

走进首农

探访舌尖上的首都力量五

在位于北京前门大街的六必居博物馆内,一群年轻人正围着明代传承下来的酱缸拍照打卡;在商超货架上,王致和传统腐乳与火锅调料并肩而立;在茶馆里,“京华”新式茶饮与传统茉莉花茶同步热销;在冷链货柜中,“白玉”豆腐以“鲜、活、安、捷”的品质承诺,日复一日抵达千家万户……这些跨越数十年乃至数百年的老字号,正以崭新姿态融入现代生活。

作为首都食品供应服务保障重要载体,首农食品集团旗下拥有16个中华老字号、22个省级老字号。近年来,集团系统实施老字号振兴工程,推动“六必居”“王致和”“京华”“白玉”等老字号在守正中创新,在创新中发展。

“老字号不仅代表着历史和传统,更代表着品质和信任。”首农食品集团相关负责人表示,“我们既要传承老字号的文化精髓和制作技艺,又要顺应消费趋势变化,通过产品创新、渠道变革和品牌年轻化,让老字号焕发新活力。”

首农食品集团老字号的守正创新之道

本报记者 郭敏

六必居：
六百年酱园的年轻密码

始自明正统元年(1436年)的六必居,至今已走过近600年历程。这个中国最古老的酱园,正以创新姿态书写着新时代的酱文化。

技艺传承 匠心酱香续华章

在六必居博物馆的百年酱香中,非物质文化遗产六必居酱菜制作技艺国家级代表性传承人杨银喜指尖飞舞,现场为记者演示“甜酱包瓜”的制作绝艺。刀尖轻旋剖开琥珀色瓜胚,杏仁、花生、核桃仁等八味果仁如珍宝般被填入其中。老人手法如绣,用棉线将瓜胚匀扎八瓣,仿佛为传统技艺系上时代的绳结。“秣稻必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得——六必古训就藏在这酱香里。”他托起即将入缸的酱瓜娓娓道来,阳光透过格窗,为他手上的老茧镀上金边。在这座见证了近六百年酱艺的院落里,一代代传承人,在传承、创新、发展的道路上承前启后、言传身教,让百年老字号在酱瓜起落间永葆新生。

产品创新 传统与潮流的融合

六必居与三元食品公司合作,在南锣鼓巷“北京市牛奶公司”专卖店进行产品共创,现制现售双品牌联名产品二八酱奶茶和二八酱酸奶昔等产品反响良好。同时,六必居将二八酱应用到零食、烘焙、豆制品、茶饮等多个领域,打破传统餐桌局限,开辟更广市场空间,老北京二八酱已成为明星产品,连续三年荣获全国销量冠军。针对现代健康与便捷需求,六必居推出减盐酱菜、即食炸酱面、爆炒下饭酱等新品,并创新推出麻仁金丝月饼、酱味魔芋素毛肚、麻酱味豆立方、益生菌小叶酸菜等共创产品,受到消费者追捧。

渠道拓展 从老字号到新零售

六必居加快数字化布局,逐步形成了以天猫、京东、拼多多、抖音、快手等平台为主的销售网络,实现了主流线上渠道全覆盖,电商销售额自2020年以来整体翻了3倍。同时,积极走进校园,与Z世代对话,通过联合中国大学生广告艺术节学院奖,围绕六必居品牌故事和产品特点,征集平面广告、微电影、产品包装设计等作品,从专业化、年轻化视角解读并挖掘老字号优秀文化内涵,吸引年轻学子参与品牌共创,重构老字号认知标签。线下渠道同样全面升级。六必居与京东七鲜美食MALL联手在哈尔滨开设了六必居创新首店,传统酱菜和创新的龙门醋饮、黑蒜冰淇淋、二八酱系列新品共同亮相,掀起打卡热潮,受到消费者好评。



研学小学生体验王致和腐乳制作流程。



国家级非物质文化遗产“六必居酱菜制作技艺”北京市级代表性传承人王因平介绍晒酱区打耙工艺。



京华茶业旗下新中式茶饮品牌京华飘雪亮相国际茶香文化周。



王致和研发部负责人现场讲解展示新产品。

王致和：
科技赋能百年腐乳“智造”升级

始创于清康熙八年(1669年)的王致和,距今已有350余年历史。作为国内最大的腐乳生产企业,王致和始终秉持“传承不守旧,创新不忘本”的理念,将三百余年的腐乳酿造技艺与前沿科技深度交融。

科技赋能传统,健康新品引领低盐潮流。伴随健康消费需求提升,王致和在行业内率先实现工艺突破,推出全豆减盐腐乳系列产品。该产品精选非转基因大豆,创新采用全豆利用技术,使产品膳食纤维含量提高至4.0g/100g以上。通过自主研发的减盐核心工艺,产品盐含量较传统红腐乳降低40%以上,真正实现了“减盐不减味”的品质升级。

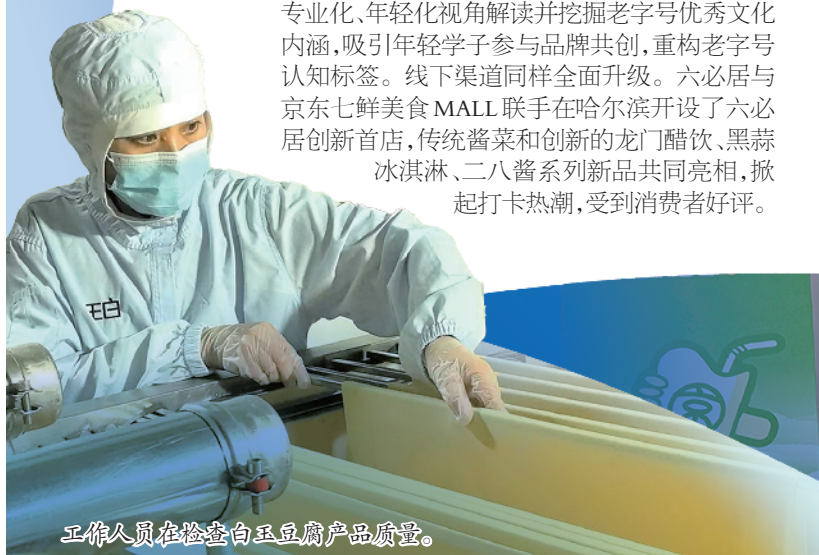
跨界融合创新,拓展“食药同源”新赛道。王致和将传统养生理念与现代生物技术相结合,推出党参料酒、当归料酒等一系列药食同源产品。两款产品不仅日常烹饪适用,更特别适于炖汤调味,在提升鲜香的同时强

化健康功能,成为调味品功能化升级的代表之作。

智能制造升级,攻克行业技术难题。王致和始终走在技术创新前沿,上世纪90年代初期发明腐乳直装工艺技术,2008年成功建立我国首条腐乳白坯自动化生产线。2023年,公司联合科技企业,承担“腐乳装瓶自动化核心技术攻关与集成应用”重大科技项目。2025年上半年一期工程告捷,首台装瓶机器人样机成功落地,填补行业空白,并获4项实用新型专利、1项发明专利、1项软著著作。

产学研深度融合,夯实科技创新基础。2025年9月5日,王致和与农业农村部食物与营养发展研究所、中国农业科学院农产品加工研究所联合签约共建“大豆精深加工联合创新研究中心”。该平台将聚焦国家粮食安全与农产品加工转型需求,致力于攻关大豆精深加工关键核心技术,为行业高质量发展提供技术支撑。

(下转17版)



工作人员在检查白玉豆腐产品质量。



中式茶饮品牌“京华飘雪”。

责编:孟渤钧 版式:纪磊