

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

□ 记者 林丽鹏

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,琵琶酥、盘酥、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。北京稻香村零售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觉。”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,这一餐吃得很尽兴。”

商务部、国家发改委等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,餐饮行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、气泡茶等饮品通过自动泡茶机制作完成。自动泡茶机、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行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、可视化、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。”

据《人民日报》

眼下孩子们平均身高越来越高,但一些学校的课桌椅却没有跟着“长”。

“新华视点”记者采访发现,由于课桌椅国家标准滞后等原因,不少地方存在课桌椅与学生身高不大匹配的情况;课桌椅“低配”现象,成为孩子们“成长的烦恼”,无形中增加了近视、驼背等健康隐患。

大个子“窝”小桌子

山西高二学生家长张先生不久前参加家长会发现,教室的课桌椅坐得不舒服。“我身高不到一米八,就得弯腰屈腿,很难受。班上很多男生个头比我高,每天还要坐七八个小时。”张先生说。

记者采访发现,中小学课桌椅与学生身高不匹配的现象有普遍性。广东一所中学高中部梁老师告诉记者,学校高中部三个年级使用的课桌椅型号是一样的,课桌高度在80厘米左右,且都是固定的。高二的肖同学说,自己身高一米九,课桌椅高度不太合适,“坐着比较难受,腿伸不直,会驼背。”

近年来,不少地区的学校为学生更换了可调节课桌椅,但调节不及时的问题较为突出。东部某省一小学老师表示,该校六个年级使用同一型号的可调节课桌椅,学校每学期统一进行调整;“一个班的课桌椅高低都是统一的,不会单独为某个学生调整。”

除了桌面和椅面高度,桌斗设计也给一些学生带来困扰。北京市东城区教育科学研究院教研员陈忠玲说,由于桌斗太小,很多学生只能将书包立在座椅靠背上,导致学生的腰背部缺乏支撑,无法长时间保持健康坐姿;桌斗下方空间不够,一些学生只好侧身坐或将腿伸到桌外,引发不良坐姿。

北京市疾控中心学校卫生所所长郭欣说,判断课桌椅高度是否符合孩子身高,可以看孩子坐姿是否符合“三个90度”,即大臂和小臂成90度、上身和大腿成90度、大腿和小腿成90度。

2014年发布的推荐性国家标准《学校课桌椅功能尺寸及技术要求》规定了课桌椅的11个型号和与之匹配的适宜就座者身高范围。一项2021年针对中部某省660所中小学校的抽样调查显示,课桌椅符合国标要求的不到20%。

东南大学附属中大医院脊柱外科中心副主任医师毛路等专家指出,课桌椅过高或过矮都会引发不良坐姿,可能增加近视、脊柱侧弯、驼背等方面风险。

课桌椅为何变“成长的烦恼”?

课桌椅与学生身高不匹配,有多方面原因。

据了解,课桌椅国家标准历经数次修改,最新版本是2014年发布的,距今已有10年,存在一定滞后性。

教育部2021年公布的第八次全国学生体质与健康调研结果显示,与2014年相比,2019年全国7—9岁、10—12岁、13—15岁、16—18岁、19—22岁男生身高分别增加0.52、1.26、1.69、0.95、0.81厘米,女生身高分别增加0.72、1.24、0.97、0.80、0.62厘米。

深圳市2019年组织的一项调研显示,当地部分中学生身高超过190厘米,国家标准最大号0号课桌椅已不能较好地满足这部分学生的需求,因此当地在最新采购标准中新增了0+号课桌椅。

教育界人士表示,虽然国家有相关的课桌椅配备标准,但在实际执行过程中,很多学校经费有限,短期内全部置换成符合要求的课桌椅有难度。

一家大型课桌椅制造企业负责人说,学校之所以喜欢固定式课桌椅,是因为它更加便宜耐用,出厂价就几十块钱。相比之下,可调节课桌椅价格高不少。福州市鼓楼第五中心小学去年的一份采购结果公告显示,该校共采购可调节课桌椅165套,共花费82170元,每套单价498元。

多位受访者指出,课桌椅匹配不上学生身高,还有一个重要原因是学校管理跟不上。一位教育部门人士坦言,很多学校虽然换了可调节桌椅,但后期维护管理跟不上,没有及时调节高度。

根据《学校卫生工作条例》,卫生行政部门对学校课桌椅负有监督职责。中部某地卫生行政部门负责人告诉记者,部门人少事多,每次到学校现场检查也以传染病防控为主,课桌椅不是重点。

让课桌椅更“合身”还需多方发力

课桌椅看似小事,却关系到每个孩子的健康成长。让课桌椅更“合身”,为孩子们创造更舒适的学习环境,还需要多方发力。

记者了解到,为使学生课桌椅更“合身”,不少地方积极开展相关工作。

广州市中小学卫生健康促进中心主任戴秀文表示,广州市把课桌椅配备中的卫生要求融入校区培训课程,规范指导各班级课桌椅调整。“学生课桌椅配备符合率要达到80%以上;当一名学生有两个适用课桌椅型号时,优先选择尺寸较大的,为身高增长留有余地;对于身高、体重等体征明显超常的学生,应尽可能通过定制特殊型号课桌椅等方式解决。”

多地教育部门人士建议,应当加强宣传教育,提高全社会对健康使用课桌椅重要性的认识;有条件的地区应加大财政投入,尽快为中小学校配备可调节课桌椅。同时,课桌椅相关标准应当及时更新,跟上学生身高增长步伐。

“应当鼓励创新,不断改良课桌椅的设计和工艺,为学生设计出更科学、更好用的课桌椅。”陈忠玲说,可设计无需工具和专业人员操作就可以及时调节高度的课桌椅,设计更加科学合理的桌斗。

多位受访人士指出,教育部门应当加强对学校课桌椅采购和配套管理的指导,将课桌椅配备情况列入考核;卫生部门要做好日常监测和随机抽检,压实责任,及时发现問題并督促整改。

(记者 马晓媛 郑天虹 赵紫羽 赵旭) 新华社北京电

孩子们个头高了,课桌椅能否跟着『长』?



多彩活动迎端午

端午佳节将至,各地举办丰富多彩的活动迎接这一传统节日。

图①为6月3日,河南省商丘市睢县古襄路幼儿园小朋友在老师的指导下学习包粽子。

新华社发(徐泽源 摄)

图②为6月3日,重庆市黔江区舟白街道举办迎端午民俗文化活动,一名参加包粽子比赛的选手展示自己包的粽子。

新华社发(杨敏 摄)

图③为6月4日,四川省广安市武胜县沿口第三幼儿园的小朋友在制作艾叶粿。

新华社发(夏俊林 摄)

让休闲度假增添更多文化味

□ 王珂

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,要进一步提升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,例如特色餐饮进休闲街区、体育赛事进度假区等,不仅有效促进了文化和旅游消费,也带动了住宿、餐饮、交通等行业的发展,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。

据《人民日报》