

神州熱點

多年前，一場網絡評選誕生的「全國小炒肉大王」近來在內地引起輿論廣泛關注。此稱號因評選流程缺乏專業菜品核驗，被質疑僅靠參賽照片和視頻贏得「大王」稱號含金量不足。與此同時，內地餐飲業自8月1日起全面清理並撤銷此前頒發的「大師」「名師」及各類「美食地標城市」稱號。「一夜之間再無烹飪大師，也沒了美食之鄉」成為熱話，業內認為，此次清理行動直指餐飲評比商業化、榮譽注水等長期存在的行業頑疾，將倒逼行業重新審視現有評價標準，推動餐飲行業評價體系重構。

●香港文匯報記者 趙一存 北京報道

香港文匯報記者在中國烹飪協會（「中烹協」）官網查詢看到，該協會曾於2020年11月發布《關於舉辦全國小炒肉PK大賽的通知》，定於當年11月9日至12月27日舉辦線上「全國小炒肉PK大賽」，通過網絡形式在全國範圍內徵集具有創意的優秀「小炒肉」作品。這場評選主要依靠線上投票、提交圖文視頻材料完成評比，並未設置線下菜品實操品鑒環節。正因此，網友普遍質疑認為，菜品火候、肉質口感、調味層次等是核心評判標準，僅靠短視頻展示根本無法甄別優劣。不僅如此，店內售價68元（人民幣，下同）、外賣點餐需85元一份的「費大廚辣椒炒肉」被認為相對於其他品牌同產品溢價超兩倍還多。

業內人士透露：交錢就能領稱號

此次事件折射出餐飲行業榮譽評比長期存在的現實問題，也讓社會各界看到各類牌匾、稱號背後的行業亂象。事實上，這起爭議事件並非個例，梳理近年市場情況可以看到，餐飲領域各類榮譽稱號名目繁多，除「全國大王」「烹飪大師」「特色名品」之外，還有「美食之鄉」「美食名城」「餐飲名店」「資深名廚」等各類頭銜、稱號層出不窮，證書更是隨處可見。這些稱號因評價門檻模糊、標準不夠透明，導致商品溢價現象頻發，屢屢引發消費爭議。

一位熟悉協會運作體系的資深人士告訴香港文匯報記者，實際上，很多稱號並非由正規評價體系產出，而是部分社會組織、商業機構推出的評比項目，不少評選門檻極低、流程虛化，甚至「只要交錢便可申領稱號。還有一類是取得頭銜後逐年繳納費用，相當於付費租賃榮譽頭銜用於招攬客流，業內叫作『行業背書』。」

中烹協廢止此前授予相關稱號

香港文匯報記者注意到，中烹協此前亦曾因違規開展評比和認定活動被通報。據民政部2018年通報，2016年1月至2017年11月，中烹協違反《社會組織評比達標表彰活動管理暫行規定》，違規開展評比達標表彰活動並收取費用444.71萬元；2016年至2017年，中烹協違規開展「中華餐飲名店」企業認定項目和「中國菜系之鄉」等區域認定項目並收取費用，違法所得共計94萬餘元。

為落實8月1日起施行的《社會組織評比表彰活動管理辦法》，中烹協日前接連發布兩份公告，集中廢止協會過往全部自行評定的各類餐飲榮譽頭銜。據了解，這份由民政部、中央社會工作部於2026年7月9日聯合出台的管理辦法明確要求，社會組織開展評比表彰，不得向參評對象收取或變相收取費用，嚴禁借評比開展營利活動。

香港文匯報記者看到，中烹協於7月23日和24日分別發布的公告顯示，自公告發布之日起，歷年由該協會評定、頒發的中國烹飪大師（名師）、中國餐飲服務大師（名師）等各類含「大師」「名師」的全部稱號、證書、服裝即刻失效，不再具備行業認定、宣傳背書效力。同時，撤銷協會此前授予的各類「之鄉、之都、美食地標城市」等全部相關稱號，所有稱號即刻廢止，不再具備任何效力。

清理整治非「一刀切」而是糾偏

一夜之間，大批餐飲行業虛浮榮譽全面退場，行業迎來大規模整改浪潮。業內普遍認為，此次清理整治絕非「一刀切」取締所有行業評價，而是行業一次糾偏行動。短期來看會引起行業陣痛，但長期來看則是餐飲行業高質量發展的必然之舉，能夠倒逼餐飲行業回歸菜品本質和服務初心。

