



2026年2月28日 星期六  
本期4版  
总第1526期  
www.dcrmxdcn

# 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，深入贯彻党的二十大和二十届历次全会精神，接续奋斗做优“六字文章”、开拓进取加速“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

## 区委党的建设工作领导小组会议召开

# 研究部署全区开展树立和践行正确政绩观学习教育

**本报讯** 2月27日，东城区委党的建设工作领导小组会议召开，研究部署全区开展树立和践行正确政绩观学习教育有关工作。区委书记、区委党的建设工作领导小组组长孙新军主持会议并讲话。区委副书记、区长陈献森，区人大常委会主任肖志刚，区政协主席汤钦飞，区委副书记、区委党的建设工作领导小组常务副组长王达品出席会议。

会议指出，“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。在“十五五”开局之年，党中央部署开展树立和践行正确政绩观学习教育，既是要将“国之大者”转化为务实举措，确保规划实施

不偏向、不走样，也是引导党员干部把精力放在打基础、利长远上，为长期发展筑牢根基。这是今年党的建设的重要政治任务，我们要深刻认识党中央的深远考量，切实把思想和行动统一到党中央决策部署上来，紧紧围绕主题，教育引导全区广大党员干部坚持实事求是、求真务实，更加坚决有力地贯彻落实党中央决策部署，为开创核心区高质量发展新局面提供坚强保障。

会议强调，要把握核心要义，深刻领会正确政绩观的丰富内涵和实践要求。要始终坚持人民至上的价值立场，回答好“政绩为谁而树”的问题。牢牢站稳人民立场，把关乎群众

切身利益的事情办得更实、更好、更暖人心。要始终坚持高质量发展的实践导向，回答好“树什么样的政绩”的问题。坚持学习教育和推动发展“两手抓、两促进”，切实把学习教育成果转化为推动核心区高质量发展的成效。要始终坚持实事求是的生命线，回答好“靠什么树政绩”的问题。通过科学决策和实干苦干，创造经得起实践和历史检验的政绩。

会议要求，要聚焦重点任务，一体推进各项工作走深走实。严格落实“立党为公、为民造福、科学决策、真抓实干”的总要求，一体推进学查改。要在学深悟透上下真功，认真学习领会习近平总书记关于树立和践行正

确政绩观的重要论述，从思想源头上正本清源、固本培元。要在查摆问题上动真格，深入查找政绩观方面存在的问题，从党性上找差距、查根源。要在整改落实上见真章，对群众反映强烈、巡视反馈的突出问题开展集中整治，持续推动整改落实。要在建章立制上求长效，坚持“当下改”与“长久立”相结合，注重从现行制度机制上找原因、堵漏洞。要在开门教育上聚民心，听取群众意见，接受群众监督，让群众切实感受到学习教育带来的新气象、新变化。

会议要求，要加强组织领导，确保学习教育取得实实在在的效果。要压实责任链条，形成工作合力。区

委对全区学习教育负总责，区委党的建设工作领导小组抓好统筹协调，各党（工）委、党组主要负责同志担负起第一责任人责任，领导班子其他成员履行好“一岗双责”。要力戒形式主义，以严实作风确保学习教育的政治性和严肃性。要把开展学习教育同贯彻落实中央和市委决策部署结合起来，同推动本单位、本部门中心工作结合起来，把学习教育凝聚的思想、更新的理念、激发的热情，转化为做优“六字文章”的强大动力和实际行动。

区委、区政府领导班子成员，区委党的建设工作领导小组成员参加会议。

## 孙新军在区委宣传思想文化工作领导小组(区推进全国文化中心建设领导小组)全体会上强调 构筑文化发展新引擎 凝聚共建共享新合力

**本报讯** (记者 马昕竹) 律回春暖，万象更新。东城区昂扬龙马精神，以文聚力，奋力书写全国文化中心核心区建设的新篇章。2月25日上午，中共北京市东城区委宣传思想文化工作领导小组(区推进全国文化中心建设领导小组)全体会议召开，区委书记、区委宣传思想文化工作领导小组组长孙新军主持会议并讲话。区领导陈献森、王华伟、王智勇、任江浩，东城园管委主任成九雁，领导小组成员单位负责同志，驻区文化机构代表、文化企业负责人参加。

会议总结了东城区推进全国文化中心建设2025年工作进展情况，部署了2026年重点任务，研究审议了《“中轴线上”——北京中轴线焕新绽放行动计划(2026年—2028年)》《东城区中轴线保护传承三年行动计划(2026年—2028年)》等北京中轴线相关的文化政策文件，听取了“十五五”时期东城区加强全国文化中心建设规划编制和新增旅游专项工作组相关情况的汇报。驻区重点文化机构、企业交流发言。

孙新军指出，过去一年，全区上下砥砺奋进，文化工作硕果累累、亮点纷呈，以首善一流标准再谱全国文化中心建设新篇章。今年春节前夕，习近平总书记第三次走进东城，沿隆福寺商圈视察，对文化工作牵挂于心、念兹在兹。全区上下要牢记习近平总书记的殷殷嘱托，坚决贯彻落实习近平总书记关于“用好丰富的文化资源，促进文旅融合发展”的重要要求，让文化成为驱动城市发展的动力，成为凝聚社会共识的纽带。

就进一步加强东城区推进全国文

化中心建设，孙新军提出三方面要求。一是筑牢文化自信根基，绘就首善文化新图景。要高擎思想之旗，彰显核心价值引领力。用好“胡同里的红色讲坛”等宣讲品牌。深化“红色序章”市级文物保护利用示范区和北京市红色旅游融合发展区建设。完善道德模范、身边好人的选树礼遇机制。深化拓展新时代文明实践中心建设，巩固全国文明城区创建成果，展现“首善之区”的文明风貌与时代风采。要赓续历史文脉，焕发文化遗产生命力。加强“中轴线上”品牌建设，推动中轴线向“活力轴”“发展轴”转变。扎实推进大运河文化带建设，持续办好南新仓文化节。全方位推进景山片区、钟鼓楼周边等申请式退租和恢复性修复项目，有序推动永定门城楼等重点文物修缮工程。激发非遗与老字号的创新活力，让非遗和老字号等文化资源从历史橱窗走进生活。要塑造品牌矩阵，提升城市文化影响力。精心服务保障北京文化论坛，持续办好北京国际电影节·大学生电影节。深化“东城文化月”等综合性文化品牌建设，集成推出戏剧、阅读、非遗、消费等多元活动。做强南锣鼓巷戏剧展演季等戏剧品牌，做优“我与地坛”北京书市等书香活动，持续优化全域联动、全龄共享、全年精彩的文化品牌体系，持续提升东城文化吸引力、辐射力和软实力。

二是激发文化创新创造活力，构筑文化发展新引擎。要重构文化空间，拓展沉浸式文化体验新场景。有序推进城市第五立面整治提升，用好城市的“金角银边”。持续推进“微风露台计划”，培育发展演艺新空间，推动区文化活动中中心专业化运营，扩大高品质公共文化服务供给。要创新传播模式，

