

北京昌平区：

## 用“美食+”点亮冬季消费新体验

本报讯 张敏 近期,北京市昌平区举办多个美食活动,以“色香味俱全”的方式开启冬天的味觉体验之旅,讲述农业升级与文化赋能的融合故事。

近日,伴随着“昌平区草莓采摘季启幕暨御享市集开市活动”的举办,昌平区的草莓采摘季也正式开启。据了解,今年,昌平区试验示范草莓品种近200个,主推超20个品种,除传统优质品种红颜外,还有多种国产优新品种亮相。

活动集中展示了昌平区优质草莓涵盖新优品种与地标产品,每个摊位

均标注品种名称与种植方式,免费试吃台让市民直观感受不同品种草莓的独特风味。昌平区还发布草莓采摘路线,路线覆盖不同品种草莓园,兼顾交通便利性与体验多样性,将进一步带动区域产业协同发展。

北京市昌平区农业服务中心与北京市农林科学院林业果树研究所代表也在活动中签署《草莓科技合作框架协议》。未来双方将围绕草莓种质资源保护、新品种选育与示范推广等重点方向开展深度合作,为昌平区草莓产业核心竞争力提升与可持续发展注

入强劲动力。

昌平区兴寿镇相关负责人介绍,此次昌平区草莓采摘季启幕暨御享市集开市活动,是昌平区释放草莓产业优势、推动农文旅融合升级的重要举措,昌平区的草莓产业正加速从“卖产品”向“卖体验”“卖文化”转型。未来御享市集也将作为区域性长期农产品展销平台,持续叠加“文化赋能、体验增值、社群维系”优势,不断丰富草莓文化IP内涵,为乡村振兴注入持久动力,让“昌平草莓”成为北京特色农业的闪亮名片。

## ●相关链接

## 激发消费新活力 以“涮”点燃冬日“暖经济”

本报讯 王旭光 在北京寒意渐浓的冬日,一场热气腾腾的涮肉盛宴正式飘香登场。近日,“昌平区2025年涮肉美食节”正式启动。本次活动以“涮!昌平的烟火”为主题,由昌平区商务局主办,旨在融合美食、文化与消费,为居民呈现一场贯穿整个冬季的温暖嘉年华,并通过“1+3+N”多元活动体系,全面激活区域冬季消费活力。据悉,本次活动将持续至2026年1月31日。

“‘昌平区2025年涮肉美食节’在大雪节气正式启动,意在顺应‘冬至进补’的养生传统与围炉取暖的情感需求,用一锅热气点燃消费的‘暖经济’。”昌平区商务局相关负责人表示。

在玫瑰里商街活动现场汇聚了阳坊涮肉、巴图锡盟羊肉等地域品牌,海底捞、呷哺呷哺等知名火锅企业,以及北冰洋、昌平文旅集团等本土企业在内的近30家品牌机构,共同打造出“涮肉+文创+农产品”多元融合的消费场景,让消费者一站式品尝美食、体验文化、感受昌平风情。

美食与趣味同享,活动现场不少消费者专程携家人前来打卡,手持PASS卡穿梭于各个摊位之间,集章打卡赢取纪念礼品。活动现场消费者还可以挑选到昌平本地的特色农产品与好物,好吃、好玩、好拍、更好逛好买。

值得一提的是,随着“昌平区2025年涮肉美食节”的正式启动,三大主题快闪活动陆续开展,开启跨界体验新玩法。活动串联昌平滑雪、温泉、采摘等冬季特色旅游资源,带来“美食+体验”深度融合的多元玩法。

据了解,首场“涮肉+滑雪”将于12月20日—21日在军都山滑雪场举办,游客畅享雪上飞驰后,可在暖意空间享用正宗涮肉,亲身感受“冰雪激情邂逅滚烫滋味”的冰火交融之趣;第二场“涮肉+温泉”将于2026年1月10日—11日登陆小汤山九华山庄,依托当地悠久温泉底蕴,让宾客在氤氲热气中放松身心,同时品味鲜香涮肉,开启“泉暖身,肉暖胃”的全方位疗愈之旅;压轴的“涮肉+采摘”定于1月24日—25日走进兴寿草莓基地,消费者

不仅能体验冬季采摘草莓的乐趣,还能探索草莓与涮肉风味碰撞的创意吃法,在田园气息中感受“鲜果清甜遇见肉香醇厚”的别样餐饮趣味。

此外,活动还别出心裁,构建起线上线下联动的新玩法。消费者可前往沙河玖耀里、路劲世界广场、超极合生汇等昌平区14个商圈的近80个涮肉打卡点,通过支付宝“碰一碰”功能参与互动:打卡满2个点位可领活动限定徽章,满5个点位获限定Pass卡,累计满10个点位能解锁定制主题盲盒。活动当日就有不少消费者穿梭于各打卡点,将美食探索变成趣味寻味之旅,服务台前常有完成任务的消费者兑换奖励,家庭、朋友结伴参与,在互动中共享温馨时光。

此次美食节不仅是舌尖盛宴,更是“美食+文旅+消费”融合共生的实践。通过主题市集、跨界快闪、线上线下联动,打造沉浸式、趣味化消费新场景,在烟火气中激发区域消费活力,为居民带来温暖、有趣、回味悠长的冬日体验。

