

第二届丝路美食文化节在京开幕 首批丝路美食推介菜和餐厅出炉

本报讯 关一文 近日,“2024北京国际美食荟·第二届丝路美食文化节”在京开幕,公布了首批丝路美食推介菜和推介餐厅。首批“丝路美食·推介菜”包括北京烤鸭、长安凉皮、兰州牛肉面、意大利披萨、阿塞拜疆手抓饭等12道菜品,哈马尔罕工体店、北京新疆大厦等12家餐厅入选推介餐厅。

北京烹饪协会负责人介绍,组委会根据“一带一路”沿线城市的代表菜品,充分考量并综合行业专家意见,参考美团、大众点评数据,为消费者推介首批“丝路美食·推介菜”。首批“丝路美食·推介菜”共12道,包括屡上国宴菜单的北京烤鸭,筋道爽滑的长安凉皮,有着毛细、韭叶、大宽等多种分类的兰州牛肉面,随客人喜好制作成薄底、厚底、各种卷边的意大利披萨。还有新疆大盘鸡、土耳其古法番茄煨牛腩、阿塞拜疆手抓饭、希腊酸奶、哈马尔罕烤肉、土耳其无花果面包等,一并入选首批“丝路美食·推介菜”。

首批12家“丝路美食·推介餐厅”从国内、国外两个视角,为消费者推介了在北京能够品尝到的丝绸之路沿线国家和地区的特色风味餐厅。这些餐厅在食品原料、烹饪技艺、餐饮器具、餐饮环境、饮食习俗与礼仪、饮食思想等方面,带有鲜明的国际性与文化特性,深受消费者喜爱。哈马尔罕工体店、北京新疆大厦、北京飞天大厦、老西安饭庄(新街口南大街



2024北京国际美食荟·第二届丝路美食文化节启动仪式现场。

店)、西部马华(月坛北街店)、安妮意大利餐厅(阳光100店)、老井俄式餐厅、ALAMEEN阿拉伯餐厅(三里屯店)、福楼餐厅、西庭秀色Turkish Feast(新源里店)、三色莲花印度餐厅、暹罗泰(新源西里店)等12家餐厅入选,将成为消费者打卡丝路美食的路线指南。

据了解,本次丝路美食文化节将持续至7月底,期间大众点评APP将开辟“丝路美食推介专区”,北京用户打开大众点评APP搜索“丝路美食”,就可以查看丝路美食推介,点亮地图足迹。此外,活动还将组织媒体代表、美食达人走进丝路美食推介餐厅,组织国际友人、消费

者代表走进北京老字号餐厅,共赴北京国际美食之约。

根据美团、大众点评数据显示,2024年上半年,在北京地区“丝路”相关关键词主动搜索量超250万,同比增长791.5%,尤其受到30至35岁的用户青睐。北京烤鸭、新疆大盘鸡、牛肉面是最热门的丝路美食菜品TOP3。北京烹饪协会、北京国际和平文化基金会、北京联合大学旅游学院、北京哈马尔罕餐饮管理有限公司共同搭建起“丝路美食文化发展基地”项目并揭牌,该项目将深入系统研究丝路美食文化沿革与传承,探索实践丝路美食助力北京国际美食之都建设。

西城区推出系列美食活动带动辖区经济发展

本报讯 江幅涓 近日,“城之源 都之始 河之端·2024文化西城美食节”暨消夏啤酒节启动仪式在西便门城墙举行。北京市商务局局长朴学东,联合国工发组织主任武雅斌,西城区委书记孙硕,区委副书记、区长刘东伟,区人大常委会主任张立新,区委副书记、办公室主任、政法委书记缪剑虹出席启动仪式。

据介绍,作为2024北京国际美食荟的重要区域特色活动之一,此次活动将持续至10月31日,4个月的活动时间里,将围绕“品·鉴美食·爱·赏西城”主题,发挥西城区老字号、驻京办、国际美食等特色优势,融合全区餐饮、文化、旅游、体育、老字号、时尚、科技、社交、夜经济等多种元素,精致创新“美食+”消费场景,以“4+9+N”模式开展4个板块、9个系列、线上线下30余场主题活动,并在全区15个街道、19个重点点位呈现全城盛宴。

在启动仪式现场,诗词表演《将进酒》拉开了美食节的序幕。美食技艺表演为观众带来不一样的美食视觉享受,印度新德里主厨技能大赛金牌得主穆特带来印度飞饼表演,同和居饭店张刚大师和彭善志大师分别带来龙须面和果蔬雕技艺表演,聚德华天砂锅居饭店贾磊、刘赞大师分别带来面塑、糖艺技艺表演,令观众叹为观止。

现场举行了2024年度美食品鉴官授聘仪式,同和居饭店行政总厨、中国烹饪大师武根深受聘为“传统美食品鉴官”,米其林餐厅烹饪总监、行政总厨安东尼奥·马里诺受聘为“国际美食品鉴官”,西藏驻京办事处北京珠穆朗玛宾馆餐饮部经理、国家高级烹饪技师李江波受聘为“地方特色美食品鉴官”。

现场揭晓了“2023年度西城区时尚人



气美食”名单,西贝的五种番茄浇汁莜面、西来顺饭庄的马连良鸭子、华天延吉的延吉冷面、庆丰的猪肉大葱包子、新川面馆新街口店的新川凉面、龙人居水煮鱼君太店的龙人居水煮鱼、峨嵋酒家的宫保鸡丁、砂锅居的砂锅白肉、西安饭庄的羊肉泡馍及鸿宾楼的红烧牛尾获此殊荣。

