

传统饮食融合“流量经济”，奶皮子酸奶跻身“新北京特产”

一杯酸奶何以成“顶流”？

北京日报记者 曹政 杨天悦

R神州看点

冰糖葫芦、驴打滚、豌豆黄、炒疙瘩、爆肚、卤煮……北京特色小吃名目繁多，经久不衰。而对来北京旅游的游客而言，奶皮子酸奶成为新晋“顶流”，北京美食有了更绵长、更醇厚的味道。

周日上午10点多，紫光园前门大栅栏店门前，顾客队伍折了几道弯，其中不乏拖着行李箱的游客。“傍晚就坐高铁回家了，特意再来吃顿烤鸭，顺便打包两大兜奶皮子酸奶！”来自辽宁沈阳的小陈兴奋地说。该店员告诉记者：“酸奶太火了，一天卖1万多杯是常事！”

这话不假。在前门大街、王府井大街和各大地铁站、高铁站，不少游客拎着紫光园奶皮子酸奶的包装袋。“从去年到现在，每天都有好多这种包装袋过安检。”前门地铁站一名安检员说。

“单价8元，买5赠1！”更多消费者通过直播平台下单奶皮子酸奶。每天，紫光园云仓发往全国各地的快递泡沫箱堆成小山，最远的寄往新疆、西藏。

开盖一层质感细腻的黄色“奶皮子”，乳酪般的酸奶质地丝滑、口感浓郁。凭借独特的口感和味道，奶皮子酸奶迅速获得大批游客的青睐。“味道很惊艳！”社交平台上，网友纷纷留

言，紫光园奶皮子酸奶成了爆款。

相比其他历史悠久的京味儿美食，奶皮子酸奶诞生不过短短几年，为何能脱颖而出，一跃成为“新北京特产”？

这还得从北京老字号紫光园的转型说起。

与很多北京餐厅类似，紫光园之前就有原味老酸奶。不过，这种老酸奶只是作为吃烤串、烤鸭时用来解腻的搭配，吃的时候需要浇上蜂蜜，因此无法作为小吃外带。

老菜还需新做，老味还需新传。“顾客追求新鲜口味，一杯酸奶卖了10多年，不能一味不变。”紫光园餐饮集团总裁刘政回忆，前几年，公司原本只是想做一款方便携带、口感更好的新品，厨师们做出各式各样的酸奶供挑选，其中奶皮子酸奶让大家眼前一亮。

从工艺上看，奶皮子酸奶依然主要采用鲜奶与纯菌粉低温发酵的方法，只不过形成浓稠酸奶的同时，还在表面凝结出一层淡黄色奶皮，犹如乳酪一般。起初，紫光园邀请员工们的亲朋好友试吃，又在部分门店请顾客提意见，再回去改良工艺。最终，奶皮子酸奶有了现在的丝滑质地和浓郁口感。

紫光园自2020年开始，在北京的社区里大范围铺设店面。这种店面紧邻居民区，积攒了一大批熟客。正是依托大批回头客的口碑，奶皮子酸奶逐渐得到认可，经常供不应求，原

来手工制作的方式满足不了销售需求，公司就专门研发了制作机器。

随着第一拨粉丝将家门口的这杯酸奶推上网络，奶皮子酸奶在社交平台上迎来又一次“发酵”。紫光园趁势与北京故宫宫廷文化发展有限公司旗下IP“宫里的世界”联名，杯盖印上了太和殿图案与“吃着酸奶进宫玩”的标语。伴随北京文旅热度攀升，奶皮子酸奶在去年国庆假期创下日销12万杯的业绩。

当京味儿传统美食基因与互联网流量经济携手，奶皮子酸奶不断走红。

“铺天盖地都是来找我们要货的。”刘政说，人气高的门店，每天奶皮子酸奶销量甚至可以达到2万杯，紫光园奶皮子酸奶单日总销量最高突破30万杯。美团平台数据显示，过去一个月，紫光园奶皮子酸奶销量比去年同期增长145%。

