

老字号上新节令美食覆盖多元消费场景

本报讯 王维祎 老字号品牌在传统节日中，显得更加出彩。近日，从北京市商务局了解到，端午假期老字号特色餐饮备受青睐，北京市重点监测的曲园酒楼、庆丰包子销售额同比分别增长24.6%、23.1%。

节令美食收到消费者关注。今年端午节，北京稻香村的除了有风味多样的粽子和礼盒外，还推出了“龙舟竞渡”糕点等多款端午限定产品。据悉，今年端午节前夕，北京稻香村共推出9种口味的袋装粽子，既有小枣、豆沙、鲜肉等

经典风味，也有两款全新口味的粽子上市。新口味为“京酱肉丝”馅料，将菜肴与粽子创新结合，在第十九届中国粽子文化节全国粽子技艺大赛中荣获“粽子产品特等奖”；另一款五色粽子则将端午节佩戴“五色丝线”的习俗融入粽子当中，用五种不同颜色的米，拼接出端午节里的民俗文化。

北京稻香村同期推出的还有五毒饼、状元饼礼盒，五毒饼承袭“驱五毒”的民俗智慧，状元饼则融合“一举高中”的吉祥寓意，均以传统美食为载体，展

现着传统习俗中的文化魅力。

老字号企业粽子坚持现包、现煮、现售，在口味上，这些老字号除了传统的小枣、豆沙，更是有新口味香粽上市。据了解，护国寺小吃总店结合夏季特点推出了绿豆百合口味的鲜粽。

另外，北京鸿宾楼、烤肉宛、烤肉季、曲园酒楼等多家老字号餐饮门店坚持粽子现制现售，保持传统的“鲜粽”特点。北京稻香村在十余家门店推出了热食鲜粽，粽叶的清香混合着糯米的甜香，吸引了不少顾客排队选购。



节日带动西城老字号餐饮消费

本报讯 江帽涓 今年的端午节巧遇“六一”儿童节，近日，从老字号云集的北京华天集团了解到，华天所属同和居、同春园、马凯餐厅等各大老字号餐饮品牌以及惠丰饺子楼等品牌餐厅端午包间预订火热，手工礼粽、非遗美食与蕴含着创意巧思的端午节及儿童节活动争相登场，引来顾客抢购热潮。

老字号手工礼粽献礼端午节

华天所属“鲁菜泰斗”同和居、江苏省菜名店同春园、“中轴线上美食明珠”鼓楼马凯餐厅、庆丰包子铺等多家老字号以及惠丰饺子楼、惠丰门丁肉饼店、惠丰涮肉馆等品牌餐厅都已备好各式手工粽子待顾客尝鲜。同和居为到店的顾客送上免费粽子尝鲜，同春园则推出1元换购活动。

值得一提的是，北京华天所属华天食推出了“悦享福礼”手工礼粽，共有五谷杂粮、栗子鲜肉、细沙、黍米蜜枣、桂花蜜藕5种口味，不论“甜党”还是“咸党”，都能选到心头好，在北京华天所属同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、庆丰包

子铺、华天二友居、华天延吉餐厅、惠丰酒家、新川面馆、香妃烤鸡等品牌门店都能直接购买。

非遗美食引领端午预订热潮

节前一周，北京华天所属“鲁菜泰斗”同和居、江苏菜名店同春园、“北京中轴线美食明珠”鼓楼马凯餐厅的包间预订已过半。同和居副经理潘迎军表示，“五一”期间就有顾客提前预订端午节包间，除了普通门店，于5月20日正式开业的同和居精致体验店同和居·1822金融街店，也迎来了一波预订小高峰。

“中轴线上美食明珠”鼓楼马凯餐厅的炝拌夜香花、芥菜鲜笋炒螺片、鲜虾鲍鱼烩春笋、春笋炒腊肉、春笋牛里脊等应季美食圈粉无数，双味鳜鱼、毛氏红烧肉等经典菜品也将地道湘菜风味展现得淋漓尽致。以手工水饺见长的惠丰饺子楼推出新品酱焖豆腐鱼籽，软嫩的豆腐与Q弹的鱼籽互相映衬，俘获了不少年轻人的心。江苏菜名店同春园推出莲子枸杞玉米蒸排骨，将江苏

菜的江南风情与夏季养生有机融合，为食客带来别具一格的味觉享受。

老字号粽香童趣创意好礼迎“双节”

“鲁菜泰斗”同和居专门为端午节推出的“粽情端午双人餐”，包含招牌酱爆桃仁鸡丁、辣椒炒肉、胶东小炒、烤馒头等招牌菜、特色菜，店里还为到店用餐的顾客送上美味的自制粽子，小朋友进店还能获得祈福五彩绳。

惠丰饺子楼为端午节特别推出的粽香福袋活动也是热度颇高。据惠丰酒家副经理张莹介绍，顾客在大众点评或美团App收藏店铺就可以领取一份粽子福袋。鼓楼马凯餐厅则推出“粽享童趣·欢乐时光”活动，点“端午团圆套餐”即赠马凯糖饼1份。

端午之后就是儿童节，据悉，在儿童节当天，凡在北京华天所属同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、庆丰包子铺、华天二友居、华天延吉餐厅、惠丰酒家、新川面馆、香妃烤鸡等品牌带小朋友用餐的顾客，均可获赠北京华天特别定制版“华宝天宝”儿童围兜一件。