构建分众化表达多路径。继续办好“北京范儿”之“镜头里的东城”短视频大赛，鼓励市民和创作者用镜头捕捉城市人文之美。举办好首届“紫金光影”微视听大赛，以赛事汇聚创意、链接资源、构建生态。要布局新兴赛道，培育文化新质生产力。聚焦动漫影视、数字演艺、艺人经纪、游戏电竞等新兴领域发展，形成具有持续创新力的新增增长点。深化国家文化与金融合作示范区建设，持续擦亮“文普服务”品牌。发挥国家文化出口基地优势，助力影视、非遗、文创产品等优质产品与服务拓展海外市场。强化文化科技融合，着力推动“科技回归都市、创新激活老城”。要促进融合联动，打造文旅商旅展消费高地。深化“故宫+”共创计划，深入建设故宫—王府井—隆福寺“文化金三角”，增强区域文化“磁吸效应”。大力推广“票根经济”，推出集观演、购物、游览、观赛、打卡于一体的复合型消费线路。

三是强化文化建设使命引领，凝聚共建共享新合力。要始终坚持党对文化建设的全面领导，切实把党的政治优势、组织优势转化为推动文化建设的实际效能。要坚持系统联动，凝聚工作合力，紧紧围绕领导小组工作架构，压实各方责任，全面提升文化领域创新创造的整体水平。要坚持人民至上，提升服务品质，以新需求引领新供给，以新供给创造新需求，持续提升文化服务和文化产品供给能力。要坚持首善标准，彰显标杆担当，切实把奋进进取、勇争一流的工作导向贯穿文化中心建设的全过程、各领域，更好发挥示范引领作用，不断推动新时代文化建设实现新突破、展现新作为。

## 孙新军到建国门街道开展全面从严治党责任检查并参加指导街道领导班子年度民主生活会时强调 激发区域动能 增进群众福祉

**本报讯** 2月26日，区委书记孙新军到建国门街道开展全面从严治党责任检查并参加指导街道领导班子年度民主生活会。区委常委、区纪委书记、区监委主任王永民，区委常委、组织部部长黄丹，区人大常委会副主任王森参加。

会议听取街道2025年全面从严治党工作情况汇报，通报街道深入贯彻中央八项规定精神学习教育整改整治情况，2024年度民主生活会、区委巡察整改专题民主生活会整改落实情况和本年度民主生活会征求意见情况。街道工委书记代表领导班子作对照检查发言。班子成员逐一作个人对照检查发言，并开展批评和自我批评。

孙新军要求，一是强化政治引领，护航首都核心功能。要深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，全面贯彻落实党的二十大和二十届历次全会精神，持续擦亮“理响建国门”品牌。要切实扛起“正阳门下、金水桥边”的重大政治责任，以首善标准完成各项服务保障任务，不断提升“四个服务”质效。要筑牢安全稳定屏障，深化矛盾纠纷排查化解，扎实推进安全生产治本攻坚，以“时时放心不下”的责任感守住安全底线。

二是聚焦高质量发展，激发区域动能。要打响“金宝街沙龙”品牌，持续优化“紫金建国门”服务效能，推动低效楼宇活化利用，聚焦金融、医养等特色产业，为区域经济增长注入新动力。要深耕文化资源优势，总结立春文化活动经验，挖掘古观象台、智化寺等文化场所

潜在价值，推动文化与产业深度融合，持续提升地区文化影响力。要统筹推进北京站西街城市更新等重点任务，着力破解历史遗留难题，以真抓实干的作风把发展蓝图转化为实际成效。

三是深耕民生服务，增进群众福祉。要锲而不舍抓好接诉即办，聚焦高频诉求，推出更多主动治理项目，切实解决群众“急难愁盼”。要聚焦“七有”“五性”，完善养老服务体系，总结老旧小区物业引进、改造经验，破解老旧小区治理难题，交出让群众满意的民生答卷。要充分利用好区级党群服务中心新阵地，丰富功能供给，让党群服务中心真正成为联系群众、服务群众、凝聚群众的“连心桥”。要持续推进“友好城区”建设，依托暖新阵地，不断拓宽基层治理广度，提升治理效能。

四是深化全面从严治党，筑牢战斗堡垒。要深入推进区委巡察反馈问题整改，推进作风建设常态化长效化，持续为基层减负，让干部有更多精力投入一线服务。要坚决扛起管党治党政治责任，认真履行“一岗双责”，从严抓好分管领域党风廉政建设。加强干部队伍建设，锻造勇于担当、善于作为、真抓实干的骨干力量。要强化党建引领，深化“正阳先锋·HUI建国门”品牌建设，完善区域化党建协调机制，推动共建单位资源共享、优势互补。要持续深化群众身边不正之风和腐败问题集中整治，提高基层执法能力水平，一体推进不敢腐、不能腐、不想腐，营造风清气正的政治生态。

## 奋力实现一季度“开门红”

南北美食飘香 消费动能强劲

# 隆福寺新春市集热度不减



茶汤李等老字号传统美食吸引市民游客购买品尝。

春节假期虽已落幕，隆福寺新春市集的热闹氛围却丝毫未减。青砖灰瓦间，大红灯笼高高挂起，街巷间人头攒动、烟火升腾，市民游客逛市集、品美食、选文创的热情持续高涨，南北风味美食摊位前排着长长的队伍，为东城的新春消费市场持续注入强劲动能。

记者在春节假期后的工作日中午来到隆福寺，尽管天气阴冷，但市集里熙熙攘攘，吆喝声、欢笑声与美食的香气交织在一起。东官影剧院门前，几家特色餐饮摊位前已经排起长龙。北京福州宾馆摊位内，鱼丸、肉燕、芋泥等闽味小吃人气颇高，特色小吃灌蛋现买现制。据工作人员介绍，游客大多选择双拼、三拼小吃组合，一次品尝多种滋味。“还有不少在京的福建人特地前来，寻找家乡味道。我们还提供袋装的鱼丸、年糕等，让食客在家也能享用福州美食。”

联营烧麦的摊位内，刚出笼的烧麦皮薄馅大、热气腾腾，羊肉沙葱、牛肉洋葱等口味一应俱全。摊主麻利地打包着烧麦，向记者介绍道：“我们的

烧麦5元一个，货真价实，除了游客，不少周围的上班族下班都会来买上一份。”隔壁的老川办餐厅摊位也忙得热火朝天，点单量最高的当数酸辣粉，一口下去麻辣鲜香，食客吃得酣畅淋漓。

青海特色美食摊位内，现烤的羊肉串滋滋冒油，摊主一边翻烤着肉串一边笑着说：“假期后客人一点儿没少，羊肉串买五送一的活动特别受欢迎，好多游客都是全家出动，正好一人一串。”市民李先生举着刚买的一把肉串说道：“我春节期间值了几天班，正好趁着节后倒休带孩子过来，节日的气氛一点儿不差，还能慢慢逛慢慢吃，体验特别好。”

