

## 消费视窗·聚焦“新国潮”

在传统文化和现代消费结合中寻找灵感，中式菜品满足个性化、品质化消费需求——

## 餐饮市场青睐特色美食

本报记者 林丽颖

国家统计局数据显示，1—4月份，全国餐饮收入17360亿元，同比增长9.3%。其中，“国潮”餐饮消费热度不断增加，给消费者带来更多美食新体验。

## 彰显个性、饱含传统文化韵味的“国潮”美食受到消费者喜爱

江苏南京一家以《红楼梦》为主题的餐厅，因其颇具特色的菜品吸引了不少消费者前来就餐。

“读《红楼梦》时，对刘姥姥进大观园的情景印象深刻，有机会尝一尝书中的茄鲞，很有意思。”游客徐晓说。

“茄鲞是《红楼梦》中写得很详细的一道菜，茄子去皮，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，经过处理后，盛在瓷罐子里封严，吃时拿出来，用炒的鸡爪一拌，就成了这道菜。”餐厅服务员马丽霞说。

该餐厅人力资源总监万金林介绍：“我们的菜品创意都是对《红楼梦》原著进行深挖和还原，并在一定程度上进行创新，很受消费者喜爱。”

近几年，新中式美食快速兴起，新中式餐厅、新中式茶饮、新中式烘焙等如雨后春笋般涌现。彰显个性、饱含传统文化韵味的“国潮”美食受到越来越多年轻消费者喜爱。

据大众点评统计，今年以来，“国潮”关键词搜索量持续上升，“国潮小吃”“新中式”等关注度较高，“新中式茶饮”“新中式蛋糕”搜索量同比增长5倍左右。今年以来，推出“国潮”“新中式”相关美食的饮品店数量同比增长超11倍。

中国烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会和深圳市烹饪协会等共同发布的《2024年餐饮企业发展报告》指出，从行业整体来看，餐饮行业正面临消费需求与观念快速转变、

市场竞争同质化加剧，以及技术迅速迭代三大挑战。研发“国潮”美食，是一些餐饮企业应对挑战的方式之一。

“石盘为底，小排为景，点缀松枝，这盘江雪糖醋小排将唐诗‘孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪’的意境浓缩于盘碟之中。”中式烹饪高级技师董振祥认为，中式菜品在传统文化中寻找灵感。菜品创新要坚持我国传统饮食文化与洞察消费前沿趋势相结合。

在北京稻香村，琵琶糕、盘组酥、剪纸方酥、翡翠白菜……造型融入中国传统文化元素的中式糕点让人耳目一新。北京稻香村零号店项目负责人曹思源说：“融入传统文化让食品糕点不再仅仅是一种食品，更成为一种文化符号，承载着历史的厚度，展现着东方的美学。”

山东大学经济学院教授王晨光认为，新中式美食既要融入文化元素，还要满足年轻人的需求，要找准传统文化和现代消费需求的结合点。

## 创新消费场景，促进餐饮与相关产业融合发展

“入店便有一种穿越千年、感受宫廷礼仪文化的感受。”在上海某餐厅，上海静安区市民张玥说，“一边欣赏传统歌舞，一边品尝美味佳肴，这一餐吃得很有意思。”

商务部、国家发改委会等9部门联合印发的《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》（以下简称《指导意见》）明确提出“创新餐饮消费场景”。《指导意见》强调，传承发展中华优秀传统文化，进一步释放餐饮消费潜力，推动餐饮业高质量发展。鼓励发展夜间餐饮、休闲餐饮、文旅主题餐饮等，促进餐饮与相关产业融合发展。

如何创新餐饮消费场景？

从硬件来看，要将传统文化融入餐饮空

间设计之中，营造独特就餐氛围。比如，有的餐饮店以老北京四合院为基础，通过红柱灰墙、影壁过道、落地青砖、雅致窗棂等元素体现古色古香的京韵京味。有的餐饮店就地取材，木制桌椅、竹编鱼篓、茅草屋檐透出朴拙自然的气息。北京某建筑设计公司负责人介绍，今年以来，公司80%的设计订单都带有“国潮”元素。