同时颁奖的还有“2023年度西城区十大明星菜品”,分别是哈根达斯的“法夏盛宴”、鼎泰丰的蟹粉小笼包、四季民福的酥香嫩烤鸭、胜博殿日式炸猪排的胜博殿套餐、丰泽园的葱烧海参、阳坊胜利涮羊肉的一米大板羊肉、吐鲁番餐厅的扒牛肉条、伊豆野菜村的和牛寿喜烧、渝是乎的无刺酸菜鱼和俄式厨房的沙土雷可。

活动现场发布了2024文化西城美食节的系列活动,伴随活动现场嘉宾共同启动红包福利,2024文化西城美食节暨消夏啤酒节正式开启,什刹海荷花市场、宫门口东西岔特色美食街作为分会场,同步开幕式启动美食节活动。

值得一提的是,启动仪式邀请观众现场品鉴的美食品牌云集,曼联梦剧场的汉堡、威斯汀的精致甜点、大理、西藏等驻京办的地方特色美食、悠航、北平机器等的精酿啤酒,六必居、白塔寺药店等老字号的特

色饮品,富华斋、暖薯叔等的中式甜品,莫斯科餐厅、GONTRAN CHERRIER等的西式面包,NICE CREAM的冰淇淋和那伽树JM等的咖啡……中西美食汇聚于此,带来一场饕餮盛宴。

据介绍,今年以来,西城区不间断组织开展3个板块、4个系列、24个主题促消费活动,直接拉动消费30多亿元,展现了区域经济的强大韧性和消费的蓬勃生机。

未来,西城区将积极顺应消费市场新趋势、新变化,聚焦全行业扩容,推动消费与商、旅、文、体、科、教等领域优质资源紧密结合,依托城市更新,加快释放高品质商业消费新空间。聚焦全场景升级,加快推进商圈改造和环境提升,强化数字赋能,优化“线上+线下”、“平台+现场”共振效能,打造体验感、互动感、科技感更强的消费场景。聚焦全方位支持,进一步健全促进消费市场创新发展的政策体系,积极培育引进优质高端消费品牌,不断提升西城消费的国际化、多元化、时尚化水平,为推动国际消费中心城市建

设、更好满足人们美好生活需要作出新的更大贡献。

西城区四套班子领导及相关委办局、街道负责人和居民参加。

本报讯 王思琦 老字号是北京乃至中国文化的载体,北京市大力发展老字号,也将“城市名片”越擦越亮。近日,北京市商务局发布关于申报2024年老字号传承发展项目的通知(以下简称《通知》)显示,为进一步助力本市老字号高质量发展,擦亮老字号金名片,北京市将支持老字号门店建设,支持老字号新建或改造门店,鼓励老字号发展新业态、新模式,营造新场景,升级门店形象。

老字号在大力发展的同时,离不开科技的力量。北京市支持老字号提升数字化水平,支持开展直播销售等营销模式创新,内容包括直播场景化改造、直播软硬件及相关信息化设备购置。同时,北京还支持老字号保护传承,支持老字号博物馆、品牌馆、传承人工作室、品牌展厅等新建或改造,鼓励挖掘、宣传、展示老字号文化、技艺。

此外,北京市还支持老字号开展产品创新,支持老字号进行新产品及文创产品研发,形象包装升级;支持老字号跨界合作,与其他品牌联动开发蕴含传统文化或时尚元素,满足当代需求的产品,内容包括软硬件设备购置;支持老字号集合展示空间建设,鼓励打造老字号集聚区,支持建设或升级改造老字号集合店。

在政策推动的背后,北京的老字号企业也正多元发展。今年6月,北京老字号协会举办第九批北京老字号授牌仪式,向新一批认定为北京老字号的企业颁发牌匾和证书,王府井集团、紫光园、四川饭店等13家企业加入北京老字号。

在老字号企业种类丰富的同时,数量也有着明显增幅。2023年3月,北京老字号企业数量达223家。截至2024年5月,北京老字号已有259家品牌企业。时隔一年多时间,北京老字号企业增长超36家。

在北京市相关政策的扶持下,一方面老字号的品牌矩阵得以丰富和完善,另一方面老字号品牌营收不断增长。今年3月,老字号品牌同仁堂发布的2023年年度报告显示,公司实现营业收入178.61亿元,较去年同期增长16.19%,其中归属于上市公司股东净利润16.69亿元,较去年同期增长16.92%,同仁堂已连续三年营收利润双升。老字号品牌北京稻香村旗下的零号店门店日均客流量可达1000人次,单日最高销售额近50万元。

在新时代需求下,北京老字号纷纷推出创新产品,延展品牌生命力。其中,吴裕泰推出冰激凌、冷饮等创新产品;内联升开设“大内·宫保”咖啡店……老字号品牌正用自身行动实现与消费者更多互动,增加消费者的文化体验,从而推动老字号品牌传承发展。

对此,北京社科院副研究员王鹏表示,上述《通知》的发布具有引领老字号焕新的重要意义。在数字经济时代,老字号品牌需要通过数字化转型实现品牌焕新,需要寻找适合当下发展的新场景、新运营、新模式等。未来,老字号品牌可以在相关政策的扶持下,寻找企业数字化转型切入点,加强老字号品牌的传播和焕新。

北京大力发展老字号擦亮『城市名片』