

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,开创创业出海先河。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。

糟粕醋的“破圈”不仅靠情怀,更有科技硬实力支撑。在文昌约亭产业园区,海南文昌溪北邦兴食品科技有限公司的生产车间里,自动化生产线匀速运转,经过多道精细工序,一瓶瓶色泽清亮的糟粕醋整齐码放。公司自主研发特种酒曲,创新发酵工艺,既缩短了生产周期,又保证了产品品质。

产业聚变,实现了小作坊到产业集群的飞跃。如今,铺前糟粕醋已形成多元发展格局。2025年10月13日,文昌市成立了糟粕醋协会,标志着产业从“散户经营”迈向“集群发展”。

新春佳节,铺前三婆糟粕醋作为海南2026年一季度“非遗好物”代表,展现出非遗在当代消费市场的新活力。2026年,“壮大糟粕醋特色产业”被写入海南省政府工作报告,海南文昌、定安、陵水等地正协同发展,共同推动海南糟粕醋从地方走向全国、走向世界。

糕藏匠心

雷婷

红灯笼挂满青砖黛瓦的巷陌,春联映着游人笑意盈盈的容颜。西安市碑林区南院门街,老字号的旗帜处处洋溢着团圆喜庆的年味。钟楼小奶糕首家形象店内客流不断,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伟丞告诉记者。

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、兵马俑等景区文创造型,研发肉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

花馍点缀细节,一边向记者介绍。作为山东省面塑(杨氏面塑)代表性传承人,她坚守“一印、二捏、三镶、四滚”的传统技法,同时大胆创新,将马年生肖元素、东营城市吉祥物“河东东”“海营营”等融入创作,推出花馍花篮、主题福馍等产品,既保留了“福如东海”“年年有余”的传统寓意,又契合了现代人的审美追求。

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。

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,将西蓝花、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。

“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。

品味

本报记者

宋美倩

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”的待客规制,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法的基础上,他也慢慢摸索出了一些新门道。“核心制作工艺一道都不能少,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。“要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。

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)