



2025年11月25日 星期二
本期4版
总第1498期
www.dcrmxdcb.cn

新东城报

NEW DONGCHENG WEEKLY

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大和二十届历次全会精神,进一步创新做好“六篇文章”、改革强化“六力提升”,全力在北京现代化建设中打头阵当先锋!

中共北京市东城区委宣传部主办

东城区融媒体中心出版

准印证号:京内资准字0707-L0117

孙新军在学习贯彻党的二十届四中全会精神宣讲报告会上强调

东城区要加快形成现代化城区典范

学习贯彻党的二十届四中全会精神

本报讯 11月21日,东城区举行学习贯彻党的二十届四中全会精神宣讲报告会,区委书记孙新军作宣讲报告。

报告会上,孙新军从充分认识党的二十届四中全会的重要意义;准确把握“十五五”时期在基本实现社会主义现代化进程中的重要地位;深刻领会“十五五”时期经济社会发展的指导方针和主要目标;全面理解“十五五”时期经济社会发展的战略任务和重大举措;坚持和加强党的全面领导,凝聚起推进中国式现代化的磅礴力量等方面,作了全面系统的阐释和

宣讲。

孙新军强调,这次全会是在向第二个百年奋斗目标进军的新征程上举行的一次十分重要的会议。《中共中央关于制定国民经济和社会发展的第十五个五年规划的建议》(以下简称《建议》)准确把握“十五五”时期党和国家事业发展的历史方位,系统总结“十四五”时期我国发展取得的重大成就,深入分析“十五五”时期我国发展环境面临的深刻复杂变化,对未来五年发展作出顶层设计和战略擘画。全会取得的重大成果、作出的重大部署,充分体现了以习近平同志为

核心的党中央团结带领全党全国各族人民续写经济快速发展和社会长期稳定两大奇迹新篇章、奋力开创中国式现代化建设新局面的历史主动,必将对党和国家事业发展产生重大而深远的影响。

孙新军指出,“十五五”时期是基本实现社会主义现代化夯实基础、全面发力的关键时期。从历史进程看,“十五五”时期起着“承前启后”的重要作用。从目标任务看,“十四五”时期取得的重大成就奠定了坚实基础。从形势背景看,“十五五”时期是巩固拓展优势、赢得战略主动的重要窗口。东城区要积极响应党的二十届四中全会号召,加快形成高水平治理、高质量发展、高品质生活的现代化城区典范。

孙新军指出,《建议》明确提出了“十五五”时期经济社会发展的指导

思想和必须遵循的原则,科学设定了各方面发展的主要目标,要深刻领会其丰富内涵和实践要求,自觉把这些要求贯彻落实到“十五五”时期经济社会发展各方面全过程。

孙新军指出,《建议》按照统筹推进“五位一体”总体布局、协调推进“四个全面”战略布局要求,分领域部署了“十五五”时期对推进中国式现代化具有重大牵引、驱动、支撑作用的战略任务和重大举措。结合东城区工作实际,孙新军从建设现代化产业体系、加快高水平科技自立自强、繁荣发展社会主义文化等方面进行了深入解读。

孙新军指出,坚持和加强党的全面领导是推进中国式现代化的根本保证。必须坚持和加强党中央集中统一领导,持之以恒推进全面从严治党,充分调动全社会积极性

主动性创造性,形成人尽其才、才尽其用、万众一心、勠力进取的生动局面。

孙新军要求,要坚持读原文、悟原理,把学习贯彻全会精神同学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想贯通起来,紧密结合思想和工作实际,全面学习领会和贯彻落实《建议》中的各项部署,更加自觉用科学理论指导实践、推动工作。以永不懈怠的精神状态和一往无前的奋斗姿态,为全面建设社会主义现代化国家、全面推进中华民族伟大复兴贡献东城力量。

宣讲报告会以视频会议形式召开,区委理论学习中心组成员、东城区学习贯彻党的二十届四中全会精神宣讲团成员在主场参会,各单位领导班子成员、各社区党委书记900余人在分会场参会。

孙新军在东城区深化全国文明城区创建工作推进会上强调

以钉钉子精神推动文明创建常态化科学化

本报讯 11月24日上午,东城区召开深化全国文明城区创建工作推进会。区委书记、区深化全国文明城区创建工作指挥部总指挥孙新军出席会议并讲话,会议由区委副书记、区长、区深化全国文明城区创建工作指挥部总指挥陈献森主持。市委宣传部二级巡视员吕俊超,区领导王达品、薛国强、王华伟、孙扬、黄丹、王智勇、王森、邓慧敏、王佑明、何兴达、贾邦,市委宣传部的精神文明创建处相关负责同志参加会议。

会上,区委副书记、区深化全国

文明城区创建工作指挥部常务副总指挥王达品通报了东城区深化全国文明城区创建工作指挥部人员调整情况。区委常委、宣传部部长、区深化全国文明城区创建工作指挥部副总指挥王智勇通报了第八届全国文明城区创建周期安排,并部署下一阶段工作。区城管委、东城交通支队、建国门街道相关负责人进行了交流发言。

孙新军就深化全国文明城区创建工作强调三点意见:一是提高站位,筑牢“首善之首”的文明根基。要

把学习贯彻习近平总书记在中央城市工作会议上的重要讲话精神,同贯彻习近平总书记对北京重要讲话精神结合起来,按照中央文明办和首都文明办有关会议部署,在指导思想、工作标准、方法路径上全面对标对表,提升城市功能品质、厚植城市文明底蕴、增进市民幸福指数,加快推动创建“文明城市”向建设“城市文明”转变。要在建设“首善之区”上彰显首善担当,在持续释放使命价值上久久为功,在推进国家治理体系和治理能力现代化上作出示范。

二是压实责任,提振“持续攻坚”的强大气势。要对标全国最高标准,聚焦重点难点,系统施策、精准发力,以钉钉子精神推动文明创建常态化、科学化。要把文明城区创建目标与业务工作任务一体谋划,同部署、同推进、同考核,以创建为抓手促进业务提质增效。要始终坚持以群众满意为根本标准,通过扩大样本覆盖面、延伸调研触角,真正把“惠民”的目标落得更实,把“靠民”的力量聚得更紧。

三是融合共进,打造“多元共治”

的创建体系。要树牢“一盘棋”思想,坚决对标最高标准,强化争先意识,狠抓工作落实。坚持“高位推进”与“协同联动”相一致;坚持“标准引领”与“创新发展”相统一;坚持“为了群众”与“依靠群众”相促进。将全国文明城区创建同接诉即办有机结合、一体推进,用“即办”速度提升“创城”温度。