昔網選「全國小炒肉大王」事件再引輿論關注 揭「名店」評比注水真相

內地清理餐飲榮譽稱號 倒逼行業回歸菜品本質



▲▲費大廚門店8月底將完成稱號換新，從「全國小炒肉大王」（左）改為「精選黑豬肉，專業大廚炒」（右）。網上圖片



●網友公布在網絡平台的「中國烹飪大師」證書。網上圖片



●去年央視曝光一起假冒美食牌匾案件，圖為售假牌匾店鋪的樣品。網上圖片



●網店定製獎牌牌匾的店鋪提供模板，一塊僅幾十元人民幣。香港文匯報北京傳真

消費者尋找真正美食指南

參考口碑選擇

優先參考本地居民長期口碑與多平台真實食客評價，交叉核驗，避開刷好評、牌匾亮眼但菜品品質不佳的網紅門店

線下實地體驗

進店查看後廚衛生狀況、食材新鮮程度、服務規範度，以實際用餐體驗作為核心判斷依據

甄別線上榜單

審慎看待短視頻、網絡投票評選出的菜品頭銜；優先選取附帶詳細口味描述、實拍圖文的用戶長評

驗官方資質

查看門店食品經營許可證、食品安全量化分級公示，留意監管部門發布的食品安全紅黑榜與違規查處通報

起底「牌匾生意」 網上百元定製「官方認證」

外出旅遊打卡特色美食、挑選就餐門店，長期以來，各類「美食之鄉」「烹飪大師」「全國特菜品」牌匾，是廣大遊客避坑選店的重要參考。長久以來，消費者形成固定消費習慣，普遍將官方、行業協會認證的榮譽招牌作為選店依據。但近年來，餐飲行業各類榮譽稱號氾濫化、商業化、形式化問題日益突出，不少評選脫離菜品本質、淪為營銷噱頭，行業公信力持續走低。

關於在內地引發輿論的「全國小炒肉大王」，香港文匯報記者查詢看到，費大廚品牌最終憑借線上票數斬獲2020年「全國小炒肉大王」稱號並獲官方授牌。據長安街知事公眾號報道，8月9日晚，有顧客在費大廚辣椒炒肉北京朝陽合生匯店看到，該門店宣傳語已經撤下此前使用多年的「全國小炒肉大王」稱號，更換為「精選黑豬肉，專業大廚炒」。10日，該門店負責人向長安街知事（微信ID：Capitalnews）證實了這一消息，並表示，店內標誌性的上菜宣傳語也發生了改變，從原本的「你好，你

好，全國小炒肉大王費大廚辣椒炒肉」，更改為「你好，你好，精選黑豬肉，專業大廚炒」。

評審標準參差 機構真假難辨

香港文匯報記者走訪還發現，很多餐館大廳掛滿「名菜」「名店」「烹飪大師」等各式榮譽牌匾，但頒發主體、評審標準卻參差不齊。一些「地標餐飲」「中華老字號」等獎牌，其頒獎機構在民政系統官網顯示「沒有查詢到數據」，還有部分牌匾上的查詢網站根本無法訪問。

實際上，內地有完整制度約束違規評比行為，中央早在2018年就印發評比表彰管理相關文件，嚴禁未經審批開展冠以「國家」「亞洲」「全球」等字樣的全國性評選。後續負面清單與廣告法亦分別劃定邊界，限制絕對化宣傳用語，但依託賽事頭銜包裝宣傳的漏洞長期存在。

那麼，這些注水牌匾從何而來？香港文匯報記者採訪發現，在網絡搜索「餐飲店獎牌定製」，立即

會出現多個提供相關服務的店鋪。賣家做好諸如「省級非物質文化遺產」「中華風味名小吃」「中華餐飲名店」等獎牌的案例模板，買家只需提供文字內容並選擇尺寸、牌匾材質、製作工藝等必備要求即可，一般「定製需求確認後48小時內發貨」，價格在幾十元到百餘元不等。香港文匯報記者聯繫其中一家店鋪，提供「河南胡辣湯地標品牌 河南省文旅廳頒發」，對方表示完全沒問題，只強調「我們的牌匾只做裝飾使用，不具備任何法律效力，擺在店裏完全沒問題。」而按照記者要求，一塊正常尺寸的胡桃木實木雕刻上色牌匾只需128元人民幣，這還是「因材質價格偏貴」。

針對亂象，內地監管部門此番重拳出擊，然而香港文匯報記者採訪發現，「頭銜內卷」並非餐飲行業獨有，醫美、茶葉、建築等多個領域均充斥各類注水名號，無序氾濫的虛假獎牌帶來的浮躁風氣，正成為內地多個行業亟待治理的頑疾。

●香港文匯報記者 趙一存 北京報道

讓「頭銜內卷」轉向「服務競爭」

專家解讀

針對餐飲業「頭銜內卷」與「假獎牌」亂象，政府法律顧問與行政法專家、廣東風采新紀元律師事務所主任賀國帥認為，治理此類亂象需明晰監管邊界，斬斷灰色產業鏈。他指出，明晰監管邊界是破局關鍵，行業協會應回歸服務本位，嚴禁將頭銜異化為利益交換籌碼。民政部門需嚴格把關行業協會換屆與評比表彰，嚴禁收費評優，而市場監管部門則應聚焦市場端，對虛假宣傳、消費欺詐行為精準執法，形成監管合力。