从软件来看，可以在餐饮空间引入皮影戏、戏曲、民俗技艺等中国传统文化节目，增加观赏性、互动性。

“我们通过展示、互动、现场传授民俗技艺，让消费者近距离感受中华传统文化。”北京饭店副总经理王明佳介绍，北京饭店以面粉、糯米粉等为主要原料，通过揉、搓、捏、压、剪等手法，塑造出各种栩栩如生的人物、动物、花卉等，很受消费者欢迎。

此外，还要促进餐饮与相关产业融合发展。目前一些省市区陆续展开“文旅+美食”“展演+美食”等活动，餐饮业恢复浓浓的烟火气，促进了城市的经济繁荣，助力实体经济发展。

特别是随着夏季的到来，“露营经济”“夜经济”火热，中国烹饪协会提示广大餐饮企业创新餐饮消费场景的同时，需重点关注食品安全，确保广大消费者“舌尖上的安全”。同时，建议各地监管部门针对“露营经济”“夜经济”等消费新场景，尽快出台简化办理经营活动所需手续的办法措施，为消费新模式新场景新业态优化营商环境，帮助广大餐饮企业合法合规经营，共同推进餐饮业高质量发展。

## 积极打造餐饮消费新增长点，提升服务品质

在一家新中式茶饮店，一杯杯冷泡茶、气

泡茶机、无人零售机等智能化设备的引入，不仅提高了制作效率，保证产品标准化，也为顾客提供了更好的消费体验。此外，会员系统等数字化工具的运用，让品牌能够精准捕捉消费者偏好，实现精细化运营，增强用户黏性。

“国潮”餐饮的发展要顺应整个餐饮行业追求营养健康、加快数字赋能等大趋势。中国烹饪协会会长杨柳介绍，近期发布的《全国餐饮业健康营养分析报告》，从行业整体发展情况、行业竞争格局、未来趋势等三个方面深度剖析了全国餐饮业健康营养发展现状及趋势。餐饮业要以健康营养餐饮模式为发展方向，坚持数字化赋能，提高餐饮业健康营养专业人才培养水平，完善健康营养餐饮标准体系为宗旨，努力提升餐饮业的核心竞争力。

清华大学文化创意发展研究院发布的《国潮研究报告》指出，过去，“国潮”主要指由中国本土设计师创立的一些小众潮流品牌。如今，“国潮”泛指既具有中国特色，又符合时代前沿审美和技术趋势的中国商品和服务。

“相比于整个餐饮市场，‘国潮’餐饮还有很大发展空间。‘国潮’产品或菜品不能过度依赖外包装，要专注产品的创新、研发、品控，提升产品核心竞争力，这才是根本。”中国饭店协会副会长兼青企委主席行斌说。

“要坚持守正创新，也要守住历史底蕴。”王明佳认为，要通过创新，满足消费者个性化、品质化的需求，使传统饮食文化的表达更加具象化、视觉化、时尚化。

“挖掘‘国潮’餐饮还要结合地域特色，深挖品牌所在地的历史文化底蕴。”万金林认为，现在的消费者购买产品和服务不仅需要实用价值，更关注消费体验，餐饮企业要提高服务意识。

中国饭店协会会长陈新华说：“餐饮业要积极打造餐饮消费新增长点，挖掘国货‘潮品’等新消费增长点的潜力，全面提升餐饮服务品质，传承发展优秀餐饮文化，更好满足人民日益增长的美好生活需要。”

## 市场漫步

进一步挖掘优秀传统文化的价值，提升休闲度假产品的文化味，让人们在休闲度假的同时感悟传统文化之美

近日，文化和旅游部公示了新一批共22家国家级旅游度假区。近年来，文化和旅游部积极培育休闲度假旅游业态，推动建设高品质旅游度假区，此前已确定6批次共63家国家级旅游度假区。新一批国家级旅游度假区的公布，将更好满足人们的休闲度假需求。