北京老字号美食也是新春市集上的主角。东来顺的爆肚粉裹着厚厚的麻酱，浓郁的香气令人垂涎，都一处的三鲜烧麦、天兴居的包子炒肝，每一口都是地道京味，不少老人带着孙辈前来打卡，回味儿时的味道。茶汤李的摊位内，工作人员用大铜壶冲煮茶汤，做好的油茶、杏仁茶冒着热气，香甜的味道在街巷中飘散，吸引着食客驻足品

尝。东四卤煮店的卤煮、炸灌肠，月盛斋的羊肉大串、炸松肉，各有特色的美食让市民游客一站式品尝传统京味，味蕾得到极大满足。

除了美食摊位，市集里的非遗手作、马年文创依旧备受青睐，金漆镶嵌、内画、非遗买手店等摊位前都聚集着不少市民游客。据北京新隆福文化投资有限公司相关负责人介绍，本次市集以“马不停蹄 隆福潮集”为主题，在隆福寺街区内设置58个特色展位，联动商圈100余家商户，汇聚30余家老字号及50余个多元品牌。“春节假期期间，隆福寺商圈累计客流近85万人次，商圈整体销售额超千万元，客流与销售双双创下历史新高。春节假期后，市集日均接待客流依旧保持高位。”

本次隆福寺新春市集将持续至3月15日，多元的消费场景、丰富的特色美食与深厚的文化底蕴，让走过近六百年历史的隆福寺持续释放消费活力，为市民游客带来沉浸式的新春体验，让老城的文脉与烟火气在新时代焕发新生机。 记者 马昕竹 文并摄

# 廉护东城守初心 执纪履职显担当

## 东城区纪委监委年度纪检监察工作成效综述

本报讯(记者 李凌 通讯员 杜宏阳)“终于告别夏天蚊虫乱飞、冬天管道冻裂的糟心日子了!”天坛东里南区居民看着经过防水整治后整洁干爽的地面设备间,脸上满是欣慰。该小区地下室设备间防水工程历经专业检测及夏季汛期抗涝、冬季供暖试水两轮实践检验,未出现丝毫渗漏迹象,墙体湿度持续稳定在安全范围,设备间故障率较往年大幅下降90%,200余户居民彻底告别了困扰多年的“渗漏焦虑”。

这一民生难题的圆满解决,始终贯穿着东城区纪委监委坚守为民初心,强化监督执纪问责的生动实践。过去一年,区纪委监委立足首都功能核心区定位,紧扣中心工作、深耕监督主业、重拳正风反腐、厚植廉洁土壤,推动纪检监察工作高质量发展,为东城区经济社会发展和首都功能核心区建设提供了坚强纪律保障。

春节前区纪委监委干部在进行老旧小区更新回访时,和平里街道一位居民感慨地说道:“我们之前使用

多年的电梯经常发生卡顿,乘坐时常常提心吊胆,现在可踏实了。”为了切实保障居民日常出行与安全需求,区纪委监委针对在监督检查中发现的部分住宅小区电梯零件老化、超期运转、故障频发等安全隐患开展精准监督,将“住宅老旧电梯更新”问题纳入重点监督清单,压实主体责任,通过专题调度,促推房管、属地街道共同研究,对接产权单位等方式,有效推动住宅电梯更新工程中1100部电梯完工任务、1290部电梯开工任务顺利达成。同时监督推动全区老旧小区改造新开工120个项目,新完工223个项目。面对东花市街道广渠门外南街小区2、3、4号楼上下水主管道改造工程存在的居民同意率低、进展缓慢等问题,区纪委监委主要负责同志面对面听取群众诉求,精准“把脉”问诊,推动属地街道创新工作方式方法,实现“一楼一图”,依规依法破解难题,最终获得居民理解支持,顺利推进改造工作。本轮改造累计覆盖4.1万户居民,惠及人口约12.3万人。

居民家中水流畅通了、楼道亮堂了,老人买菜、孩子上学回家不再为爬楼梯发愁了,改造后的小区居住环境与公共服务水平显著改善。

政治监督是实现党的政治路线的重要保障,是督促全党坚持党中央集中统一领导的有力举措。区纪委监委始终将政治监督摆在首位,推进政治监督具体化、精准化、常态化,切实把党中央重大决策部署转化为履职实效。立足服务首都功能核心区建设,围绕提高“四个服务”水平、核心区控规落实等重大部署,制定详细监督任务清单,逐项细化举措、逐条督促落实,助力“十四五”规划圆满收官。以最高标准、最严要求,全程护航重大活动顺利开展,筑牢安全纪律防线。嵌入式监督社区“两委”换届工作,将严明纪律贯穿选举全过程,确保换届工作风清气正、平稳有序。同时,切实履行协助职责和监督专责,督促各级党组织扛起全面从严治党主体责任;深化作风建设,持续加固中央八项规定精神堤坝;聚焦民生福

祉,专项整治群众身边“蝇贪蚁腐”。

与此同时,区纪委监委强化案件查办、持续保持严的态势;完善体系建设、提升工作质效;层层压实责任、严守办案安全防线。在队伍建设方面,强化党建引领锤炼过硬政治品格与优良作风。立足干部队伍建设实际,制定教育培训方案,分层分类推进履职通识培训、审查调查业务专题培训。巩固机构改革成效,优化整合人员编制和干部配备,加大专业人才引进力度,提升监督执纪执法力量占比,强化巡察机构队伍建设。加强干部思想建设和日常管理,引导干部树立和践行正确政绩观。

宣传教育是筑牢拒腐防变思想防线的重要举措。区纪委监委始终坚持聚焦主责主业,推动纪法宣传教育入脑入心,以“廉韵东城”为主题常态化开展纪律教育。深化以案为鉴,注重用好案例“活教材”,围绕重点领域典型案例制作警示教育片,定期发布违反中央八项规定精神典型案例通报和典型案件查办情况通报。充分发挥东城

区全面从严治党警示教育基地作用开展专题教育。开展“贴近式”警示教育活动,分批次选派区内优秀干部参与案件查办工作,把警示教育搬到现场。厚植廉洁土壤,充分挖掘资源优势,推出《党史中的清廉故事》读本、《三祠清韵》微视频等廉洁文化产品。依托廉洁文化建设联席会议机制,各单位、各部门创新形式,将工作职能与廉洁主题有机融合,借助胡同微演出、家风故事会等贴近群众的活动,持续增强廉洁文化的感染力与覆盖面。积极探索纪检监察工作成果转化与新闻宣传资源的路径,围绕重大活动服务保障、集中整治等重点策划宣传报道,唱响全面从严治党最强音。

初心如磐,使命在肩;廉韵护航,续写华章。区纪委监委将继续立足首都功能核心区定位,坚守为民初心,强化监督执纪问责,深化廉洁文化建设,锤炼过硬纪检监察铁军,持续推动纪检监察工作高质量发展,为东城区高质量发展和首都功能核心区建设提供更加坚强的纪律保障。

