

北京早餐格局出现新变化

“您吃了吗?”老北京人早上见面的招牌式问候,如今有了更丰富的答案。随着越来越多的便民网点在社区周边出现,有限的早餐时间不再纠结吃还是不吃,而是去吃哪一家;匆匆忙忙的上班族也有了更多的选择,西式快餐、中式快餐还有外卖,无论哪一种方式都能简单快速填饱早上的胃,开启活力满满的一天。记者调查发现,目前中式品牌餐饮店早餐、西式连锁快餐店早餐、便利店早餐成为北京主流的三大早餐渠道,不同渠道的就餐主流人群也各不相同。早餐价格从几元到二十几元不等,覆盖了居民、学生、上班族等大部分人群的需求。

家门口吃到品牌早餐

位于西三环的莲怡园小区底商最近焕然一新,原来老旧的地下菜市场改造为生鲜超市,超市周边的餐饮店也顺势升级为连锁品牌门店,马兰拉面 and 老家肉饼开始成为莲怡园小区居民新的就餐场所,尤其是早上7点多,下楼吃早餐的居民经常要在不大的门店里排队,还有不少人拿着小锅带饭回家吃。以老家肉饼为例,早上提供的包子、油条、豆浆、豆腐脑、小米粥等,都是常见的北方早餐种类,颇受附近居民的欢迎。在此之前,要想吃到品牌早餐,需要穿过三四个红绿灯去一公里之外的庆丰包子铺,否则只能在周边杂乱的早点摊儿上解决,但是随着疏解整治的推进,早点摊贩也逐渐消失不见。

对于老北京来说,每天早上去护国寺小吃来一碗豆汁已经成为习惯,这里既有老北京风味的传统美食,如豆汁、焦圈、面茶、豌豆黄、老北京爆肚等,也有经典早餐,八宝粥、豆腐脑、油条等。豆汁4元、焦圈1元、面茶3元、小肉饼5元,价格亲民,环境敞亮,在店里吃一顿舒心的早餐已经成为附近居民每天的固定作息。北京商报记者在护国寺小吃(小黄庄店)店内发现,店内就餐和购买早餐的消费者大多数是中老年人,并且这种老字号门店深受北京当地人喜爱。

在年轻居民更多的炫特嘉园社区,地图显示,距离小区717米有嘉和一品粥连锁门店,年轻人的早餐包容性高,但要求也高,嘉和一品在今年6月初推出了“自助营养早餐”,每位顾客只需花费15元,就可以享受30



余种早餐产品。有符合老北京人口味的糊塌子、煎饺、豆浆、油条、豆腐脑等,也有符合健身达人和养生人士喜爱的红薯、山药、玉米等粗粮,年轻人喜欢的鸡蛋、牛奶、面包也位列其中。嘉和一品方面在“自助营养早餐”推出时曾表示,之前,消费者来嘉和一品吃早餐排队点餐、结账的时间就要超过一分半左右,有的消费者在点餐过程中还要纠结不同种类搭配的价格差异,导致很多消费者反映早餐时间排队过长。而现在,自助早餐的模式可以减少消费者点餐的时间,消费者只需15元就能随便选择30余种早餐产品。

上班路上买品质早餐

护国寺小吃小黄庄店旁边是一家7-11便利店,每天早上,当护国寺小吃店内的顾客在悠闲地享用豆汁和焦圈时,7-11店内则是另一番场景,附近的上

班族快速地从货架上拿走三明治、牛奶、面包,或者从收银台旁边的制作窗口将一碗包装好的热粥和包子放到盘子里,快速走向收银台,记者观察发现,在早高峰时期,早餐购物者最快一分钟就可以结账走人。7-11是附近三川商务园、易亨大厦等写字楼白领的早餐根据地。

7-11的普通便当,根据配料不同价格也不一,像金枪鱼蛋黄酱便当9.5元,照烧鸡肉板烧猪肉便当18.8元,酱肉大包3.8元,玉米4元。相比连锁餐饮门店,价格稍高,但优点突出,容易外带,品类时常更新,口感标准化程度高,并且有传统早餐店没有的咖啡,更重要的是,随着便利店布局越来越密集,便利店早餐的获取便捷度越来越高,理所当然地成为上班族的首选。在写字楼密集的中关村,早上打卡便利店成为白领们的统一动作。

以苏州街周边为例,沿着苏州街一路向北,你可能会进入全

北京便利店最密集的区域,在不到1000米的街道上,分布着两家7-11、两家罗森、一家全时、一家邻家、三家便利蜂,最近这里又新开一家便利店“超市发罗森”。2018年初,北京的连锁便利店数量为1500家左右。今年1-6月,新建便利店(社区超市)242个,按照规划,2020年,北京中心城区的连锁便利店数量将达到2000家以上,实现中心城区社区全覆盖,24小时便利店占比达到50%以上。

