

美食街重现排队等位 商圈客流攀升也热闹起来 京城夜经济重新燃起来



本报讯 鹿杨 杨天悦 夏骅 夏夜微风拂过,三五好友举杯,夜幕下,京城的烟火气又重新“燃”起来了。近日,探访本市各大商圈夜间经营状况,发现随着本轮疫情逐渐扫尾清零,夜经济也在逐渐升温。到深夜食堂享用特色小吃,携家带口到渐渐热闹起来的商业街区逛逛,成为市民暑热中减压放松的方式。

华熙LIVE

就餐高峰排号俩小时

“前面还有50桌,预计要等两个小时。”在华熙LIVE商圈一家烤肉店门口,服务员对前来排队的顾客说道。

上周六晚上7点,华熙LIVE人来人往,几乎每个餐厅门口都坐着一排等位的食客。“A51请您用餐”“B30请您用餐”此起彼伏的叫号声不间断地在街区响起。前来和朋友聚餐的马女士说:“今天好热闹,特地早早来了,没想到还要等位!”

相比堂食刚刚恢复的日子,各家餐厅的上座率已明显提升。不过这里的防疫要求并没有放松,服务员在门口仔细核验着进店人员的健康码。

妙趣街上的特色商铺也吸引很多年轻人慢悠悠闲逛。随机进入一家首饰店,店里琳琅满目的银饰品让人眼花缭乱,六七名顾客正仔细挑选着耳钉、戒指、项链等。

在街区喷泉广场,不少小朋友开心地穿梭在喷泉里,即使衣服被淋湿也不舍得离开,一旁的年轻父母则微笑着给孩子拍下一张张照片。

华贸17街

小而美店面吸引市民打卡

上周六晚,CBD商圈新开业的“华贸17街”也迎来不少前来打卡的消费者。这个深夜食堂位于华贸商业街东段17号商务楼地下一层,由9家小而美的餐饮品牌构成,包括日式居酒屋、串烧小酒馆、韩国简餐、威士忌酒吧、红酒吧等。

在一家日式拉面馆里,三四拨年轻消费者正在店内隔桌就餐,工作人员说:“目前营业到晚上10点,后续可能会营业到凌晨两三点。”走廊尽头的墨西哥餐厅里,厨师们正在名厨档口忙着制作美食,香气飘过半条小街。一家酒吧门口,几名年轻人正在查看酒单,“虽然这小店面积不大,感觉还挺有格调的。”

相距四五公里的世贸天阶则更加热闹。在南街和北街之间的露天场地里,不少食客在户外啤酒花园里大快朵颐,旁边的旋转木马和小火车上,不时传来小朋友们的欢声笑语。南街街角处一家轻食店外,户外就餐区也有四五桌食客散落就座,伴着晚风享受美食。

合生汇

夜间就餐市民络绎不绝

7月2日,扫码、测温进入合生汇商场,来到位于商场地下的21街区。晚上8点半了,前来就餐的市民依旧络绎

不绝。

一家主打东北菜的餐厅店外,六七个客人正在等待叫号。“现在疫情得到了控制,出来吃饭的人越来越多,这周店里的人流量都挺大。”店员介绍说,如果现在取号的话需要等待25分钟左右。在21街区地下一层和地下二层逛上一圈,发现每家餐厅几乎都座无虚席,有的餐厅还把桌子加在了店外。

路过一家甜品店,发现此时橱窗里的甜品和面包已经所剩无几。“今天人特别多,现在就剩这五六样了,您看看有没有喜欢的。”店员招呼道。

合生汇商场里也热闹非凡,很多顾客手里拎着大小好几个购物袋。一家女装店门口,等待进店的顾客甚至排起了长队。“我是在门口排了5分钟的队才进来的,进来之前要严格扫健康宝,虽说有点不方便,但是为了大家的安全可以理解。”市民肖女士说,今天是她自这轮疫情发生以来第一次逛商场,她感慨道:“正常的生活终于又回来了!”

