

超40个省市驻京办 打造“前门·中华美食荟”

本报讯 付敖蕾 “足不出前门,就能尝到全国各地口味地道的美食!”日前开幕的首届“前门·中华美食荟”上,甘肃老乡李女士举着刚买的浆水酸奶,拉着同伴又冲向了湖南臭豆腐摊位。这场集结了全国超40个省市驻京办资源的美食盛会,正成为北京金秋最火的逛吃打卡地。

此次美食荟活动主要区域在广和楼广场、阿里山广场,驻京办美食档口无疑是最大亮点,从西北风味到江南精萃,西南酸辣到东南海鲜,每一口都是“原产地直供”的地道。

甘肃省驻京办飞天大厦的摊位前,排队最长的当属浆水酸奶,这是飞天大厦自主研发的特色产品,酸香清爽的口感让不少游客尝过后第二天又带亲友复购。旁边的兰州牛肉面汤头浓郁,搭配敦煌沙棘汁或杏皮茶,妥妥的西北“逛吃套餐”,而且大多单品只要10至15元,还可以免费试吃花馍等小吃。

湖南省驻京办北京世纪华天大酒店的摊位人气旺盛。刚出锅的臭豆腐外酥里嫩,酱汁浸透每一丝纹理;新增的常德米粉配料十足,嗦一口满是湖南



烟火气;还有黄油粑粑、三角干子等八大湖南特色小吃,工作人员笑着说:“我们揣着‘不给湖南人丢脸’的劲儿来的,就是要让大家尝到最正的家乡味。”

更吸睛的是福建顺昌灌蛋。作为福建省南平市非物质文化遗产,这道曾登上央视的美食,制作过程也十分有趣:师傅用筷子在从福建空运来的麻鸭蛋蛋黄上戳洞,将猪肉香菇馅一点点灌入,煮好后蛋黄包裹着肉馅,一口下去鲜香爆汁。18元一份的价格,不少游客买完当场尝鲜,还不忘带几盒包装食品回家。

除了舌尖上的满足,美食荟的“沉

浸式氛围”更是让人舍不得走。前门大街沿线布置了40余处大型文化艺术装置。融合汉字艺术的合体字盘前,游客纷纷驻足拍照;火锅食材淘气堡成了亲子家庭的乐园;苏式点心花园还原江南雅致,随手一拍都是国风大片。11处“来前门坐坐”互动艺术座椅,既能歇脚又能打卡,50余处地贴、墙贴指引和10余处主出入口导视牌,让逛吃路线清晰不迷路。

一到傍晚,氛围更热闹。民谣乐队驻场献唱,经典老歌与国风原创轮番上演。国风快闪巡游的演员身着传统服饰穿梭街巷,与游客即兴合影。甘肃、新疆等驻京办摊位还穿插着民族文艺表演,游客一边吃着特色美食,一边感受各地文化,“像在一条街上逛遍了全国”。

据悉,“前门·中华美食荟”将持续至10月31日,每日10时30分至22时营业,国庆、中秋小长假期间还增加了特色表演和限量美食。正如活动主办方天街集团负责人所说:“这里有南北风味,有中轴秋色,更有千年商街的烟火气——家乡味,就在前门!”

假期中外游客 寻味北京美食

本报讯 杨天悦 国庆中秋假期,“味蕾游”成为众多来京游客旅程中的重要一环。便宜坊、东来顺、四川饭店、萃华楼等京城老字号客流大幅增长,四季民福、方砖厂69号炸酱面等知名餐馆人气火爆,游客纷纷寻味北京美食。

老字号东来顺的老北京铜锅涮肉,被列入许多外地游客的“必吃清单”,在东来顺饭庄大栅栏店,鲜灵的糖蒜是几乎每桌必点的特色小食。原来,在国庆中秋假期前几日,老字号国家级非遗项目“涮羊肉制作技艺”中的古法糖蒜迎来开坛。经过百天慢酿的古法糖蒜,一口咬下,甜香裹着蒜香,尾调泛着微酸,配上一块刚涮好的手切羊肉,顿觉鲜香四溢。

四川饭店正在举办“红火百味·百姓川菜节”,山城毛血旺料足够味,麻婆豆腐辣得过瘾又下饭,干烧大黄鱼始终延续传统经典制作技艺,引来不少美食爱好者。“中午11点开始营业,半小时就全部坐满了,您最好赶在11点30分之前来,不然等一个小时都够呛能排上。”店员说。

连续六年上榜米其林餐厅的方砖厂69号炸酱面,迎来众多慕名而来的游客。国庆中秋假期这几天,在前门大街店排队吃炸酱面的队伍从早到晚一直没断过,过了下午2点,还有不少人来错峰吃面。“假期前我们开放了三楼就餐区,增加了餐位,顾客等位时还开放了预点餐。”方砖厂69号炸酱面前门大街店店长表示,10月1日到7日,门店客流量比去年同期增加超过3400人次,同比增长11.3%;堂食营业额比去年同期增加超过20万元,同比增长6.6%。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元