全区各指标责任单位主要负责同志,相关工作主管领导、科室负责人和各社区党委书记在分会场参会。会后,对新一轮全国文明城区指标体系测评进行了培训。

孙新军到房山区调研结对帮扶及教育合作工作

共同做好区域协同发展“后半篇文章”

本报讯 11月21日,区委书记孙新军到房山区调研结对帮扶及教育合作工作。房山区委书记阳波,区委副书记、区长底志欣,区委副书记张厚明,副区长陈仲秋;东城区委副书记王达品,副区长王佑明、何兴达参加。

孙新军一行实地察看了北京二中房山分校校园环境、办学条件、教育教学及日常管理情况,了解学校教师教研、人工智能通识课程、学生社团等开设情况;随后召开座谈会,听取两区结对帮扶工作开展情况汇报。

阳波感谢东城区长期以来对房山区灾后恢复重建和经济社会高质量发展的大力支持,表示将全力保障北京二中房山分校建设发展和下一步合作办学需求;合力提升区域教育综合承载力;希望双方进一步加强交流对接,在产业发展、教育协同、人才交流等方面拓展合作领域,实现优势互补、互利共赢。

孙新军表示,东城区将始终与房山区心手相牵、并肩前行,以钉钉子精神和绣花功夫,推动各项帮扶举措落地生根、开花结果;希望双方持续拓展合作领域、深化合作层

次,共同做好区域协同发展“后半篇文章”。

孙新军要求东城区相关部门,一是坚持“输血”与“造血”并重,充分依托房山区丰富红色文旅资源和绿色生态农业基础,强化产业协同发展,切实激活区域内生发展动力,打造可持续发展新引擎。二是持续深化教育、医疗等重点领域协作机制,发挥东城区优质教育资源辐射作用,全面提升房山区公共服务能力与水平。三是创新帮扶模式,探索可持续发展路径,广泛动员社会力量参与,凝聚共建共享强大合力。

聚焦培育创新主体、提升园区服务、优化创新生态等方面

东城12条举措推动科技创新发展

本报讯(记者 付敖蕾)近日,中关村科技园区东城园管理委员会、北京市东城区科学技术委员会印发《北京市东城区关于推动科技创新发展的若干措施》(以下简称《措施》)。《措施》围绕培育创新主体、提升园区服务、优化创新生态等方面推出12条举措,增加了对高新技术企业“筑基扩容”的支持,并首次支持科技创新主体建设高水平专业化技术转移机构。

在培育创新型市场主体方面,《措施》推出多项支持举措。对符合区域产业规划、拥有核心自主知识产权且开展科技成果转化的企业,首次成长为国家高新技术企业或完成重新认定的,均给予研发资金支持;鼓励高新技术企业提升持续创新能力和规模效益,对首次实现“小升规”的相关企业提供资金扶持。同时,聚焦新一代信息技术、文化科技、医药健康等高精尖

产业领域,支持科技型小微企业加大研发投入,根据企业成立年限及研发费用相关情况给予资金支持,助力企业增强核心竞争力;对国际或国内首次研制、进入市场且达到领先水平,获得国家、市级奖励或证书的高新技术、新产品,给予专项资金支持。

《措施》提出,支持创业服务机构及特色产业园区升级发展。鼓励标杆型孵化器及创业服务机构壮大高水平孵化团队,升级共享科研孵化和产业融通孵化服务能力,建立与国际接轨的运营机制;推动特色产业园区打造专业化运营团队,建设专业技术服务平台,优化创新创业生态,积极承接科技成果转化,培育引进优质科技型企业,根据升级发展成效给予相应支持。

在构建一流创新创业生态和促进科技服务业发展上,《措施》实现多项突破。首次将高水平专业化技

术转移机构建设纳入支持范围,鼓励科技创新主体通过技术转让、许可等方式推动科技成果在区内转化落地;支持领军企业牵头联合高校、科研机构及产业链上下游企业组建创新联合体,建设技术创新中心,形成以企业为主导的产学研深度融合创新机制。同时,支持重点应用场景项目建设及科技服务业企业提升创新能力和专业服务水平,对辐射引领作用突出、带动区域经济高质量发展明显的链主企业或创新型市场主体给予重点支持。

中关村东城园相关负责人表示,出台《措施》目的在于不断提升区域自主创新能力,充分发挥科技创新对经济社会发展的支撑引领作用,促进新质生产力加快发展。政策的落地实施,将进一步激发企业创新活力,促进创新要素集聚,为东城区科技创新发展提供坚实保障。



新引入的多元餐饮与品质娱乐业态为商圈注入新活力。北京王府井银泰in88供图

银泰in88四层焕新开街王府井商圈增添新活力

本报讯(记者 付敖蕾)近日,地处王府井商圈的北京王府井银泰in88迎来升级,其四层正式焕新开街。走进商场,四层开街的主题海报、随处可见的指引牌与氛围装饰映入眼帘,浓厚的喜庆氛围扑面而来。此次升级聚焦多元餐饮与品质娱乐两大核心业态,通过引入十余个特色餐饮品牌及娱乐业态,打造“潮流引领+沉浸体验+餐饮社交”的复合商业布局,同时与B1层美食聚集地形成垂直互补,为商圈注入满满新活力。

消费群体多元需求全覆盖

餐饮业态方面,银泰in88四层形成了覆盖多元口味的美食矩阵。走进四层,不同风格的餐饮店格外吸睛,不少店铺门口排起长队,服务人员面带微笑引导客流、热情招待每一位到店顾客,热闹的烟火气十足。海南风味的和公子糟粕醋火锅,

以酸香开胃的发酵汤底搭配新鲜海鲜与文昌鸡,还原地道海岛风味。江边城外带来十余种经典烤鱼口味,坚守原产地调料与传统工艺。承载老南京烟火气的南京大牌档,将盐水鸭、美龄粥等金陵本帮菜带到王府井,唤醒食客的城市记忆。

针对不同消费场景,四层餐饮业态精准布局。仟仟多乐牛肉小火锅主打小份精致,店内简约温馨的装修设计适配单人食与闺蜜小聚,不时有年轻消费者结伴而入。鲜潭蒸石锅鱼则以4至5分钟高温蒸汽烹煮锁住鱼的原汁原味,健康理念深受家庭消费者青睐。异域风味方面,俄土厨房充满俄式庄园风情的装修让人眼前一亮,红菜汤、烤肉大串等经典菜品还原俄式精髓,部分菜品融入中式元素改良,38张餐桌与两个包间的布局,满足商务宴请、生日聚会等多元需求,不少食客举着手机记录这份独特的用餐体验。

