

隆福寺打造首都文化消费新地标

本报讯 据北京市东城区官方消息,初秋时节,漫步隆福寺街区,清甜的糕点香气、淡雅的书香、热闹的非遗体验与剧场的欢声笑语交织相融,百年街巷生机盎然。始建于明景泰三年(1452年)的隆福寺,承载着近六百年的历史记忆,积淀了深厚的文化底蕴,是故宫—王府井—隆福寺“文化金三角”的重要组成部分。

作为东城区政府与北京国资公司联合推进的风貌保护与城市更新项目,近年来,隆福寺历经“绣花式”城市更新,将传统和现代有机融合,持续推动业态迭代、场景升级、文化赋能,让传统老字号焕发新生、非遗技艺走出展厅、潮流演艺破圈生长,打造出兼具传统底蕴与现代活力的首都文化消费新场景。

老字号扎根老街 守正创新焕发活力

依托街区更新改造,一众承载老北京记忆的老字号相继回归隆福寺,在坚守传统技艺、保留经典风味的基础上创新经营模式,让地道京味文化适配新时代消费场景。

笔者在位于隆福寺前街的北京稻香村零号寻宝馆看到,玻璃展柜里的糕点早已不是传统印象里的“老面孔”,更像一座座可品赏的微型民俗博物馆。“大圣果”里裹着绵密的黄桃果肉馅,孙悟空造型鲜活讨喜;“九龙呈瑞”中秋礼盒取意故宫九龙壁,纹样考究、寓意吉祥;多款主题点心更是将中轴线地标等北京文化符号微缩进一方糕点之中……作为品牌第三家零号店,门店延续现烤糕点的传统特色,以创新形式呈现传统食器与食礼文化,彰显着老字号传承中华饮食文化的匠心与新意。

北京稻香村总经理俞大治表示,门店通过明厨亮灶展示糕点制作工艺、传统产品传承出新,同时匠心打造醒狮酥、龙首酥等高工艺特色展品,以精细手工技艺展示中式糕点文化内涵。“虽然这类工艺糕点无法量产,但已成为老字号展示传统文化、吸引年轻客群的重要亮点。”凭借经典口味与

创新产品,越来越多年轻消费者走进老店,感受京味饮食文化的独特魅力。

拥有近百年历史的丰年灌肠,是几代北京人记忆里的老味道。作为曾经隆福寺商业街的人气老字号,多年前曾因街区改造暂时停业,随着街区整体更新升级重装回归。

店长石换萍介绍:“店铺在传承老味道的基础上优化制作工艺,改良食材配比,用红薯淀粉还原食物色泽,保留灌肠外焦里嫩的经典口感,既贴合当代健康饮食理念,又留住原汁原味。”目前,老街坊、外地游客成为门店主力客群,复业以来人气持续攀升。预计今年第四季度,门店位于隆福寺东院负二层百余平方米堂食空间将正式开放,新增炸酱面、卤煮、京味烧麦等经典小吃,进一步丰富街区京味美食供给。

非遗书香相融共生 传统文化走进大众日常

位于隆福大厦一层的隆福非遗里,是东城区非遗活化的重要展示体验空间。这里汇聚状元工坊、粼琅记非遗买手店、太狮坊等十余家特色非遗品牌,集展览售卖、手工体验、文化交流于一体,彻底打破传统非遗展馆单一陈列的模式,让传统手艺走出展厅、贴近大众。

在状元工坊,色彩斑斓的非遗翻里花凭借精巧的结构、百变的造型纹样,圈粉无数。笔者在现场看到,市民徐女士正带着女儿体验翻里花玩法,两根细木棍轻轻翻转,薄纸“哗”地绽出三朵小花,手腕再一抖,又变幻成狮子大张口的模样。“我小时候就爱玩翻里花,今天特意带孩子来体验,没想到她比我还上瘾。能有这么个空间让孩子近距离接触传统手艺,挺有意义的。”徐女士举着手机,全程记录下孩子低头摆弄纸花的认真模样。

“传统翻里花无需磁吸、无需辅助道具,完全依靠纸张结构与丝带组合实现造型变换。”北京状元工坊文化有限公司经理李梅是非物质文化遗产“翻里花”制作技艺的传承人,她表示,店铺在传统技艺基础上,结合节气、生肖文化创新推出麒麟回首、葫芦五毒等新式纹样,兼顾传统寓意与现代审美。店铺除了售卖翻里花产品,还可同时容纳二十余人开展手工体验,常态化承接研学课堂、文化团建、外宾体验活动,让非遗技艺融入当代生活。

阔别读者十余载的中国书店(隆福寺店),于今年2月重装开业,以“城市文化书房”全新定位服务街区文化建设。“新店坚持守正创新,既要守住古旧书业的初心,也要贴合当下市民阅读与文化消费需求。”中国书店党委副书记李柏林介绍,门店保留古籍善本陈列、古籍修复展示等传统内容,同时创新推出“片羽存真”古籍残页装裱文创,将晦涩的古籍文化转化为大众化、轻量化的文化产品,极具收藏价值。

演艺市集双向赋能 夜经济点亮老城新风

走出中国书店,一拐弯就能抵达位于隆福寺东院二层的开心麻花A99剧场,作为开心麻花在东城区的首店,剧场采用无柱式设计,挑高近七米,舞台布景巧妙融入观众席区域,打破了传统舞台与观众之间的隔阂,带来更具沉浸感的观演体验。

