

近日,第七届中国京菜美食文化节拉开帷幕,400多家京菜企业将集中推出京菜风味美食展、京菜技艺展演、京菜美食之旅、京菜产业研修体验等活动。据了解,本届京菜美食文化节期间,将面向全市餐饮企业发布第三批中国京菜名店、名菜、名厨征集,编制50个左右的中国京菜名菜团标,还将继续组织开展“北京年份餐厅榜”“神州美味大全榜”榜单发布。



全聚德在第七届中国京菜节开幕式上进行“盛世牡丹”烤鸭技艺展示。

第七届中国京菜美食开幕

第三批京菜名店名菜名厨征集启动

超20个餐饮品牌展台
集中亮相新工体

本届京菜美食节由市商务局主办,北京烹饪协会、北京交通广播中心、北京音乐广播中心承办,美团、燕京啤酒集团协办。在开幕式上,都一处烧麦制作技艺第八代传承人、全聚德萌宝星厨、汇贤府厨师团队以及丰台职业教育中心的师生等京菜青年工匠进行了技艺绝活展演,同时对125位“全国第二届职业技能大赛国赛精选项目中餐烹饪、餐厅服务北京选拔赛”的获奖选手及16家优秀组织单位进行了表彰。

5月26日至28日,东来顺、胡大、紫光园等20多个餐饮品牌展台将与车展、乐队演出共同亮相新工体,新工体也化身为“京味儿美食荟萃地”。传统京菜招牌烤鸭、烧麦、爆肚,京味特色小吃糖火烧、豌豆黄、豆汁、茶汤,清真美食炸松肉、酱牛肉、糕点……北京美食精粹将进行集中展示。除了传统京菜产品,很多餐饮企业还创新了招牌美食,例如大董推出芝士烤鸭卷,胡大饭馆推出小龙虾煎饺、小龙虾饭卷等,满足消费者“逛车展、品美食”的多样化需求。

本届美食文化节期间,紫光园、嘉和一品、东来顺等京菜企业将联合推出“全民打卡·中国京菜美食之旅”活动。为持续推广中国京菜文化,还将组织“京菜产业研修体验活动”,联动专业学院、品质餐厅、行业专家、名厨达人、线上平台、上下游机构,组织餐饮企业开展京菜产业专题研修班、新京菜品牌交流推介、京菜新菜品研发实践,提高京菜美食知名度和北京餐饮名片认可度。

将打造一批京菜
名店、名菜、名厨

北京市商务局党组成员、副局长郭文杰在致辞中表示,今年1—4月,全市餐饮收入424亿元,同比增长19.9%,其中4月餐饮收入112.4亿元,同比增长41.8%,4月单月及1—4月累计收入均超过2019年同期水平。今年一季度,全市新设餐饮单位5854家,同比增长17.36%;截至4月底,全市餐饮服务单位达到11.9万家,市场规模不断扩大。

郭文杰表示,京菜有着深厚的文化内涵和底蕴,是“京味儿”文化的重要代表。如今,京菜已不仅仅局限于老字号企业,一批新京菜企业正在脱颖而出,逐步引领京菜创新发展。“2021年,国务院批准北京成为首批培育建设国际消费中心城市,明确了‘一城、一都、一地、两标杆、四名片’发展目标,其中‘一都’指的就是打造荟萃全球风味的国际美食之都,是国际消费中心城市建设的重要内容,而京菜文化恰恰是国际美食之都建设的重要组成部分。”

郭文杰说,下一步,市商务局将推进三个“一批”,打造餐饮品牌新标杆:建设一批京菜名店,推出一批京菜名品,培育一批京菜青年名厨。同时鼓励更多京菜餐饮企业上线运营,引入智慧餐厅等新型经营模式,推动数字技术落地更多京菜消费场景,提升京菜企业数字化水平和营销能力。还将鼓励京菜企业借助本市旅游、文化、体育等方面资源优势,传承发扬京菜饮食文化,努力使京菜成为北京文化特色“金名片”、旅游热门“打卡地”、体育消费“新热点”,促进美食与文旅体互促共兴。

中国京菜名菜团标
将再增约50个

据了解,自2017年《振兴繁荣中国京菜文化工程实施方案》发布以来,在北京市商务局指导下,北京烹饪协会已经组织两批中国京菜名店、名菜、名厨的征集发布工作。全聚德、便宜坊、鸿宾楼、谭家菜、东来顺等23家餐厅被命名为“中国京菜名店”;挂炉烤鸭、炙子烤肉、涮羊肉、砂锅白肉、鱼头泡饼等42道菜品被命名为“中国京菜名菜”;谭兵、刘忠、孙宪厚等21名中青年工匠被命名为“中国京菜名厨”。本届美食文化节期间,将面向全市餐饮企业发布第三批中国京菜名店、名菜、名厨征集。

北京烹饪协会会长云程表示,近年来,在北京市商务局的直接领导下,中国京菜有了很大发展,形成了中国京菜概念;树立了一批中国京菜名店、名菜和名厨;完成了60个中国京菜的团体标准;成立了中国京菜研究传播中心;出版了中国京菜传承谱系;中国京菜走进联合国、走出国门。“通过近十年的不懈努力,现在中国京菜餐饮门店和消费市场逐年扩大,中国京菜品牌影响力不断增强。中国京菜的发展助力了北京‘四个中心’建设和国际消费中心城市建设,助力了北京消费市场的火爆。”