(下转2版)

东城健儿闪耀全运赛场 7金4银5铜彰显拼搏力量

本报讯(记者 马昕竹)11月21日,第十五届全国运动会闭幕。本届全运会上,由东城区培养输送的运动健儿们奋勇争先,以昂扬斗志书写体育华章,累计为北京代表团斩获7金4银5铜的优异成绩,涵盖体操、花样游泳、足球、乒乓球、网球、跳水、柔道、举重、篮球等多个项目。

乒乓球赛场可谓多线作战、多点开花。11月20日晚,东城乒乓球运动员黄友政、闫安在乒乓球男子团体决赛中,携手队友马龙、王楚钦、徐晨皓,经过4场角逐以3:1战胜上海队夺得冠军。这也是北京队继1993年七运会后,时隔32年再次获得全运会乒乓球男团冠军。在青年赛场上,东城区运动员祝启慧、杨惠泽、刘昕冉、蔡一冉、袁园馨文组成的北京女子青年团体在11月13日的决赛中力克山东队夺得冠军。同日,黄友皓、孙炜翔、陈恒达、孙杨携手队友组成的北京男子青年团体,以3:1战胜广东队再添一冠。此外,11月11日的18岁以下混合双打比赛中,黄友皓与杨惠泽搭档,以3:0横扫对手斩获铜牌。11月15日的男子18岁以下单打赛场,黄友皓再度发力,以3:2战胜河北队选手,为北京代表团再添一枚铜牌,充分展现了东城乒乓小将扎实的基本功与出色的临场调整能力。

在体操赛场上,东城健儿也创下佳绩。11月14日晚,东城区输送运动员肖若腾代表北京体操队出战男子个人全能决赛,以84.531分的总成绩成功卫冕,成为全运会体操项目历史

上首位蝉联男子个人全能冠军的运动员,创造了新的历史纪录。在随后的单项决赛中,他更是在多个项目中发挥出色,除在单杠项目上以14.040分的优异表现斩获一枚铜牌外,还在男子鞍马吊环双杠全能决赛中获得第四名,在双杠和鞍马项目中分别获得第五名与第六名,用稳定发挥诠释着竞技体育的拼搏精神。

花样游泳赛场同样捷报频传。11月14日,来自东城区的运动员冯雨、常昊代表北京体育大学出战集体项目,与队友默契配合成功摘得桂冠。与此同时,东城区输送的曹艺馨、郭牧也、郭牧兮、尚菲代表北京花样游泳队,以783.5989分的优异成绩斩获该项目银牌,彰显了东城花样游泳项目的扎实基础与人才厚度。

网球青年组男子团体决赛中,东城区输送的张博雄、宋雨桥、齐洪瑾、孔维一4名运动员与队友团结协作,在11月12日的比赛中力克对手,成功摘金,彰显了东城网球项目人才培养的显著成效。

来自东城的足球小将则为北京代表团斩获竞技组首金。9月15日,第十五届全运会U16组男子足球比赛在广东梅州五华县收官,由东城区青少年业余体校与北京国安足球俱乐部联合培养的曹钰、林涵祺、陈梓灏、马名扬四名小将作为核心队员,助力北京U16男足成功夺冠,取得了北京代表团在本届全运会竞技组的开门红。

跳水赛场上,老将用坚守续写着热爱。在11月2日至11日举行的比

赛中,曹缘发挥稳定,斩获男子个人全能和男子10米台两枚银牌。另一位东城运动员张家齐则在女子跳台双人组比赛中获得第六名。两位世界冠军得主克服伤病影响,全力以赴展现最佳状态,延续了东城跳水项目的荣光。

柔道与举重赛场同样不乏东城健儿的亮眼表现。11月10日至13日在肇庆举办的柔道混合团体比赛中,东城区培养输送的胡冉与11名队友携手作战,为北京队赢得一枚铜牌。11月18日晚的举重男子89公斤级决赛中,不到20岁的东城小将胡一帆展现出强劲实力,以抓举170公斤、挺举201公斤、总成绩371公斤的优异表现摘得银牌,其170公斤的抓举成绩不仅打破全国青年纪录,更超越亚洲青年纪录,展现出巨大的发展潜力。

篮球项目中,来自东城区的运动员张鹏晖在男子篮球U22铜牌赛中,代表北京U22男篮击败对手收获铜牌,终结了北京篮球项目历经十届、长达42年的全运奖牌“空白期”,为北京篮球翻开了崭新的一页。

东城健儿的优异战绩,离不开“体教融合”发展理念与科学青训规划的坚实支撑。东城区已构建起从基层启蒙到高端输送的完整人才培养路径,运动员们从区内训练场起步,历经层层锤炼,最终代表北京站在全国竞技体育的巅峰。未来,东城体育人将继续以奋斗为笔、汗水为墨,在首都体育发展的画卷上书写更加精彩的篇章。



东城乒乓球运动员黄友政、闫安携手队友夺得第十五届全国运动会乒乓球男子团体冠军。



来自东城区的运动员冯雨、常昊代表北京体育大学出战第十五届全国运动会花样游泳集体项目,与队友默契配合摘得桂冠。

2025“创新硅巷·集贤东城”全国人工智能科创大赛火热进行中 “1+N”政策体系赋能“AI+”未来

本报讯(实习记者 任可馨)11月21日,2025“创新硅巷·集贤东城”全国人工智能科创大赛第三场复赛在北京农商银行东城支行举办,赛事同步开通线上参与渠道,吸引了众多人工智能领域优质项目同台竞技。

本届大赛由东城区人民政府指导,中国投资协会股权和创业投资专业委员会、北京市东城区国有资本运营有限公司、北京股权交易中心联合主办,是落实国家“人工智能+”行动部署及区域科创发展战略的重要举措。赛事采用“精准筛选、以赛招商”模式,面向全国发掘培育人工智能领域优秀项目与创新人才,自启动以来已吸引400余个项目参赛,近百家优秀企业入围复赛。参赛项目整体质量突出,其中营收规模达4000万元以上的企业超30家,不少已获评国家高新技术企业、专精特新或“小巨人”企业。

