

北京首店 “圈粉” 跨城游客

游客背着行李在朝阳合生汇排队尝鲜，宇树科技全国首家直营店引来各地粉丝，泡泡玛特首饰店 POPOP 北京首店被一些游客列为北京之行的关键一站……国庆假期，北京各大商圈的首店迎来客流高峰，店里总能听到天南海北的口音。“只此一家，北京限定”的首店魅力，正吸引更多游客跨城打卡。

游客背着行李排队尝鲜

中午 12 点，朝阳合生汇 B1 美食街区人声鼎沸，各家的叫号声此起彼伏。言青山成都火锅店外的等位区坐满顾客，从廊坊赶到北京的大学生小李背着行李，手里攥着等位单。“等位的时候我正好逛逛谷子店。”她笑着说，自己已经做好攻略，来了先取号、再逛街。

这家言青山成都火锅店是北京首店，中午 12 点时就已经排了几十桌，用餐高峰时甚至得等两个小时。言青山北京地区总代理许艳丽介绍，国庆假期，该店客流量约为平日的

1.5—2 倍，其中外地游客占比很大，不少外地游客会提前做好攻略早早前来排队用餐。

离这家店不远，短保鲜零食大口兽北京首店和清山森华北首店以及烤匠等“排队王”餐厅，也都被纳入游客的尝鲜榜单。下午 4 点多，烤匠合生汇店已经排了 400 多桌，从辽宁来北京的游客关女士第二天就要结束旅行，“上次吃还是在四川，早就听说北京开店了，这次来无论如何得吃上！”她说。

其他商圈的首店同样受欢迎。位于王府中环 19 号府的去茶山奶茶北京首店也迎来大批尝鲜游客，下午 3 点半门店已有 216 单在排队制作中，需要等候一小时左右。作为北京首店，去茶山还结合城市特色推出北京麻酱系列茶饮和冰淇淋。

首店写进北京旅游攻略

“00 后”刘思雨从湖南远道而来，与在京好友相约直奔国贸商城。她的手机备忘录里，列着几家必逛门店：韩国设计

师品牌 Matin Kim 内地首店、泡泡玛特首饰店 POPOP 北京首店、皮具品牌裘真北京首店……

国庆假期，位于国贸商城北区地下一层的 Matin Kim 服装店开业，这是该品牌内地首店。记者看到，店内以黑白灰为主色调，搭配银色金属装饰和工业风墙面，冷淡简约的风格吸引不少人拍照打卡。“不用去韩国，就能买到韩国设计师品牌的衣服。”刘思雨笑着说。

在天津上学的研究生徐可也趁着假期来京打卡。作为泡泡玛特的忠实粉丝，她一到北京就直奔位于国贸的泡泡玛特首饰店 POPOP 北京首店。“很多城市都没有这个店，之前在社交媒体上被‘种草’了‘星星人’手链，终于有机会来打卡了。”她还顺便给朋友带了一对“星星人”耳钉。

北京的首店不只有美味。国庆假期前，首开宋庄 LONG 街、北京保利时光里等相继开业，北京商业市场迎来一波集中上新，首店阵容持续扩容，

业态涵盖餐饮、家居装饰、AI 体验等多个品类，带来更丰富多元的消费体验。

科技首店触摸未来感

首店不仅是消费入口，也成为国庆假期游客认识北京、体验新潮与科技的一扇窗口。

4 月，宇树科技全国首家品牌直营店落户王府井银泰 in88 一层，集中展出多款人形机器人、四足机器人。这个假期，宇树门店迎来一波接一波的顾客。

门店正中央，一只机器狗接连表演翻跟头、站立、倒立走路，动作连贯，亮出“十八般武艺”，很快吸引顾客围拢观看。记者采访获悉，现场的顾客中有不少是来自江苏、山东等地的游客，大多是父母带着孩子来店参观。“孩子就爱看机器狗表演，都舍不得走。”一位家长说。店内时不时还有外国小朋友被表演吸引，停下脚步观看。

在国贸新开的拓竹科技北京首店，不少“技术粉”慕名

而来。一对从河北来京旅游的父母带着 12 岁的孩子进店体验。“现在北京开了店，离我们更近了。”店内展示着栩栩如生的金刚鹦鹉、微缩城市景观和各式工艺品，均由 3D 打印制作而成。

“说出来可能很多人不信，一个消费电子零售门店，最火的是体验课。”拓竹科技零售负责人艾伦介绍，周末单店客流可达数千人次，不少顾客并非带着明确的购买需求，而是被正在打印的机器和模型吸引。艾伦直言，门店不只是卖机器的地方，更是集体体验与交流于一体的综合空间。它的价值，在于把原本有些遥远的技术，变成看得见、摸得着、还能与人聊起来的東西。

今年 1—8 月，北京新增实体首店 672 家。中秋、国庆“双节”假期，全市新增各类首店、旗舰店、创新概念店约 50 家。从餐饮到潮流，再到科技，北京首店正以不同方式丰富假期消费场景。

（据《北京日报》）

髭肉干饭，“蹦是味儿”！



▲ 济宁髭肉干饭

（董绍进 / 摄）

晌午时分，山东济宁任城区街角的髭肉干饭店内早已挤满了人。

“两块肉，一碗米，浇点汤。”

“好嘞，稍等！”