■相关链接

CBD再添一处深夜食堂

本报讯 朱松梅 近日,CBD区域的“华贸17街”正式运营,9家小而美的商户开张,运营时间持续至零时左右。

这条小街位于东四环大望路,因地处华贸商业街17号楼而得名。9家餐厅中包括日式居酒屋、韩式简餐、墨西哥餐厅等,风格不同,但共同的主题是“欢聚”。

“这里原本也是商业空间,我们散租出去的,现在统一收回后做深夜食堂,引入了小而美的餐饮品牌。”运营方负责人介绍,刚开业这段时间营业至零时,今后看消费者的需要,也有可能再延时。

北京CBD是全球一流的商务中心区,也是本市排名首位的商圈。知

名企业聚集带来巨大消费需求,就拿大望路周边来说,200多家跨国公司和知名企业落户。晚归的企业员工需要汤汤水水驱散疲惫,再踏上回家的路;购物的市民也可以随便逛逛,与朋友欢聚。

与华贸17街相距约百米的大望路地铁站,是地铁14号线商业带的重要节点。朝阳区相关负责人介绍,14号线商业带南至合生汇,向北经过华贸购物中心、蓝色港湾、颐堤港、望京小街等十余座商场,涉及沿线7座地铁站,是京城最繁华的商业带。为鼓励发展夜间经济,朝阳区政府与交通部门协调,从4月底开始,14号线每周五、周六末班车双向延长运营。

“液体水果”怎样吃 听专家怎么说

炎热的夏天,一杯清凉沁爽的冰镇果汁是很多年轻人贪恋的“解暑神器”,甚至有人把果汁当成了水果和水的替代品。喝果汁,这样的打开方式靠谱吗?快来听听专家怎么说。

能喝的水果能否当水喝

市面上的果汁种类繁多,外包装艳丽养眼、口感百变多样。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授宋弋表示,根据国家标准《果蔬汁类及其饮料》(GB/T 31121—2014)规定,果蔬汁类及其饮料可以分为三类:

第一类是浓缩果蔬汁(浆),是水果、蔬菜原料以物理方法制取的果汁、蔬菜汁,采用浓缩除去一定量水分的制品。第二类是果蔬汁(浆),是以水果或蔬菜为原料,采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品;或是在浓缩果蔬汁(浆)中重新加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。第三类是果蔬汁浆类饮料,是以浓缩果蔬汁和水为原料制成的饮品。

其实,无论哪种果汁,水分都是必不可少的存在。然而,在现实生活中,有些人习惯把甜甜的果汁当作“补水神器”,完全冷落甚至抛开没颜值没滋味的白开水。宋弋提醒说,这样的做法并不可取。把果汁当水喝或者长期喝果汁而不饮水,不利于身体的正常新陈代谢,因此,果汁不能代替白开水。果汁饮用,不宜过多。

以果汁代替水果不可取

果蔬汁是蔬菜水果的“华美变身”。有些消费者甚至因此认为,果蔬汁特别是标称含量100%的果汁美味营养,又省却了麻烦的清洗、削皮、咀嚼等过程,因此完全可以当成是水果蔬菜的“升级换代”产品来食用。

宋弋解释说,水果榨汁过程中,会导致维生素等活性成分的损失,也会有一部分膳食纤维损失掉。而膳食纤维也是人体必需的营养物质,可以影响肠道蠕动,降低肠道中的有毒物质。因此,以果汁代替水果并不可取。

贮藏细节莫忽视

不同加工方式、不同种类的果蔬汁营养成分和口感存在较大差异,消费者可以按需选择。如何与“品性”不同的果汁“和谐相处”,宋弋建议消费者留意以下细节:

第一,现(鲜)榨果蔬汁不宜存放过久,建议现榨现饮。第二,果蔬汁饮料会标示其中原果汁的含量比例,这个比例的数值越高,添加的原果汁含量越高。如果相较口感,更注重果汁饮品的“果含量”,应仔细阅读营养成分表。第三,正确认识鲜榨果汁和复原果汁的差异。目前,采用浓缩果汁进行加水还原制作纯果汁,是国际通用的安全的加工工艺,具有便于保存和运输、降低成本、延长产品保质期等多方面的优势。

不论哪种果蔬汁,开封后都应尽快饮用。如需贮藏,应置于冰箱冷藏室内并在48小时内饮用完,以避免期间致病微生物污染对人体健康产生危害。

(李建)