## 新春走基层

# 老字号“新”意满 花样元宵喜迎佳节

随着元宵佳节临近,元宵市场迎来消费热潮。东城区多家老字号企业纷纷推陈出新,锦芳小吃跨界联名北冰洋推出北冰洋橘子口味元宵,同日升粮行上新二八酱五仁馅元宵,北京稻香村则推出造型独特的小木马汤圆等,为传统节日美食注入新活力,吸引众多市民排队购买。

2月25日下午2点,记者来到位于磁器口地铁站旁的锦芳小吃门店。一口硕大的元宵锅支在店中,现场摇元宵的师傅抡起大笊篱,将蘸过清水的什锦馅料投入糯米粉锅中。随着大锅不停翻滚,馅料反复蘸水、滚粉,经过四次成型,一颗颗圆润饱满的元宵便制作完成。

店外寒风阵阵,市民排队的热情丝毫不减。在工作人员引导下,队伍分为现金支付与电子支付两队,秩序井然。家住磁器口附近的韩阿姨购买了斤两现摇元宵,听店员介绍橘子口味新上市,特意加购半斤尝鲜。“元宵就得吃现摇的,我每年都来买,老字号味道正宗。”韩阿姨笑着说,“我特别喜欢吃元宵,趁着节前客流较少提前采购,临近元宵佳节还会再来回购。”

作为中华老字号,今年恰逢锦芳小吃成立100周年,品牌首次跨界联动北冰洋,推出北冰洋橘子口味元宵,成为今年最大亮点。锦芳小吃经理邱云贺介绍,这款新品借鉴北冰洋浓缩橘汁、橘蓉等原料,保留清爽果香,同时融入核桃、瓜子仁、芝麻等传统坚果,延续了老字号果料丰富、真材实料的特色。现场,不少年轻人专门为橘子口味元宵而来,“熟悉的桔味汽水,元宵吃起来不腻。”老顾客也纷纷表示,“能尝出锦芳老工艺的底子,又有新惊喜。”

除联名新品外,锦芳小吃还延续了什锦、黑芝麻、可可、蓝莓、桂花等经典口味,并全面上线“五福春彩”元宵。“这个系列包含黑芝麻、五仁、山楂、巧克力、抹茶五种口味,元宵表皮为白色,入水后呈现五种色彩,颜值与口感兼备,深受年轻消费者喜爱。”邱云贺说,未来锦芳小吃会继续挖掘老北京的“国民味道”,为传统美食找到情感和口味的契合点,把更多老北京的烟火气,用新的组合方式带给大家。

今年除了联名上新,东城区多家老字号也在馅料上持续创新。在同日升粮行北新桥店,二八酱五仁馅元宵一经推出便圈粉无数。“给我来12个黑芝麻巧克力、10个二八酱五仁馅的元宵……”市民刘女士刚买完二八酱,转身看到新品元宵便立即购买,“小时候常把二八酱抹在馒头上,如今做成元宵馅,一口回到童年,味道特别亲切。”北京崇远万家邻里服务有限责任公司党委副书记、总经理郑云介绍,今年同日升粮行对网红爆品二八

酱、黑芝麻酱进行创新延展,将黑芝麻和巧克力混合,在传统五仁馅中加二八酱,共推出黑芝麻巧克力、二八酱五仁、山楂三款元宵,其中黑芝麻巧克力与二八酱五仁销量最好,凭借独特风味收获了大量回头客。

作为京城百姓熟知的品牌,北京稻香村今年推出4款经典元宵与10余款特色汤圆,覆盖不同消费需求。精制黑芝麻、桂花山楂等传统口味持续热销,巧克力坚果等创新口味同样备受青睐。北京稻香村相关负责人表示,“今年品牌紧扣马年新春主题,将传统节庆食俗与童趣设计巧妙相融,推出新品——小木马汤圆。轻摇碗盖,小木马汤圆随之轻颤,寓意新的一年‘摇好好运来,美好哒哒哒’。内馅精选醇香黑芝麻,研磨细腻,流香绵密,凭借高颜值与好寓意,吸引众多消费者关注。”此外,黏高粱米汤圆、黄米榴莲汤圆、糖醇系列汤圆等产品,兼顾口感与健康需求,满足不同人群的饮食偏好。

除锦芳小吃、北京稻香村、同日升粮行外,鸭儿李记、紫光园等餐饮品牌也开设元宵档口,将元宵摆放在显眼位置,成为节日消费的“主角”。线下门店客流不断、销售火爆的同时,各品牌也同步开通线上购买渠道,线上下单,配送到家,让市民足不出户就能吃上这口“老味道”。

记者 任可馨 文并摄(除署名外)



市民在北京稻香村第三营业部排队购买元宵、汤圆。 北京稻香村供图



在同日升粮行,市民购买二八酱五仁馅元宵。



在锦芳小吃门店,师傅在忙碌摇元宵。

# 友邻暖街巷 融洽交道口

本报讯(记者 王慧雯)近日,交道口街道举办“点赞身边的正阳友邻”主题活动,集中展示年度街道共建共治成果。各社区社工委代表、居民志愿力量代表、共建单位代表及青少年志愿者、新就业群体志愿者等齐聚一堂,共话胡同暖心事,共赞身边好邻居。

此次活动是街道落实全区打造“正阳友邻”党建引领基层治理品牌的具体行动。近年来,交道口街道立足老城区街巷特点与邻里资源,将“正阳友邻”的品牌内涵融入胡同治理、院落自治与共建联动的实践中,以社会工作服务中心为专业支撑,聚焦机制优化、队伍赋能、阵地提质和文化塑造四个方面,持续推进社区治理走深走实。

活动现场,多个暖心故事轮番讲述,勾勒出“正阳友邻”的鲜活群像。南锣鼓巷社区张宏业用时光守护邻里的温情故事、大兴社区“胡同里的移动议事厅”的居民自治实践、菊儿社区“锈管焕新颜 清水润民心”的民生实事成果,让现场观众深切体会到平凡邻里间的真挚情感与社区共治的强大力量。

交道口街道打造了福祥社区雨儿30号院“议商暖阁”、大兴社区“胡同里的移动议事厅”等社区示范点,形成了一系列可复制、可推广的居民议事经验。让居民的事儿居民议,让胡同的事儿更贴心。

志愿力量为基层治理注入鲜活动能。现场,“南锣捡跑团”青少年志愿者以脚步领跑志愿自治,用热爱守护胡同环境;“南锣跑腿侠”新就业群体化身胡同“暖心使者”,穿梭街巷解民忧、传温情,这些鲜活的志愿实践,共同成为社区建设的新生力量。

交道口街道培育的“南锣跑腿侠”新就业群体志愿服务队,推动快递、外卖小哥等新就业群体从“社区过客”转变为“治理主角”。“南锣捡跑团”青少年志愿服务队品牌日益响亮,两年来,累计开展20余次捡跑活动,吸引1000余人参与,累积公益服务时长近3000小时。

