



近千家火锅品牌齐聚火锅节

本报讯 杨天悦 武亦彬 近日,第十二届北京国际火锅食材用品展览会在北京中国国际展览中心新馆开幕。来自全国各地的近千家火锅品牌带来底料、蘸料、食材等火锅相关食品,自主研发的低温压榨香油、微生物发酵醇藏火锅底料、酸奶酪发酵机柜等食材和器具等悉数展出,吸引8万余名专业观众报名参展,共同见证火锅行业的创新成果,寻找合作商机。

在来自重庆的老字号品牌馨田火锅油碟展台前,一口火锅里的红油正在翻滚,工作人员将毛肚、鸭肠、丸子、豆皮等食材涮进锅中,依次捞出分发给等待品尝的观众。红油火锅配上油碟蘸料,现场香气四溢。一位观众表示,自己已经在北京经营重庆火锅十余年,也加盟过热门品牌,用的一直都是这家重庆老字号的油碟蘸料。

“这用的是湖北和埃塞俄比亚的优

质芝麻原料,采用自主研发的低温压榨技术,最大程度保留原料的营养和香气。”现场工作人员介绍,“北京的壶·茶馆火锅、朱光玉火锅、后火锅等100多家热门重庆火锅店,用的都是我们的油碟,目前在全国火锅市场占有率超过65%。”

伴随中国火锅产业细分度逐渐增强,各式味型丰富的火锅底料也脱颖而出,逐渐从小众品类走向大众市场。展览现场,一家来自四川的微生物发酵醇藏火锅底料香气四溢,一包现煮的黑鱼片刚刚出锅,几位观众正排队试吃。现场工作人员表示,这款酸汤火锅是用当地酸菜发酵而成。

“味道有点像酸菜鱼,也有点像贵州酸汤鱼,酸菜和酸萝卜也挺好吃的。”一位在北京经营旋转小火锅的采购商一边品尝,一边加了现场销售人员的微信,“今年酸汤很流行,合适的话我们也推推试试。”

此外,现场还有潮汕手打牛肉丸、隆江猪脚、盆装黑豆花、铁棍山药粉皮等各类特色火锅食材,以及可以制作奶皮子酸奶酪的发酵机柜等器材。展商纷纷配着各色锅底涮煮食材,采购商则在现场边吃边聊,现场一派热火朝天的景象。

红餐产业研究院发布的《火锅产业发展报告2025》数据显示,2024年全国火锅市场规模已达6175亿元,预计2025年将突破6500亿元。北京作为中国的首都和华北地区的核心城市,其丰富的政策资源、优越的区位优势以及庞大的消费市场,也为餐饮行业的发展提供了广阔空间。

不少参展商都表示,近年来火锅市场日益兴盛,消费者也更加追求新鲜、健康和性价比。“我们也会持续创新,满足消费者不断升级的需求。”一位参展商说。

来簋街品“春日限定”美食

本报讯 付敖蕾 在首都功能核心区的版图上,北京市东城区正以“五圈九街”商业消费新格局塑造城市活力新坐标。这一由九条市级特色消费街区与“五大商圈”交织而成的商业矩阵,既传承着古都商业文明的千年文脉,又涌动着现代消费创新的澎湃动能。东城融媒与区商务局合作推出“东城特色街区消费新观察”专栏,解码“九街”如何焕发新生机、激活消费新动能。今天,让我们一起走进簋街,探寻京城美食文化街的魅力——

在东城区,有一条街道以其浓郁的烟火气和独特的美食文化闻名遐迩,它就是簋街。如今,这条承载着无数人美食记忆的街道,正通过美食创新以及街区整体升级,努力打造京城美食新名片、拉动消费强引擎。

美食创新多元 满足多样味蕾

除了必吃的小龙虾,簋街的美食种类更是层出不穷,为消费者带来了丰富多样的选择。

春分时节,多家餐厅纷纷推出春日特色菜品。花开素食的酱爆春笋、芥菜炒春笋,将春天的鲜嫩滋味融入菜肴;胡大饭馆与官栈联名首创花胶小龙虾,搭配黑松露春笋丝等春菜,创新的搭配吸引了众多食客;花家怡园的伊比利亚火腿香干马兰头、香椿白切鸡等春分时令菜,让人品尝到“春日限定”独特风味;东兴楼(东直门店)的春季限定菜肴,也让顾客感受到了不一样

的美食体验。

“我们不断推出新菜品,就是为了满足消费者日益多样化的口味需求。只有让顾客常吃常新,他们才会更愿意来消费。”花家怡园总监南金刚表示,花家怡园还在新京菜的研发上投入了大量精力,在保留传统京菜风味的基础上进行创新,吸引了不少追求高品质餐饮体验的消费者。

通乐饭店总经理王洋介绍了簋街特色美食麻辣板筋的故事。“在簋街,麻辣板筋这道菜是我们首创推出的,现在簋街很多餐厅都有这道菜。我们一开始尝试了很多搭配,最后用蒜苗搭配才成功,一卖就是30年,很多顾客来簋街,就爱吃这一口,也增强了消费黏性。”

科技“萌宠”加入 消费体验升级

近日,簋街胡大饭馆等位区出现了新奇的一幕:机器狗在排队人群中自如穿梭,为顾客送上零食。“以前等位很无聊,今天有机狗送零食,好玩又有趣,感觉等待的时间都变快了。”一位顾客笑着说道。胡大饭馆把最新的科技产品引入餐厅,探索科技赋能餐饮模式,不但为顾客带来了新奇的体验,还极大地提升了顾客的消费满意度。

