

新春走基层·欢乐闹新春

## 老店滋味浓

从坚守多年的老手艺,到贴合当下的新表达;从代代相传的老味道,到圈粉当代客群的新体验……2026年农历新春,经济日报记者走访各地老店、老字号、非遗工作室,记录他们守正创新的积极探索,感受时代与市场对老店新滋味的热烈回应。

## 糟粕醋进阶

本报记者 潘世鹏

在海南省文昌市铺前老街,新春的喜庆与人气交织。斑驳的骑楼间,一家装修一新的店铺门前,食客正排起长队。

一新一旧,同台共演,正是文昌铺前糟粕醋这一传统美食从“地方小食”迈向“国民味道”的生动缩影。

老街的新春,海风中混杂着独特的酸香。三婆糟粕醋新店试营业期间,每天吸引了数百名乃至上千名食客专程来“尝鲜”。“很多游客都是冲着糟粕醋来的。在老街品一碗糟粕醋,感受独特的海南风情,才叫不虚此行。”铺前三婆糟粕醋店店长陈岩说。

“店里环境有特色,糟粕醋的味道也很有特色。”来自石家庄的年轻食客吴雪跟家人自驾游到海南,过了海口就直奔店里。

店内墙上,一幅幅老照片静静诉说着糟粕醋近一个世纪的传承故

事。三婆糟粕醋的故事始于1936年:创始人李春花以番薯酿酒,用剩余酒糟加祖传酒曲制成糟粕醋。第2代传人黄花美1979年起在铺前小学旁设摊,被很多学生喜爱。因丈夫在家排行第三,她被邻里亲切称为“三婆”,品牌自此萌芽。转折发生在第3代传人叶美娥手中。她于2008年在海口开设行业首家糟粕醋门店,将地道口味带到省城。

真正让三婆糟粕醋从传统小作坊迈向现代产业的,是第四代传人李肖云。大学毕业后,她邀投资人林冠加盟,合力推动品牌化发展。2021年建成首批标准化工厂,首创袋装浓缩糟粕醋。2024年,产品首次实现批量出口美国,开创行业出海先河。据介绍,品牌现已研发出30余种口味及速食产品。2025年,李肖云获评首位“铺前糟粕醋烹制技艺”非遗代表性传承人。

红灯笼挂满青砖黛瓦的巷陌,春联映着游人笑意盈盈的笑脸,西安市碑林区南院门里的钟楼街,处处洋溢着团圆喜庆的年味。钟楼小奶糕首家形象店内容流不断,不时有购买了各种口味钟楼小奶糕的顾客举着雪糕与复古门店合影。

钟楼小奶糕始于1954年,历经70余载岁月沉淀,成长为数字化浪潮中的国潮先锋,从钟楼旁的小摊位变身流量地标,成为新春古城最火的打卡地。“正如包装上写的‘儿时记忆不变的味道’,这是西安人刻在记忆里的味道。”在店内打工的大学生曹倩告诉记者。

老味道的传承,离不开对品质的坚守。副店长聂文燕系着红围裙,忙着给顾客打包雪糕:“为了让大家在春节期间吃到地道老味道,我们始终坚持坚持真材实料,奶量足才能还原经典风味。”她说,黑芝麻口味曾因口感不佳收到顾客反馈,门店立刻联合研发部门反复调试。

这份匠心让不少游客品尝后连连称赞。来自江西的游客王佳佳告诉记者:“不仅颜值高,味道也很正,配着德福巷的红灯笼拍照发朋友圈,收获了好多新年祝福。”

创新路上,小奶糕深挖地域文化,推出钟楼、兵马俑等景区文化创意,研发内夹馍等地域限定口味,近期推出的柿子口味、油泼辣子口味产品备受市场青睐;搭建“云柜+驿站+社群”服务体系,借力直播带货、亲子活动触达年轻客群。未来,将持续推进技艺、营销、机制三重创新,让老味道在数字时代焕发更强活力。

钟楼小奶糕的焕新,是当地推动老字号转型、激活新春消费新动能的缩影。今年以来,南院门街道已新增20多家涵盖酒吧、咖啡、特色小吃等品类的特色首店,街道以“首店经济”为抓手,推出“老牌新品”计划,为老字号企业开设新店、文创赋能提供全方位支持。德福巷社区副书记刘瑞明介绍,碑林区立足“一轴三圈”发展布局,不仅鼓励钟楼小奶糕这样的老字号创新升级,还打造了夜经济品牌,让传统文化与现代消费深度融合。



## 花馍添寓意

本报记者 王金虎

春节前夕,山东东营市河口区省级非物质文化遗产黄河口杨氏面塑传承人的工作室里人声鼎沸,前来挑选、订购马年主题花馍的消费者络绎不绝。一团团取自黄河三角洲的优质面粉,经揉、捏、搓、压等精巧手法,搭配菠菜汁、南瓜泥等天然食材调制色彩,转眼便化作栩栩如生的骏马、寓意吉祥的福袋、精致喜庆的花馍花篮,这些兼具观赏性与实用性的非遗花馍,不仅刷爆了河口人的朋友圈,更远销济南、上海、重庆等多个城市。

河口区地处黄河三角洲腹地,黄河水的滋养孕育了丰富的饮食文化,面塑、花馍等传统食品制作技艺在此流传百余年。“过去春节蒸花馍,是为了祈福纳祥,如今咱们不仅要保留老味道,更要做出新花样。”杨梅一边为

