

土特产探路记

□ 本报记者 宋美倩

河北承德一只羊卖全国

别记者来信

美颜

数据

夜幕低垂，河北承德丰宁满族自治县坝上草原“西滩6号”星空美宿院里炉火正旺，果木炭与烤羊的油脂交织形成的混合香气弥漫夜空。来自北京的游客张克军一行围炉而立，体验着一种古老而豪放的烤全羊“采摘式”吃法——不用刀叉，直接上手从烤架上撕下滋滋作响的羊肉，搭配蘸料、小菜送进嘴里。

如今在承德1500多家饭店和农家院中，这样热闹的场景每晚都在上演。很难想象，一只烤全羊，不仅“烤”出了令人垂涎的舌尖盛宴，更“烤”热了承德的文旅，也“烤”出了年产值10多亿元的支柱产业。

舌尖引客

夏去秋来，承德的旅游热度却逐渐攀升。在丰宁“弘悦”烤全羊总店，总经理刘磊的电话响个不停，大多是预订周末烤羊宴的。“游客来承德，主要是冲着两个：一是避暑山庄、外八庙等世界文化遗产，一是为了这口儿烤全羊。”刘磊告诉记者。

承德烤全羊的特色，核心在于“采摘式”吃法与“一羊六吃”的仪式感。食客围着炭火分六轮品尝不同部位：从酥脆金黄的一吃皮，到鲜嫩多汁的二吃肉，再到紧实有嚼劲的三吃排、配以藜面窝窝的四吃腿、焦香入味的五啃骨，最后以浓郁暖胃的六喝汤收尾。整个过程如同一次味觉的深度挖掘，充满了参与感和惊喜。

“这不仅仅是一顿饭，更是一场沉浸式的文化体验。”来自天津的游客陈明理说，他特意带家人驱车数百公里来吃烤全羊，就是为了体验这种大快朵颐的豪迈。

正是这种独特的体验，成功地将游客“引进来”“留下来”。承德市商务局流通业发展科李实说，承德全市能制作地道烤全羊的餐饮门店已超过1500家，仅丰宁一地就有760余家。过去，坝上草原旅游受季节制约明显，如今，烤全羊的腾腾热气与围炉欢聚的氛围，极大丰富了旅游体验。

在围场满族蒙古族自治县，依托塞罕坝国家森林公园的生态资源，当地将“围场土豆”与烤全羊搭配，推出了“薯香羊排”，有效带动了当地农产品销售。

烤全羊，已然成为承德文旅破局淡季、拉动消费的“金钥匙”。许多北京、天津的游客选择周末自驾而来，周五晚上抵达，享用一顿烤全羊大餐，周六游玩草原或冰雪项目，周日心满意足地返程。烤全羊有效延长了游客停留时间至2.5天以上，带动人均消费提升约40%。

链条富民

烤全羊带来的变化，远不止旅游数据的攀升，还深刻地体现在群众真切的感受之中。

在丰宁满族自治县鱼儿山镇牧民赵丰山的养殖场里，几百只蒙湖杂交羔羊正在悠闲地嚼食草料。“以前养羊，最愁销路，价格还得看年色。”赵丰山说，“现在不一样了，我已经与几家大的烤羊店签了订单，他们指定要我的羊。一年出栏几百只，价格稳定，心里特别踏实。”

赵丰山口中的“稳定订单”，源于承德烤全羊产业向源头延伸的标准化、链条化发展。产业龙头如弘悦餐饮等，积极推行“公司+协会+农户”模式，建立稳定的优质羊源供应基地，对羊的品种、月龄、养殖方式都有明确要求，以每年能稳定消化30万只本地



图为游客品鉴丰宁采摘式烤全羊。

李杰摄(中经视觉)

2026年

承德全市能制作地道烤全羊的餐饮

门店已超过1500家，承德烤全羊

产业年直接营业收入超10亿元

烤羊师现场烹制丰宁特色采摘式烤全羊。

(资料图片)

羔羊的规模，实现了本地养殖业的提质升级。

此外，在“中国菌乡”河北省平泉市，当地的香菇、滑子菇等优质食用菌被开发成烤全羊的佐餐小菜和特色蘸料，既丰富了口感层次，又为平泉食用菌产业开辟了全新的销售渠道，实现了“菌”“羊”共同发展的双赢局面。配套的藜面、土豆、萝卜等农副产品需求激增，直接带动了相关种植业，烤炉定制、木炭供应、物流运输等周边行业也随之兴起。

据估算，承德烤全羊产业年直接营业收入超10亿元，其带动的养殖、种植、加工、物流、旅游住宿等全产业链综合效益更为可观，还提供了数万个就业岗位。

最生动的变化发生在乡村。许多外出务工的年轻人选择返乡，有的学起了烤羊手艺，当上了“烤羊师”；有的开起了农家乐，自己做老板。“在家门口就能赚到钱，还能照顾老人孩子。”丰宁满族自治县大滩镇坝上磊子农家院返乡创业的年轻店主吴晓磊笑着说。

古法焕新

产业的蓬勃发展，为古老技艺的传承注入了前所未有的活力。在丰宁满族自治县职教中心，一场面向烤羊从业者及返乡青年的烤羊师技能培训正在进行，烤羊协会会长刘磊正在为大家讲解和分享“一羊六吃”的烤制技巧和香料配比秘诀。“协会组织技师免费教，学员学成后推荐到各店工作，手艺传得越广，产业才越大，大家的饭碗才端得越稳。”刘磊说。

