



奋力谱写中国式现代化丰台篇章

老字号庆福斋:请回“老”味道 走好焕“新”路

本报讯(记者 林瑶 实习记者 袁阳)提及老字号,在20世纪中期京城流传着一句:“东西各一庆,还属西庆福。”其中两大著名的“庆”字号企业,分别是东庆福和西庆福,而西庆福的声誉和影响力更大。田庆福斋是西庆福的代表,以其擅长制作面食、应季食品而闻名,投料足、重质量、讲信誉,生意兴隆。

近日,记者在位于丰台区的东颐食品科技有限公司烧饼生产车间见到了北京老字号庆福斋的第四代传人田相东。“我祖上田渔舫创立的田记庆福斋,是以三个五(即油五斤、糖五斤、面五斤)起家的‘老字号’企业。民以食为天,作为传承人,如何推动老字号转型,重新焕发新生命是我未来要探索的方向。”田相东说。

传承人三顾茅庐“请”回“老味道”

在很多消费者心中,老字号是情怀、乡愁,它代表着世代传承的工匠精神和诚信经营的商业道德。作为一家以擅长制作面食、应季食品而闻名京城的老字号,“庆福斋”专注于为消费者提供营养、健康、美味的主食产品。

1997年,24岁的田相东在北京档案馆查询到原先庆福斋的资料后,重拾祖辈的“老本行”。通过对市场的考察,田相东洞察到传统主食被小作坊和大食堂垄断着,糕点又被西式糕

庆福斋和东颐食品所制作的产品覆盖物美、美廉美、沃尔玛、京客隆等商超卖场1100余家门店,其中,面条这一品类目前在北京商超中市场占比超过70%。自主研发的“拍扁机”模拟人工,采用算法实现传感器自主识别进行按压操作。不断增加智能数字化设备,提升生产节拍,改造流水线,目前已经是第二代生产线,生产节拍优化到了1秒一个面饼。

点占领着,初出茅庐的他冷静分析后,以时下年轻人喜爱的乌冬面为主打产品,先撬开市场积累经营经验,同步推进“庆福斋”的商标注册和传统经典产品的研发恢复工作。

“庆福斋”于我而言,是儿时记忆里最怀念的味道。但是起初仅凭味蕾的记忆和爷爷讲的故事很难复原老味道,就以驴打滚这个典型的老北京小吃为例,我们当时备齐了材料和设备,但是怎么做都少了点老味道。”田相东告诉记者,在“复活”庆福斋糕点之初还是遇到了不小的困难。后来,他在朋友的引荐下,“三顾茅庐”邀请到科班出身的老御厨姜逢腾,作为庆福斋老字号重新面世以来的第一任厂长,全程负责糕点的配比把控和制作。“驴打滚的粉生熟度炒得没达到要求,要先炒到六分熟,晾干后再复炒

一次。”所谓内行人看门道,姜逢腾老师傅来到制作驴打滚的车间,仅需一眼便精准指出了困扰田相东数月的问题所在。

田相东边回忆边拿出珍藏的“老面肥”：“这可是我起家的宝贝,当时为蒸好馒头,我亲自回内蒙古老家取来的,之后经过反复发酵调试,才逐一恢复了传统工艺手法制作的开花馒头、流沙豆包、窝头、发糕、麻酱花卷、手切面等庆福斋当年的主打产品。”

依托“庆福斋”品牌和产品创新,由田相东所创立的东颐食品也从早先的食品厂发展成为一家食品科技公司,现有职员300余名,生产的烧饼、馒头、面条、豆包等产品种类已经多达百余种,拥有独立的物流配送链,以迅速、准确、保鲜的服务覆盖北京、天津及石家庄等地区。由庆福

斋和东颐食品所制作的产品覆盖物美、美廉美、沃尔玛、京客隆等商超卖场1100余家门店,其中,面条这一品类目前在北京商超中市场占比超过70%。除此以外,我们耳熟能详的金鼎轩的牛河、霸蛮米粉的米粉、呷哺呷哺的面条均由其供应,覆盖800余家连锁餐饮门店。

老字号底气在“老” 出路在“新”

老字号底气在“老”,出路在“新”。老字号要在当下竞争激烈的环境下实现基业长青,就要与时俱进,不断调整优化自己的生产模式。

在东颐食品厂烧饼生产线,记者发现除了正在给面饼均匀抹油酥的工人,生产环节中已基本不需要人工操作。“一开始都是采用人工按压,但后来发现时间一长,压出来的饼厚度不一致,烘烤后口感也不一样。我们就开始思考如何用机器设备代替人工,使产品更加标准化,烤出来的口感也会更好。”庆福斋研发工程师田向华指着一台正在进行按压工作的设备告诉记者,“这个长得像大象鼻子的设备就是我们自主研发的‘拍扁机’模拟人工,采用算法实现传感器自主识别进行按压操作。为进一步提高生产效率,我们还不断增加智能数字化设备,提升生产节拍,改造流水线,目前已经是第二代生产线,生产节拍已经优化到1秒一个面饼。” (下转05版)