除了经典的生肖、福袋造型,杨梅还创新推出马年主题系列——奔腾的骏马搭配祥云纹样,寓意“马到成功”。迷你款花馍礼盒,则满足了年轻人小份分享、颜值打卡的需求。消费场景也从传统春节祈福,拓展到生日节庆、结婚生子、乔迁开业、伴手礼等多个领域,让花馍成为日常喜庆场合的优选馈赠佳品。

“早就听说河口的花馍有名,今天特意带着孩子来现场看看!”来自东营市的年轻妈妈李娜,手里提着刚订购的马年福馍礼盒兴奋地说:“以前过年都是买糖果点心,现在送花馍既健康又有寓意,孩子还能跟着传承人学简单的塑形手法,这种传统与趣味结合的礼物太新颖了。”

正在挑选花馍花篮的市民王伟是一家企业的负责人,他告诉记者:“今年公司年会伴手礼就选了杨氏花馍,一方面是支持本土非物质文化遗产,另一方面花馍花篮比鲜花更实用,蒸熟就能吃,员工和客户都喜欢。”

杨梅告诉记者,工作室订单已排至农历正月十五,日均制作花馍近百件,产品通过线上线下渠道销往全国各地,单日最高销售额突破万元。

## 甜醅也时尚

本报记者 赵梅

随后甜醅子绿茶、冰爽醪糟、柠檬薄荷浆水等饮品相继问世。”再回首餐饮管理有限公司经理尤建江说。

再回首兰州环球中心店店长尤玉龙告诉记者,目前店里售卖的新品“老兰州四合”成了外地游客的新宠。它将汤圆、醪糟、甜醅子、灰豆子4种经典甜食集于一碗。这个点子并非凭空而来,尤建江说是源自兰州上西园一位专卖灰豆子的老人家的智慧,再回首将其接纳、改良、标准化:4个汤圆、120克甜醅子,再加上灰豆子与醪糟,刚好满碗。这碗“四合”成了传统与当代、本地与外界之间的一个味觉纽带。

“总有顾客问有没有蔬菜,于是后厨开始试验,将西兰花、冬瓜、娃娃

菜、海带、豆皮这些寻常蔬菜,包裹辣椒与麻酱后呈上菜单。”尤建江说,蔬菜的清爽与调味料的浓郁碰撞,吸引了年轻食客,也为老店注入新的活力。

菜品增加的同时,老店的布局空间也在发生着微妙变化。5家直营店因所处位置不同,呈现出不同生态:社区老店像是街坊的客厅,熟客居多;位于兰州市中心等商圈的店铺,则更像热闹的驿站,挤满了拿着手机寻找打卡点的年轻游客。

为了连接更远的距离,再回首开始尝试外卖和邮寄。尤建江说,真空包装、生鲜速递让醪糟、甜醅子这些原本离不开本土的食物,得以走上外地游客的餐桌。

图① 食客在兰州再回首餐饮店品尝创新小吃“老兰州四合”。

本报记者 赵梅摄

图② 在西安钟楼小奶糕门店前,消费者在购买小奶糕。

本报记者 雷婷摄

图③ 河北正定宋记八大碗传统菜式。梁子栋摄(中经视觉)



品味

本报记者

位于河北省石家庄市正定县成德南街的宋记八大碗店铺,三层小楼张灯结彩,年味浓郁。推门而入,浓浓的肉香味扑鼻而来;近900平方米的营业厅更是欢声笑语不断,食客络绎不绝。当地姑娘张亚帅带着男朋友石新宇早早来到店里,“这味道绝啦!”石新宇边吃边赞。

作为民间传统菜肴,正定八大碗迄今已流传千余年,经典的四荤四素搭配,是刻在当地人心底的味道。四荤以猪肉为主料,分为扣肘、扣肉、方肉、肉丸子;四素则以萝卜、海带、豆腐、江米丸子为基础,涵盖30余种食材,会根据待客规格灵活挑选8种入席。

正定宋记八大碗因恪守传统风味,工艺地道、味道正宗,颇受当地消费者喜爱,其制作工艺于2007年入选河北省省级非物质文化遗产名录。非遗代表性传承人宋二围告诉记者,在河北农村,家有喜事、年节庆典向来讲究摆席待客,至今,当地还保留着“八个碟子八个碗”的待客规程,尤其是在婚嫁宴席上,八大碗更是必不可少的经典菜式。

看似家常的八大碗,制作起来却半点不能含糊。制作工艺集中了扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、熘等烹饪手法。“特别是荤菜,需要选材、炖煮、上色、过油、定碗、蒸制等十几道工序,时间短可上不了桌。”宋二围说。

宋二围是第五代传承人,打小跟着父亲宋秀海学习制作八大碗,如今投身这门传统手艺已有20余载。在恪守八大碗传统制作技术的基础上,他也慢慢摸索出了一些新门道。“核心制作工序一道都不能少,这是老味道的根。但咱们可以顺着现代人的口味,对味道稍作调整,菜品方面也能推陈出新,比如新增蒸带鱼这类菜式,就为顾客提供了更多样的选择。”宋二围说。

为满足更多消费者的需求,店里还推出了真空包装的八大碗礼盒。“对很多正定人而言,八大碗是从小吃到大的家乡味,不少在外打拼的老乡,来店里都是吃上一份,再带走一份,把家乡味揣进行囊。”

今年,宋记八大碗正式申报国家级非遗,申报书上写着规范的工艺流程。但宋二围知道,那些无法用文字描述的部分才是核心——比如摸肉时指尖的温度,蒸汽升腾时声音的变化。“让更多人知道正定八大碗、喜欢正定八大碗,就要在恪守传统的基础上不断创新。”宋二围说。

本报编辑 孙庆坤 美编 吴迪