

首届方庄美食季在京启幕

本报讯 记者李甜甜 近日,由北京丰台区方庄街道精心打造的首届“食尚方庄 品味南城——2025方庄美食季”在方庄活力街区一期及方庄购物中心沿线正式启动。

丰台区人大常委会党组成员、副主任穆志军;北京市丰台区政府党组成员、副区长,市公安局丰台分局党委书记、局长陈龙波;北京老字号协会副会长兼秘书长孙月婷;丰台区委社会工作部部长杨勇;丰台区网信办主任乔晓鹏;丰台区市场监管局党组书记、局长孙晖;丰台区方庄街道党委书记、人大街工委主任刘际飞;丰台区方庄街道党工委副书记、办事处主任张京;丰台区商务局党组成员、副局长顾艳平出席活动并共同发布《方庄美食地图》。

启动仪式现场,开场舞《开饭》《中华一家亲》点燃现场热情。两项吉尼斯世界纪录保持者刘辉大师带来的《面食绝活》表演尤为震撼——1918米长面如银丝般绵延展开,直径1.5米的面气球轻盈悬浮,让观众近距离领略中华面食文化的精湛技艺与独特魅力。

在刘际飞致辞中介绍,方庄,作为京城南部极具代表性的现代化大型成熟社区,自诞生之日起,便与美食结下了不解之缘。这里曾是京城闻名的“美食地标”,承载着无数人的味觉记忆与情感纽带。作为全市首个以街道为主体的城市更新示范区,方庄的每一步成长都离不开广大居民的支持,每一次蜕变都是为了更温暖的生活,诚邀广大居民和美食爱好者们,走出家门,探访方庄大街小巷,用脚步丈量方庄的“美味版图”,用舌尖感受方庄的温度与魅力。

“这次美食季,我们十渡张湾区的企业带来了当地的珍品——葛根粉、野生蜂蜜、木耳、香菇、贡米、山茶油等绿色山珍,也带来了我们张湾区引以为傲



的特色佳酿——‘君王醉’黄酒。”湖北十堰市张湾区常委副区长李森现场为十堰美食作推介,“诚邀广大市民走进我们的展位,亲尝这份源自好山好水的自然馈赠!”

随着主礼嘉宾共同敲响铜锣,“2025方庄美食季”正式开街,嘉宾们移步美食荟萃市集、潮饮体验区、手作艺术市集巡场体验,与市民一同沉浸在这场味觉与文化的盛宴中。现场人头攒动,集章兑礼、互动体验等环节人气火爆,充分彰显活动的强大吸引力。

从“亚洲第一大社区”到现代宜居典范,美食承载着方庄的独特记忆与人文温度。本届美食季以“幸福方庄”为核心主题,精心设置“盛夏美味·美食荟萃市集”“咖啡&微醺·潮饮体验区”“文创潮玩·手作艺术市集”三大特色板块,满足市民多元化消费需求。

每日1900—2100的“月光食堂”主题夜间活动,成为方庄夜经济的亮丽名片。

独具匠心的灯光艺术装置点亮街区夜色,特色餐饮服务同步开放,知名调酒师技艺展演精彩上演,合力营造安全、舒适、富有吸引力的夜间消费环境,让方庄“夜经济”焕发独特魅力。

此外,方庄街道还同步推出多项惠民互动活动。

作为方庄街道推动城市更新与消费升级深度融合的重要实践,本次美食季以“美食+夜经济”为引擎,有效激活城市更新释放的公共空间,将老旧区域焕新为充满活力的市集场所,为居民提供便捷、丰富、高品质的餐饮文化服务和休闲社交空间,显著提升居民“家门口”的幸福感和获得感。

据悉,活动将持续至7月20日,每日16:00—21:00开放。汇聚65家优质餐饮单位,88个特色展位,旨在为首都市民呈现一场融合地道风味、潮流文化与浓厚烟火气息的夏日盛会,诚邀广大市民朋友莅临参与,共绘美好时光。

“美食无国界”助力“中国味道”出海

本报讯 佟明彪 美食是文明交融的无声语言,从丝绸之路的葡萄、茶叶到中欧班列进口食品,跨越千年的餐桌对话正通过不断创新的传播范式谱写新篇章。由中国烹饪协会支持,新华网和梦之蓝手工班联合出品的国民级美食IP《中国宴》栏目发布会近日在北京举办。

“从美食出发,以‘宴’为载体,生动展现中华美食的味觉、视觉盛宴与文化魅力,增强中华饮食文化的国际影响力,加速推动中华优秀传统文化出海又出彩。”新华网首席营销官徐明伟表示,《中国宴》节目将在全媒体平台独家播出,以“美食无国界”的语言讲好中国传统技艺和文化故事,用“中国味道”实现跨文化共鸣和精神共振。

中国烹饪协会副会长吴颖表示,中国宴席文化源远流长,是中华文明的重要标识。中国宴席自古是“礼乐文化”的载体,其礼仪程式、食材选用与烹饪技法的代季传承,体现的都是我国“民以食为天”的饮食哲学与文化内核。

作为非物质文化遗产的重要组成部分,中餐烹饪技艺与食俗不仅是文化和情感的重要载体,也是实现文化认同、促进文化交流与对话的重要纽带。据悉,《中国宴》立足中国文化出海这一背景,基于中国非物质文化遗产在世界舞台的影响力,完成中华优秀传统文化对外交流的又一次探索创新。节目将邀请驻华大使和国家级非遗传承人、菜系传承代表人物,展现满汉全席的盛大、淮扬菜的雅致、九大簋宴的鲜美、孔府宴的礼仪等各具特色的宴席,诠释中国宴席制作的精髓与创新。