开心麻花A99剧场负责人乔云雷介绍,剧场常态化排演优质原创喜剧与经典驻场剧目,每周约上演五场演出,单场可接待200余名观众,持续为街区导入青年客流。“依托独特的‘票根经济’模式,我们联动街区十余家商户推出专属优惠,有效实现演艺流量向实体消费转化,形成演艺产业与街区商业双向赋能、协同发展的良好格局。”乔云雷说。

夜幕降临,“隆福潮集·今夜有福”主题市集同样是夜间消费的亮点。老字号摊位、南北小吃、文创好物沿广场铺开,魔术曲艺、露天电影、NPC互动等活动轮番上演,为市民打造出集逛、吃、玩、赏于一体的休闲场景。

北京新隆福文化投资有限公司总经理助理高天亮表示,隆福寺街区深度整合公共空间与商业资源,实现文化、商业、休闲场景有机融合。目前街区日均客流可达6万人次。依托故宫—王府井—隆福寺“文化金三角”区位优势,街区有效承接两个区域的客流,形成完整的文旅消费闭环。他透露,今年9月至11月,街区还将持续推出老字号焕新季等系列主题活动,持续丰富文化消费场景、升级街区业态品质。

北京朝阳公园 变身“世界厨房”

本报讯 陈琳 9月3日,朝阳公园礼花广场飘起跨国烟火——2026北京国际美食嘉年华拉开帷幕。作为本年度北京国际美食荟的重磅IP,这场持续四天的“全球味道博览会”,以“在北京,吃遍全球”为邀约,集结30个国家和地区、120余家国际风味餐厅,把世界餐桌“搬”进京城夏夜。

无需签证,不订机票,抬脚就能从美式汉堡摊晃到泰式咖喱档,再拐进中东手抓饭的香气里。这次嘉年华不仅囊括日式烧鸟、意式比萨、韩式烤肉等“老朋友”,更请来印度脆球、意大利卡普雷塞、沙威玛卷饼等小众面孔,连热映电影《欢迎来到龙餐馆》里的同款美食也首次线下亮相,让味蕾与银幕记忆共振。

锦Nishiki、LES MORILLES乐·墨瑞等米其林、黑珍珠上榜餐厅放下身段,在露天摊位现做招牌菜,价格亲民到“闭眼点单”。市民李女士咬下一口鹅肝小汉堡感慨:“以前还得预约,现在散步就吃到,太爽了。”

这里不仅是“吃货天堂”,还是“全球超市”。环球食材展销区,泰国罗氏虾、越南黑虎虾还在冰上闪着光,猫山王、黑刺、金枕三款榴莲并排“打擂”,不同价位、不同甜糯度任君挑选。巧克力爱好者也能现场比对科特迪瓦的浓烈与比利时手工的丝滑。

嘉年华期间,精彩纷呈的活动接连不断。“美食+音乐”畅享夜生活,现场开展多场文艺表演,精心打造充满活力且富有年轻气息的夜间娱乐场景,品美食、吹晚风、听音乐,多元交融中尽情狂欢。“美食+购物”消费新体验,围绕朝阳公园主会场,蓝色港湾、亮马河、合生汇等国际化商圈深度联动,拓宽线下美食消费。多业态、多场景的创新融合,打破传统美食市集边界,激活城市全域消费活力。

2026服贸会美食 体验将很丰富

本报讯 丰家卫 近日,国务院新闻办公室举行新闻发布会,介绍中国服务贸易发展和2026年服贸会筹备工作进展情况。北京市商务局局长朴学东在回答相关提问时表示,本届服贸会推动文商旅体展深度融合,围绕出行保障、餐饮服务、智慧体验三个维度,推出一系列精细化、人性化的服务举措,为广大参会观众全力打造更舒心、更便捷的参展参会体验。

一是出行更便利。本届服贸会共设置了6个登录厅,地铁站内已经精准标注通往各登录厅的导向路线,保障不同方向的观众都可以便捷入园。首钢园周边配置了20多个网约车停靠点、300多个非机动车的停放区域和近20处停车场,整体出行的承载能力充分提升。

二是餐饮汇全国。本届服贸会餐位在安保线内就超过了2800个,比去年超过了四成;再加上首钢园和周边,合计可以提供1.3万个餐位,可以满足单日7万人的就餐需求。在保障就餐供给的基础上,餐饮服务兼顾品质与特色。安徽美食首次亮相服贸会,带来了“明光三件套”“广德三件套”这些风味美食,“乐山味·乐山造”市集,将钵钵鸡、甜皮鸭、跷脚牛肉带到了展会现场。同时,本届服贸会还设置了“世界奶茶·宝藏广西”的主题活动,首钢园里也引进了一些特色的餐饮品牌,将给观众朋友丰富的美食体验。

三是处处有科技。服贸会数字平台智能助手“小福”,提供7×24小时在线答疑;行程助手可以结合行业属性、观展兴趣,为观众定制专属参观线路,线上贸易匹配系统依托算法实现客商精准对接,支持展前一键预约商务洽谈。部分会议和洽谈区域还配置了智能翻译和人工智能(AI)同传功能。美食区还设置了服务机器人,带来新颖的自助就餐体验。