作为服务区域创新发展的重要力量,东城区国有资本运营有限公司持续通过资本赋能、资源对接与政策支

持等多种方式,助力优秀科创企业成长。未来将进一步发挥平台优势,优化创新环境,完善科技金融服务,推动创新成果与区域产业深度融合。本地金融机构北京农商银行东城支行也以本次大赛为契机,深化人工智能优质项目金融服务,加大科技金融支持力度,助力科技成果转化与区域产业创新,和人工智能产业升级、培育新质生产力的发展方向同频共振。

活动现场还详细解读了东城区“1+N”产业政策体系。据悉,东城区积极对接国家与市级政策,重点支持“人工智能+”在机器人、医药健康、智慧教育等领域的示范应用。其中,总投资不低于1亿元的项目可按核定总投资30%获得补助,最高达5000万元。在区级政策层面,对辐射引领作用突出、带动区域经济高质量发展作用显著的链主企业或创新型市场主体,最高给予3000万元资金支持;数字经济领域重大标杆应用和示范项目,最高可获2000万元支持,一系列政策举措彰显

了东城区营造一流营商环境、打造“北京服务”东城样板的决心。

本场复赛汇聚31个优质项目,覆盖AI+家居、算力服务、智能交通、智慧农业、云安全、数据智能、新能源、生物医药、医疗健康等多个前沿领域,充分展现人工智能赋能百业的巨大潜力。评审团由顺禧基金、金沙江联合资本、中关村开放基金、鲁信创投、中咨基金等多家知名投资机构专家组成,从技术创新、市场前景、商业模式、团队能力等维度进行综合评审并提供专业指导。

目前,大赛已形成线上线下联动、多赛道协同推进的赛事格局,在提升赛事质量的同时扩大覆盖范围,为近百个人工智能项目提供了展示与成长的舞台,也为东城区及北京市人工智能产业发展储备了丰富资源与人才。大赛组委会表示,将持续做好后续赛事组织与服务,强化资源对接与创业辅导,助力优秀项目实现技术突破与商业提升,为我国人工智能产业高质量发展注入新动能。

东城5家单位入选首批北京市非遗工坊

入选数量位居全市各区第一

本报讯(记者 李滢)日前,北京市文化和旅游局发布通知,认定首批25家北京市非遗工坊。东城区共有5家单位成功入选,数量位居全市各区第一,彰显了深厚底蕴与传承实力。

东城区入选首批北京非遗工坊的5家单位分别是北京工美集团有限责任公司、北京市龙顺成中式家具有限公司、北京市珐琅厂有限责任公司、北京便宜坊烤鸭集团有限公司、北京吴裕泰茶叶股份有限公司,5家单位在非遗项目保护方面均成果卓著,形成了各具特色的传承发展模式。

北京工美集团有限责任公司深耕多个特色自主品牌,孵化出艺术非遗新平台“予寻”。该平台形成“体验—传播—转化”的模式,靠智慧零售实现非遗产品一体化经营,反哺非遗传承人与产业链。开设“予寻京喜”艺术非遗旗舰店,设置手作体验、展览快闪等多个功能区。消费者可体验掐丝珐琅、京绣等非遗技艺,店内还定时举办时尚北京展等主题活动,搭配茶咖休闲场景,让非遗融入大众日常生活。

作为京作硬木家具制作技艺保护单位,北京市龙顺成中式家具有限公司承载着百年匠心,公司始终坚守“精工细作、料美工精”的理念,完整传承了京作硬木家具的选料、烘干、雕刻、打磨等全流程核心技艺。公司

打造金隅龙顺成文化创意产业园,园区内有北京龙顺成京作非遗博物馆,系统展示百年京作发展历程,还设有精品家具展售区、少儿研学基地、文物鉴定及古旧家具修复中心等,其制作的硬木家具既保留了“榫卯结构”等传统工艺精髓,又通过改良设计适配现代家居需求,让古老技艺在当代生活中延续生命力。

北京便宜坊烤鸭集团有限公司则以“一企多艺”的特色成为饮食类非遗传承的典范,其承载的便宜坊焖炉烤鸭技艺、都一处烧麦制作技艺、壹条龙清真涮肉制作技艺、北京豆汁制作技艺(锦馨)均是深受民众喜爱的非遗项目。有着600余年历史的便宜坊焖炉烤鸭技艺,以“果木炭火焖烤”为核心,凭借皮酥肉嫩、肥而不腻的特点传承至今。公司通过建立技艺传承档案、开设大师工作室等方式,确保各项技艺原汁原味传承,同时推出非遗美食体验活动,让市民在品味中感受传统饮食文化的魅力。

北京市珐琅厂有限责任公司作为景泰蓝技艺的核心传承载体,其历史可追溯至专为皇宫制作器物的造办处,1956年由42家私营珐琅厂合并组建而成。该厂不仅坚守铜胎掐丝、点蓝等传统工序,还创立“京珐”知名品牌,通过公益讲座、研学活动及国际交

流等形式,让这项600余年历史的技艺在代际传承中不断焕发新生。刚刚闭幕的第十五届全国运动会期间,由北京市珐琅厂有限责任公司设计部主任、景泰蓝工艺首席设计师、北京市非物质文化遗产景泰蓝制作技艺代表性传承人李静参与创作的景泰蓝摆件作为特色文化礼品亮相,让这项技艺在全国舞台上绽放光彩。

北京吴裕泰茶叶股份有限公司的茉莉花茶窰制技艺传承独具特色。作为拥有百余年历史的老字号,公司严格遵循“一芽一叶”的选料标准和传统窰制工艺,从茶叶筛选到鲜花采摘,从窰花拌和到烘焙提香,每一步都力求精准。通过建立技艺传承基地、培养专业窰制技师等举措,公司让茉莉花茶窰制这一传统技艺成为连接茶农与消费者的文化纽带,也让“吴裕泰”的茶香承载着老北京的味道代代相传。

东城区文化和旅游局相关负责人表示,将以此次首批北京市非遗工坊认定为契机,进一步加强对辖区内非遗工坊的指导服务,搭建更多交流展示平台,推动其在非遗人才培养、技艺传承、促进就业等方面发挥示范引领作用,持续探索“非遗+旅游”“非遗+文创”“非遗+教育”等创新发展路径,让东城的非遗技艺在新时代绽放更耀眼的光彩。

旧址内再续青春志向 对话中深悟使命担当

本报讯(记者 李滢)2025年是《新青年》创刊110周年。为传承红色基因、激励新时代青年担当时代使命,近日,“聆听历史回响 书写青春答卷”——东城区第六场红色文化对话会在《新青年》编辑部旧址(陈独秀旧居)举行,通过“专家解读+艺术演绎+青年讲述”的方式,让青年在与历史的对话中感悟“青春之我”的时代使命。

