

# 越来越多的老字号正在焕发新活力

□本报记者 王洋 文/摄

最近,开在六必居博物馆中的六必居·金鼎轩主题餐厅成了北京前门粮食店街的“网红”打卡地,消费者不仅能够在这里直接品尝到老字号食材烹制出的美味,还可以在博物馆中领略非遗“酱文化”。事实上,六必居的创新并非个案,记者了解到,伴随着各地大力推动老字号传承发展的趋势,越来越多的老字号正在焕发新活力。

**直播、联名、研发 老字号热衷“上新”**

“各位宝宝们,现在为你们展示的是六必居经典酱菜‘甜酱八宝瓜’的制作方



法。”11月13日,在六必居博物馆的地下一层,一位美食博主正举着手机,向粉丝们直播六必居酱菜制作技艺非遗传承人杨银喜工作的过程。而在博物馆的一层,主题餐厅门外已经排起了长队,不少游客希望品尝到店里特有的“六必居咸菜烟熏酥带鱼”“六必居黑蒜红烧肉”和“六必居炸酱面”。记者看到,除了引入直播模式、打造让老字号产品落地的新零售场景,六必居博物馆内还有文创产品和酱菜零售区,消费者不仅可以买到由“甜酱八宝瓜”化身的“甜宝”钥匙链,还能购买一些酱菜产品当做伴手礼。“为了更好地迎合年轻消费群体,我们研发了一款开袋即食的炸酱产品,解决了年轻人不会炸酱的问题,还根据电商数据反馈,改良了部分产品的容量,即线下210克,线上130克。甚至还尝试了网红直播形式,为‘休闲菜心’产品带来了意想不到的销量。”谈及在创新方面下的功夫时,北京六必居食品有限公司总经理武保华在接受记者采访时这样介绍。

记者了解到,同样会“玩”的还有陈添记、太平馆和榕记等,作为来自广州的老字号,它们组团“上线”外卖平台,让想品尝老字号的消费者不用再走街串巷,动动手指便能“食在广州”。此外,豫园股份旗下更是在拥有百年传承的“老城隍庙”梨膏糖的基础上改良出了首款草本饮料梨膏露,并以海派国潮的形象亮相SIFS时装周平台。还有北冰洋、月盛斋、狗不理……在全国,老字号与时代俱进的创新案例数不胜数。可见,“上新”正成为当代老字号不断传承的动能之一。

同样守住“老”的还有重庆特色小吃磁器口陈麻花,虽然在配方上添加了糯米粉、核桃油、鸡蛋、芝麻、冰糖等新元素,但揉、搓、炸三道手工技艺至今未变。“年轻人是现在消费市场的主体,如何赢得年轻消费者认同,是所有老字号企业共同面临的挑战。但是,在创新的同时,老字号也要守住自己的‘老’招牌。”北京老字号协会相关人士在接受记者采访时表示,老字号不仅要注重年轻消费者市场的培育和开发,更不能丢了“老味道”。上述人士认为,新是老字号企业生命力不断延续的保障,而老则承载着文化层面的深刻内涵,老字号切勿盲目向现代靠拢却丢掉传统特色,应温故而知新。

# 时尚老字号扎堆新机场

大兴国际机场近80家餐馆已全部正式营业,从全聚德、老舍茶馆、广芳园等老字号,到外婆家、小莫、池记等“网红”餐馆,应有尽有。

大兴国际机场正式通航一个月,近80家餐馆也已全部营业,机场五层的亲友送别层浮岛成了安检区外美食扎堆儿的地方。从全聚德、老舍茶馆、广芳园等老字号,到外婆家、小莫、池记等“网红”餐馆,来这里吃饭的游客依旧比旅客多。在新机场现代化的氛围之下,老字号也摇身一变成了时尚餐馆。全聚德的供销社主打怀旧风,聚德面舍和小全聚德则在环境和菜品上下起了功夫,丝毫不逊色于网红餐厅,反而更显特色。

## 全聚德菜单添了西餐

高高的吧台上整齐摆放着蓝色碗碟,插花高低错落,两侧是可以容纳十多人同时就餐的红色U形卡座,沿玻璃围墙布置的桌子上方挂了一溜儿红灯笼样式的吊灯,角落里绿植和图书随处可见……聚德面舍简洁清新的装饰和宽敞通透的布局,让不少人惊叹于这个百年老字号焕发的新活力。“这跟前门老店的氛围可不太一样,轻松惬意多了。”王大哥乐呵呵地说,他正坐在玻璃围墙旁边举着手机拍下整个出发大厅。

