

3月22日，2023北京消费季春歌京点小吃文化节在万丰小吃城启动。首批“百姓日常喜爱的北京小吃”正式发布，艾窝窝、豆汁儿、卤煮、爆肚、面茶、豌豆黄等32种极具京味特色的小吃位列其中。

小吃节活动通过小吃美食快闪、小吃活动发布、小吃文化传播、小吃绝技传承、小吃产业赋能等内容，为春分时节人们“踏青季、品小吃、吃春菜”提供新选择。当天，来自正阳门饭庄、翔达南来顺、东来顺、护国寺小吃、锦芳小吃、都一处等16家品牌企业通过快闪方式，推介百余种小吃美食，并由星厨达人夏天、行业专家等共同直播发布。

本届小吃节将从3月22日持续至4月16日。其间，北京市代表餐饮企业将推出“春季吃春菜”“小吃新品”“春味鲜食”等营销活动，吸引广大食客。东来顺北京12家直营门店联合武汉区域直营门店推出“粉一城一花的浪漫之约”系列活动，并上线限定版“润心奶冻”和“花开朵朵糕点”；正阳门饭庄推出中式婚宴接待服务；老门框爆肚的“网红”爆肚和清真甜点小吃在小吃节期间均推出优惠价；百年老店都一处推出适合春季食用的春笋烧麦、荠菜烧麦和香椿摊鸡蛋；护国寺小吃推出新品小吃“彩虹驴打滚”，一个驴打滚就有紫薯、豆沙、山楂、牛油果四种复合口味。

除了“土生土长”的京味小吃，春天踏青赏花的“必备”点心青团也在此次小吃节上亮相。翔达南来顺的新品青团已在线下门店推出；盒马鲜生的现蒸青团，除了笋干菜、咸蛋黄流心爆珠等经典款，还和满小饱合作了肥汁米线青团，与敦煌、安佳跨界联名推出青稞奶酪青团。

“希望借小吃节活动，弘扬京味文化之魂，彰显餐饮人的热情好客之道，也希望北京小吃可以守正创新，擦亮北京美食名片。”北京烹饪协会会长云程介绍，春歌京点小吃文化节今年已经是第三届。三年来，北京小吃文化节已经成为北京小吃界的一项盛事，成为弘扬北京小吃文化的品牌活动。



活动现场展示的特色小吃。北京烹饪协会供图

## 关注二

### 北京小吃“平均年龄”已有300多岁

北京是历史悠久的古都，天下美食云集于此。极具特色的京味小吃是很多人终生难忘的味道，更是游子剪不断的“乡愁”。种类繁多的北京小吃用料考究，蕴含了浓郁的京味传统文化。

老北京传统小吃协会会长侯嘉表示，“北京的小吃有上千年的历史，平均年龄有档案记载的，就有300多岁了，每道小吃都有讲不完的故事，是影响和伴随北京几代人成长的食物，我认为，北京小吃和长城、颐和园、故宫一样重要。”

什么是北京小吃？被誉为“小吃泰斗”的陈连生说，真正地道的北京小吃品种是豆汁儿、焦圈、麻豆腐、烧饼，第二类是大家耳熟能详的驴打滚、艾窝窝、糖耳朵（蜜麻花）等，大概有100多种。

这个数字相比之前是下降的。“很多传统品种已经断档多年，我记得上世纪50年代有过统计，大概是360多种，现在还剩100多种。”北京小吃专家白常继说，他1972年参加工作在西四小吃店做小吃，当时有的很多品种现在已经见不着了，“比如棒子面炸糕等，现在都看不到了，肉烧饼这两年好像又恢复了，再不做，估计就没

了。”

要问哪种小吃最好吃，白常继说，“现在留下来的，就是好吃的。”



都一处现场展示烧麦制作工艺。北京烹饪协会供图

#### 关注四

重视“师带徒”，让老北京小吃传承不变味

小吃的传承发展，离不开一代代匠人匠心的传承。在今天的活动现场，陈连生正式收徒。据了解，4名新收徒弟来自翔达南来顺饭庄。南来顺多年来坚守“老味道”传承，丰富了北京多元化餐饮风格，陈连生老先生曾任南来顺企业负责人，为企业发展与传承培养了多位优秀人才。

“今天是师傅第二次收徒弟，在第二届小吃文化节上，师傅收了8个徒弟。”翔达南来顺饭庄经理常宏说，陈连生现在手托南来顺饭庄和吐鲁番餐厅两个品牌，徒弟都是从这两家餐厅工作多年的员工里面挑，“工作年限要求15年以上，平时也热爱这份工作，可以说是师傅一手挑出来的。”这样做，是为了保证相对长久性，能够让北京小吃传承不断档。



活动现场，南来顺展示的小吃。北京烹饪协会供图

作为中华老字号、北京清真小吃技艺的代表，南来顺还推出艾窝窝、豌豆黄、姜丝排叉等清真小吃的团体标准，对制作进行了明确规范，例如艾窝窝烹饪技术规范要求，除了江米、大米面两种主料，馅料需包括山楂糕丁、蜜饯青梅丁、绵白糖、熟芝麻仁、核桃仁、瓜子仁、冰糖、糖桂花等8种。

在传承与创新方面，南来顺恢复了失传已久的江米烧饼和肉烧饼，同时还做了不少创新，如在此次活动上展示的新品青团、为兔年做的奶冻兔子，以及去年北京冬奥会期间推出的手工制作冰墩墩等。