活动在《新青年》纪念短片中展开。泛黄的史料、鲜活的历史场景,瞬间将现场观众带回那个思想激荡、救亡图存的年代。在“赓续红色血脉”篇章,中国共产党早期北京革命活动纪念馆副馆长黄睿锋以革命旧址的历史价值为切入点,详细介绍北大红楼“学术立馆”“社教兴馆”的生动实践。

《新青年》编辑部旧址(陈独秀旧居)和北大二院旧址(原北大数学系楼)讲解员共同朗诵李大钊《青春》(节选),“以青春之我,创建青春之国家”的铿锵誓言在旧址回荡,沉浸式演绎让百年前的革命豪情跨越时空,点燃在场青年的理想火种。

在“追寻信仰之光”篇章,北京市委党史研究室、市地方志办曹楠以《〈新青年〉的时代回响》为题,结

合李大钊“青春中华”理念,深入解读“冲决历史桎梏、勇担时代使命”的精神内核在当代的传承价值。《新青年》编辑部旧址(陈独秀旧居)讲解员进一步解析《新青年》从传播新思想到凝聚革命力量的历史脉络,让现场观众看到革命信仰如何在这片土地上萌芽、生长。

“盖青年者,国家之魂!青年不死,即中华不亡!”北京城市学院大学生在“践行青春使命”篇章为现场观众沉浸式演绎了原创话剧《六重奏》核心片段。演员们通过演绎“五四运动街头演讲”“新青年编委会议争论”两个经典场景,生动再现百年前新青年在国家危亡之际的责任抉择,让观众近距离感受历史场景的感染力,也将现场氛围推向高潮。

作为东城区打造红色文化传承弘扬高地的品牌活动,红色文化对话会始终以“用好革命活动旧址”为核心,将分散的红色资源串联成“思政课堂”,此前已联动多家单位实现红色文化跨地域、跨领域传播。下一步,东城区将继续深化红色资源挖掘,推动更多革命旧址“活”起来、“火”起来,让红色文化成为滋养青年成长的精神养分,让红色血脉在代代传承中焕发新的时代活力。

(上接1版)

此外,蟹太太、缦云里、傍夏云南傣家菜等品牌的入驻,进一步丰富了地域美食选择。酷秀KTV的入驻则填补了娱乐业态空白,将满足年轻消费群体“聚餐+K歌”的一站式社交需求,让消费体验更完整。

线上线下联动掀起消费热潮

为助力四层开街,银泰in88打造了线上线下联动的营销矩阵,实现精准引流与转化。线下举办的“壹仟个现场·爱在一起”音乐会与宇树机器人表演,吸引了大量市民与游客围观点赞。

线上通过抖音团券、双倍积分等福利提前锁定消费者,多个餐饮品牌同步推出开业优惠,吸引不少消费者到店。俄士厨房推出的折扣套餐性价比颇高,全国通用的会员储值体系更是吸引了众多老顾客专程到店,不少人表示,“在家门口就能吃到熟悉的味道,还有优惠活动,太划算”。

部分商户表示,四层开街后工作日上座率稳定在七八成,午高峰时段,周边上班族成为消费主力;周末及节假日客流量较大,同时带动了商场整体消费氛围升温。

区位优势吸引品牌汇聚

银泰in88凭借王府井步行街的黄金位置与地铁8号线金鱼胡同站的便捷交通,已汇聚华为北京王府井旗舰店、乐高品牌旗舰店、高达基地北京旗舰店等多个潮流首店,成为王府井商圈的潮流地标。四层的焕新开业进一步丰富了消费者餐饮、社交、娱乐的体验维度,与现有业态形成良性互补,让整个商场的吸引力大幅提升。

入驻品牌对王府井商圈的区位优势及银泰in88的商业潜力充满信心。鲜潭蒸石锅鱼相关负责人表示,王府井商圈游客云集,与自家全国36家门店的品牌效应形成叠加,东城区第二家门店选择落地此处,正是看中了商场的流量优势与运营能力。

俄士厨房相关负责人坦言,作为品牌在东城区的首家门店,团队经过多次考察,认准该区域显著的客流优势,加上全国50家门店的积累与商场的资源支持,坚信新店能持续吸引客流、稳步发展。

未来,银泰in88将继续深化业态创新,以场景升级推动街区商业消费升级,不断引入更多优质品牌与创新业态,为消费者带来更丰富的体验,为北京国际消费中心城市建设注入源源不断的商业活力。

一味成名
烟火东城

开栏的话 在东城胡同的青砖灰瓦间，总飘荡着让人牵肠挂肚的老味道，它不是珍馐盛宴，却藏着最地道的京味儿灵魂。可能是胡同里那碗冒着热气的炸酱面，是街角边酥脆到掉渣的咸香烧饼，是铜锅炭火上一滚就熟的老北京涮肉……这些吃食没有华丽的名头，却凭着一代代手艺人的匠心传承与坚守，成了老百姓时常惦记着的“心头好”。即日起，东城融媒开设“一味成名·烟火东城”栏目并推出系列报道。带您走进后厨看美味如何制作，听店主讲传家的故事，记下心口相传的“味道密码”，在每一口饭香里，品味东城记忆与烟火温情。

方砖厂69号炸酱面：一碗面，半城京味，从东城胡同火到大街小巷



宋文静将炸酱面菜码装盘。



刘春燕将炸酱装碗。



宋文静夫妇在方砖厂69号炸酱面（方砖厂胡同店）招呼顾客。

正午的阳光漫过南锣鼓巷的灰瓦屋檐，位于交道口街道方砖厂胡同1号的“方砖厂69号炸酱面”门前已排起长队。飘着油花的酱锅透出醇厚肉香，面条从“咕嘟咕嘟”冒泡的锅中捞到大碗里，连同满满一碟菜码和一碗炸酱一同送上客人餐桌。在近日发布的《2026北京米其林指南》中，“方砖厂69号炸酱面”再度入选必比登推介榜单，这已是这家店自2020年起，连续六年获得此项荣誉。从东城胡同里的小摊，到遍布京城的连锁品牌，这碗炸酱面凭着一手祖传技艺，把老北京的烟火滋味送到了无数人的舌尖。

记者 王慧雯 文并摄

从摆摊到门店 老味始终未改

“您里边请！腊八蒜自个儿拿，不够吃续面续酱都免费，管够！”66岁的宋文静正用洪亮的北京腔招呼着刚进门的顾客。这位土生土长的东城人，从小就住在方砖厂胡同69号院，母亲的炸酱手艺是刻在他骨子里的记忆，“人这一辈子，能把一件事儿做地道就不容易。我妈这话我记了一辈子。”