多方联动让共治“朋友圈”持续扩大。现场,街道为精诚实验幼儿园、府学胡同小学、北新桥消防救援站、交道口街道卫生服务中心等多家辖区共建单位代表送上感谢,点赞各单位在社区文化建设、便民服务、民生保障等方面作出的突出贡献。

近年来,交道口街道着力构建权责清晰的街居联动机制,协同地区多个共建单位和企业,建立跨社区共建资源库,形成了强大的社区“爱心后援团”,为地区发展、社区建设提供了源源动力。

为深化网格共治,激活治理“神经末梢”,交道口街道发起2026年“楼院治多星”网格共治倡导行动,现场为社区兼职网格员代表颁发了聘书。据介绍,今年,街道将依托89个网格,117名专职网格员、970余名兼职网格员,启动“楼院治多星”网格共治行动。通过赋能培训、网格协商、小微项目扶持等方式,培养一批充满正能量、热心公益、熟悉社情、善于协调、能解难题的网格自治力量。

活动现场还设置了“友邻荟”市集,开展公益义诊、法律咨询等便民服务,让居民在互动中感受社区温暖。

# 南门涮肉： 铜锅沸香三十载 老味匠心守京城

一味成名  
烟火东城

扎根北京30余年，一口铜锅涮出岁月情

1994年，天坛南门附近的一间小铺里，几张桌子，几口铜锅，南门涮肉的前身“宏源涮肉馆”就此开张。创始人马龙是土生土长的北京回民，因热爱涮肉而踏上创业之路，仅150平方米左右的小店，凭着地道的口味和实在的经营，很快在街坊邻里间攒下口碑。1999年，小店迁至不远处的总店现址，老顾客们口口相传的“天坛南门那家涮肉”，让“南门涮肉”这个名字正式成为品牌。从最初的几张餐桌，发展到如今总店近百张桌台、北京市9家门店的规模，不变的是始终扎根市井的烟火气。

“我打小就跟着爸妈来吃，现在带着孩子来，还是熟悉的味道。”正在排队的李女士笑着说，她的手里攥着刚取的号码牌，“30多年了，这家店就跟家门口的老邻居似的，过段时间不来吃一顿，就觉得好像少了点什么。”如今的南门涮肉总店，70%的客群是本地老主顾，30%则是慕名而来的游客，日均客流量超千人，节假日更是突破两千，全年无休，春节期间依然正常营业，成为天坛边一道独特的风景。

从“宏源涮肉馆”到“南门涮肉”，从单店经营到连锁发展，2004年成立餐饮管理公司实现标准化运营，2010年亮相上海世博会，32年的发展中，品牌始终稳扎稳打，不追求快速扩张，只专注于打磨品质。“开店的核心是把每一步做好，让顾客吃得放心、吃得舒心。”南门涮肉总店负责人马海忠说，他已在南门涮肉工作20年，见证着品牌从一间小店成长为京城餐饮地标，“我们守着天坛的红墙碧瓦，守着老顾客的多年情谊，这些是最宝贵的财富。”

毫厘之间守匠心，铜锅清汤藏真味

走进南门涮肉总店，古色古香的装修中，一口口铜锅擦得锃亮，清汤锅底翻滚着海米、香菇、葱段、姜片等，香气扑面而来。作为老北京清真铜锅涮肉的代表，这里的每一道工序都藏着

2月的北京清晨寒气未消，天坛南门旁的南门涮肉总店已经热闹起来。距离上午10点的正式营业时间还有半小时，门口两间专为排队顾客搭建保暖的小帐篷里已经坐满了等待取号的人群，有住在附近的老街坊一边等待一边聊天，有来自五湖四海的游客举着手机打卡拍照。人们从四面八方奔赴至此，只为等一口热气腾腾的铜锅涮肉。一锅清汤，涮出的不仅是老北京的味道，更是几代人的温情与记忆。记者 马昕竹 文并摄（除署名外）

极致的匠心，从食材选材到刀工技法，从调料调配到锅具升级，毫厘之间，皆是对传统的坚守与对顾客的用心。

羊肉是涮肉的灵魂，南门涮肉对食材有着近乎严苛的选材标准。店内选用内蒙古肉质上乘的大尾公羊，自有养殖基地规范化饲养，遵循清真传统习俗屠宰，冷链运输直达后厨，保证每日新鲜供应。手切鲜羊肉选用羊后腿，肉的大小、肥瘦搭配都有严格要求，每一盘重量精准控制在245克，误差不能超过5克，刀数把控在31至33刀，每片肉厚度恰好1毫米，涮入清汤中，口感鲜嫩，久涮不老。“我们的肉上桌前都要过秤，有时候摆盘已经完成，如果发现分量不够也要单独再补上，这是对顾客的诚信，也是对品质的坚守。”后厨的老师傅说，他在这里切肉20余年，刀工早已练就炉火纯青。

清汤锅底是老北京涮肉的精髓，南门涮肉始终坚持只做清汤，用最纯粹的汤底凸显食材本身的品质。而涮肉的“点睛之笔”，则是自制的麻酱小料，芝麻酱、韭菜花、酱油等调料的配比有着独家标准，精确到克的调配，让小料鲜香醇厚，不腻不齁，与羊肉相得益彰。除了肉品和调料，现烤现卖的烧饼、腌制讲究的特色泡菜，都是顾客必点的招牌，刚出炉的烧饼外酥里嫩，咬上一口，满口焦香。

在传承传统的同时，品牌也在不断创新升级。今年，南门涮肉对锅具进行全面改良，保留传统铜锅的外观，与食材接触的部分材质则升级为316食品级不锈钢，彻底解决了传统铜锅锡层易脱落的安全隐患，既守住了老北京涮肉的仪式感，又提升了食品安全。“老味道不能丢，但安全和品质更要跟上时代。”马海忠说，从食材溯源到加工制作，从服务流程到环境优化，品牌始终在细节上不断打磨，让老味道在新时代焕发出新活力。

家文化暖了员工心，人情味留住客人心

“服务员，你看看我们两个人点这么多合适吗？”“我们店分量足，建议您退一份肉，不浪费，如果不够吃

可以再加单。”在南门涮肉，这样的对话每天都在上演，主动劝导顾客适量点餐，是这里坚持了30余年的服务理念，不设自助扫码点单，人工点餐的背后，是与顾客的真诚沟通。

这份真诚，源于品牌始终秉持的“家文化”。企业中工作超过十年的老员工近百人，不少人从二十出头来到店里，如今已步入中年，与企业共同成长。日常培训、以老带新、业务比拼，各类活动都是为了鼓励员工成才，让每一位员工都能感受到家的温暖。“我们都喊创始人‘马叔’，在这里不像上班，更像和家人一起做事。”在总店工作多年的张女士说，她看着不少老顾客从恋爱、结婚到生子，一路相伴，早已成为朋友般的存在。