名为“聚德面舍”,面条自然是店主的主打。“机场里很多旅客都赶时间,面条上得快一些,也能兼顾消费者的不同口味。”工作人员说。除了老北京炸酱面和牛肉面,菜单上还有老上海葱油拌面、日式豚骨汤面和川味辣酱拌面。再往后翻,不光有芥末鸭掌、宫保虾球和乌鱼蛋汤等传统菜,还有泰式咖喱鸡、芝士焗野菌、鲜虾藜麦沙拉、东南亚印尼炒饭等,一半多都是特意新增的菜品。

聚德面舍和小全聚德都是全聚德集团旗下的新品牌,第一次尝试以面条和休闲小食为主体打造休闲餐厅。

厅。“来吃饭的游客能占到8成,中午人多的时候100多个餐位基本能坐满。双休日有时还要排队等位,基本每天能翻个两三台。”工作人员介绍,平均每天店内能售出100多碗面,40多只烤鸭。“我们这儿片好的烤鸭是可以直接带上飞机的。”

## “供销社”成网红打卡地

不远处的全聚德供销社则走起了怀旧风。一小块围起来的区域中,搪瓷洗脸盆、黑白电视机、盛饼干的大铁皮罐子、自行车打气筒、老式皮箱和斜挎背包等老物件儿堆放在一起,唤起了来往人群的怀旧情。“这样的缝纫机和电扇我们年轻时家里就有,找到这些老物件儿可不容易。”赵大妈边说边走上前去合影留念。

“全聚德经历过上世纪六七十年代供销社的时代,就在这儿还原出当时的场景给大伙儿看看。”店里负责人说,“这些老物件儿都是从淘宝和电影拍摄基地等地淘换来的,可费了不少功夫。”他随手一指身旁的一溜儿橱柜,里面也摆放着不同老物件儿,另一边则摆满了各种伴手礼盒。

全聚德供销社是全聚德第一家旅游怀旧主题商店,售卖烤鸭、咸鸭蛋、鸭肉酥、冰沙酥等传统京味儿特色产品。装满怀旧老物件儿的柜子旁立着一个自助点餐屏,一对中年夫妻正在点点划划,盘算着带些全聚德烤鸭回去给家里人尝尝。

## 茶馆卖“兔儿爷”冰淇淋

五层浮岛另一头的老舍茶馆也是京味儿老字号的代表。这里不光可以品茶,还能把戏曲表演和北京小吃也“搬”进了新机场。造型花茶、五环茶等伴手礼古风浓厚又不失精致,吸引了不少往来人群的驻足。

最受年轻人欢迎的还是店内的“兔儿爷”造型冰淇淋。满满一个柜

子里不光有榛子、抹茶和椰子等口味,还有“只有酒香不含酒精”的二锅头口味冰淇淋。“虽说现在天儿凉了,机场里还是挺暖和,冰淇淋一天能卖出几十支。”工作人员介绍。

小莫西餐厅是莫斯科餐厅旗下品牌,开进大兴国际机场也变得更精致时尚。半开放式就餐区里的吧台上摆满了雕像、烛台等装饰品,靠近玻璃围挡的卡座旁种了一溜儿高大的绿植,包间则用镂空外墙隔开。“环境特别好,有老字号也有网红餐厅,来大兴机场吃东西比去逛街还舒服。”正在吃招牌大汉堡的女士说,“今儿是特意约上老姐妹一起来新机场打卡的。”

(杨天悦)

## 丰台市场监管局之窗

### 丰台市场监管局 开展医疗器械安全科普宣传活动

为了进一步贯彻落实全国安全用药宣传活动相关要求,提升丰台区医疗管理机构医疗器械管理水平,丰台区市场监督管理局组织多种形式的医疗器械安全科普宣传活动,于近日召开了2019年“安全用药,良法善治”全国安全用药宣传暨首次呼吸机临床安全使用与维护专题培训会,辖区28家二级医院的呼吸科护士长参加。

会上,首先由北京市药品不良反应监测中心医疗器械科梁伟老师,通报了近年来北京市呼吸机等设备相关不良事件收集和评估情况。随后,区局医疗器械监管科李志刚科长,通报了“2019年丰台区医疗机构临床在用呼吸机专项调研”的基本情况和日常监管中的常见问题。最后,由丰台区医疗器械生产企业代表,普及了呼吸机使用过程中常见警报及排除方法、日常消毒与维护等内容。培训现场还专门放置了2台呼吸机实物机,直观的演示了呼吸机的日常使用和维护保养操作。