早年间，宋文静夫妇先在自家门口支起摊子卖大碗茶，薄利多销，盈利微薄。后来南锣鼓巷的游客日渐增多，走进方砖厂胡同的人也多了起来，夫妻二人试着熬炸酱卖面，没想到一口铁锅熬出的香味，把街

坊四邻都吸引来了。“那时候，十张桌子就摆在胡同里，连个正经招牌都没有，全靠老街坊口口相传。”宋文静的妻子刘春燕至今记得，从最初三五人结伴来吃，到后来人多到坐不下、在胡同里排起长队，生意越做越红火。

随着食客增多，2017年，胡同小摊儿从69号院门口搬进了方砖厂胡同1号的“正经店铺”，老街坊们叫习惯了的“方砖厂69号炸酱面”，被夫妇俩原封不动保留下来，宋文静说：“老客认这个名，都习惯了。”同样没变的，还有那口地道老味道，自开店以来，店里始终只卖一碗炸酱面。

转年3月，谢霆锋带着《锋味全球美食地图》制作组找上门来，“是北京

的导演推荐的，说要找最地道的胡同炸酱面。”宋文静记得格外清楚，当时，节目组架着摄像机拍他熬酱的画面，“我当时还挺紧张，手都抖了。结果谢老师坐在小凳上吃了一碗，说‘这才是北京的味儿’。”

明星打卡让招牌彻底走红，全国各地的游客慕名而来。来自西安的游客李女士正对着刚上桌的炸酱面拍照：“网上攻略说这是北京炸酱面必吃榜第一名，果然没踩雷。菜码多、分量足、味道好，北京人的实在全在里面了！”

最打动食客的还是那份实在。4两多一碗的面不够吃，续面管够，酱不够随便加，腊八蒜敞开吃。刘春燕说：“这‘规矩’是儿子定的，有的小伙子壮实，一碗面吃不饱，儿子说‘咱不能让客人饿着走’，就改成免费续面。”最多的一次，有个小伙子续了十次面，“咱照样笑脸相迎”，刘春燕一边给顾客添酱一边说，“做买卖靠的就是实在，客人吃好了，下次自然还来。”

90分钟小火 细节藏着匠心

走进方砖厂胡同69号院，浓郁的炸酱香从小厨房飘出，漫满院子。“火大了糊底，火小了不香，必须小火熬够90分钟！”宋文静掀开酱锅，热气裹着肉香扑面而来。一直以来，1号店的炸酱始终在宋文静家里熬制，店里只用电磁炉煮面，只为守住最纯粹的酱香。

炸酱的选肉也有讲究，需挑鲜嫩的，肥瘦比例三七开，“肥的炼出油，瘦的切成一厘米见方的丁，不能太碎，不然嚼着没劲儿。”宋文静说：“现在姑娘们怕胖，咱把肥油炼透了，既香又不腻。”

炸酱用油只用豆油，宋文静解释

说：“刚开始的时候，用豆油是为了节省成本，后来试了别的油，总觉得差点儿味儿，就一直用豆油了。”熬酱时先炼肥肉，等油变得清亮了，再下瘦肉翻炒。“肉炒到变色倒入黄豆酱，必须顺时针搅，还不能停，一停就容易粘锅底。”

如今，夫妇俩把店铺交给儿子打理，但熬酱的“规矩”从没变过。宋文静解释说：“所有直营店的师傅都得来这儿学，学完回去自己熬，每天现熬现用，坚决不用隔夜酱。”

菜码也不含糊，新鲜的黄瓜丝、红萝卜丝色泽鲜亮，生菜选用菜心最嫩的部分，煮熟的黄豆颗颗饱满，码在碟

子里五颜六色，看着就有胃口。每张桌上的腊八蒜，都是刘春燕亲手腌制的，她说：“蒜泡得碧绿才好吃，咬着‘咯吱’响，解腻又爽口。”

只直营不加盟 守正亦能创新

2019年，“方砖厂69号炸酱面”升级为连锁品牌后，宋文静铁了心坚持“只直营不加盟”，他说：“加盟不容易管理，我得对得起喜欢这口面的顾客。”如今30家直营店开遍了北京，其中有11家扎根东城，从南锣鼓巷的窄胡同，到SKP的高端商圈，再到通州的新社区，无论店开在哪儿，门口的长队就从没断过。宋文静拍着胸脯说：“甭管店在哪儿，我家炸酱的方子没变，老客一尝就知道，还是胡同里那股子实在味儿。”

宋文静夫妇决定退居二线后，儿子接手店铺，老手艺没丢，还添了新花样。爆肚做成了粉，Q弹入味；景

区店加了单人烤鸭，皮脆肉嫩，“游客一人能吃一套”。去年推出的炸酱面冰淇淋更是意外走红，北海道牛乳做的“面条”雪白绵软，巧克力当“炸酱”，白巧克力捏成“腊八蒜”的模样，小姑娘们举着拍照，“奶香味儿混着点咸鲜，不怪，好吃！”这款创新甜品单日最高卖出3000份，小红书上的相关笔记超5万篇。

瓶装炸酱和速食面也成了热门伴手礼。采用巴氏杀菌保鲜技术的瓶装炸酱，速食面一经推出，就成了外地游客的心头好，让大家能把“北京味道”带回家。有位来自上海的游客留言道：“回家煮面拌酱，仿佛还在北京胡

同里吃，太香了！”宋文静看着这些留言，眼角笑出了褶子。

暮色渐浓，“方砖厂69号炸酱面”门口的长队依然没断。虽然已退居二线，宋文静夫妇还是会时常来店里看看。望着往来的人群，宋文静的眼里满是笑意：“原来只想守着胡同卖面，没想到这味道成了北京的名片。只要有人爱吃，这酱就一直熬下去。”

这碗穿越街巷的炸酱面里，藏着老北京的烟火气，也藏着三代人的匠心，更藏着一座城市的味觉记忆。当筷子挑起裹满酱汁的面条，“刺溜”一口，咸香醇厚，这才是北京的味儿，实在，暖乎，让人念念不忘。

医保宣传进医院 筑牢新生儿健康防线

本报讯(记者 马昕竹)11月21日，东城区医疗保障局联合解放军第七医学中心及辖区多部门，在医院会议室与门诊大厅同步开展“人生第一步 医保来守护”主题宣传活动。作为北京市医保局2025年全民参保集中宣传月的关键举措，此次活动以“政策宣讲+便民服务”为核心，聚焦新生儿这一特殊群体，精准对接家长需求，让民生保障的温暖直达人心。