这份人情味，也让南门涮肉成为无数顾客心中的“情感地标”。在这里，有情侣从第一次约会到带着孩子来打卡，有一家三代人围坐铜锅共度生日，有老顾客从初入职场到事业有成，始终将这里当作聚会的首选。据一位老顾客回忆，2001年他刚参加工作，拿到第一份工资就请父母来吃南门涮肉，如今自己的孩子已经长大，他依旧会带着家人来重温当年的味道，“一口涮肉，吃出的是20年的时光，是满满的回忆。”

紧邻天坛公园，来到南门涮肉总店的外地游客也是络绎不绝。总店的员工入职前都会接受专业培训，不仅要会介绍涮肉的做法、推荐特色菜品，还要能讲解天坛游玩路线、了解北京中轴线相关知识，成为北京文化的传播者。从帮游客找回遗失的身份证、重要文件，到假期为远道而来的客人延长营业时间，点滴细节，都让游客在品尝美味的同时，感受到老北京的热情。

铜锅沸香，岁月流金。32年来，南门涮肉守着老北京的味道，守着对品质的坚守，守着人与人之间的温情。在天坛的红墙之下，在京城烟火之中，这口铜锅始终沸腾，涮出的是北京的饮食文化，是几代人的情感坐标，更是舌尖上的温暖与回忆。未来，南门涮肉将继续扎根东城，稳步发展，让更多人品尝到地道的老北京涮肉，让这份烟火气与人情味，一直传承下去。



顾客在南门涮肉总店就餐。



南门涮肉总店工作人员正在制作手切鲜羊肉。

商户供图



羊肉卷、鲜百叶等都是南门涮肉的传统经典菜品，麻酱小料、泡菜、烧饼等配料小吃也深受顾客喜爱。

# 鸭儿李记： 麻酱烧饼溢酥香 八珍锅底藏初心

今年春节假期，从除夕到正月初七，鸭儿李记（和平里店）的年夜饭预订总量达到了127桌。年夜饭的预订火爆，绝非偶然，答案就藏在这家北京老字号品牌十年如一日，对每一道工序的较真里，对每一份食材的用心甄选中。

记者 王慧雯 文并摄

十三道工序磨出老北京酥香

凌晨4点，鸭儿李记（和平里店）早餐制作间里已是一片忙碌，揉面的力道恰到好处，撒芝麻的动作细致入微，烤炉旁的值守分秒不离，门店早餐经理杨廷帅的身影穿梭其中。

杨廷帅是门店的“元老级”员工，一路见证了鸭儿李记品牌的发展。鸭儿李记的前身是开在胡同里的一家小吃店，“那时，我还是小吃店的学徒，专门跟着师傅学烙烧饼的手艺。”杨廷帅回忆道，早在多年前，小吃店就已经火了起来，成为街坊四邻的心头好，更是慕名而来游客口中的“宝藏馆子”。

2016年，鸭儿李记在东城区和平里地区开了集便民早餐、堂食、生鲜肉铺于一体的大型餐饮门店——清真·鸭儿李记·涮肉（和平里店），杨廷帅也来到了这里，继续守着烙烧饼的老手艺。“做麻酱烧饼得经过13道工序，一步都不能省，这么多年咱就守着这个规矩。”杨廷帅的话语里，是对手艺的执着。

操作台上，制作烧饼的中筋面粉被反复揉捻，杨廷帅说：“就用这个面，没那么使劲，做出来的烧饼才松软。”和面的诀窍藏在一成发面的配比里，“放一成发面，发出来的面才松软有层次，咬一口特别酥脆。”精选的芝麻仁粒粒饱满，撒在饼坯上粒粒分明，而烧饼的灵魂麻酱，更是店内自制，“精选的花生，上好的芝麻，自己磨酱，香头才足。”

为了让顾客吃到新鲜出炉的烧

饼，杨廷帅和其他工作人员每天4点就开始准备，5点半早餐准时开卖，烤炉一开，酥香便飘满整个门店，平日一天能卖出4000多个烧饼，周末更是高达7000多个。

鲜切现做锁住草原羊肉本味

走进门店的堂食区，铜锅烧得滋滋作响，热气氤氲间，门店厨师长杨元志正在操作台上切肉，刀起刀落间，薄厚均匀的羊肉片便铺展在盘中，他笑着说：“我们店的铜锅涮肉，最出名的就是这手切羊肉，鲜字当头，是咱的根。”

这份“鲜”，藏在食材的源头把控里。“用的都是羊龄不超过12个月的羔羊，从内蒙古我们自己的养殖基地运过来的。”杨元志的话，道出了食材的品质密码，“当天屠宰当天就能配送到店，鲜肉不隔夜，这是死规矩，保证顾客每天吃的是最新鲜的。”

切羊肉的讲究，更是刻在每一个细节里。“纯瘦的选羊后腿肉，肉质特别筋道；爱吃肥一点的就选羊上脑肉，半肥半瘦，香得很。”杨元志介绍，羊肉必须顾客先点单，后厨再切，“肉的薄厚得卡在0.2到0.3毫米，这个厚度涮出来，嫩度刚好。”

铜锅的八珍锅底，是涮肉的绝佳搭档，小枣、枸杞、香菇、姜片、虫草花、羊尾油等食材慢煮出鲜，能让食客尝出羊肉最鲜美的味道。而涮肉的灵魂麻酱蘸料，同样来自自家工厂，杨元志说：“自己磨的酱，稠度和香味都刚好，裹着羊肉吃，那才是老北京

涮肉的味。”这份对“鲜”的极致追求，让涮肉的销量居高不下，门店一天的鲜羊肉用量能达到200只羊，周末的时候能达到300只。

便民惠民暖透街坊邻里心

周末及节假日的午、晚餐时段，鸭儿李记门店里总能见到不少排队等候的食客。这般火热的客流，正是食客们对鸭儿李记味道与品质的最好认可。门店店长李玲辉的话语里，满是热闹的烟火气，她说：“门店客流量周末能达到近6000人，平日也有近4000人，不管是街坊邻里，还是外地游客，都爱来咱这吃口地道的京味菜。”

为了让更多人感受京味年味，春节期间，鸭儿李记还在大众点评等平台推出新年优惠套餐，更准备了生鲜礼盒、熟食礼盒、元宵礼盒，李玲辉说：“外地的顾客吃完，还能把北京老味道带回家，让年味飘得更远。”

从胡同里的小吃店发展成为餐饮集团，鸭儿李记已在北京开设20余家门店及独立食品加工厂，涵盖清真小吃、涮肉、便民牛羊肉生鲜等业态。凭借着对传统味道的坚守，品牌3次进入北京市餐饮企业百强榜单，更连续7年登上大众点评必吃榜。

多年来，鸭儿李记始终守着“好吃不贵 便民惠民”的初心，这份初心，藏在鲜切现做的铜锅涮肉里，藏在每一个热气腾腾的麻酱烧饼里，藏在街坊邻里的欢声笑语里，也藏在老北京独有的团圆年味里。

今年春节假期，从除夕到正月初七，鸭儿李记（和平里店）的年夜饭预订总量达到了127桌。年夜饭的预订火爆，绝非偶然，答案就藏在这家北京老字号品牌十年如一日，对每一道工序的较真里，对每一份食材的用心甄选中。