丰台区少年宫美育思政教育成果展演举办

用艺术之美点亮思政之光



近日,丰台区少年宫举办了“传承红色基因 礼赞盛世华章”美育思政教育成果展演之情景舞台剧《复兴征程》。《复兴征程》分为点兵、和平、发展、复兴四幕,融合了音乐、舞蹈、朗诵与情景剧等多种艺术表现形式,翻开青少年“美育”养成新篇章。图为《这里是中国》朗诵表演。原梓峰 摄 (详见04版)

挂职干部风采

丰台区挂职干部李欣——

助力当地文旅产业“破茧成蝶”

本报讯(实习记者 姜欢)“镇里的工作节奏比较快,大家干劲都很足,我对全镇旅游经济恢复发展也很有信心。”丰台区挂职干部李欣谈及在房山区石楼镇任党委委员、副镇长的挂职经历时说道。从黯淡的墙面到多彩的墙绘,从破旧的房屋到颇具特色的民宿小院,从鲜为人知的农特产品到诚意满满的“石楼礼物”,李欣在这片丰厚的沃土上找寻着让当地文旅产业“破茧成蝶”之计。

街区改造:打造“贾岛故里”文化名片

石楼镇地处房山区中部,镇域面积42.3平方千米,下辖1个社区和12个行政村,临近市区,横穿两条高速公路,位处房山旅游资源中心地带,具有优越的地理位置和便利的交通条

件。“石楼镇发展旅游产业是非常有潜力的,除了区域方位优势外,还有深厚的文化资源基础,在这里生活过的诗人贾岛就为石楼镇留下了兼具文化与文人的文化属性,因此这里也被称为‘贾岛故里’。”李欣向记者介绍道。

“贾岛故里”的文化特色与内涵为灾后重建的石楼镇注入了许多新的活力,具有古典雅致的特色民宿、正在筹备实施中的特色墙绘、路灯变彩灯的视觉新体验……旧貌换新颜的石楼镇一改灾后的模样,发生了翻天覆地的变化。李欣说:“我作为第二批丰台区援助干部来此,接续了第一批援助房山区石楼镇干部——卢沟桥街道工委委员、办事处副主任张克伟所主持的一条道路建设完工和5家民宿收尾工作外,其中一个重要工作就是协助谋划街区旅游环境的提升。”

据悉,每年春节石楼镇夏村都会举行年会、夜市、灯会、庙会等活动,即将落实的2600余平方米村街墙绘、彩灯照明等设施将助力提升村镇旅游景观,给游客提供更好的体验感。

据了解,丰台区援建的5家民宿及房山区自建的民宿基本已施工完成,预计于明年三四月份开门迎客,但建成后怎么运营?如何推广出去?“民宿管家”的想法进入了李欣的脑海中,“我们利用本村劳动力,让闲在家的阿姨们可以来进行民宿管理,为顾客提供衣食住行等旅游建议以及处理生活事务等贴身服务。村民们听说都特别积极,现在已经征募了40多位民宿管家了,并且已经开展了第一次培训,培训结束后大家就可以等待正式上岗了。”李欣说道。

(下转04版)



预见丰彩

本报讯(记者 李娜 实习记者 贾慧娟)“化腐朽为神奇,是一门艺术。”日前,记者从北京花乡花木集团了解到,2024年北京市第六届地景艺术节将于12月20日在南苑森林湿地公园开幕,目前已进入决赛制作阶段,预计共有20组团队参与此次活动,为市民开启丰富多彩的环保艺术创意之旅。

此次参展参赛作品不乏立意深刻、造型新颖的作品。以三星堆遗址博物馆的商青铜神树为灵感,以扶桑树为原型,用小树枝搭建出生命、时间和空间的无限循环;将树枝、锡纸、不锈钢三种不同材质巧妙融合,绘制一幅企鹅一家在大树下的温馨画卷,令人即使在寒冷的环境中,依然能够感受到家的温暖;以房山特产磨盘柿为主题,废旧树枝喷涂上绚丽的色彩,为冬日打造一处具有文化底蕴的亮丽风景……选手们用艺术形式宣传绿色环保理念,助力首都花园城市建设,用一枝一叶搭建人与自然和谐共生的阶梯,扮靓北京的冬天。 (下转02版)

第六届地景艺术节本周五在南苑开幕

速读

啫叮咖啡总店落户南中轴国际文化科技园

12月16日,南中轴国际文化科技园迎来了新兴咖啡品牌——啫叮咖啡。啫叮咖啡来自一群不到而立之年的年轻人,为京城市民群众带来独一无二的风味与香气体验。 (详见03版)

丰台黑科技助力北京城市轨道交通上新

近日,北京地铁3号线一期、12号线及昌平线南延(含剩余段及朱房北站)三条城市轨道交通新线路正式开通试运营。其中,不乏丰台企业的“黑科技”助力。 (详见05版)

右安门窦珍志愿服务联合会谱写志愿服务新篇章

今年,是窦珍志愿服务联合会成立的第十个年头,十年来团队招募管理、服务保障形成了成熟的机制,志愿者们用真诚和耐心帮助了很多人。 (详见07版)