



## 赋能北京小吃产业高质量提升 北京消费季小吃文化节启动

近日,2023北京消费季春歌京点小吃文化节在北京市丰台区万丰小吃城启动。首批“百姓日常喜爱的北京小吃”正式发布,包括艾窝窝、豆汁、卤煮、爆肚、面茶和豌豆黄等32种极具京味儿特色的小吃位列其中。小吃节活动通过小吃美食快闪、小吃活动发布、小吃文化传播、小吃绝技传承及小吃产业赋能等内容,为春分时节人们“踏青季、品小吃、吃春菜”提供新选择。

活动由北京市商务局主办,北京烹饪协会、西城区老北京传统小吃延续发展协会承办,北京老字号协会、北京商报社、丰台区餐饮住宿服务行业协会、美团、燕京啤酒集团协办。活动将从3月22日一直持续至4月16日。

当天,来自正阳门饭庄、翔达南来顺、东来顺、护国寺小吃、锦芳小吃、都一处、茶汤李、全聚德中轴食礼、仿膳、老门框爆肚、鸭儿李记、年记、三元梅园、盒马鲜生和老天桥砂板糖等16家品牌企业通过快闪方式,推介百余种小吃美食,并由星厨达人夏天、行业专家等共同直播发布。

### 赋能小吃产业高质量提升

在当天活动中,北京烹饪协会会长云程发布了小吃节内容。行业协会、小吃专家和餐饮企业负责人联合发出《弘扬北京小吃文化、赋能北京小吃产业高质量发展倡议》(以下简称《倡议》)。《倡议》提出:立足传承守正,努力保持北京小吃原汁原味;立足文化底蕴,努力锻造北京小吃知名品牌;立足交流传播,努力讲好北京小吃的故事;立足创新发展,努力做强做大北京小吃产业。将通过加强北京小吃国际、国内交流互鉴,深度打造北京小吃核心驱动力,倡导名师带徒传承计划,技艺交流、品牌传播、标准制定、理论研究等举措,进一步赋能北京小吃产业高质量提升。

### 打卡“首批百姓日常喜爱的北京小吃”

一餐一饭,彰显节俭朴素的优良作风。北京是历史悠久的古都,作为首善之区和国际消费中心城市代表,天下美食云集于此。在这里,极具特色的京味儿小吃,是很多人终生难忘的味道,更是游子们剪不断的“乡愁”。北京小吃历史悠久,种类繁多,用料考究,蕴含了浓郁的京味传统文化。在2023北京消费季春歌京点小吃文化节活动上,首批“百姓日常喜爱的北京小吃”发布。北京烹饪协会相关负责人表示,首批“百姓日常喜爱的北京小吃”中共包含北京小吃32种,未来还将继续发布,逐渐完善。首批“百姓日常喜爱的北京小吃”共选取了数十个小吃餐饮品牌企业销量较好的小吃美食,这其中,凝聚了无数美食爱好者对京点小吃的热爱与推崇。“将北京小吃推荐给消费者,希望借2023北京消费季春歌京点小吃文化节活动,弘扬京味文化之魂,彰显餐饮人热情好客之道,同时也希望北京小吃可以守正创新、擦亮北京美食名片、扩大餐饮百业介质的作用。”

### 匠心擦亮金字招牌 坚守原汁原味

小吃的传承发展,离不开一代又一代的匠人匠心的传承。在活动现场,北京小吃专家陈连生正式收徒。据了解,4位新收徒弟来自于翔达南来顺饭庄,南来顺多年来坚守“老味道”传承,丰富了北京多元化餐饮风格,陈连生老先生曾任南来顺企业的负责人,为企业品牌发展与传承培养了多位优秀人才,为京味小吃文化传承提供技术支持和人才保障。近年来,在京味文化的复兴与推广方面,以翔达南来顺、护国寺小吃、锦芳小吃、都一处等为代表的龙头企业,挑选了一批喜爱小吃的年轻人作为培养对象,培养京味小吃烹饪复合型高级人才。通过研究京味小吃文化产业相关课题、组织开展京味小吃技术培训等手段,为京味小吃文化传承提供技术支持和人才保障。

小吃节活动邀请了中国面点大师王志强先生、老北京烧饼制作技艺非遗传承人冯怀申先生等多位行业专家,传播北京小吃文化,教授老北

京烧饼制作技艺非遗绝技。启动发布活动现场,都一处、锦芳小吃、护国寺小吃、南来顺、茶汤李等小吃技艺传承人带来了精彩的绝活演绎。活动还邀请了小吃文化进校园的食育项目展示,以及文化拾“遗”项目打造的名师进名店,名店进名园,非遗大师讲故事等食育系列课程,依托中华优秀传统文化、非遗小吃精湛技艺,为饮食文化与食育教育搭建双向赋能平台。