一杯酸奶的火爆，迅速裂变为北京餐饮的集体行动，全聚德、局气、方砖厂69号炸酱面等京味儿餐馆都先后推出奶皮子酸奶，且销量可观。

“消费者偏爱它乳酪般的丝滑口感和奶皮层的视觉冲击，兼具创新与怀旧。”方砖厂69号炸酱面相关负责人称，自今年3月初门店上线奶皮子酸奶以来，日均销量为6000杯左右，周末节假日销量涨幅达25%至30%。



红星前进面包牛奶公司去年在上海开分店时，奶皮子酸奶被同步引入。“没想到在上海也大受欢迎。”该店品牌营销负责人郭歌说，这家上海分店每天最多只能生产300杯，上午10点开始营业，不到下午1点就卖完了。

对紫光园来说，小小酸奶还撬动了消费客群的变化。此前，这家老字号大部分消费者是60岁以上的老年人，现在40岁以下的消费者占了一半。年轻人抢购奶皮子酸奶时，也顺便看中了菜团子、糍粑等更多小吃。

随着更多餐饮企业加入，奶皮子酸奶的热潮正在向京外地区蔓延。“酸奶推新成功，让企业看到了更多可能，我们也做好了迎接消费新潮流的准备。”刘政说。

近日，“紫光园奶皮子酸奶”已成功入选“北京礼物”品牌榜单，北京文商旅融合激发蓬勃消费活力的精彩故事，还将继续。

为“针头线脑”的修补摊安新家

浙江日报记者 李华

浙江宁波镇海区招宝山街道，总是“醒”得格外早。早上6点，65岁的钟表修理铺老板周幼琼被手机铃声吵醒。带来一块故障手表的客户，已经在店铺门口候了一会，心里急，就拨响了她的电话。

在招宝山街道总浦桥社区电影院东侧，一排绿色箱体整齐码在道路一侧。补鞋、配钥匙、修拉链、改裤脚……11间5平方米的铺位整齐排列，成了满足居民“针头线脑”需求的微型综合体。每间铺位有空调、有照明，遮阳篷底下的窗台一开，就变身营业吧台。

周幼琼的钟表修理铺也在其中。19岁就跟着父亲学修钟表的她，40多年来，身边同行变得越来越少。不过，还有很多老顾客搬了家，甚至搬到外市了，还把表送回来修。每到这时，周幼琼就想：为了这些老顾客，也得干下去。

(罗梦圆参与采写)

分类施策，就业帮扶下功夫

重庆日报记者 赵伟平

清晨7点，重庆垫江县白家镇静峰村脱贫户白巨明吃过早饭，出门清扫村道。

白巨明是静峰村的木匠，前些年在重庆城区的工地上做木工。近年人家的他回到家乡后，村里的帮扶干部郭素兰了解到他家中的困难情况，为他申请到一个清扫公路的公益性岗位。空闲时，他还到附近果园打工，全部收入加起来，基本能维持家中开支。

2025年是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接5年过渡期的最后一年。重庆市分类施策，开展就业帮扶。针对青壮年劳动力，2022年以来，重庆通过

实施“雨露计划+”就业促进行动，将支持范围由职业教育环节延伸到了就业帮扶环节，组织引导脱贫家庭子女提升技能素质；针对跨省份就业人员，通过深化鲁渝劳务协作，签订劳务合作协议、互派互训专业技术人员等方式，促进外出务工就业。仅2024年，两地联合举办专场招聘会60余场，“点对点”输送近3000人到山东就业，帮扶3.6万名农村劳动力转移就业，培训农业、教育等技术人才1.6万人；在重庆农村地区，还开设了不少建在村民家门口的就业帮扶车间。