## 十堰特色农产品集体亮相北京

本报讯 孙文豪 近日,2025年水源地绿色农产品博览会暨“武当山珍”区域公用品牌推介会在北京启幕。本次活动由湖北省十堰市人民政府与北京市农业农村局联合主办,京堰两地相关政府单位、行业协会负责人、采购商代表、参展企业等汇聚一堂,共同为推动十堰绿色农业发展建言献策、凝聚合力。

活动主会场北京鲜活农产品流通中心内设有50个标准展位,展区面积达3000平方米,集中展示了丹江鲢、橄榄油、房县黄酒、武当山茶、武当蜜橘等一系列极具地方特色的优质农产品;分会场则落地物美超市北京朝阳区双井店,让十堰特色农产品便捷触达首都消费者。

开幕式上,北京市农业农村局领导、十堰市政府领导分别致辞。中国食品土畜进出口商会食用菌分会秘书长、国家黑木耳产业技术创新战略联盟首席顾问刘自强现场对“武当山珍”区域公用品牌做推介。尝一颗武当蜜桔、喝一口武当山茶……与会嘉宾亲手触摸、亲口品尝、亲身感受,多维度体验十堰农产品的优良品质。

开幕式还举办了京堰合作项目集中签约仪式。十堰市政府与首农集团签订战略合作协议,并与物美集团、九州通、和大集团等企业签署共21个项目,总金额达24.47亿元。展馆内特设产销洽谈专区,十堰参展企业与北京多家国企、供应链企业、商超及高校食堂采购方开展精准对接,有效搭建起产销直达的沟通桥梁。

地处秦巴腹地,坐拥汉江碧水,十堰是南水北调中线工程的核心水源区。一泓清水北送,京堰两地因水结缘、因水结亲。借助南水北调对口协作契机,越来越多的十堰特色农产品跨越山河,走进北京市民的厨房与餐桌。

“好水才能养好鱼!”在展会现场,丹江口润森水产品有限公司副总经理谭运霞向来访者热情介绍,这是她首次带着“自家宝贝”来到北京。“丹江鲢是国家地理标志保护产品,鱼肉清香细腻,在我们当地有口皆碑。”谭运霞希望通过此次博览会平台,把自家翘嘴鲢卖到北京市场。

人气旺盛的不止是丹江鲢。步入展区,武当蜜橘色泽诱人,房县黄酒醇厚馥郁,香菇咖啡口味独特……琳琅满目的十堰特产,吸引着采购商与市民们纷纷驻足品鉴、问询交流。“我们家的香菇产品现在也加入了‘武当山珍’区域公用品牌。”湖北民心生态农业科技有限公司负责人文龙翠欣喜地表示,“品牌打响了,不仅产品标准和品质跟着提升,销路也越拓越宽。”

据了解,十堰近年来持续发展壮大食用菌、中药材、茶叶、水果、木本油料、黄酒、设施渔业等七大农业重点产业,着力打造“绿色农产品输出地”,培育农业产业化国家重点龙头企业3家,省级龙头企业67家,规上农产品加工企业305家,七大重点农业产业链产值突破500亿元。

“2025年水源地绿色农产品博览会暨‘武当山珍’区域公用品牌推介会的举办,其目的就是助推我市更多绿色优质农产品进入京津冀等地的广阔市场,助力十堰加快打造全国绿色农产品输出地。”十堰市农业农村局相关负责人介绍。此次活动的成功举办,既是十堰绿色农产品对接京津冀大市场的重要契机,也是京堰两地深化农业协作的生动实践。

## 北京门头沟区以美食诠释地域魅力

本报讯 李佳 近日,“2025京西福地门头沟福味美食推荐活动”启幕。活动以“福味”为主线,通过发布融合地域特色与匠心技艺的“五福宴”,授牌首批“食在门头沟”特色小店,全面展示门头沟饮食文化的深厚底蕴与创新活力。

作为整场活动的焦点,“五福宴”以视频形式精彩亮相。在中国烹饪大师、同春园第三代传承人王鸿庆的娓娓讲解中,一道道以门头沟本地山野时蔬、生态禽畜为原料,融合非遗工艺与季节调和的菜肴依次呈现。“五福宴”不仅体现出“京西福地”的自然慷慨,更诠释了“福味”美食的文化内涵与时代表达。

活动现场,柏草源饺子馆、京门小院、朋源来酒楼、苑食坊品味居、青英餐厅等五家餐饮企业,被授予“食在门头沟”特色小店称号。这些深植于市井街巷的餐饮门店,凭借对本地风味的持续挖掘与创新表达,成为传承门头沟美食文化的重要载体,也赢得了市民游客的广泛认可。

门头沟区商务局局长杨在荣表示,区商务局将继续以“服务企业、促进发展”为宗旨,整合资源、搭建平台,进一步优化营商环境,加强本土餐饮品牌宣传推广,支持企业做大做强。“我们欢迎更多餐饮品牌走进门头沟,将这里的山水灵气与人文脉络融入菜品之中,让‘京西福味’飘香更远。”

中国烹饪协会特邀副会长、北京市餐饮行业协会会长贾飞跃认为,此次美食推介是构建“向内聚客、向外输出”双向餐饮发展格局的重要尝试。希望以此次活动为起点,深化政企协作、行业联动,共同擦亮“京西福地”美食名片。

据悉,本次活动不仅是门头沟特色餐饮的集中展示,也标志着“美食+文旅”融合发展进入新阶段。未来,门头沟区将持续推进美食文化建设,推动餐饮与旅游、文化、农业等多业态深度融合,让更多游客借由一味一食,读懂门头沟、爱上京西福地,为区域发展注入更具温度的“烟火气”与文化动能。