十三道工序磨出老北京酥香

凌晨4点，鸭儿李记（和平里店）早餐制作间里已是一片忙碌，揉面的力道恰到好处，撒芝麻的动作细致入微，烤炉旁的值守分秒不离，门店早餐经理杨廷帅的身影穿梭其中。

杨廷帅是门店的“元老级”员工，一路见证了鸭儿李记品牌的发展。鸭儿李记的前身是开在胡同里的一家小吃店，“那时，我还是小吃店的学徒，专门跟着师傅学烙烧饼的手艺。”杨廷帅回忆道，早在多年前，小吃店就已经火了起来，成为街坊四邻的心头好，更是慕名而来游客口中的“宝藏馆子”。

2016年，鸭儿李记在东城区和平里地区开了集便民早餐、堂食、生鲜肉铺于一体的大型餐饮门店——清真·鸭儿李记·涮肉（和平里店），杨廷帅也来到了这里，继续守着烙烧饼的老手艺。“做麻酱烧饼得经过13道工序，一步都不能省，这么多年咱就守着这个规矩。”杨廷帅的话语里，是对手艺的执着。

操作台上，制作烧饼的中筋面粉被反复揉捻，杨廷帅说：“就用这个面，没那么使劲，做出来的烧饼才松软。”和面的诀窍藏在一成发面的配比里，“放一成发面，发出来的面才松软有层次，咬一口特别酥脆。”精选的芝麻仁粒粒饱满，撒在饼坯上粒粒分明，而烧饼的灵魂麻酱，更是店内自制，“精选的花生，上好的芝麻，自己磨酱，香头才足。”

为了让顾客吃到新鲜出炉的烧



顾客在鸭儿李记（和平里店）品尝铜锅涮肉。



▲鸭儿李记的麻酱烧饼经过13道工序，口口留香。

▲鸭儿李记的八珍锅底和手切羊肉是绝佳搭档。



**【开栏的话】** 红墙映古韵，商街启新程。在推动首都功能核心区经济高质量发展的生动实践中，东城区以隆福寺、王府井、前门、东直门、崇文门五大商圈为核心支点，以南锣鼓巷、五道营、簋街等九条特色街区为活力脉络，构建起“五圈九街”全域联动的消费格局，奏响老城焕新与消费升级的奋进乐章。即日起，《新东城报》推出“五圈九街 活力焕彩”栏目。记者将深入一线，聚焦“五圈九街”消费空间优化、场景再造、品牌焕新、环境提升等重点领域，用文字与镜头捕捉蝶变瞬间、记录奋进足迹，全方位展现北京东城既有“颜值”与“产值”并重、底蕴与活力共生的时代风貌，见证“五圈九街”以满格动力，书写首都核心区繁荣发展的崭新篇章。

## 前门大街，更好逛了

春节假期过后，前门大街依旧人流如织。这条位于北京中轴线南段、拥有600余年历史的商业老街，正以全新面貌迎来八方宾客。从潮流文创品牌入驻吸引年轻客群，到老字号守正创新打造流量爆款，再到前门美食荟常态化运营点燃后街烟火气，前门大街通过业态升级、文化融合、场景拓展，实现了让老街“更好逛、更耐逛”。

记者 付放雷 文并摄（除署名外）

### 新店扎堆“上新” 年轻人有了“扎进老街”的理由

走进前门大街77号，充满京味的琉璃瓦店头下，是一家元隆元文创沉浸式IP文创店。店内集结了环球影业正版授权的小黄人、驯龙高手、侏罗纪世界等经典IP周边，同时推出2026年元隆元系列毛绒挂饰盲盒，其中“福运驾到”小马盲盒6款造型各有寓意，隐藏款黑马更是成为爆款。

这家由冬奥会“冰墩墩”出品方元隆雅图打造的店铺，于今年1月底开始营业。店铺看中的是前门大街的客流量和文化底蕴，更看重这里正在升级的年轻消费氛围。元隆元

创店员介绍，驯龙高手系列成为亲子家庭的首选，马年原创文创则吸引了众多年轻游客，“产品都带IP防伪码，正品保障让游客买得放心。”

不远处，另一家新开的帕丁顿熊（香氛空间）则走的是不同路线。经理郑军坦言，他们想做一次“实验”：“在景区做生意，通常离不开当地特产和冰箱贴等文创产品。但我们想尝试新方向，于是引进了帕丁顿熊这个品牌，打造了一个集合式的香氛空间。”

店里所有的产品都带有香味，从香氛玩偶到挂件，围绕“嗅觉”做

文章。郑军观察到，消费主力是年轻人和小朋友，“年轻客群对我们这家店很感兴趣，客单价能做到200元左右。”带着女儿逛店的张女士正在挑选一款香氛挂件，“孩子一进门就说好香，要买个挂件放在包上”。

在前门大街，还有新国潮主题邮局、故宫文具（前门店）等多家文创店，让这条百年老街成为年轻人感受传统与潮流碰撞的新阵地。不少年轻游客表示，来前门，不仅能逛老字号，还能打卡潮流文创店，解锁了老街的全新玩法。



帕丁顿熊（香氛空间）吸引年轻人。

### 老字号“整活儿” 冰淇淋等食品成了“流量担当”

在新潮文创品牌带来新鲜体验的同时，前门大街的老字号们也通过创新转型，成为街区的“流量担当”。

在吴裕泰茶庄（前门大街店），排队购买茶味冰淇淋和现烤茶饼干的队伍从早到晚不曾间断。这个拥有百年历史的茶叶老字号，多年来凭借一款茶味冰淇淋成功“破圈”，成为年轻人的网红打卡点。手捧一支冰淇淋打卡老字号，已然成为前门大街的一道独特风景。

“今年春节期间，茶味冰淇淋日均能卖4000个左右，高峰时能到6000个，就算是12月、1月这样的寒冬，销量也能保持在2000至3000个。”店长

罗晓辰介绍，这款纯牛奶现制的茶味冰淇淋，凭借清爽的口感和高性价比成为爆款。“现烤的茶饼干同样火爆，每天八点半开门发号，九点半第一锅出炉，最多一天卖出了2000多盒。”罗晓辰说。

在罗晓辰看来，老字号的年轻化转型，不能脱离自身的文化底蕴，更要主动捕捉消费者的喜好。吴裕泰茶庄（前门大街店）跳出传统茶叶店的经营思路，将茶衍生产品打造成全新赛道，不仅推出茶饼干、茶点心，还在研发新口味冰淇淋。

“很多年轻消费者、游客是冲着冰淇淋和饼干来的，这是他们认识

吴裕泰的起点。”罗晓辰说，门店还将前区改造为茉莉花茶专区，从视觉、听觉、味觉营造浓郁的京味茶文化，希望通过茶衍生产品让年轻人爱上中国茶，最终让更多人喝上吴裕泰的茶。

