

► 产品的仪式感

从饽饽匣子到青团，再到五毒饼、重阳花糕，有着“老字号”面孔，背后则是“一味百年心”的匠心，北京稻香村始终坚持以顾客为中心的文化体验式营销路线，致力于借助自身品牌的力量潜移默化地将中国传统食品文化渗透到社会主流价值观当中，潜意识影响消费者。

翻看北京稻乡村的发展历程不难发现，老字号的文化与民俗节气息息相关。挖掘节日背后的“老味道”，让消费者回归记忆。

北京稻香村曾成功恢复传统食品“京八件”、“状元饼”、“巧果”、“重阳花糕”、“五毒饼”等多种曾经消失

的传统食品。同时，北京稻香村把传统食品文化融会贯通到生产、销售的重要环节。在我国传统饮食文化中，注重“四时”、“阴阳”调和、“五味”搭配，北京稻香村根据节气天气特点，结合我国传统节气饮食特征，推出了与二十四节气相对应的吃食，这些产品都得到了消费者的高度评价与认可。

北京稻香村热销的“京八件”源于宫廷御膳房，内含8种形状、口味不同的糕点；“京八件”可以算得上是极富北京特色的年节食品；“八件”也是取个吉利数字，讨个新年彩头。而“京八件”的彩头不仅在数字

上，福字饼、禄字饼、寿字饼、喜字饼等各种与年节相关的吉言美语也一应俱全，唤起很多人甜蜜、幸福的记忆。酥皮京八件的点心都是纯手工打造。一层面一层酥，吃在嘴里更加酥松，而8种不同的寓意也给过年增添了喜气。北京稻香村还为糖友特制了糖醇京八件，礼盒中有8种不同造型口味的糖醇点心。北京稻香村“京八件”已经成为地地道道的北京特产，是送给亲朋好友倍儿有面的伴手礼，销售量已超千万盒。

据了解，北京稻香村查阅了大量古籍文献，经过近一年时间的研发调整，才在2007年恢复了在北京

消失了50余年的“京八件”。北京稻香村培养了一批技艺传承人继承并发扬“京八件”手工制作技艺。北京稻香村也在不断对外传播并普及“京八件”产品历史、文化和手工制作技艺相关知识。

新的市场规则和更加丰富的展现形式也带来新的机遇和挑战，未来北京稻香村希望可以在传承传统饮食文化的过程中吸收更多新的元素，更多地融入到年轻人的圈子，也将不断努力研发、创新更多更好的、适合当下消费市场环境的新产品，在创新中赢得自身更好的发展。

► 创新网红店

常言道：“民以食为天”；“吃”是传统饮食文化非常生动的表达载体。北京稻香村品牌定位于中式传统食品，在百年商海沧桑中依然焕发品牌的号召力。面对巴黎贝甜、原麦山丘等欧式、台式烘焙企业快马加鞭地布局北京市场，北京稻香村并不惧怕。

看到稻田日记门店时，根本联想不到北京稻香村。因为门店风格迥异，稻田日记可以说是一家甜品“网红店”。真正新鲜的，是这家店的特殊之处在于它是

老字号变网红店——北京老字号糕点品牌稻香村旗下的首家自助店，更是唯一一家自助店。

甜点的外形、尺寸以及名字都十分俏皮可爱，吸引着一大批年轻人。挑完点心之后，可以选择堂食或带走。堂食的话，小姐姐会帮你摆盘。店里有为数不多的散座和一个半封闭的聚会区可供堂食，装甜品的陶瓷盘子和茶托也颇具中国风，餐具是特别订制的中式瓷盘。稻田日记在开业时，选择以茶水搭

配糕点。这一个细节，也体现了稻田日记与北京稻香村品牌内涵的关联和延续性。

对于传统糕点零售行业而言，线下网点密集才能产生规模效应。据了解，北京稻香村旗下门店超200家，并将在去年重点渗透京津冀地区战略重点基础上继续深耕，加大对销售网点开发的布局力度，跟进新开拓市场的品牌营销活动，以产品带动品牌，培育品牌的美誉度和消费者的忠诚度。

与节令对应的食品

小满
——桂圆酥

谷雨
——春芽酥

清明节
——青团

春分
——太阳糕

惊蛰
——盘龙糕

立夏
——陈皮饼



记者手记

30年老师傅的美味坚守

50多岁的谢道云2016年被评为北京稻香村第七代技艺传承人。不过，他每次进入生产车间，都会想起30多年前20多岁的自己刚来到北京稻香村时让师傅手把手教他做糕点的场景。“我最初是以帮工的身份进入稻香村的，在后厨帮老师傅打月饼馅。那时候，打得最多的就是五仁月饼，把坚果、冰糖打碎搅拌，然后裹上面皮，一个月饼就做成了。老师傅对我很好，耐心教我，我学得也很快。”

提起初到北京稻香村，谢道云

说自己是“生活所迫”，30多年从小学徒到传承人，这一路走来他凭的是自己的手艺、学来的本事。他说，他在大学读设计专业的女儿也很崇拜他，这让他很欣慰。

30年间，谢道云所在研发部的同事从他的同龄人变成“90后”的年轻人。这些年轻人基本上都是本科、硕士学历，他们喜欢称呼谢道云为“老师傅”。

这群年轻人跟谢道云一样，都对糕点有着用不完的热情。他们能用手做出糕点，也能靠“脑”想出更

多糕点的制作方法、复原古做法，并想一直做下去。

谢道云希望年轻人一直这样称呼自己为“老师傅”。不过，以前谢道云希望别人能把他当成一个“手艺人”，现在他更希望被看作是一个“守艺人”，把传统工艺传承下去。谢道云觉得，创新是传承的最好方式。所以，他每年都去挖掘一些传统工艺，然后在这个基础上加上自己的创意，让的口感、造型更能让现代市场所接受。无论哪种传统工艺，最重要的就是健康、好吃，有市场才有生

命力，这些传统工艺才能得到传承。而他做的这一切都是为消费者说的那句“好吃”。

当然，新时代食品企业不能只靠手工制作食品，还需要流水线制作和食安体系监控。北京稻香村已经可以依托流水线设备精准把控各项理化、微生物检验指标，并率先建立了食品安全追溯系统，每个月饼礼盒都对应一个二维码防伪标签，可以通过微信扫码查询到每盒月饼的产品质量信息，有效保证产品安全。