当前，我国旅游消费需求升级趋势明显，休闲度假观念深入人心。旅游度假停留时间长，注重舒适度和体验感。各地紧跟消费新需求，建设好国家级旅游度假区、国家级旅游休闲街区、国家级滑雪旅游度假地等品牌，不断丰富包括冰雪、海洋、露营、自驾、康养等一系列休闲度假产品，带动休闲度假旅游成为旅游市场新的增长点。据测算，“五一”假期，国家级旅游度假区游客总接待量1554.45万人次，同比增长11.5%，较2019年同期增长27.9%。

更好发展休闲度假旅游，是推动旅游业高质量发展的一项重要工作。“十四五”规划和2035年远景目标纲要提出“加强区域旅游品牌和服务整合，建设一批富有文化底蕴的世界级旅游景区和度假区”。与不断升级的度假休闲需求相比，我国休闲度假旅游产品的有效供给还有一定差距，无论是产品数量还是服务水平，都有提升空间。要继续聚焦快速发展的居民休闲度假旅游需求，提供更加多样化、高质量的休闲度假旅游产品。

丰富休闲度假旅游供给，要坚持以文塑旅、以旅彰文。据文化和旅游部数据中心统计，超过九成受访者表示会在旅游中进行文化消费。随着旅游消费升级，人们对旅游的认识不再只是“看山看水看风景”，开始向“观文品史、体验生活”转变，对精神文化的需求更加丰富。加大休闲度假旅游供给力度，要进一步挖掘优秀传统文化的价值，提升休闲度假产品的文化味，让人们在休闲度假的同时感悟传统文化之美。

丰富休闲度假旅游供给，要做好产业融合发展文章。相比其他旅游产品，休闲度假产品的场景和业态更加丰富，融合发展的空间更大。为改善游客体验、增加游客停留时间，不少度假区推行全场景、全环节、全业态的产业融合发展，例如特色餐饮休闲街区、体育赛事进度度假区等，不仅有效促进了文化和旅游消费，也带动了住宿、餐饮、交通等行业发展，更好发挥了旅游业的综合带动作用。

休闲度假旅游市场广阔。要继续充分结合文化遗产、主题娱乐、精品演艺、体育运动等相关产业，打造更加多元化的度假产品和精品演艺项目，为人民美好生活增添更多精彩。

## 市场资讯

## 中国棉业发展高峰论坛举办

本报电 中国棉花协会主办的2024中国棉业发展高峰论坛近日在陕西省西安市举办，会议主题为“发展新质生产力，推进棉花可持续”。来自国内外棉业组织、棉商、纺织企业、品牌商代表等近800人参会，参会人员围绕推动产业链优化升级、绿色低碳可持续发展等议题进行深入交流，分析行业形势，开展贸易洽谈。中国棉花协会会长高芳表示，当前，中国棉业产量、消费量、纺织品出口量均居世界首位，已经成为重要产业。未来全行业要以发展棉花新质生产力作为着力点，加快科技创新，推进产业升级和绿色转型，加强国际合作，将行业技术、产品实力转化为品质提升、价值创造、品牌塑造能力，推动产业高质量发展。（齐志明）

## 国际标准化组织创新物流技术委员会成立

本报电 近日，在2024物流标准化国际大会上，国际标准化组织创新物流技术委员会正式成立。来自10多个国家的400余名物流标准化领域的专家参会。据介绍，国际标准化组织创新物流技术委员会工作范围为物流领域的服务、技术应用和管理标准化。中国物流与采购联合会会长何黎明指出，标准引领是现代物流高质量发展、参与全球物流市场竞争的重要标志。未来，中国物流与采购联合会将建立互利共赢的标准化伙伴关系，组织各类国际标准化活动，加强物流标准化交流与合作，积极参与物流国际标准化发展计划和相关标准项目的编制工作。（欧阳洁）