北京烤鸭开启全球化新篇章

本报讯 在近日于日内瓦联合国知识产权组织(WIPO)总部举办的一场中华美食招待会上,来自中国河北肃宁的“北京烤鸭”大放异彩。作为中国烹饪协会特邀的唯一烤鸭原料供应商,河北东风养殖有限公司让正宗的北京烤鸭凭借其金黄酥脆的表皮、鲜嫩多汁的肉质与地道醇厚的风味,再次征服了国际舞台的味蕾,成为中国餐饮文化输出的又一个高光时刻。

在这场汇聚了全球逾1500名代表的盛会上,新鲜出炉的北京烤鸭无疑是全场焦点。当金黄油亮、香气四溢的烤鸭呈现在宾客面前时,现场赞叹连连,各国代表纷纷驻足品鉴。

长久以来,北京烤鸭虽享誉世界,但其复杂的烤制工艺与对鸭坯的特殊要求,一直是其规模化走向海外市场的瓶颈。东风养殖历时三年研发的标准化烤鸭坯,突破性地解决了这一难题,使得在海外也能完美呈现出正宗烤鸭的风味。

事实上,这已不是北京烤鸭首次在国际顶级平台亮相。在今年6月,于巴黎联合国教科文组织总部举行的“文明对话国际日”活动中,东风养殖的烤鸭产品就作为指定供应商,赢得了满堂彩。

从巴黎到日内瓦,北京烤鸭的连续成功,为中餐的国际化发展提供了极具价值的范本。当看到各国嘉宾纷纷举起手机,记录下烤鸭出炉的瞬间,并热情地在社交媒体上分享这份“来自东方的美味”时,我们能深切感受到中华美食作为文化“软实力”的独特魅力与巨大潜力。这标志着以标准化、高品质为特征的中餐出海新时代,正拉开序幕。

(据消费日报网)

高温天气促使居民就近就餐

餐饮品牌试水忙 社区食堂人气旺

本报讯 张鑫 张亦弛 天气炎热不想下厨?眼下,实惠卫生的社区餐正成为许多家庭新选择。近期,笔者发现,除了带有公益性质的社区食堂越来越多外,一些知名餐饮、零售品牌也开始试水社区食堂,不仅方便了附近居民日常就餐,也从中获得了人气,形成了新的商业生态循环。

高温催生餐饮方式改变

连续多日高温湿热天气让北京似乎提前进入了“桑拿天”。“这么热的天,开火做饭就是遭罪。”居民赵女士一到饭点儿就头疼,厨房里实在热得不想进去,而外卖软件上的餐点,价格实惠的担心卫生问题,有品牌的却禁不住直线飙升的伙食费。

最终,她带着全家走进了小区附近新开的社区餐厅。“附近新开的一家店,跟食堂似的,可以自选,七八种热菜、三四种主食,一个人20元左右就能吃饱。最重要的是干净。”

与赵女士有同样想法的人不在少数。晚上6点左右,位于通州区的一家社区餐厅里座无虚席。一位带着孩子前来就餐的妈妈表示,最近已经把这家

社区餐厅当成食堂了。“比自己在家做饭凉快多了,饭菜花样多还不用洗碗、收拾。”

品牌餐厅试水食堂生意

商家也发现了这一需求,开始涉猎社区食堂生意。海底捞方庄店目前推出工作盒饭,负责人表示,一般一顿饭只需要十几元钱。最多一天接待了100多人,不少附近工作的白领也会来吃盒饭。“我们也是利用自身资源优势来服务社区。”

位于朝阳北路的郭林家常菜也推出了“小食堂”。“我们还建了顾客群,已经有200多人了,主要就是周边居民和上班族。前一天会把菜单发到群里,有的顾客还要求留饭。”

不仅如此,金百万、绿茶、外婆家、眉州东坡等商家也在外卖平台上推出了“盒饭”套餐。分析人士认为,通过切入上班族的午餐市场,海底捞等企业不仅试图打开一个新的消费场景,抢占白天时段的市场份额,更有吸引人气,增加品牌话题度、美誉度的作用。

据了解,随着食堂被更广泛的群体接受,已经有食堂向连锁化发展。海淀

区已开设十余家“海淀食堂”,凭借丰富菜品和整洁环境吸引一批批顾客。

一些社会化的社区餐厅更是打出了十几个菜品都可自助的方式来吸引顾客。

更多年轻人也纷纷将日常工作餐选在各种社区餐厅。社交平台上,不少年轻白领发布自己新发现的社区食堂以及部分单位对外开放的食堂,更有专门“探食堂”的视频,一时间成为热帖。

社区食堂拉动周边商业发展

分析人士认为,社区食堂的兴起与北京市推进的“一刻钟便民生活圈”建设密不可分。一刻钟便民生活圈中的业态是多元且丰富的组合,社区食堂恰好是其实现平台。社区食堂在满足不同消费群体日常用餐的同时,更提供了良好的交流窗口,丰富了社区功能。

这种模式还带动了周边商业发展。与海底捞类似,北京多家连锁超市也引入社区食堂业务,吸引了更多消费者关注,间接为周边小店、服务业态带来客流量,形成以超市为核心的小型消费聚集区。