



总第341期 今日4版 每周三出版
联合主办 北京烹饪协会
主编 徐慧



美食财经订阅号

B1-B4

2016.11.9

簋街升级改造的AB面

作为京城美食地标的簋街正经历一场脱胎换骨的改造。北京商报记者近日走访簋街发现，往日红火热闹景象已然不见，这里俨然成为一个大工地，随处可见被拆除的广告牌和搭建的脚手架。按照计划，东城区将用半年左右时间，对簋街实施全面环境综合改造。通往簋街的三条大街均被禁停，加上改造时间较长，餐饮商户的生意受到不小影响。虽然多数商户还坚持营业，但也有部分选择暂停营业或直接闭店。改造后的簋街环境无疑将焕然一新，但簋街长期存在的同质化问题并不会就此消失。以改造为契机增加多元化内涵，也许将为簋街带来更加美好的未来。



现场走访 拆除违建 部分商家暂停营业

11月7日，北京商报记者来到正在进行综合改造的簋街。与过去相比，如今的簋街已然“面目全非”，俨然成为一个大工地。很多商家的门头已被拆除或正在被拆除，而商户私自扩建的部分也正在被拆除。记者注意到，尽管很多餐厅已经被脚手架层层包围，但仍在门头醒目位置挂起“正常营业”的横幅，希望吸引消费者前往；部分餐厅目前已经暂停营业；也有少数餐厅已经撤离簋街，店铺门口贴出招租信息。

据了解，东城区政府从9月开始对簋街实施全面环境综合提升工程，计划用半年左右时间，从燃气管道铺设、交通秩序优化、立面牌匾改造、食品安全提升工程、居商和谐5个方面，对簋街进行改造升级。在施工铺设燃气管线的两个月内，簋街西段、东四北大街、雍和宫大街全面禁停车辆。自10月24日起，簋街西段立面牌匾改造工程启动，对占压房基线的违法建设，以及超高、超大、超亮的违规广告牌匾进行大规模拆除。

北京商记者在在现场注意到，虽然簋街目前正常通车，但由于部分拆除工作需要大型机械设备，下班高峰时段，簋街附近仍会出现拥堵情况，东直门内大街上大约每隔20-30米就有交警维持秩序，全力保证车辆、行人通行。

资料显示，经过16年的发展，簋街现

有商户250家，其中餐饮企业110家，每天平均接待超6000人，周末客流更是经常“破万”。而餐饮商户集中的簋街却始终存在交通、消防以及食品卫生安全等隐患。餐厅周边乱停车让周边居民叫苦不迭。簋街1.5公里只有3处消防栓（井），远不能满足需要，日常监督发现900余处火灾隐患。近三年，东城区食药监共接到簋街食品安全投诉80余件，今年初通报的违法添加罂粟壳也有簋街商户。簋街改造势在必行。

商家反馈 生意受挫 未来经营存不确定性

尽管升级改造对簋街是个长期利好，但暂时还是给商户的生意造成了一定影响。

宽板凳火锅簋街店负责人告诉北京商报记者，虽说目前还在营业，但是经营状况并不理想。“天气转凉本该到了吃火锅的旺季，往年这个时候，下午5:00左右店内就几乎能达到满座状态，但现在店里还没什么顾客。”他表示，现在拆除门头还能正常营业，但一旦开始拆除大门，肯定也没办法营业了。“目前还没有确定改建完成后门头将如何设计，但是我们希望能保持原有的风格，与其他宽板凳火锅的门店尽可能保持一致。”

在簋街拥有多家门店的胡大饭馆目前也都正常营业，由于位置等原因，各门店受到的影响程度也不太一样。胡大簋街二分店的工作人员表示，二分店目前正在三楼的拆除，原本设置在三楼的包间

都已经拆除，一、二楼正常营业。由于簋街处于施工状态，车辆不能停靠，人流量受到一定影响，与平时比，该店目前的客流下滑了一半左右，是胡大簋街各门店中受影响比较大的一家。而胡大五店以及总店的工作人员则表示，尽管目前受到些许影响，但是晚餐高峰时段仍然有消费者排队。

据簋街改建施工现场的监理人员介绍，由于簋街上的多数店铺都进行了不同程度的违规扩建，所以目前除了拆除违规广告牌外，还在对部分门店扩建的部分进行拆除。很多店铺的面积也因此减少。事实上，江边城外正是由于这一原因放弃了在簋街的门店。据江边城外创始人李长江介绍，江边城外簋街店因为此次改造，缩减的面积达到数十平方米。虽然簋街店之前的经营状况一直不错，但是此番店铺面积缩减，而房租不变，相当于房租变相上涨。再加之改建工程较大，时间较长，即使改建完毕门店再度营业，也将面临一定的不确定性。

专家建议 改头换面 更应重视丰富内涵

簋街指的是东直门内大街，从东直门桥到北新桥，全长1472米，上世纪80年代，伴随着一些个体餐饮商户而逐渐兴起。后因引入麻辣小龙虾等餐饮产品，逐渐成为北京标志性的美食街，吸引众多餐饮品牌争相进驻。由于这里夜市盛行，俗称“鬼街”。2000年，东城区正式将

这条街命名为“簋街”。“簋”指祭祀时盛放食物的器皿，与餐饮一条街的主题正好契合。

但是，随着时间的推移以及消费趋势的变化，京城餐饮业也在快速转变，簋街的餐厅却似乎并没有跟上需求端的变化。目前，簋街的明星产品仍然是小龙虾，多数餐厅会因消费者的喜好加入品类更多的产品，但口味也仍然是以重油、重辣为主。虽然近两年不断有新品牌出现，却无法动摇簋街原有餐饮产品的形象、定位。严重的同质化令簋街发展一度陷入僵局。李长江在接受北京商报记者时表示，簋街未来发展的不确定性一方面来自于居高不下的租金压力，另一方面则是簋街产品同质化严重的问题。

谈到簋街的发展，北京经济学会秘书长赖阳认为，过去的消费趋势催生了很多以某一类产品为主销品的特色街区的出现，比如说建材街、文化用品街以及以簋街为代表的美食街。但是随着消费趋势的变化，消费者更加倾向于集消费、文化、休闲等于一体的特色商业街区，消费者前往美食街的目的不仅仅局限于用餐，因此，簋街所需要的不仅仅是硬件设施的升级，还需有更加丰富及多元化的内涵。如今，餐饮行业发展势头迅猛，出现了很多特色餐饮品牌，或分散或集中在北京的各大商圈及街区，簋街餐饮的竞争力正在逐渐减弱，即便不经过此次大规模的改造，簋街也将因自身的发展局限逐渐走向衰落，而且簋街并不是唯一一个面临此类难题的美食街。

北京本报记者 徐慧 郭诗卉

美食专家顾问团 姜俊贤 冯恩援 邢颖 边疆 高波 许萌 赵书 王成荣 赖阳 洪涛 王美萍 孟凡贵 苏文洋 刘一达