新近實施的《社會組織評比表彰活動管理辦法》大幅收緊行業評比監管紅線，嚴禁社會組織借評比收取費用，也對脫離線下實物核驗、純線上投票的輕量化評選劃定了合規邊界。對此，賀國帥表示，這一規則旨在整治行業評比亂象，新

斷灰色利益鏈，讓榮譽重新具備應有的專業性與權威性。在他看來，新規正式將流量化、商業化的餐飲評選納入剛性監管範疇，這意味着付費購頭銜、僅憑網絡投票評判菜品水準的行業模式，徹底失去「合規」生存空間。

徹底剝離社會組織功利屬性

對於新措如何落地實施，賀國帥認為，應進行全鏈條打擊，建立跨部門信息共享機制，對涉嫌非法社會組織的製售機構依法取締，從源頭切斷供給。同時，強化網絡交易平台責任，要求電商平台對「榮譽牌匾定製」等關鍵詞進行屏蔽與巡查，阻斷線上交易渠道。此外，還須暢通社會監督與舉報機制，鼓勵公眾與媒體曝光。

內地知名民法律師華挺則強調，行業協會的生命

力在於服務質量而非頭銜數量，唯有通過嚴格的制度約束與常態化監管，徹底剝離社會組織的功利屬性，才能引導行業從「頭銜內卷」轉向「服務競爭」，推動餐飲業健康規範發展。他還表示，應建立由政府、協會、媒體、消費者共同參與的多元化評價機制，利用大數據等技術手段，讓菜品品質、傳承實績和群眾口碑成為主要標準。

針對虛假獎牌製售方，業內明確其應承擔多重法律責任。華挺表示，製售偽造官方榮譽牌匾、假借非法社會組織名義授牌牟利，違規主體將被民政、市監部門行政處罰；情節嚴重、牟利數額較大的，還將觸及刑事法律規定。同時，明知商家用於虛假宣傳仍提供獎牌的製售方，構成共同侵權，需承擔連帶民事賠償責任。

●香港文匯報記者 趙一存 北京報道

「白海豚」將深入內陸 多地嚴陣以待

香港文匯報訊（記者 王珏 北京報道）近期，受今年第13號颱風「白海豚」影響，內地多地遭遇強風雨天氣，國家防總、應急管理部、自然資源部等多部門密集會商研判，分級啟動應急響應，統籌做好颱風防禦與地質災害防範各項工作。

國家撥2億元支持浙江災後應急恢復

未來三天，受颱風「白海豚」影響，湖北中部、山東、河北中南部、河南等地有暴雨或大暴雨，局地有特大暴雨，山洪和地質災害、中小河流洪水等風險較高。中央氣象台8月10日繼續發布暴雨橙色

預警。

因應情況，國家多部門全力築牢防災安全防線。根據《國家防汛抗旱應急預案》及有關規定，國家防總、應急管理部於8月10日8時針對湖北、山東啟動防汛四級應急響應，15時針對河北、河南啟動防汛四級應急響應。同日，自然資源部對河北、河南、湖北啟動地質災害防禦IV級響應，應急管理部亦針對河北、河南、湖北啟動地質災害四級應急響應。此外，國家海洋預報台8月10日16時發布風暴潮黃色和海浪藍色警報，根據《海洋災害應急預案》規定，自然資源部針對河北、遼寧和山東啟動

海洋災害四級應急響應。

同時，國家防減救災委、應急管理部針對「白海豚」對浙江省造成的嚴重影響，啟動國家四級救災應急響應，派出救災工作組赴災區實地查看災情，指導協助地方做好災情統計核實、群眾安置救助、基本生活保障等救災救助工作。國家發展改革委緊急安排中央預算內投資2億元，支持浙江省做好颱風災害災後應急恢復。

8月10日，財政部、應急管理部緊急預撥1.8億元中央自然災害救災資金，其中：一是預撥1.2億元，支持江蘇、浙江、安徽、福建、江西五省做好防汛

防颱風應急搶險救災工作；二是預撥0.6億元，支持內蒙古、新疆、新疆生產建設兵團開展抗旱救災工作。

據中央氣象台監測，颱風「白海豚」9日已在浙江沿海兩次登陸，現已減弱為熱帶風暴級，預計將以每小時15至20公里的速度向西北方向移動，強度逐漸減弱。但其殘餘環流水汽充沛，還將與北方冷渦疊加，給黃淮、華北多地帶來持續性強降雨。浙江、上海、江蘇、安徽、湖北、山東、河南、河北等地先後出現暴雨、大暴雨，局地特大暴雨，中小河流洪水、山洪地質災害、城市內澇風險凸顯。氣象部門預報顯示，未來二十四小時，東海、長江口及東部沿海仍有6至9級陣風，強降雨帶將自東南向西北推進。