“烤鸭配酸奶”出圈 老北京酸奶解锁新吃法

本报讯 颜亚珍 近日，由北京市奶业协会主办的第六届北京牛奶文化节在中关村移动智能服务创新园（上地·元中心）举行。

作为商务部、国家发改委、工信部、农业农村部等四部门开展的2025年“十城联动共享美食佳饮”的重点活动，本届牛奶文化节以“智领航 醇奶香 悅时光”为主题，通过创新消费场景等维度，更好地助力北京美食品消费新增长，全力释放多样化、差异化消费需求。

随着消费者需求的不断演变，场

景消费和体验式消费逐渐崛起，成为当今消费市场的重要趋势。本届牛奶文化节，主办方积极营造场景消费和体验式消费氛围，在展区精心布置“酸奶搭配创意DIY”场景，备齐圣祥老酸奶、多种风味坚果、水果、果干及特色酱料，消费者可随心搭配，亲手调制独一无二的创意酸奶。这场充满体验感的活动，吸引了众多参观者及亲子家庭踊跃参与，现场洋溢着欢乐的互动氛围。十多组创意搭配中，“烤鸭配酸奶”凭借独特口感脱颖而出。

带着孩子参加活动的李女士表

示：“我尝试了好几种食物与酸奶的搭配，还是感觉烤鸭配酸奶更绝！咸香的烤鸭肉蘸上酸甜的老酸奶，油脂感瞬间被中和，解腻又让人欲罢不能，下次去吃烤鸭，我一定会点上一杯老酸奶。”

瓷罐酸奶曾是一代代北京人的记忆。从南锣鼓巷的胡同烟火到颐和园的皇家园林，从鸟巢、水立方的现代地标到天坛周边的市井摊位，复古瓷罐酸奶与北京旅游景点所承载的历史文化氛围相得益彰，成为消费者眼中老北京文化的象征。

京杭两地特色美食汇聚大运河畔

本报讯 陈强 方非 日前，2025中国大运河文化带京杭对话活动在北京大运河博物馆启动。设置在开幕式现场的大运河文化符号展示区，汇聚了北京全聚德、杭州酒家等京杭两地老字号企业的上百种美食，两地展区之间还有一处老舍茶馆茶歇空间，以茶香迎客，营造交流对话氛围。

“来了您呐，喝茶呦！”上午8点半，一走进北京大运河博物馆共享大厅，就听见了洪亮的吆喝声。这声音来自老舍茶馆的工作人员张健，他身穿藏蓝色上衣，肩上披着毛巾。茶碗边的箱子上印着三个大字——老二分。

“老二分是什么意思？”不少嘉宾问。张健笑着说，大碗茶二分钱一碗，在前门卖了40多年没涨过价，茶碗里是刚沏好的茉莉花茶，这不仅是为了便民解渴、承载老北京人回忆，更是为了传承好老一辈创业者艰苦奋斗的精神。听到这个答案，观众们也乐了，一位来自杭州的嘉宾说：“在北京，1块钱竟然可以喝50碗大碗茶。来，喝一碗，尝尝地道北京味儿。”

面对茶歇空间，左手边就是杭州特色美食展示区。杭州展区以“江南韵·风雅颂”为主题，由中国烹饪大师、杭州酒家刘国铭领衔厨师团队，展示杭帮菜历史底蕴和制作技艺。

杭州酒家、杭帮菜博物馆为本次论坛特别制作的冷菜“千里大运河”引起不少嘉宾兴趣。虾仁、黄瓜、火腿、面粉、烤鸭等食材，在厨师的手中，变成山、荷花、游船造型，“烤鸭外皮制成船舱、红色火腿制成船棚、面粉制成船板……非常有创意。”工作人员介绍，杭州展区还有知味观糕点和国潮文创产品展台，以匠心重塑宋韵风雅。

茶歇空间另一边的北京展区，以“京杭京韵 京彩京味”为主题，特设全聚德挂炉烤鸭技艺传承人、全聚德面点大师现场表演，还有“全聚德·中轴食礼”点心礼盒、萌宝鸭文创等展品亮相，彰显老字号文化自信。

奔百里画廊吃铁锅鱼 延庆区美食节启幕

本报讯 李瑶 端午假期，2025年延庆区美食节暨“画廊美食行”主题活动在北京市延庆区千家店镇百里山水画廊西大门游客中心启幕。活动将持续走进各乡镇，开展美食行。

现场，千家店镇枫霖坞民宿餐厅带来的铁锅鱼引来围观：新鲜捕捞的乌江鱼经铁锅慢炖，鱼汤乳白，鱼肉嫩滑。千百陌餐厅选用砂器文火慢煨，让蔬菜的清甜、畜禽的鲜嫩层层释放。下湾知青村打造“知青文化沉浸式餐厅”，泛黄海报、旧木桌椅、搪瓷缸碗等复原1970年代供销社场景，推出“画廊知青餐”。

美食节创新引入“乡村振兴村书记主播团”，各位村书记化身“美食代言人”，直播团队吸引一万余名网友在线观看，点赞量近五万次。

坐拥得天独厚的生态宝藏，千家店镇将自然风光与人文风情深度融合，打造“镇景合一”的国家4A级旅游景区——百里山水画廊。“铁锅鱼”作为这片沃土孕育的特色美味，近年来在政策扶持与文化深耕下，已经成为画廊旅游文化的闪亮标签。

延庆区商务局副局长张璇表示：“2025延庆区美食节活动将持续走进各乡镇，开展美食行，挖掘乡镇特色美食，联动网红餐饮商家，推出限定美食套餐与主题活动，持续激活城乡餐饮消费活力。”