KFC、麦当劳也是白领们解决早餐的另外一个重要场景,一杯豆浆10元起、油条每份6元、培根炒双蛋堡14元起,早餐全餐系列22元、26元不等,价格比便利店更高,但有餐桌、椅子和干净的环境,为那些不方便在办公室吃早餐的白领提供了就餐解决方案。对于写字楼商圈来说,便利店、KFC等只是早餐角色之一,更多的是混合中西式不同餐饮品牌,如现代城SOHO周边分

别设立了全时、永和大王、星巴克、麦多馅饼等能够提供早餐的便利店以及连锁店,这些店铺都位于写字楼底商,距离通常几十米,在周边工作的群体可以方便地享用早餐或者购买早餐。

坐等O2O上门送早餐

从2002年早餐工程启动以来,北京早餐这个巨大的刚需市场在政府引导和市场竞争下迅速变化。在固定网点之外,O2O席卷一切,早餐也不例外,在App上点餐下单,坐等外卖送到家是早餐的新形式。

据记者了解,嘉和一品为针对对不同消费者的需求,提供到店自提以及早餐外卖服务。以炫特嘉园社区为例,通过外卖平台,我们可以看到,距离279米有一家每日优鲜,距离372米有一家私人早餐门店唐记早餐,距离717米设有嘉和一品粥连锁门店,配送时间均为30分钟,消费者可以方便地提前订购早餐,送货上门。上班族的早餐除了可以在公司附近门店、上班旅途中解决外,还可以选择提前预订早餐外卖,到达后便可取餐享用,在现代城SOHO上班的张女士告诉记者,距离写字楼不到100米处有一家肯德基,每天上班提前订好早餐,到达后便可取到早餐,或者直接在门店取餐也很方便。

除了早餐市场的主力军——快餐品牌之外,早餐市场上也出现了火锅品牌的身影。唇辣号就已经开始依托已有门店开始布局早餐市场,并且在外卖平台上开出了“唇辣号早餐店”,鲜肉小馄饨、胡辣汤、小笼包、蒸饺、小米粥、豆浆等常见家常早餐品种在外卖平台上评分颇高。(北京商报)

遗传发育所等发布中国大豆基因组

大豆是重要的粮食经济作物,为人类提供了主要的油料和蛋白资源。大豆起源于中国,古称“菽”,约在5000年前由其野生种驯化而来,随后广泛传播于世界各地。大豆在引种和改良过程中产生了遗传瓶颈效应,使来自不同主产区的大豆品种间具有显著的遗传变异。目前,我们广泛采用的大豆参考基因组来源于美国品种“Williams 82”(Glycine_max_v2.0)。该单一品种的基因组并不能完全代表所有大豆的遗传变异,特别是和美国地理距离遥远具有明显遗传变异的亚洲品种。此外,功能研究发现该基因组存在多处组装错误,影响了功能基因的定位挖掘。

中国科学院遗传与发育生物学研究所联合中国科学技术大学、江苏省农业科学院种质资源与生物技术研究所、北京贝瑞和康生物技术有限公司等综合运用单分子实时测序(SMRT)、单分子光学图谱(optical mapping)和高通量染色体构象捕获技术(Hi-C),对中国国审大豆品种“中黄13”的基因组(Gmax_ZH13)进行从头组装,最终得到1.025 Gb的基因组序列,包含20条染色体和1条叶绿体。该基因组Contig N50为3.46 Mb, Scaffold N50为51.87 Mb,是目前连续性最好的植物基因组之一。进一步分析表明,Gmax_ZH13和Williams 82基因组之间存在着大量的遗传变异,包括1404个易位

事件、161个倒位事件、1233个倒位易位事件,以及在Gmax_ZH13中出现的505506个小插入/缺失(1-99 bp)和17409个大插入/缺失(≥ 100 bp)。

该研究整合大量转录组数据为Gmax_ZH13基因注释基因构建了一个完整的基因共表达网络。通过已报道控制大豆开花时间的基因与新定位的QTL或GWAS区间内候选基因的共表达关系,对新定位区间内控制该性状的基因进行更精确地筛选,得到26个可能控制大豆开花时间的基因,并利用自然群体遗传变异和表型差异的关联对其中部分基因进行验证,为重要农艺性状基因的挖掘提供了新思路。Gmax_ZH13基因

组的发表为大豆基础研究提供了重要资源,为国产优异大豆品种的培育奠定了基础。相关研究于7月27日以封面文章形式在线发表于Science China Life Science,题目为De novo assembly of a Chinese soybean genome。遗传发育所研究员田志喜课题组博士申妍婷为论文第一作者,田志喜为通讯作者,中国科大教授马世嵩、江苏农科院种质资源与生物技术研究所研究员杜建厂为共同通讯作者。该研究得到国家自然科学基金、中国科学院战略性先导科技专项(A类)、植物细胞与染色体工程国家重点实验室项目的资助。

(中科院)