(郭红梅)

## 新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司,为原“新疆石油管理局”改制企业,注册资本1000万元人民币,下设:鼎尚商学院;子公司新疆塔林鼎尚餐饮有限公司(政府金融项目分公司);企事业项目分公司、院校餐饮管理分公司、社会餐饮分公司、克拉玛依分公司、库尔勒分公司;投资公司:海南域鼎佳缘公司、享达服务公司、塔林公司、鼎尚安保公司、新疆塔林鼎尚钻井服务公司等。

公司自2002年改制以来业务快速发展,市场逐年扩大,至今服务项目已有近百家餐厅。公司经营服务分布于:乌鲁木齐、昌吉、阜康、克拉玛依、鄯善、库尔勒;海南海口;内蒙古自治区苏里格;四川西南等地。经营管理着星级酒店,政府、金融、企、事业单位,院校院校团餐,日供团餐达3万余人。公司现有员工2300余人,世界烹饪大师一级评委1人;有世界烹饪大师烹饪大师5人、世界服务大师2人;国家级注册烹饪大师7人、新疆烹饪大师6人,高级技师38人,技师93人,高级服务员7人、中级以上技术人员462人。近年来获得“国际酒店4D管理示范企业”;“中国诚信供应商”、“克拉玛依消费维权诚信企业”;“中国清真餐饮20年卓越企业”;“中国餐饮30年优秀企业奖”;“改革开放40年中国餐饮行业模式创新突出贡献企业”;“2016年度中国清真餐饮‘金骆驼’奖最具影响力优秀品牌”;“2017年度百家中国好食堂”;“2017年度中国团餐优秀企业”;“2017年度中国餐饮500强门店”;“全国绿色餐饮企业”;“烽火杯—餐饮创新品牌企业”;烽火杯“2018最具影响力餐饮品牌”;“第二届中国清真美食文化节暨新疆特色餐饮食品博览会《鼎尚龙腾四海宴》认定为名宴”;“新疆金牌小吃(葱花饼)”;“新疆名小吃(鼎尚牛肉面)”;“新疆名小吃(花园长排)”;“乌鲁木齐市农产品质量安全检测点”;“乌鲁木齐市示范食堂”等荣誉证书及牌照。

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司本着“竞合共荣、竞合共赢”的原则,愿与优秀的餐饮行业及餐饮人合作,共同将公司平台做大,具备更强的竞争力,引导新疆团餐行业的发展。全体员工,本着服务客户至上的原则,在管理上下功夫“做细管理”,在规范服务中“做优服务”,在提升厨艺中“做精菜品”。为全面打造一支疆内一流、国内知名的餐饮管理团队而不懈努力!

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司本着“竞合共荣、竞合共赢”的原则,愿与优秀的餐饮行业及餐饮人合作,共同将公司平台做大,具备更强的竞争力,引导新疆团餐行业的发展。全体员工,本着服务客户至上的原则,在管理上下功夫“做细管理”,在规范服务中“做优服务”,在提升厨艺中“做精菜品”。为全面打造一支疆内一流、国内知名的餐饮管理团队而不懈努力!

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司,为原“新疆石油管理局”改制企业,注册资本1000万元人民币,下设:

鼎尚商学院;子公司新疆塔林鼎尚餐饮有限公司(政府金融项目分公司);企事业项目分公司、院校餐饮管理分公司、社会餐饮分公司、克拉玛依分公司、库尔勒分公司;投资公司:海南域鼎佳缘公司、享达服务公司、塔林公司、鼎尚安保公司、新疆塔林鼎尚钻井服务公司等。

公司自2002年改制以来业务快速发展,市场逐年扩大,

至今服务项目已有近百家餐厅。公司经营服务分布于:

乌鲁木齐、昌吉、阜康、克拉玛依、鄯善、库尔勒;海南海口;

内蒙古自治区苏里格;四川西南等地。经营管理着星级酒

店,政府、金融、企、事业单位,院校院校团餐,日供团餐达3万余人。公司现有员工2300余人,世界烹饪大师一级评

委1人;有世界烹饪大师烹饪大师5人、世界服务大师2人;

国家级注册烹饪大师7人、新疆烹饪大师6人,高级技师38人,技师93人,高级服务员7人、中级以上技术人员462人。近

年来获得“国际酒店4D管理示范企业”;“中国诚信供应商”、“

克拉玛依消费维权诚信企业”;“中国清真餐饮20年卓越企业”;

