

首届麻酱风味创新大赛在京举办

本报讯 近日，“寻味中轴·首届麻酱风味创新大赛”决赛暨颁奖典礼于北京中轴线品牌交流推广中心举办。大赛以芝麻酱这一京味饮食灵魂为切入点，通过风味创新竞赛的形式，深入挖掘北京中轴线所承载的文化内涵，探索文化遗产在当代生活中的活化路径，是“让文物活起来”的一次生动实践。

本次大赛由中国食文化研究会、北京京企中轴线保护公益基金会、北京老字号协会指导，北京中轴线“中轴有礼”共创发展联盟主办。活动自启动以来，吸引了全国范围内餐饮企业、食品品牌及创新团队的广泛参与，累计征集作品数百件。经严格评审，三大赛道共36件作品脱颖而出，集中展现了传统麻酱风味在守正与创新中的勃勃生机。

科学评审与全程公证 树立行业新标杆

为确保评选的专业性、公正性与权威性，大赛特邀文化、餐饮、学术、媒体等多领域权威专家组成评审委员会。中国国家创新与发展战略研究会特聘副会长、国家博物馆原党委书记单威，故宫博物院研究馆员、宫廷部原副主任苑洪琪，中国民协副主席万建中，中国烹饪协会名厨委副主席王菊好，中国农科院质标所研究员、博导曹振等十余位评委，以“盲测品评+数据核验+合议表决”的立体评审机制，对入围作品进行了严谨、独立的评判。评审全过程由北京市长安公证处监督公证，确保

公平、公开、公正。

值得注意的是，大赛在“休闲零食赛道”创新构建了“感官品质、市场表现、社会责任”三位一体的科学评价模型，结合专家感官盲测以及国家广告研究院品牌实验室与弗若斯特沙利文咨询有限公司的第三方市场数据，标志着我国风味评价体系正向数据化、标准化与综合化深度迈进。

三大赛道成果斐然 特别奖确立品类标杆

大赛设“京味传承”“无界创新”“休闲零食”三大主题赛道，分别聚焦技艺复刻、跨界融合与商品转化。

在“京味传承赛道”，北京六必居食品有限公司凭借精准复刻传统风味的《麻酱糖饼》摘得最高荣誉“京味传承金奖”。“无界创新赛道”中，该公司的《二八酱玫瑰桃胶酸奶》以中西风味的巧妙融合荣获“无界创新金奖”，同一赛道的麻酱啤酒、麻酱意面等作品，展现了年轻一代的创造活力。“休闲零食赛道”则关注产品的市场化表达，盐津铺子食品股份有限公司的《大魔王麻酱素毛肚》以其综合品质获得“品质标杆金奖”。

为强化品类标准、激励极致创新，本届大赛首次设立三大“特别奖”。北京六必居的《麻酱糖饼》与《二八酱玫瑰桃胶酸奶》分获“麻酱烧饼之王”与“麻酱烘焙之王”，树立了传统主食与创意烘焙的品质典范。盐津铺子的《大魔王麻酱素毛肚》

获颁“麻酱素毛肚之王”，意在通过确立行业“典范”，助推这一具备鲜明中轴文化辨识度的创新零食构建全球竞争力，让北京风味以更健康的姿态走向世界。

专家观点：集智共议 以味载道传承创新

北京京企中轴线保护公益基金会副理事长兼秘书长梅松在致辞中指出，大赛以最具烟火气的麻酱为媒，让代表着北京城市文脉的中轴线文化，通过日常可感的滋味真正融入当代生活，实现文化遗产的生动活化，体现了民以食为天。

中国食文化研究会秘书长李广胜认为，大赛以麻酱为小切口，完成了从技艺坚守到创新转化的大文章。他特别指出，“麻酱素毛肚”等产品是用现代食品工业语言对传统的生动“翻译”。

北京老字号协会副会长傅鹏则将大赛视为“老与新”的对话。他提出，“京味传承”是守护根脉，“无界创新”是探索可能，“休闲零食”是融入当代，并倡导“传承不泥古，创新不离宗”的融合理念。

此外，故宫博物院研究馆员苑洪琪从历史视角强调创新须守住本味之魂；世界中餐业联合会副会长武力从产业角度指出，国际化需用标准化、健康化等通用语言“翻译”中国故事；中国农科院研究员曹振则从科学层面阐释了构建“数字味觉图谱”对技艺传承与规模化发展的奠基意



义。多方观点交融，共同勾勒出传统风味在当代传承创新的清晰路径。

推动成果转化 助力文化价值释放

据悉，本次大赛不仅是评选活动，更是贯穿文化表达、产品创新与市场推广的系统工程。所有获奖作品将纳入“中轴线美食地图”，并通过市集巡展、联名开发、媒体策划等形式持续推广，助力品牌实现从赛场到市场、从北京到更广阔天地的价值跃升。

“寻味中轴·首届麻酱风味创新大赛”以美食为媒介，以创新为桥梁，成功地将深厚的历史文化底蕴转化为可感知、可参与、可传播的当代生活体验，为北京中轴线文化遗产的保护与活化提供了富有启示的“风味样本”。

(据新华网)

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