新生儿的健康保障是家庭幸福的基石，及时参保则是守护新生儿健康的重要一步。宣传活动中，市、区医保局着重强调了新生儿参保在筑牢家庭幸福根基、完善社会安全网中的重要意义，呼吁全力推进“应参尽参”，让每一个新生儿都能尽早享受医疗保障服务。为破解家长们的参保困惑，医院专家与医保经办人员化身“政策导游”，用通俗直白的语言拆解复杂政策，详细讲解从

新生儿备案到参保缴费的全流程要点，扫清了新手爸妈们的知识盲区。

门诊大厅的互动区域人气高涨。医保工作人员面对面与家长交流，针对参保条件、报销范围、待遇享受等热点问题逐一答疑解惑，“一对一”的精准服务让政策解读更具针对性。详尽的宣传折页同步发放，多维度、全方位的讲解让医保政策变得可知可感、好用实用，真正实现了服务与需求的“零距离”对接。

此次活动是东城区深化医保服务的重要实践。下一步，东城区医保局将持续聚焦新生儿参保等民生关切，进一步深化部门协作，创新宣传服务模式，全力推动“出生一件事”联办服务落地，把更精细、更便捷的医保服务送到群众身边，以实际行动提升每个家庭的获得感、幸福感、安全感，让医保这张“民生安全网”越织越密。



现场咨询环节，医保相关工作人员为新手爸妈“一对一”答疑解惑。

记者 马昕竹 摄

文风京韵处 市井烟火间

老街店铺的“长红”秘诀

清晨,位于东四大街的红星前进面包牛奶公司门前,年轻女孩举着现打牛奶和刚出炉的面包,用相机定格“新鲜”瞬间;同日升粮行的打酱区前,老街坊与外地游客排起长队,等候那传承数十年的“二八酱”……这样的火爆场景,每天都在崇雍大街轮番上演。

这条北起雍和宫、南至崇文门,全长5.2公里的老街,在城市更新的浪潮中重焕生机,不仅重现了“文风京韵、大市银街”的古都风貌,更孕育出一批打破“昙花一现”魔咒的网红店铺,创下“开业十年仍排队”“年销售额4000万元”的亮眼成绩,成为小红书推荐的City walk热门路线。

近日,记者实地探访了崇雍大街上的同日升粮行(北新桥店)、胖妹面庄(香饵胡同店)、红星前进面包牛奶公司(东四店)、纸上声音书店(东四店)等人气一直居高不下的网红店铺,探寻它们打破网红的短期效应,实现从“一次打卡”到“常来常往”的长久破圈之道,让崇雍大街这条老街焕发新活力。

实习记者 任可馨 文并摄



在红星前进面包牛奶公司(东四店)门前,年轻女孩在“红星前进”复古海报墙前打卡。

筑牢品质根基 把“好味道”做成“硬道理”

在急速迭代的商业浪潮中,对品质的坚守,是穿越周期、赢得长久生命力的不二法门。在崇雍大街,无论是传承有序的老字号,还是蓬勃发展的新品牌,都在用时间证明,唯有把核心价值做到极致,才能铸就不可替代的持久竞争力。

走进仅80平方米的同日升粮行,空气中弥漫着芝麻与花生交融的醇厚香气。这家国营老店创下了年销售额突破4000万元的佳绩,店长王和平将这份成绩归功于对“老味道”与“诚信”数十年如一日的坚守。“我们的‘二八酱’精选山东鲁花花生与湖北孝感白芝麻,严格遵循八分花生、二分芝麻的黄金配比,再以青石磨研磨配合水代法传统工艺精心制作。”他介绍道,“从磨制完成到送达顾客手中,全程不超过48小时,最大限度地锁住了香气与新鲜。”

打酱区前,老街坊们拎着各式瓶罐排起长队,目光却始终追随着张师傅手中的长勺。只见她

45度侧伸入酱缸,蘸取七成满的“二八酱”后手腕轻翻,琥珀色的酱液精准落入瓶中,手不沾、瓶口不挂、台面不滴——这套行云流水的“三不沾”动作,已成为店内一道独特的风景。“这手绝活需要新员工苦练两个月方能上岗,这不仅是一门技艺的传承,更是一种工匠精神的延续。”打酱师傅张秀菊解释道。从双桥辗转两小时赶来的吴大妈一口气打了五瓶二八酱:“就认这口老味道,现打的麻酱配上花卷、拌凉菜,这才对味儿。”

“网上都说这里的麻酱特别香,专门来给家里人带点回去。没想到排队的人这么多,看来是来对了。”一位从青岛来京旅游的张女士,一次购买了八瓶二八酱与两瓶黑芝麻酱。老字号凭借过硬的品质,正通过新的传播方式,将“老味道”送进更多家庭的餐桌。

同样以“好味道”立身的胖妹面庄,面庄,开业十年来依旧是这条街上的“排队王”。“网红终会过气,好品

质才是硬道理。”店长的话语朴实却深刻。为了还原地道的重庆风味,店铺坚持辣椒、花椒从原产地空运,牛肉、肥肠当日现卤,而最“灵魂”的秘制酱料,则由工作人员每日清晨六点开始,历经四五个小时的慢火熬制才完成。加之每碗面15秒精准煮制的火候把控,让“麻辣鲜香”成为食客念念不忘的味觉记忆。

据了解,胖妹面庄的回头客占比超过九成,不少外地游客也会特意绕路前来,品尝这口地道的“巴适”滋味,还会打包生面带给家人分享。这份跨越地域的吸引力,正是对“品质才是硬道理”的最佳印证。

从同日升粮行到胖妹面庄,崇雍大街上的这些店铺用实践证明,在瞬息万变的市场中,真正的“长红”从来不是追逐流量的结果,而是坚守品质的水到渠成。它们将“好味道”做成了真正的“硬道理”,也让品质成为穿越商业周期的最强生命力。

激活创新引擎 从“打卡地”到“生活场”

精准创新,从来不只是“破圈”的手段,更是将文化资源转化为持久商业“留量”的关键密码。崇雍大街坐拥丰厚的历史文化资源,当游客从雍和宫走向这条老街,他们的需求也从单纯的观光延伸至深度体验。深谙此道的“长红”店铺,以多元创新场景精准对接年轻一代及更广泛客群,实现了一场文化与商业的“双向奔赴”,持续激活整条街区的蓬勃生命力。