## 《中国消费者权益保护状况年度报告(2023)》发布

本报电 近日，中国消费者协会发布《中国消费者权益保护状况年度报告(2023)》。报告显示，2023年各有关部门围绕优化消费环境、提振消费信心，不断加强消费者权益保护。全国消协组织积极履职尽责，主动担当作为，为维护消费者合法权益、助力恢复和扩大消费、推动经济社会高质量发展贡献了消协力量。报告建议，2024年，各地区各部门要进一步切实保障传统消费领域的优质供给和价格稳定，加强民生重点领域消费者权益保护的监管执法和社会治理，改善消费体验，引导理性消费。（张政）

## 消费万花筒

本版责编：齐志明

## 让休闲度假增添更多文化味

王珂

## 农旅融合促振兴

江苏省沭阳县耿圩镇充分利用地理优势，推行藕稻轮作、藕虾共养等模式，发展绿色生态种植业，促进乡村旅游业发展，将生态优势转化为发展优势，走出一条农旅融合的新路子，带动农户增收致富，助力乡村全面振兴。

图为近日沭阳县耿圩镇姜大庄藕田中，藕农正在撒肥壮苗。

张良摄



干净的餐桌、可口的饭菜、透明的备餐间、温馨的就餐大厅……午饭时间，记者走进河北雄安新区容东片区南文营社区食堂，见到食堂工作人员正在忙碌有序地摆放各式菜品和风味小吃，家住附近的不少老年人在食堂用餐，边吃边唠家常。附近的“上班族”有些在二层风味小吃餐厅就餐，有些买好午饭打包带走。

家住南文营社区盛芳花园小区的80多岁老人段文林，回迁前是容城县胡村人。作为食堂的“常客”，他基本上每天中午都和老伴来这吃饭。“食堂菜品样式多，价格又实惠，饭菜很合胃口。从家里步行过来大约5分钟，很方便。”段文林说。段文林老两口就餐可享受二五折优惠，一份芹菜炒肉、一份小鸡炖土豆、一份西红柿炒蛋、一份米饭，打完折后实际支付5元。

## 雄安新区容东片区南文营社区探索“市场化+公益”运营模式——

## 办好群众家门口的社区食堂

本报记者 齐志明

去年1月，南文营社区食堂试营业，可同时容纳200人就餐。食堂一层是宽敞明亮的用餐大厅，食堂窗口的菜品非常齐全；二层是风味小吃餐厅，供应各类热销小吃。前来就餐的消费者能清楚地看到开放式厨房里的制餐过程，明亮灶灶让消费者吃得放心、消费安心。

“我们严格执行食品卫生要求，加大对餐饮服务从业人员的卫生健康管理，把好食品安全卫生和食材采购的关口。”南文营社区食堂负责人张一智说。

“2021年群众回迁以后，在走访中我们发现辖区内居民以老年人居多，他们大多数

不与子女们同住，日常就餐困难。为了让老年人吃饭更方便，我们调研了很多地方的老年食堂，并结合本辖区实际，探索推行‘市场化+公益’的运营模式。”南文营社区党总支书记王伟肖说，社区食堂所有就业岗位优先录用回迁群众，让他们在家门口实现就业。

社区食堂对60周岁以上老年人给予优惠，不同年龄段老年人享受不同优惠折扣。食堂开业后受到社区群众的认可和欢迎，目前，食堂已有1700多名老年人完成实名认证，到食堂“刷脸”就可以吃饭。

在市场化经营方面，社区食堂运营方加大探索，采用“市场化+公益”运营模式，逐

渐实现可持续化运行。“顺应市场需求，我们积极开拓新业务。一些小的公司没有食堂，我们就给他们提供送餐服务。同时，我们增加了年轻人喜欢的菜品，营业时间从早上6时到夜里12时，以满足上班族的就餐需求。食堂还开通了外卖业务，通过网络平台进行线上推广。目前，食堂运营平稳，收益良好。”张一智介绍，政府也给予了支持，减轻了负担。

为切实加强社区食堂党建引领建设，南文营社区党总支在食堂成立了党支部，定期开展党建活动，听取就餐群众意见，优化就餐环境，持续改善用餐品质，不断提升群众的满意度和幸福感。