为了适应规模化发展，承德烤全羊在保持选用180天蒙湖杂交羔羊、果木炭火

慢烤、秘制香料配方等核心工艺的同时，推动部分环节标准化。例如，对选材、腌制、火候等关键步骤进行规范，确保不同门店烤全羊的基本品质。同时，鼓励创新“一店一味”，在蘸料、搭配、吃法上形成自家特色。

品牌化建设也在加速。从举办承德烤全羊美食文化节、京津冀烤羊大赛，到组团参加各类旅游美食博览会，“承德烤全羊”的公共品牌形象口碑日佳。一些领军企业更是将目光投向远方，通过研发锁鲜

技术，推出真空包装的烤全羊礼盒和便携调料包，让千里之外的顾客也能品尝到地道风味，实现了“一只羊卖全国”。

“我们的目标，是让承德烤全羊成为代表一个城市的美食文化符号。”承德市旅文局副局长王菊说。未来，承德将进一步深化“烤羊+旅游”“烤羊+文化”“烤羊+电商”的融合模式，建设集技艺展示、体验互动、美食品鉴、商品销售于一体的烤全羊文化产业园，让这团传承了300多年的炉火烧得更旺。

湖北咸宁市咸安区加快构建现代化产业体系——

从单点突破到集群共进

本报记者 柳洁 董庆森



图为湖北精确新能源科技有限公司生产线。

夏正锋摄(中经视觉)

8月5日，地处湖北咸宁市咸安经济开发区的湖北精确新能源科技有限公司厂房里，电池盒、电池盒上盖、新能源塑料三大生产线马力全开，现场一派繁忙景象。“我们每天都有约5万件电池盒和塑料件发往东风本田、长安汽车、比亚迪等国内汽车主机厂。”公司公共关系主管李娇告诉记者，上半年公司已完

近年来，咸安区加快构建“3+N”现代化产业体系，做大做强装备制造、生物医药、新材料三大工业优势产业。2024年机电制造产业集群获评国家级中小企业特色产业集群；2025年装备制造产业率先突破百亿大关，68家规模以上企业总产值超100亿元，同比增长10.1%；生物医药产业获评省级创新型产业集群优秀等次并入选2025年省级县域特色产业产业集群。今年上半年，新材料产业产值达8.13亿元，同比增长6.71%。今年上半年，该区新增规模以上企业16家，27个预增产值2000万元以上工业增长点实现产值30.22亿元。

集群协同锻造产业增值“硬核支撑”。集群化是工业高质量发展的必由之路，在打造汽车零部件产业链中，咸安以“龙头牵引、配套跟进、补链强链”为抓手，推动产业从“单点突破”向“集群共进”跨越。目前已聚集汽车零部件企业24家，形成上游铝基材、冲压模具，中游铸造件、塑胶件，下游充电桩的完善产业链条。

敏实集团2021年落户咸安后陆续完成敏实、敏能、精确“一拖三”产业布局，产品囊括传统燃油汽车零部件、国内及出口新能源汽车电池盒零部件。华劲铝业年产20万吨铝锭，为产业链提供坚实基

作为咸安区首个“以投带引”模式落地的重点项目，湖北美联桥汽车电子有限公司2024年9月落户咸安凤凰科创园，2026年5月正式投产，仅两个月就实现营收2000万元。“公司主打汽车热管理阀类产品，打破了国外技术垄断，现在每个月稳定交付数万套产品，配套比亚迪、一汽、小鹏等汽车主机厂。”该公司总经理周正伟告诉记者，项目全部达产后可年产500万

高端人才，配套3000万元区级人才资金池。同时，当地积极搭建创新平台，今年上半年，咸安（武汉）离岸科创园新入驻企业7家，实现产值8000万元。全区规模以上企业研发机构覆盖率从2024年的29%提升至今年上半年的77.8%。

优化营商环境创造“优质土壤”。当地针对落户企业实行一企一策，及时解决企业急难愁盼问题。2026年上半年，全区3家企业入选省级制造业高质量发展专项资金项目；5家企业获批超长期特别国债资金，政策红利直达经营主体。

作为咸安返乡创业的代表，湖北盛新宝金属有限公司专注新能源电池极柱研发生产，从签约到投产仅用时75天。为了让企业“拎包入驻、拎包投产”，咸安区多部门联动发力：审批“绿色通道”全程代办90%前期手续，电力部门三天内完成变压器

扩容保障生产用电，人社部门通过线下招聘与直播带岗精准破解用工缺口，咸安更是为其配套供应链公司，在厂区1公里内建成标准化原料仓储中心，使采购周期缩短40%，全方位的贴心服务让企业安心扎根。

华中工控（湖北）智能装备有限公司是咸安区重点培育的后备企业，项目推进全程享受靠前服务。“从厂房装修到设备进场，相关部门全程对接协调，帮我们解决了审批、用工等不少难题。”该公司总经理姜志良说，项目建成后将主攻智能工控装备，有望明年实现入

咸安区委书记李军平说：“下一步，咸安区将坚持抓产业、抓项目、抓创新，坚持智能化、绿色化、融合化方向，不断提升发展质效，加快构建体现咸安优势的‘3+N’现代化产业体系。”

近日，在广东湛江徐闻县的一处金鲳鱼养殖基地，渔民驾驶养殖船投放鱼食。近年来，湛江大力发展深海远海养殖，带动群众增收致富。

邱新生摄(中经视觉)