前门大街的老字号们纷纷开启“国潮+体验”的转型之路，让传统品牌焕发新活力。全聚德将烤鸭文化与新式消费结合，打造京味下午茶；京扇子店复刻明清折扇折制式，推出国潮折扇成为境外游客的心头好；红星二锅头还原“前店后坊”模式，开放式博物馆让游客直观感受酿酒工艺。



游客在吴裕泰茶庄（前门大街店）排队购买茶味冰淇淋。

### 后街“热”了 常态化美食荟带火胡同烟火气

主街热闹不减，常态化运营的前门美食荟也让后街“活”了起来，曾经的“游客专属地”成为本地市民的休闲好去处。“福马迎春——前门新春美食‘妙’荟”活动持续举办至正月十五，以美食为核心，联动非遗、科技与冰雪体验，在前门大街及周边打造了一场年味浓郁的消费盛宴，也让前门后街的烟火气持续升温。

本次美食荟汇聚了超过70家商户，前门大街的老字号与新兴品牌纷

纷推出马年限定菜品，前门后街的50余家风味商亭打造“团圆饺子宴”，煮、煎、炸、蒸多种做法呈现全国各地的饺子风味，南晓顺胡同更是新增20家特色饮食文化与特产展售商亭，涵盖地方小吃、老字号包装食品及文创非遗产品，让游客一站式品尝南北风味。

“以前来前门，逛完主街就没地方去了，后街天黑后基本没什么人。”一位北京市民告诉记者，“现在后街太热闹了，露营帐篷里有暖气，既能吃遍全

国美食，还能看演出。”

人气旺带来消费火。天街集团相关负责人介绍，美食荟活动不仅带火了后街人气，还促进了两家商户签约入驻后街，进一步丰富了街区业态。前门大街的空间优势正通过特色餐饮与文化体验活动充分释放。以往“前街热后街冷”的格局，源于后街缺乏有吸引力的业态。如今常态化开展的美食荟活动，让后街“活”了起来，夜间经济同步升温，既留住了游客，也带动了消费。



“福马迎春——前门新春美食‘妙’荟”活动吸引市民游客光顾。 天街集团供图



春节假期过后，南锣鼓巷依旧热闹，人气不减。

## 南锣鼓巷年味不减人气旺

中国人常言“没过十五都是年”。春节假期期间，东城区特色商业街南锣鼓巷实现了客流量与销售量的双增长。这份热度延续到了春节假期过后，南锣鼓巷依旧热闹非凡，马年元素随处可见，新春的喜庆氛围拉满。持续至3月15日的“韵东城·潮南锣”非遗国潮季活动，让非遗国潮与胡同风情碰撞融合，吸引着八方游客前来打卡。

中午时分，记者走进南锣鼓巷主街，南口牌楼入目，头顶大红灯笼高高悬挂，年味扑面而来。主街左侧墙面上，“韵东城·潮南锣”非遗国潮季的宣传海报格外醒目，再走几步，一幅“南锣鼓巷宝藏店铺打卡地图”映入眼帘，不少游客围站观看，拍照留存，然后循着地图开启胡同漫游。

这份地图上，标注着许多“宝藏店铺”的位置、名称和简介。其中，有连续六年荣获米其林指南推荐，且先后三年荣登高德指南必去榜、大众点评必吃榜的“方砖厂69号炸酱面”；有始于1992年、被称为“中戏第二食堂”的知名老店“景秀餐厅”；还有连续18年成为南锣鼓巷标志性品牌的“吉事果”。

此外，地图上还清晰标示出地铁站、停车场、洗手间的位置，以及僧王府、茅盾故居、齐白石旧居等文化地标，让游客逛得舒心、玩得尽兴。“地图太实用了，不仅能找到好吃的，还能顺路打卡老胡同的文化景点，一趟下来收获颇丰。”游客李先生一边对照

地图，一边和家人规划着打卡路线。

今年春节假期，南锣鼓巷以“韵东城·潮南锣”非遗国潮季活动出圈，引入知名品牌开设主题展位，将传统文化进行时尚化、商业化转译，沉浸式的体验让游客消费热情持续高涨。区商务局统计数据显示，春节假期，南锣鼓巷累计实现销售额2486.04万元，同比大幅上升132.86%；客流104.85万人次，同比大幅上升106.40%，从“逛街区”到“沉浸式消费”的升级成效显著，这份热度更是一路延续至假期后。

漫步主街，马年元素成为街头亮眼的风景。“南锣年货节”市集是“韵东城·潮南锣”非遗国潮季活动之一，市集上，红彤彤的小马挂件深受游客们的喜爱，成为背包上的潮流装饰，随手一挂，新春的喜庆感拉满；北京兔儿爷非遗文创小店，马年生肖兔儿爷泥塑手办刚一上新就成了爆款，兔儿爷贺岁款式也备受游客青睐，不少家长带着孩子挑选，把非遗年味带回家；中华老字号北京稻香村店内人头攒动，牛舌饼、枣花酥、山楂锅盔等经典糕点成为热卖品。“来北京旅游，带点北京稻香村的糕点当伴手礼，是送给家人朋友的心意。”正在挑选糕点的游客张女士说道。

文创好物更是俘获了游客的心，成为来南锣鼓巷打卡的“必买品”。天安门、天坛、长城等标志性建筑的冰箱贴，糖葫芦、北京烤鸭等特色美食造型的冰箱贴，故宫牌匾系列文创，在各个

市集摊位和店铺里都十分热销。青年小店“巧克力家”的“巧克力版”天坛祈年殿、长城造型逼真，引得游客纷纷驻足惊叹，“靠近一闻巧克力味很浓，没想到真的是用巧克力做的，太有创意了！”青年小店“青松造物”设计师共创空间里，陶瓷、剪纸、印章、手绘葫芦挂件等文创产品精美别致，深受年轻游客喜爱，大家细细挑选，将老北京的文化韵味藏进文创好物中。

新奇的美食体验也让游客大呼过瘾，即便天气尚未转暖，不少游客裹着羽绒服，也要尝一尝尹三豆汁冰淇淋的特色滋味，二八酱冰淇淋、豆汁冰淇淋、豌豆黄冰淇淋，将老北京传统味道与新潮吃法结合，带来别样的味蕾体验。

而街边新开的特色店铺，更让游客的体验多了几分“新鲜感”。“广和川”鲜糕点店现烤现做的梦龙卷、拿破仑酥软糯；“茉语初夏茶饼坊”的京派茶礼独具特色，铁观音茶饼、花香凤梨酥茶香浓郁；“家雀儿”手作文创店的水泥灰质感门面吸睛十足，手作瓷瓶、木质动物摆件、手绘葫芦挂件让游客爱不释手，逛店的过程中满是惊喜。

非遗国潮焕新颜，胡同年味别样浓。这个正月，南锣鼓巷以传统与现代交融的独特魅力，让游客在沉浸式体验中感受老北京的新春风情，也让古都胡同的活力持续绽放。

记者 王慧雯 文并摄



“南锣年货节”市集吸引游客光顾。