤杂碎里嚼得烂的肝和肠子重新加工，京城的第一碗炒肝就这么诞生了。此外，北京小吃更是融合了多族小吃之精华，由汉、回等多民族风味小吃以及明清宫廷小吃而形成，品类多达二三百种。除肝脏类外，还有芥末墩儿、小窝头等。护国寺小吃、锦芳小吃等成为了北京小吃的传承品牌。在北京美食的演变中，也不缺乏大鱼大肉。全聚德、便宜坊的烤鸭，烤肉季、烤肉宛的烤肉成为了最受欢迎的老北京品牌。

各地“重口味”美食进京

如果说物资匮乏时代低等物料是无可奈何的选择，那么在经济发展时期，重油重辣、大鱼大肉则成为了京城吃货们水到渠成的选择。

宫保鸡丁、鱼香肉丝或许是北京人记忆中最先占领京城市场的外来美食。它们的到来使重油重辣的川菜席卷了整个北京城，峨嵋酒家、眉州东坡等一系列川菜品牌先后扎根北京。红京鱼的水煮鱼也让这一菜系的馆子开遍大街小巷，此后又出现了沸腾鱼乡等品牌。

与此同时，“大口吃肉，大口喝酒”是北方人固有的豪迈性格，夏天喝着啤酒吃着新疆羊肉串、冬天围着火锅吃着羊蝎子成为了北京的一景。其中最受北京人欢迎的羊蝎子品牌当属老诚一锅和芦月轩。

再后来，一向吃惯了清汤加麻酱底料的铜锅涮肉的北京人，在尝试了重油重辣、以香油作为底料的四川火锅后一发不可收拾。于是，北京出现了鸳鸯火锅、小火锅、九宫格火锅等不同风格的火锅。

精致化的小而美成主流

或许是吃惯了大鱼大肉，想要细细品味食材中最美的味道；或许是繁忙的生活中，仍需一些能实现快速食用而又不降低味道标准的选择；或许是在生活中仍需有那么一些时候回归平凡与本味。在京城，一系列小而美的美食势头变得强势，几乎每隔几年就能出现新的变化。

小而美的始祖应该算是麻小了，麻小出名到京城著名美食街——簋街，比较有名的是胡大饭馆。后来由于生长环境受疑，麻小经历了一段“黑暗期”，近两年才又继续爆发式增长。麻辣诱惑开始了麻小生意，各大外卖平台上的麻小夜宵店也层出不穷。之后几年，武汉鸭脖在北京备受欢，衍生出多个品牌。周黑鸭、哈哈镜、绝味鸭脖迅速风靡，开启了街边连锁品牌食品店的爆发式增长模式。后来，街边涌现了一批以互联网思维创立的品牌，比如以鸭肉食物作为主营业务的叫个鸭子；对传统煎饼加以改造、创新的黄太吉；以肉夹馍闻名的西少爷肉夹馍等。

北京商报记者 王晓然 赵子航

T2 大街小巷寻觅京城老牌美食

T3 舌尖上的品牌故事

T4 做食品决定企业必须本分