云程介绍,本届美食文化节将历时两个月,其间围绕振兴发展中国京菜,组织开展各种促消费活动、文化传播活动、典型宣传引领活动等,继续编制50个左右的中国京菜名菜团标;继续培育一批中国京菜名店、名菜、名厨;继续联合美团大众点评组织开展“北京年份餐厅榜”“神州美味大全榜”榜单发布。(王萍)

2023国潮京品节启动

五大主题提升国潮文化概念

本报讯 董兆瑞 近日,2023国潮京品节在北京园博园启动。今年的活动将以“京品云集·国潮汇聚”为主题,通过“心动国潮”“设计国潮”“光影国潮”“跃动国潮”“京品国潮”五大主题板块提升国潮文化概念。

据主办方介绍,2023国潮京品节将通过持续全年的活动,融合线上线下营销渠道,打造全场景零售,全面激活老字号跨界产品的消费市场。除五大主题板块活动外,还将通过举办“国潮新消费设计大赛”“百年字号·光影传承”“国潮马上来”“一带一路链京品”等多个分项活动,推动京牌、京造、京品创新焕发生机,展现京城老字号、本土品牌焕新发展活力,激活本土品牌新动能。与此同时,京城多个商圈也将开展众多国潮主题的促消费活动,共同助力北京国际消费中心城市建设,为本地消费市场带来新的亮点与活力。

其中,“心动国潮”将联合相关部门、企业,搭建“沉浸式国潮国风品牌文化体验展”,通过融合元宇宙、VR/AR、一键售卖等科技手段,营造国风场景,展示老字号品牌、非遗文化品牌以及国潮新品牌,辅以情节互动,让参观者全景式体验、购买国潮老字号创新产品、新消费品牌产品,让“京范老字号”场景化。

“光影国潮”将组织多家北京老字号企业参与北京国际电影节,在延伸推广品牌的同时,进一步突出“国潮京品节”多元化、时尚化、互动化的创新理念,携手更多优秀影视工作者,以新青年的艺术视角赋能老字号,进一步提升北京老字号的品牌影响力,让“京范老字号”艺术化。

同时,依托北京老字号协会资源联动短视频平台,组织开展“外国人探店”活动,邀请在京的外国友人走进本地老字号进行打卡探店、亲自动手体验和直播,向世界推广和传播京味儿文化。

“京品国潮”将产品联名,共推京品。作为本届国潮节的重点内容,推出创意组合设计产品,联动老字号与新消费品牌,共同推出“京品+”系列产品。例如天福号与王致和推出联名产品、小仙炖与花丝镶嵌推出联名产品、京彩瓷与马术俱乐部推出联名产品,通过整合资源,开拓老字号产品、新消费品牌产品等与节庆、景区、特色场馆、其他行业产品进行组合联名,力争成为京津冀地区的新伴手礼。并借助短视频、电商直播等形式进行推广销售。

此外,通过举办国潮京品集市、国潮美食街等活动,联合多家老字号品牌及新消费品牌,打造线下国潮京品集市以及集全国各地小吃、京城老字号美食、表演(茶道、说书)以及国潮游戏(击铜钱、踢毽子、双人蹴鞠)等为主的国潮美食街。让消费者在购物的同时,能够品尝到最全的、最地道的小吃、美食和体验有趣的国潮游戏。

第35届北京大兴西瓜节正式开幕

本报讯 庞婷 5月28日,“乐享生活京彩大兴”第35届北京大兴西瓜节正式启幕。活动中,大兴区首个“盒马村”落地庞各庄镇。

活动开幕式上,庞各庄镇与盒马集团现场签约并授牌“盒马村”,快手平台发布“快赞大兴”网络传播活动、非遗乐团“钧天云和”带来古琴演出高山流水音乐会……活动期间,大兴区产促中心携手区文旅局、区机场办、榆垓镇政府还将举办“亿企兴”——“兴然相遇·业峻鸿绩”主题企

业家沙龙活动,为区内优质企业家提供自由交流与合作共赢的平台,促进产业链上下游企业的对接与互通,与大兴共谋发展,助力大兴企业的高质量发展。

本届西瓜节将在市内设立“丰收季之西瓜节”线下展销点,借助这一平台多元化展示大兴区的重点产业和丰富的文旅农资源。西瓜节期间,面向广大市民出台促销政策,开展非遗手工制作、西瓜等农产品品尝售卖等活动,并精选大兴特色产品、推出文旅套票,直达百姓社

群,让大兴西瓜节来到群众身边,营造全民参与的节庆氛围。

大兴区每年西瓜种植面积4万亩,西瓜总产1.2亿公斤,面积、产量均居京郊各区县之首。大兴西瓜节自1988年开始举办,2001年起确定为每年的5月28日,今年已经是第35个年头。本届西瓜节围绕“国际化、品牌化、市场化”理念,通过线上线下相结合的方式,集合全区多部门多商企力量,通过擂台赛、交流展销、社区活动等方式开展。