

# 京城國潮主題餐廳走俏 「舌尖上的文化」受捧

# 「文化+」成餐飲業競逐新戰場

常言道「民以食為天」，如今隨着社會生活水平的不斷提高，餐桌更豐盛、美味更多元，消費者的口味和要求也「水漲船高」。為此，餐飲企業也紛紛絞盡腦汁、競相創新。「身着古裝，以樂侑食；在琴瑟和鳴中，體驗千年宮廷食禮文化。」如今，「舌尖上的文化」受到追捧，不少國潮文化體驗餐廳令食客在品味美食的同時，還能接受文化的薰陶，赴一場「穿越時空的饕餮盛宴」。近日，大公報記者實地走訪多家餐飲企業發現，「沉浸式」「表演式」「展覽式」等「文化主題餐廳」正日益走俏，「文化+餐飲」成為餐飲企業爭相打出的先手棋，競逐的新戰場。

大公報記者 張寶峰

進入三月，春意萌發，京城各家食舖顧客雲集。大公報記者在北京大興一家齊齊哈爾烤肉店看到，整個餐廳滿滿的「東北風情」。一進門的小黑板上就寫着「有需要就自己個兒拿，到這有沓就自己當家」。做成土磚效果的四壁則佈滿了東北民俗風情的塗鴉。而當記者點菜時，老闆還會隨口出一道上聯「東北的山東北的河」，當記者脫口答出「東北的鐵鍋燉大鵝」後，老闆哈哈大笑，隨即給記者加了一道贈菜。

## 抽麵變臉 演藝式餐飲創意升級

除了這種「展覽式」的地域風情餐廳，還有很多飯館開始借鑒老茶館的模式，把各種小節目帶到食客面前。除了人們熟悉的海底撈、蘭州牛拉裏的「抽麵」表演，很多飯店開始「升級」難度。在位於北京崇文門的瑞珍厚火鍋店，每逢週末，這裏便會在大堂內進行「川劇變臉」的精彩表演。在一片叫好聲中，「吃火鍋+看戲曲」也成了這裏的新招牌。

相比嵌入式表演，有些餐飲企業走得更遠，甚至把整個餐廳和用餐過程變成了一場「沉浸式」的體驗秀。在北京極具代表性的歷史文化街區——前門大街，一家名為「宮宴」的主題餐廳就逼真地還原了古代帝王大宴群臣的場景。宮女上菜、食客分坐、身着古裝、口吐文言，在悠揚的琴瑟之音中，一眾食客瞬間穿越，彷彿置身於漢唐時代，又好似變身為文人雅士。

## 「文化+美食」精神物質雙享受

自詡「京城老饕」的陳先生表示，如今想在食材和菜品上不斷翻



顧客身着華服，在餐廳古風建築前合影留念。

新，已經空間不大，所以飯店餐館就要向外「借力」。無論沉浸體驗，還是觀看表演，其實都是一道「文化大餐」，都是在「物質食糧」的基礎上，加了一份「精神食糧」，所以能夠受到食客的歡迎。

在北京市朝陽區經營一家「新北京菜」的王先生也指出，如今餐飲業競爭日趨白熱化，商家也是絞盡腦汁、各出奇招吸引食客，「文化餐飲」這招似乎尤其見效。「現在填飽肚子已經不再是消費者走進一家店鋪的首要原因，尤其年輕人，他們更主要是選擇一種風格、偏好，一種自我適配，所以我們要精準匹配到目標消費者的喜好，在文化餐飲上下足功夫。」

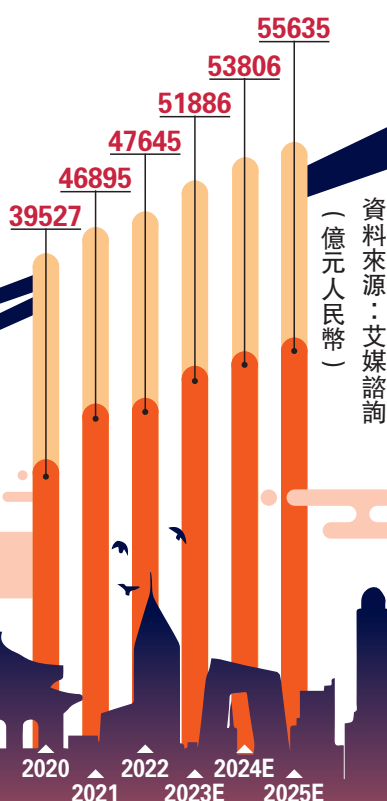
與此同時，大公報記者在走訪中也發現，越來越多的企業開始加入到「文化主題餐飲」的大軍中，其中尤以川渝風、西北風、東北風等地域文化主題為盛。為此，如何避免同質化也成了這些企業需要面對的新問題。「現在我們也在思考新賽道上避免撞車的問題。」位於北京東城、主打陝甘風味餐廳「陝味居」負責人表示，「我們能做的就是一方面繼續求新求變，在細節上增加個性，另一方面就是回歸菜品本身，把味道做好做足，畢竟這才是根本。」