6月15日，“楚风烈——安徽楚文化文物精品展”在上海市闵行区博物馆拉开帷幕，129件（组）珍贵文物从安徽来到上海“走亲戚”，为沪上观众带来一场楚文化盛宴。

展厅中央，一件形似劈开的竹节的青铜器吸引观众驻足，这是战国时期楚怀王颁给儿子鄂君启的“鄂君启金节”，表面错金文字清晰记载免征数额等内容。“楚国商贸竟如此发达！”市民卢猛赞叹。

此次展览由安徽淮南市与上海闵行区联合举办，通过跨区域文物联展促进文化交流。从青铜重器到楚式玉饰，展品涵盖礼器、兵器、货币等类别。淮南市博物馆馆长汪茂东表示，此次联展集合安徽博物院、淮南市博物馆、安徽楚文化博物馆的精品文物，是长三角文旅深度融合的缩影。沪皖两地正以文物为媒，在文物保护、人才交流等领域深化合作。

吃一碗粉 游一座城

本报通讯员 熊婷婷

在江西南昌，清晨的第一缕烟雾，往往从街巷尾弥漫的米粉香开始。爽滑劲道的米粉，搭配鲜香浓郁的酱汁，撒上一把酥脆的花生米和翠绿的葱花，是很多南昌人的早餐。

6月13日至15日，2025米粉产业交易会在南昌举行，吸引近500家境内外企业参展。

近年来，南昌米粉迅速出圈，从街头巷尾

走向品牌连锁，从地方风味走向全国市场。南昌市区每日鲜湿米粉消耗量多达100吨，超7000家米粉店分布在大街小巷。

一碗粉带火一座城。滕王阁、万寿宫历史街区、绳金塔美食街等热门景点，将米粉与南昌的历史文化、民俗风情巧妙融合。米粉，正成为南昌文旅的流量担当。

R四海听音

立夏以来，全国夏粮小麦自南向北陆续成熟收获，截至6月18日，全国“三夏”小麦大规模机收基本结束。今年入夏后天气多变，各地趁晴抢收，紧随小麦成熟时间快速调整麦收节奏，总体进度比常年快了2至3天。“三夏”靠抢，原因何在？

“抢”字背后，是与自然时序的“粒粒”竞速。小麦的黄金收获期，是从蜡熟末期到完熟初期的“九成熟”时，通常只有3至5天。这个阶段籽粒含水率为15%至25%，产量最高、品质最好，收获时损失也最少。倘若收获过早，灌浆不充分，产量就会降低；收获过晚，会加大落粒、掉穗的损耗。与此同时，还要提防“烂场雨”的突袭，收获期若出现连续阴雨，容易造成小麦倒伏受淹，甚至霉变、麦穗发芽，还会影响小麦籽粒晾晒，导致减产。

“智慧助‘抢’”，是政策与科技的共同发力。为加强农机作业服务保障，农业农村部与交通运输、公安、气象、石油石化等部门单位高效联动，创新协同，“绿色通道”“气象专报”“送油下乡”等为“三夏”作业“抢”来了时效，增强了信心。

在安徽颍上县关庵乡，为吸引外地“麦客”，当地开放政府大院，向农机手提供贴心服务，仅用3天就抢收3.3万亩小麦；在湖北钟祥市，联合收割机搭载“北斗”系统，精准高效完成收割、脱粒全流程作业，进而直接装车转运烘干，作业效率提升约30%……从“靠天吃饭”到“知天而作”，从“汗水浸透”到“数据奔流”，“抢”的内涵在变化、效率在提高，“抢”的身影里也多了几分从容与笃定。

“三夏”工作抓得好不好，事关全年粮食生产目标任务能否顺利实现。时刻保持“抢”的姿态，毫不放松抓好夏收夏种夏管，接茬做好全年粮食生产，就一定能牢牢端稳中国饭碗，紧紧围绕“手中有粮、心中不慌”的大国底气。

一个“抢”字看“三夏”

