2026年11月13日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

# 西城区老字号『暖经济』持续升温

**本报讯 江帼涓** 俗话说“立冬不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”。笔者走访西城区餐饮老字号,发现各名店不仅支起饺子案,还用传统味道与创新产品,为市民送上冬日第一份温暖,也让立冬“暖经济”持续升温。

在惠丰饺子楼,除了三鲜、茴香、鲅鱼这些常年畅销的老口味,今年立冬门店重点推出蟹黄、海胆两款鲜味水饺。蟹黄馅金黄油润,配少许猪肉和姜末提香去腥,海胆馅鲜甜滑嫩,咬开后鲜汁四溢。“三鲜、茴香、鲅鱼是老主顾的心头好,蟹黄和海胆是今年立冬的‘鲜味担当’,不少顾客提前打电话问,”惠丰饺子楼店长王占武介绍,为迎接立冬用餐高峰,门店提前备足食材,师傅们轮班倒、连轴转,堂食和外带都做了准备。

日常不售卖水饺的惠丰门丁肉饼,在立冬当天也限定推出猪肉三鲜、猪肉茴香、韭菜鸡蛋、鲅鱼四种手工水饺。该店店长罗向磊一边招呼顾客一边表示:“平时主打门丁肉饼,立冬这天让街坊邻居换换口味,师傅现包现煮,卖完即止。”住在附近的赵大爷拎着刚打包的两盒饺子说:“头一回见门丁店包饺子,四种馅都想尝,干脆一样来点,回家和老伴儿过立冬。”

“八大春”之首同春园在立冬当天推出猪肉白菜馅手工水饺,白菜清甜、猪肉香润,现包现煮,搭配经典江苏菜正合时令。同春园前厅经理杨飞表示:“猪肉白菜是北方冬日的经典馅,老顾客吃着亲切,年轻顾客也觉得清爽。”鲁菜泰斗同和居各门店则推出手工猪肉大葱水饺,选用新鲜前腿肉搭配山东大葱,按黄金比例调配馅料,确保每一口都鲜香多汁。

“南宛北季”的武吃自烤,是京城立冬最紧俏的体验之一。烤肉宛、烤肉季两家国家级非遗烤肉技艺的立冬体验,早在八九月份便有顾客预订。烤肉宛在经典烤牛肉之外,新添酱爆羊肝、大蒜炒羊腰、沙葱冻羊方、烧羊眼等羊系暖冬菜,今年烤肉宛还为立冬推出三色手工水饺,蔬菜汁调制的鸡蛋韭菜、黑皮牛肉大葱、白皮羊肉西葫芦,三色三味,既应节气,也延续了老字号“饺子要有看头、更有讲头”的手艺。烤肉季也推出酸菜羊肉馅手工水饺,酸菜入冬方显脆爽,羊肉温润不燥,饺子皮裹住的是老北京“立冬吃饺子”的食俗。

砂锅居的镇店菜仍是那口砂锅白肉,经理丛蕾介绍:“到了立冬,砂锅菜销量基本是平时两三倍,外卖约有三成。”尤其是其中的砂锅白肉,白肉片薄、酸菜清脆微酸、汤宽不腻,这套吃了两百多年的组合,今年依旧是京城立冬的主角菜。而砂锅居立冬限定的“圆梦水饺”继续由大师监制、当日现制现售,在此基础上,砂锅居新添四道立冬菜,洪湖粉藕煲龙骨、香辣笔管鱼煮粉、鸡汁白丝鱼、香炒酥皮虾配脆藕。粉藕逢冬糯,鱼鲜趁寒补,脆藕解腻,新菜换的是食材,不离的仍是“冬令温润、荤素相济”的老讲究。