胡大饭馆总经理郭冬介绍:“我们引入机器狗,就是想借助科技的力量,让顾客在等位时也能感受到乐趣,增加对餐厅的好感度。”除了机器狗,胡大饭馆还加大了外卖和直播电商团购的投

入,充分利用线上平台拓展消费渠道。“现在线上消费市场很大,我们通过线上线下相结合的方式,满足不同顾客的需求,餐厅的销售额也有了显著提升。”郭冬补充道。

多方协同发力 促进消费增长

东城区高位部署、高标准建设,提升消费者信心。过去一年,“美味东城”行动成效显著,68家高端餐饮引领精致生活,38家餐厅上榜黑珍珠、米其林榜单,簋街被认定为全市首批特色餐饮聚集区。

北新桥街道积极推动簋街高质量发展,对街区环境进行整治提升。如今的簋街,街面整洁,曾经胡乱摆放的塑料桌椅不见了,粘脚的地砖变得干净清爽,良好的环境让消费者更愿意前来就餐。

簋街商会也发挥了重要作用。以花家怡园和胡大饭馆为主,配合区商务局、簋街管委会开展促消费活动。每年举办的簋街不夜节,吸引了大量市民和游客前来参与,带动了餐饮、住宿等相关产业的消费。商家发放消费券,进一步激发了消费者的消费欲望。“我们通过举办各种活动,发放消费券,就是为了营造良好的消费氛围,让簋街的人气更旺,消费更火。”簋街管委会相关负责人表示,未来将把簋街打造成为更具影响力的美食消费目的地,为京城夜经济发展和北京城市活力注入新动能。

北京国际电影节在怀柔区开幕

本报讯 柔梅 山花烂漫春光好,光影流金聚怀柔。4月18日,第十五届北京国际电影节于在中国影都怀柔开幕。在一周时间里,中外影人在此相聚,各国影片在此角逐。北京市怀柔区,将成为电影节最热主场。作为主单元活动,今年的电影嘉年华以“跟着北影节来怀柔”为主题,将从4月5日持续到5月5日。

电影嘉年华期间,怀柔以“强保障、扩影响、铸品牌、促消费”为理念,打造全域全时全景“电影月”,在雁栖湖国际会都和中国影都两大核心片区、雁栖不夜谷以及全区多个民宿、书店等点位,精心策划了60余项丰富多彩的影视文化活动。让大家感受电影文化的多元表达,共同见证“举办一个节,带火一座城”的精彩。

电影嘉年华活动共包括:跟着电影品美食、跟着电影游怀柔、跟着论坛共商发展、跟着电影观赛事、跟着影星看电影五大板块。

此次电影音乐美食嘉年华由北京市商务局、电影局、文旅局、广电局和怀柔区政府联合举办。品美食、听音乐,怀柔以电影为媒,从“舌尖”到“耳间”,为大家奉上全方位的感官盛宴。国际美食、北京老字号、怀柔风味美食竞相呈上;湖畔音乐节、“光影和声”交响乐、青春最强音、呼麦、国潮戏曲等演出活动精彩呈现,让大家在旖旎的春光里身临其境感受电影、美食、音乐的完美融合。

怀柔推出13条“春醒万物 柔见美好”旅游路线,包括亲子游、研学游以及“明星打卡同款游”线路,带您邂逅山水、解锁文脉。比如,雁栖不夜谷将推出“电影+山水”系列活动。大家熟悉的山吧,将露天播放老电影,重温流金岁月,举办星空夜宴;大家还可以在周周吊炉火锅,吃着火锅看电影,体验别样的乡村生活。特别要推介的是,怀柔100余家民宿酒店在四月可以尽享5~8.8折优惠。电影节期间,游客凭电影嘉年华票根,还可以享受怀柔14家重点景区门票8折优惠。搜索“怀柔全域旅游数字地图”小程序,即可一键了解“吃住行游购娱”信息。

在电影嘉年华期间,怀柔将依托驻区高校、影视机构的资源优势,举办2场专业论坛和6场产业交流活动。比如,联动北京电影学院举办第五届中国影都发展论坛,联动博纳影业举办制片人论坛,联动中影(北京)电影制片厂举办新中国经典影片创作回顾沙龙。届时,知名影人、企业高管、专家学者将齐聚一堂,为电影行业发展建言献策,多家企业将签约合作。电影节期间,怀柔还将推出多项服务影视产业高质量发展的创新举措:大力扶持影视精品创作,最高给予200万元奖励;大力支持影视技术创新,最高给予200万元奖励;大力支持文化空间改造,最高给予主要投资方300万元奖励;大力支持文化消费新场景打造,举办各类文体赛事、活动,最高给予主要投资方100万元奖励等。这一系列“组合拳”,将助推怀柔区文化产业高质量发展。

怀柔将在全区电影院、书店、民宿等近20个主场地、308个放映点,开展1106场次公益电影展映活动,让电影深入百姓生活,让大家吃着、看着、玩着、乐着,共享电影嘉年华的美好。在渤海镇三洲精品民宿、井邻栗林花园民宿、桥梓镇壹憬苑等特色民宿、村咖,都将有惊喜呈现,让大家尽享光影艺术与烟火生活的完美结合。