话音刚落，老板用筷子在深褐色的汤汁里翻搅，夹起一块颤巍巍、油润润的髭肉，肥瘦相间的纹理清晰可见，满满当地码在白米饭上，最后浇淋一勺浓稠的汤汁。看着汤汁渗入米粒间，食客们馋得直流口水。

“不孬（济宁方言，意为“好”）！”咬上一口髭肉，肉皮软糯入口即化，肥肉部分油香四溢却丝毫不腻，瘦肉紧实又吸饱了汤汁，咸香滋味在舌

尖炸开，配上粒粒分明的米饭，让人直呼过瘾，外加一道咸菜或腌制辣椒，这便是独属于济宁人的舌尖记忆。

老话说“南米北面”，可在这“面食王国”里，一碗“干饭”凭啥这么火？

任城区是山东省济宁市的主城区，古老的京杭大运河穿城而过，是古时漕运的重要枢纽之一。大运河带来的繁盛商贸，让这里的饮食也融南汇北。

髭，是类似于瓮的器皿。髭肉，顾名思义，就是用髭盛放、烹制的五花肉，配着米饭一起吃。“髭”不光济宁有，全国各地都有，但为何唯独济宁将髭和美食联系在一起？

“用髭炖肉炖得烂，保温时间长，以前漕运兴盛时，南方的大米从水路运往北方，卖髭肉的小贩会挑着髭上码头售卖，让在码头上的南方客商和工人们，迅速吃上一顿热乎又饱腹的快餐。”从小在运河边长大的崔小保，在任城区经营着一家专门做髭肉干饭的饭馆，取名“崔家干饭”，至今已有 35 个年头。

如今，在济宁市有大大小小数不清的髭肉干饭店铺。多年来，崔小保等经营者在油盐酱醋、火候、食材上做足文章，在烹饪上下足功夫，在坚守中创新，让运河美食历久弥新。

“髭肉选料精，必须得是鲜嫩薄膘的五花肉。”崔小保手起刀落，将大块五花肉切成 1 厘米宽、18 厘米长、重约 3 两的长块，随后焯水断生，再放入蒸箱蒸 15 分钟，去掉五花肉中多余的油脂，让肥厚的肉块吃起来不腻。油炸可以锁住肉中的水分，葱姜去腥，白糖添味，本地的黄酱是构筑当地口味的“主心骨”。烹饪时，加入梔子、香叶、草果、小茴香等多种佐料调配而成的料包，提前炒好的糖色以及老母鸡，给髭肉提鲜。一小时的缓慢煨煮，直到肉被煨到糯烂，吸饱了调味料的香与鸡肉

的鲜，髭肉带着诱人的香气出锅。

而此时，汇集了各种香味的卤汤，更是“宝贝”。待汤面泛起细密的“鱼眼泡”（约 80℃），便是下入“髭中豪杰”——狮子头的最佳时机。这狮子头，必选三分肥七分瘦的梅肉（猪肩胛肉），加入香菇末、莲藕末等丰富口感，搅打上劲。在温润的髭汤中慢慢成熟，才能成就外润内紧、弹牙多汁的绝妙口感。

一条京杭大运河，串通南北，连接了济宁与扬州，不过淮扬狮子头，主打清鲜淡雅、软糯可口，而任城的狮子头，更多了几分豪放的气质，浓油赤酱打头，香脆弹牙收尾，入口是豪放的满足，细品有扎实的筋骨，尽显慷慨气度。

不仅狮子头，万物皆可髭。店家还会在髭中加入用豆皮包裹肉馅制成的卷煎、海带、豆腐泡、面筋、剥皮熟鸡蛋、蒲菜头、干豆角等一起卤制。海带结吸收了肉香和卤汁的精华，口感软糯又富有嚼劲；豆腐泡被卤汁灌得满满当当，一口咬下去，汁水四溢；还有鲜嫩的青菜，为整道美食增添了一份清爽。这一髭“大杂烩”，丰俭由人，各取所爱，恰如山东人“有朋自远方来，

不亦乐乎”的包容与好客。

济宁的老运河畔，竹竿巷是最具烟火气的地方之一，也是本地美食聚集地。翻开当地宣传部门编印的《任城街巷美食手册》，夹饼、糁汤、林家湾炖鱼、马大兴糕点、孝全烧鸡等美食不一而足。可“来济宁吃髭肉，‘蹦是味儿’（济宁方言，意为好吃）”的口号以及老一辈人“三天不吃髭肉饭，走路脚底都打漂”的笑谈，足以说明髭肉干饭在济宁美食中的“江湖地位”。

济宁是孔孟之乡，儒家文化浸润千年。“礼”之一字，深深影响着生活的方方面面，饮食自然也不例外。在传统的山东宴席上，“无肉不成席”是基本规矩。整鸡、整鱼、方子肉（大块肘子或红烧肉）、酥肉等大件硬菜，是待客诚意与家底厚实的象征。

髭肉虽源自市井，但其敦厚实在、分量十足的特点，与济宁人待客的豪爽大气、讲究排场的宴饮文化一脉相承。当一碗油亮喷香、颤巍巍的大块髭肉端上来，主人的热情与诚意便不言而喻。此时，爽直压过了一切花哨。

髭肉敦实，米饭管饱。济宁人的信义与温暖，便也在这升腾的烟火气中，代代相传。（宋喜群 李志臣 王琴）