“中国餐饮30年优秀企业奖”;“改革开放40年中国餐饮行

业模式创新突出贡献企业”;“2016年度中国清真餐饮‘金骆驼’奖最具影响力优秀品牌”;“2017年度百家中国好食堂”;

“2017年度中国团餐优秀企业”;“2017年度中国餐饮500强

门店”;“全国绿色餐饮企业”;“烽火杯—餐饮创新品牌企

业”;烽火杯“2018最具影响力餐饮品牌”;“第二届中国清

真美食文化节暨新疆特色餐饮食品博览会《鼎尚龙腾四海宴》

认定为名宴”;“新疆金牌小吃(葱花饼)”;“新疆名小吃(鼎

尚牛肉面)”;“新疆名小吃(花园长排)”;“乌鲁木齐市农产

品质量安全检测点”;“乌鲁木齐市示范食堂”等荣誉证书及

牌照。

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司,为原“新疆石油管理局”改制企业,注册资本1000万元人民币,下设:

鼎尚商学院;子公司新疆塔林鼎尚餐饮有限公司(政府金融

项目分公司);企事业项目分公司、院校餐饮管理分公司、社

会餐饮分公司、克拉玛依分公司、库尔勒分公司;投资公司:

海南域鼎佳缘公司、享达服务公司、塔林公司、鼎尚安

保公司、新疆塔林鼎尚钻井服务公司等。

公司自2002年改制以来业务快速发展,市场逐年扩大,

至今服务项目已有近百家餐厅。公司经营服务分布于:

乌鲁木齐、昌吉、阜康、克拉玛依、鄯善、库尔勒;海南海口;

内蒙古自治区苏里格;四川西南等地。经营管理着星级酒

店,政府、金融、企、事业单位,院校院校团餐,日供团餐达3万余人。公司现有员工2300余人,世界烹饪大师一级评

委1人;有世界烹饪大师烹饪大师5人、世界服务大师2人;

国家级注册烹饪大师7人、新疆烹饪大师6人,高级技师38人,技师93人,高级服务员7人、中级以上技术人员462人。近

年来获得“国际酒店4D管理示范企业”;“中国诚信供应商”、“

克拉玛依消费维权诚信企业”;“中国清真餐饮20年卓越企业”;

“中国餐饮30年优秀企业奖”;“改革开放40年中国餐饮行

业模式创新突出贡献企业”;“2016年度中国清真餐饮‘金骆驼’奖最具影响力优秀品牌”;“2017年度百家中国好食堂”;

“2017年度中国团餐优秀企业”;“2017年度中国餐饮500强

门店”;“全国绿色餐饮企业”;“烽火杯—餐饮创新品牌企

业”;烽火杯“2018最具影响力餐饮品牌”;“第二届中国清

真美食文化节暨新疆特色餐饮食品博览会《鼎尚龙腾四海宴》

认定为名宴”;“新疆金牌小吃(葱花饼)”;“新疆名小吃(鼎

尚牛肉面)”;“新疆名小吃(花园长排)”;“乌鲁木齐市农产

品质量安全检测点”;“乌鲁木齐市示范食堂”等荣誉证书及

牌照。

新疆塔林鼎尚餐饮管理(集团)有限公司,为原“新疆石油管理局”改制企业,注册资本1000万元人民币,下设:

鼎尚商学院;子公司新疆塔林鼎尚餐饮有限公司(政府金融

项目分公司);企事业项目分公司、院校餐饮管理分公司、社

会餐饮分公司、克拉玛依分公司、库尔勒分公司;投资公司:

海南域鼎佳缘公司、享达服务公司、塔林公司、鼎尚安

保公司、新疆塔林鼎尚钻井服务公司等。

公司自2002年改制以来业务快速发展,市场逐年扩大,

至今服务项目已有近百家餐厅。公司经营服务分布于:

乌鲁木齐、昌吉、阜康、克拉玛依、鄯善、库尔勒;海南海口;

内蒙古自治区苏里格;四川西南等地。经营管理着星级酒

店,政府、金融、企、事业单位,院校院校团餐,日供团餐达3万余人。公司现有员工2300余人,世界烹饪大师一级评

委1人;有世界烹饪大师烹饪大师5人、世界服务大师2人;

国家级注册烹饪大师7人、新疆烹饪大师6人,高级技师38人,技师93人,高级服务员7人、中级以上技术人员462人。近

年来获得“国际酒店4D管理示范企业”;“中国诚信供应商”、“

克拉玛依消费维权诚信企业”;“中国清真餐饮20年卓越企业”;

“中国餐饮30年