以创新见长的红星前进面包牛奶公司,将“日期烙印”与“现打牛奶”打造成品牌标志,这些极具视觉化和体验感的产品特性,天然契合年轻人的分享心理,使其持续占据社交平台热度,屡次登上大众点评面包甜品类热门榜单。

店门口,一块展板清晰标注着“鲜奶到店时间:凌晨3点42分,面包出炉时间:清晨6点50分”,精准

到分是品牌对“绝对新鲜”的硬核承诺。货架上,每一款现烤面包都烙有当日生产日期,如同独一无二“新鲜身份证”;A2-β酪蛋白鲜牛奶严格控制在24小时内从牧场直达货架。“拿到手的面包还是热乎的,家人吃着特别放心。”刚办理完会员充值的张先生,道出了消费者最朴实的诉求。

在烘焙产品动辄定价数十元的市场中,红星前进推出的海盐小土司10.9元、特浓牛奶吐司16元等价格显得格外亲民。然而,平价背后是对原料标准的毫不妥协。店内将“坚持使用天然乳脂奶油、海藻糖,拒绝植脂末等不健康添加”直接制成墙面装饰,既是对消费者的透明承诺,也是对自己的时刻鞭策。

新鲜的产品、亲民的价格、极具传播力的体验场景……红星前进正是用这些“小心机”,巧妙拿捏了当

代消费者对品质、性价比与社交分享的综合期待,最终汇聚成其吸引人流、塑造品牌声浪的制胜关键。

在更广阔的业态创新层面,崇雍大街的“长红”店铺们通过差异化经营,构建起一个满足全客层需求的商业生态。同日升粮行将售卖品类拓展至170余种,打造出一个琳琅满目的“京城小粮仓”;红星前进从面包牛奶延伸至三明治、酸奶、鲜奶蛋糕,覆盖了从早餐到下午茶的多元消费场景……整条崇雍大街,也因此形成了“老味与新潮共生”的良性业态布局:同日升、隆福寺小吃等老字号稳固地维系着中老年客群的情感与味蕾;胖妹面庄、红星前进则持续吸引着追求品质与体验的年轻消费者。在这里,每个人都能找到属于自己的惬意时光,而这条老街,也由此真正从一个旅游打卡地,升华为一个充满烟火气与生命力的“生活场”。



同日升粮行(北新桥店)诚信经营留住“老顾客”。



读者在纸上声音书店(东四店)挑选自己喜欢的书籍。

深化情感连接
从“做生意”到“赢得人心”

真正的“长红”,从不局限于买卖本身,而在于品牌与消费者之间、与街区文化之间建立的情感共鸣。在崇雍大街,许多店铺早已超越单纯的商业属性,成为承载记忆、传递温度的文化符号,悄然完成从“经营场所”到“心灵驿站”的转变。

走进纸上声音书店(东四店),暖黄色的灯光笼罩着错落有致的书架,“全场3-6折”的标识醒目却并不喧哗,反而为这家“网红书店”定下亲民而沉静的基调。店内没有拍照打卡的嘈杂,只有读者俯身选书的专注神情。空气里浮动旧书的纸墨香,与二楼咖啡区飘来的醇厚气息交织,营造出沉浸式的阅读氛围。

在实体店普遍面临挑战的今天,纸上声音却逆势生长。背后是三十年书业人闫冰的坚持,“每一本都是我亲手挑选的正版好书”。他从出版社的库存与旧书中“淘金”,既控制成本,也守住品质,让优质阅读以可亲的价格回归大众。书店还以每两三天一次的高频率更新书籍,让读者每次到访都有新的发现。

二层咖啡区以民国风情为基调,打造出融合阅读与社交的复合空间。而真正让这里与众不同的,是“旧书换咖啡”的规则——读者带来一本旧书,便可换一杯热饮,旧书则成为公共图书继续流通。靠窗的座位上,有人轻抿咖啡,翻阅着页间夹有旧书

签的泛黄书籍,仿佛在与一段陌生的往事悄然对话。“这不只是一杯咖啡的交换,更是一种温暖的互动。”闫冰说。

书店的“温度”还延伸到校园。近年来,纸上声音积极参与“旧书新知”“送书进校园”等活动,将精心筛选的二手书送往北京大学、中国人民大学等高校。那些留有批注与印记的旧书,在校园市集中被年轻学子重新发现,知识的生命力在传递中延续。

不远处,胖妹面庄则以另一种方式构筑情感连接。从方言标语到手绘菜单,从市井风的装修到一碗热面升腾的烟火气,店铺将重庆街头的氛围真实“搬”到了北京胡同。而更打动人的是那份“队排越长,越要对得起等待”的诚意。面对排队难题,胖妹面庄选择以细节化解焦虑,夏日递上冰饮与冰凉贴,冬日备好暖宝宝与老鹰茶,雨天及时送伞,高峰期提前扫码点餐……这些看似微小的举措,将枯燥的等待转化为有温度的体验。“每次来都像回家一样。”一位老顾客感慨道。

作为“古都文脉与现代商业的交汇带”,崇雍大街的青砖灰瓦、传统风貌,为这些店铺提供了深厚的文化土壤;而店铺的守正创新,也反过来为老街注入持续的生命力。街与店,彼此成就,共同完成一场关于传承与焕新的“双向奔赴”。

破译长红“密码”
老街店铺的“破圈”与“守根”

从同日升的老字号新生,到胖妹面庄的街头店逆袭;从红星前进的烘焙店突围,到纸上声音的书店破局,崇雍大街的“长红”店铺,共同解锁了穿越周期的商业密码:以极致品质“守根”,以精准创新“破圈”,以文化共鸣“留客”。

网红终有过气时,唯有守住品质、拓展生长空间、让品牌与消费者与街区文化形成深度联结,才能实现“长红”这一终极目标。正如王和平所说,“网红热度终会退去,唯有守住品

质、积极创新,才能让老味道一直传承下去。”

如今,随着东城区古都风貌保护与城市更新持续推进,崇雍大街正依托其深厚的历史文化底蕴与区位优势,加速打造文商旅融合共生的特色商业街区。未来,这里将进一步串联起周边胡同资源,打造更多文化体验场景,汇集改善民生的新亮点,让“长红”店铺在更深厚的文化土壤中持续生长,持续惠及民生,助力百姓过上“向往的生活”。



胖妹面庄(香饵胡同店)门前,顾客坐在软垫上、手捧热茶等待用餐。