### 小吃节适逢踏青季“鲜”气满满春意盎然

小吃节期间,北京市代表餐饮企业,以小吃为龙头,推出“春季吃春菜”“小吃新品”“春味鲜食”等春意盎然的各式营销活动,吸引广大食客。

今年迎来120周年的东来顺北京12家直营门店联合武汉区域直营门店推出“粉一城一花的浪漫之约”系列活动,并上线限定版“润心奶冻”和“花开朵朵糕点”,北京11家直营门店通用的268元“春日匠心三至四人餐”包括七荤六素,让食客大饱口福,真真切切感受地道老北京铜锅涮肉的魅力。万丰小吃城也被誉为“小吃博物馆”,万丰大戏楼、老北京四合院的场景让人沉浸感十足,与万丰小吃城同属一家的正阳门饭庄推出了中式婚宴接待服务,以国风国潮吸引众多消费者打卡。老门框爆肚的“网红”爆肚和清真甜点小吃在小吃节期间均推出优惠价,经典涮肉双人餐也非常经典实惠。百年老店都一处的烧麦除了传统味道,还最新推出了适合春季食用的春笋烧麦、荠菜烧麦和香椿摊鸡蛋,美味的同时兼顾了营养、健康和时令。被京城百姓推崇的老天桥砂板糖可以说是传统的“口香糖”,有助于止咳、化痰、润喉、开胃,十分适合春天食用。

全聚德中轴食礼以时尚国潮京点助力北京中轴线饮食文化传播,作为品牌首店,近期在大众点评推出了多款京式下午茶套餐。护国寺小吃推出的新品小吃“彩虹驴打滚”,一个驴打滚就包含了有紫薯、豆沙、山楂、牛油果四种复合口味,软糯香甜,侧面看五种颜色搭配十分漂亮。牛街年记推出的酱牛肉、牛蹄筋、咯吱盒、鲜奶核桃酥、豆汁儿、麻豆腐等多种特色美食,这些好味道除了可以在线下购买,还登陆了线上平台,老字号的正宗产品通过数字化赋能走出了牛街。鸭儿李记近两年持续发力新店布局,以涮肉馆和外卖档口深耕服务社区百姓。活动期间,顾客至三元梅园活动门店现金消费满49元就有机会获赠原味宫廷奶酪1份。

除了“土生土长”的京味小吃,春天踏青赏花的“必备”点心青团也在本次小吃节上亮相。翔达南来顺的新品青团已经在线下门店推出,盒马鲜生的7种不同口味的现蒸青团,除了笋干菜、咸蛋黄流心爆珠等6种经典款,还和满小饱合作了肥汁米线青团,与敦煌·安佳跨界联名的青稞奶酪青团,形似元宵的mini版小青团。同时,青团蛋糕、艾草蛋糕青团衍生品等也在网络走红。

据悉,小吃节还将联动祥龙博瑞汽车大集,组织品牌餐饮,于4月15日至16日走进城南138汽车文化产业园,服务广大车友粉丝。(李国梁)

## “食在门头沟”餐饮类 特色小店专题榜单发布

本报讯 王萍 近日,从北京市餐饮行业协会获悉,“食在门头沟”餐饮类特色小店专题榜单正式发布。新新包子、百花人家、新桥炸鸡、老王烧烤、亮子火锅等10家特色餐饮小店上榜。

榜单由北京市门头沟区商务局指导,北京市餐饮行业协会、门头沟区融媒体中心联合发布,遴选了一批口感与工艺并存、经典与特色兼备、人气与热度双高的门头沟美食,榜单中既有彰显精湛烹饪技艺的代表性门头沟区域美食,又有充满市井烟火气息的街头特色小吃;既有独具情怀与特色的地方美味,又有人气满满的新晋“网红”。

据了解,本次评选活动自2022年9月正式启动,经过征集报名、资质审查、网络投票、专业评审四个阶段,历时7个月正式出炉,最终,新新包子、新桥炸鸡、亮子火锅、四季大盘、古城牛肉面、蹭饭食代、清真羊添福、老王烧烤、百花人家、王平马家酱肉10家餐饮入选“食在门头沟”特色小店。

北京市餐饮行业协会相关负责人表示,此次入选的10家特色小店各具特色,在门头沟区域可谓家喻户晓,几十年如一日的坚持本真,展现了门头沟区独特的餐饮文化。北京市门头沟区商务局相关负责人表示,希望能够通过活动深入挖掘本地商业特点,激发餐饮市场消费潜力,进一步将本地特色美食推广出去,打造一批网红打卡新地标,满足市民多样化的消费需求,吸引更多游客来门头沟赏美景、品文化、尝美食、住小院。

## 老字号北京稻香村 零号店将开新店

本报讯 杨天悦 火遍社交平台的“网红”老字号北京稻香村零号店要开新店了。近日,以二十四节气为主题的新零号店“廿四节气馆”正式开业,预计将缓解东四零号店首店的排队状况。

这家新店位于朝外市场街,新颖别致的风格已经吸引周边市民前来探店。走进店内,天花板上一整片深蓝色的星空图荧光闪烁。透过木质的复古窗框,动画演绎的春季节气生动活泼。旁边一座小石桥模型成了热门“打卡”点,店里还贴心地为市民游客备好了糖葫芦、风车、拨浪鼓等颇具京味儿特色的拍照小道具。

再向前走,镶嵌在红色墙面上的展示橱窗里,木制糕点模具上也演绎着生动的春季图景,立春负冰而上的小鱼、惊蛰桃花簇拥的黄鹂,展示出相应节气的物候特点。

新店的点心同样是手工制作现烤现卖,除了延续零号店人气颇高的爆浆牛舌、眉毛肉饺等特色糕点外,还新增了炸制糕点。传统一品烧饼推陈出新,将浓香枣泥包裹进芝麻外皮;包裹着酥脆糕点皮的蒜肠透出浓浓的京味儿特色;春夏季应景儿的玉兰酥和荷花酥则随着现场炸制逐渐绽放。透过明亮的操作间,消费者可以一窥传统手作中式糕点的精妙。