“立冬吃鱼头”是老规矩。曲园酒楼茶油剁椒鱼头,立冬当天销量预计是平日的3倍。经理宋春静介绍,鱼头每日清晨新鲜到店,行政总厨张景严坚持剁椒自泡、茶油细选、鱼头大小鲜度皆有定准,“老做法不能走样,每道菜品须对得起食客。”此外,曲园酒楼还新推出金汤一品豆腐等新菜品。

华天二友居则推出全新口味的非遗肉饼迎接立冬。二友居技艺传承人毛雅军透露,二友居在坚守传统非遗制饼工艺的基础上,结合当代消费者饮食需求,在面皮、馅料、口味上创新迭代,推出咖喱鸡肉饼、荞麦黑椒鸡肉饼两款新品,工艺上依旧沿用二友居传统制饼、敲饼、烙制技艺。荞麦面皮带着谷物清香,黑椒鸡肉微辣多汁,咖喱鸡肉饼浓香饱满,趁热咬一口,暖意从手心传到胃里,“老手艺不能丢,新口味要跟上,荞麦黑椒鸡肉饼偏年轻化,咖喱鸡肉饼浓香暖身,冬天吃一口鸡肉饼,暖身暖心。”

此外,老西安饭庄把经典泡馍的暖意留给奔波者,立冬当天,外卖小哥凭工作信息到新街口总店、鼓楼店,享第一碗泡馍、第一串羊肉串五折优惠。西来顺西四小店给街坊堂食的大块牛肉面免费续面,立冬时节牛肉面暖意十足。又一顺饭庄为立冬最受宠的老北京火锅推出了优惠套餐。铜锅、热面、泡馍,都是老北京入冬的熟悉开场。



# 上地科技人才美食节举办

**本报讯 赵磊** 近日,北京市海淀区上地北部3号科创街区,煎锅滋滋作响,刚结束一天工作的科创人才们结伴走出楼宇,循着烟火气汇入300米长的热闹街区。为期五天的“智无界·科创食力派”上地科技人才美食节在这里迎来收官,这条平日里以科创属性著称的街区,成了周边青年人才下班之后最热门的打卡地。这场以美食为纽带的活动,在科创街区升腾起浓浓烟火气,也探索出一条接地气、暖人心的人才服务新路径。

## 一桌跨界风味打通社交纽带

作为智无界·上地科创街区人才开放日的核心活动之一,本次美食节最特别之处,是百度、腾讯、神州控股、中科曙光等辖区头部企业食堂纷纷亮相,狼牙土豆、鸡蛋灌饼、钵钵鸡等“职场招牌味”挨个出锅;中国农业大学、中国人民大学、北京体育大学、北京航空航天大学、中国政法大学等高校食堂也带来灌汤小笼包、红柳烤串等校园经典风味,大厂食堂与高校美味同台亮相,成了最热门的话题。不少大厂职工感慨:“感觉上地的烟火气里,其实藏着企业最真实的样子。”

“这个价格跟腾讯食堂一样,就是让大家都来品尝一下,没想到这么受欢迎。”腾讯食堂的史阿姨一边翻着肉蛋堡一边说,5元一个的肉蛋堡,高峰时队伍能排四十多米。在对面大厦上班的小刘特意提前赶来排队。“听同事说这家肉蛋堡好吃,我就赶紧过来尝鲜了。”

一旁的百度食堂铁板鱿鱼也滋滋地冒着油烟,前面排起了长长的队伍。“铁板鱿鱼在公司食堂就很受欢迎,这两天来买的人比较多,我们基本上都没闲着。”一位厨师说。

中国农业大学的烤串前同样排着长龙,在附近企业工作的孙女士捧着奶茶边等边和同事交流:“第一次参加这样的美食节,就在公司楼下,价格也实惠,下班顺路就能吃到各个大厂的食堂菜,一天的加班疲惫都散了不少。”

灌汤小笼包咬开爆汁,猛火烤鱿鱼滋滋冒油,喷醋大鸡架啃着过瘾,红柳烤串肉香扎实,羊肉泡馍、肉夹馍管饱,烤冷面、海蛎煎轮番上阵,牛肉汉堡收尾,还有老北京冰糖葫芦和热饮。