近年來，文化主題餐廳不斷湧現。圖為食客們在北京一家國潮文化體驗餐廳聚會，沉浸式感受宮廷食禮文化。



中國餐飲行業年收入



## 業界：風潮過後 必然分流

對於「主題文化餐廳」的日漸火熱，很多餐飲行業專家也都給出相關評價。90後謝先生是一名兼職的美食品鑒師，他表示，「現在各行各業都在『卷』，餐飲業也不例外，在菜品和服務上創新求變自然成了餐飲企業的必然之舉。總的來說，雖然打造文化主題，屬於『外家功夫』，但畢竟讓消費者獲得了更多附加值，所以受到了市場的歡迎。」

美食博主蔡小姐對「文化主題餐廳」更加認可，「我覺得用文化賦能餐飲業，本身也能提升餐飲過程的感受。用餐絕不僅是吃那麼簡單，不僅是味蕾的體驗，還包括視覺、聽覺，這些都可以影響到人們的食慾。所以說，打造文化主題，讓消費者在用餐的同時，享受文化薰陶，無疑是上乘的選擇。」

不過，也有從業者對餐飲業趨之若鶩、擠進同一條賽道表示擔憂。「試想，如果所有同一菜系的餐廳都做成沉浸式或者體驗式，會不會給消費者帶來審美疲勞？」美食欄目撰稿人邱先生表示，隨着「文化主題」風潮的推進，未來餐飲企業必然會逐步分化，一部分會在打造主題的細分領域找到精準的路徑，另一部分則會退出這場愈發激烈的競爭。



遊客在北京環球度假區的主題餐廳享用美食。

### 「吃」出零售新業態

從新中式茶飲、預製菜等持續走紅，到餐飲品牌聯動、熱播影視劇團發展，再到「餐飲+直播」「餐飲+親子」「餐飲+農業觀光」等創新不斷湧現，「+特色餐飲」已經成為實體商業爭取消費者的調整共識。

### 舌尖經濟 激發就業活力

2023年中國餐飲收入同比增長20.4%，增速領跑服務業；餐飲年收入首次突破5萬億元，創下歷史新高。相關數據顯示，平均每10平方米餐廳營業面積就可以解決一個就業崗位。中國餐飲業直接就業人員已近3000萬。

## 北京特色主題餐廳

大公報記者張寶峰整理

### 宮宴

餐廳位於前門大街，融合了漢服文化、舞台演繹、宮廷餐飲文化等多種元素而打造的沉浸式體驗。餐前一對一服務，包括淨手焚香等；在琴瑟和鳴中，身着傳統宮廷服裝的「宮女」按古代宮廷禮儀



### 劇場筵宴

上菜。菜品亦很考究，實行了「一季一朝」的四季主題設計，每個主題菜品都是貼合時令。宴席以「一道菜一個演出」的形式，其間還有飛花令等古代行酒令遊戲，一餐可持續3小時。

### 沉浸體驗



想在北京真正沉浸式體驗民國風的朋友一定不要錯過此處。位於北京朝陽區的聖公館·民國風沉浸式西餐廳，一進門就可以換上旗袍打卡拍照，整棟3層小洋樓，吧枱、留聲機、書櫃、陽台……國風細節滿滿。

## 借力文化「吃」出特色

**行業創新** 冷師傅是北京一家烤鴨店的主廚，非常熟悉各種京味兒菜品的烹飪訣竅。在他看來，如今餐廳的「主題化」趨向，也算是行業創新的新出路。「以前人們常說菜品創新，但創新哪有那麼快那麼多？所以向文化主題靠攏和借力，變成了一個巧辦法，這也算一種文化賦能吧。」

北京市民劉先生雖然已經年過六旬，但依然像年輕人一樣，對這類主題餐廳情有獨鍾。「前些年，北京出現了人民公社大食堂，這名字一下子就勾起了我和老伴的回憶。雖說菜品

是常規的東北菜，但是餐廳的布置，還有那搪瓷缸子、大瓷碗，再加上服務員穿的舊時衣服，真讓我流連忘返。」

「現在很多行業都在打文化牌，餐飲業在這方面有先天優勢。」冷師傅對記者說，隨着人們生活水平的提高，「吃得飽」開始向「吃得好」轉變，「吃得好」又向「吃得有文化」進階，「現在越來越多顧客在吃飯時，都會有意無意地問起每一道菜的名字和食材，甚至追問是怎麼做的。我想這都是我們的餐飲文化越來越有生命力的體現。」



一些菜品延續宮廷菜特色，製作精細考究。

## 港食客：讀懂這座城 從美食開始

**兼收並蓄** 在北京讀書的港生Jessica一直以「美食家」自居，在她眼裏，吃遍一座城，同樣是了解一個地方風土人情的重要窗口。「我最喜歡的就是這裏天南海北大雜燴的美食範兒。」

「剛來北京的時候，我第一頓大餐是在魏公村那邊吃的自助烤肉，那是一家南美風格的店，很過癮。」Jessica笑言。後來對京城漸漸熟悉，Jessica常常會約上幾個好友去三里屯，「那裏外國人多，各個食舖的風格也五花八門，會讓人感覺誤入了聯合國食堂一樣。」

後來，受同學的影響，Jessica開始嘗試各種內地菜系，「東北的鹹，川渝的辣，蘇菜的甜，我都慢慢能夠接受並且喜歡。」Jessica說，北京各地菜品齊聚的特點，也正是這座城市的特點，海納百川。「所以說，品嚐一個地方的美食，慢慢就能品出這座城市的性格來。」