张帅祯

张帅祯

R八方速递

山海关中国长城博物馆开馆

据新华社电 位于河北秦皇岛市山海关区的山海关中国长城博物馆6月15日正式开馆。该博物馆是国家一级博物馆，长城国家文化公园建设的标志性项目。

博物馆旨在展示中国长城文化保护传承利用成果，呈现长城的世界文化遗产价值和长城国家文化公园建设成就，是集文物保护、收藏展示、教育科研、休闲体验为一体的现代化综合性博物馆。

客家文化(闽西)生态保护区获批“国家级”

福建日报福州6月18日电 (记者郭斌)记者近日获悉：根据《国家级文化生态保护区管理办法》有关规定，文化和旅游部组织开展了国家级文化生态保护实验区建设成果验收工作。经材料审核、实地暗访、专家评审和社会公示等程序，正式确定客家文化(闽西)生态保护区等为国家级文化生态保护区。

客家文化(闽西)生态保护区保护范围为古“汀州八县”，即今龙岩市的长汀县、上杭县、连城县、武平县、永定区和三明市的宁化县、清流县、明溪县。

太原铁路部门加开“歌迷专列”

本报太原6月18日电 (通讯员靳建国)为满足演唱会期间歌迷跨城出行需求，太原铁路部门于6月15日、16日加开8趟夜间动车组列车，分别为：太原南开往北京丰台的G4066次，太原南开往西安北的D4511次、D4909次和太原南开往郑州的D4631次、D4541次。

这是国铁太原局开行的首批“歌迷专列”，后续将根据市场需求，适时开行包括“歌迷专列”在内的定制化旅客列车，为旅游经济、银发经济、演唱会经济等提供运能保障。

广西北海开通便民“网约公交”

广西日报北海6月18日电 (记者宾士雄)广西北海市近日上线“网约公交”，覆盖主城区88个传统站点及10个虚拟站点。这是北海首次推出“网约公交”服务，为市民高效便捷出行提供更多选择。

市民在手机APP或微信小程序等移动端平台，只要输入上车、下车站点和人数并完成支付，系统即可智能匹配最优路线并派单。

宁夏中宁头茬枸杞开园采摘

本报宁夏中宁6月18日电 (人民网记者宽容)近日，宁夏头茬枸杞进入采摘收获季。位于宁夏中宁县的玺赞生态枸杞庄园万亩枸杞园里，红艳艳的头茬枸杞果挂满枝头。

如今，中宁枸杞加工产品已达10大类120多种，枸杞产品综合产值突破126亿元，区域品牌价值达205亿元。

云南“头水菌”鲜达海外

云南日报昆明6月18日电 (记者黄议娴)近日，产自云南香格里拉的24公斤新鲜松茸空运出口日本大阪。这是今年从昆明长水国际机场海关出口的首批新鲜松茸。

雨季开始后第一批采摘的野生菌叫“头水菌”，保鲜期短，鲜味足。昆明海关制定监管方案，推广提前申报等便利化通关模式，开通鲜活易腐产品出口绿色通道，助力云南野生菌快速出口。

导游收获“健康礼”

本报记者 王三合

前几天，在德国法兰克福，来自四川天全县的鱼子酱作为四川“天府粮仓”精品品牌，被展示和推介给德国餐饮、农产品企业和食客。天全县鱼子酱出国拓展海外市场，今年1—5月出口金额同比增长43%。

天全县鱼子酱产量约占全球市场的14%，远销30多个国家和地区。今年，当地大力开拓海外市场，针对东南亚、日韩等新鲜市场定制了不同风味、外观的鱼子酱。同时，凭借稳定的供货品质，与欧洲、北美等传统海外市场合作升级，下订单量和长期供货增多，形成多个销售增长点。

烤鸭配鱼子酱、鱼子酱担担面、鱼子酱酸奶奶……各派系厨师受邀到天全研发鱼子酱新中式菜品，打造中式新特产，让开拓海外市场的大厨们与国际化的中餐厅强强联手，为鱼子酱圈粉。

鱼子酱海外拓市场

本报记者 李婷