从讨论哪家口味更佳,到交流工作日常,原本分属不同企业、不同院校的人群,因为一口美食自然地打开了话匣子。美食成了无需铺垫的社交开场白,打破了企业与院校之间的有形壁垒,让整片街区的人才在烟火气里产生了联结。

## 一场多元体验把人才服务嵌入烟火日常

这场美食节的价值,远不止于满足舌尖味蕾。科创潮享区里的AI互动体验、智能硬件展示吸引了不少年轻人驻足,前沿科技成果走出实验室,在烟火街巷里与大众面对面;街区两端的助农惠民区展销着对口帮扶地区的农特产品,创意好物区陈列着高校文创与青年创作者作品;穿插在街区里的解压游戏区,让下班的职工在小游戏里卸下工作疲惫。

挂着工牌的科创人才捧着各色小吃,互相交流哪款值得回购。不少人是头一回在上地见到这样的美食市集,边走边看,哪家排队就往哪家凑,尝鲜的好奇写在脸上。

更具深意的是人才服务的软性植入。每个企业食堂展位旁都设置了轻量化宣传角,摆放着企业简介、岗位招聘折页与周边物料,青年人才边尝美食就能边了解企业机遇,一场美食体验成了别开生面的“软性引才”场景。企业既可以借此展示品牌形象,也能面对面听见一线职工的真实声音;求职者与青年人才则在轻松的氛围里获取就业信息,感受街区的人才氛围。

跳出传统人才服务“会议室+展板”的固定模式,上地街道把服务送到了楼宇门口,把人才关怀落到了职工的一日三餐与下班时光里。没有严肃的宣讲,没有生硬的推介,热乎的美食、轻松的互动、触手可及的服务资源,让“人才服务”从抽象的概念,变成了一口热饭、一次体验、一份可感知的温暖,也让企业引才有了更柔软的载体,让扎根上地的奋斗者生出更强的归属感。

## 一次小切口实践构建产城融合人才生态

一场美食节,是上地街道优化人才服务的微小切口,背后是区域产城融合发展的长远布局。

“上地既要科创高度,也要烟火温度。以美食为纽带,做有温度的科技人才服务,这也是我们举行科技人才美食节的初衷。”上地街道党工委副书记王选革表示,这场美食节从不是一次简单的促消费活动,而是上地街道落实《加快推进上地地区高质量发展的三年行动计划(2026—2028年)》的生动实践——围绕全龄友好幸福标杆的建设目标,持续增强科创人才吸引力。街道跳出传统人才服务的固定模式,把公共服务的触手直接延伸到楼宇门口、下班路上,用最接地气的方式,回应科创人才对日常幸福感的真实需求。

五天的美食节落幕,留给科创人才的不只是热闹的记忆,更是一种全新的人才服务思路。过去大家印象里的上地,是写字楼林立、实验室灯火通明的科创高地,而这场美食节让更多人看见,这片追求前沿创新的土地,同样装着青年人才一日三餐的烟火日常。

美食节的举办,正是这一规划的具象落地。以美食为抓手,用接地气的活动聚人才、暖人心,正是上地街道打造“既有科创高度、更有烟火温度”人才生态的实践路径。王选革表示,下一步,上地街道将持续围绕企业发展与人才生活需求,用好街区场景,创新服务载体,把更多政策服务、人才关怀融入烟火日常,持续擦亮上地科创街区品牌,为世界领先科技园区建设凝聚生生不息的青春力量。

从一餐热饭的温暖出发,到一整片街区的宜居宜业,上地正在用一个个有温度的细节,回答“如何留住科创人才”的时代命题。当科创梦想与人间烟火在此相融,这片街区不仅是创新创造的高地,也将成为人才安居乐业的沃土。