

## 民俗盛宴引流、传统美味出圈，非遗年货撬动“年味经济”

2026年02月14日 16:21 来源：央视财经



重庆江津的中山古镇，一条宴席从街头摆到街尾，这“千米长宴”已经延续了将近千年。每到春节前，这里都会提前上演最浓的年味。它如何从一个地方习俗，变成一张文旅名片，并带动古镇的

“年味经济”？

巴渝大地，在千年古镇的青石板路上，一场传统民俗盛宴——“千米长宴”拉开帷幕，一声洪亮的吆喝响彻古镇。

“千米长宴”是江津中山古镇传统民俗，起源于宋朝。每逢重大民俗节日，古镇居民会沿街设宴，为离家较远的商贩、游人、挑夫免费提供吃住，由于街道长度超过千米，“千米长宴”由此得名。“千米长宴”已经成了江津的一块“非遗招牌”。

年味渐浓，腊肉铺子前异常繁忙，店家们将一块块色泽油亮的腊肉码得整整齐齐，快速打包装车，每一份包裹里，都装着川渝人刻在骨子里的味儿。

其中，最受欢迎的是承载着千年技艺的涪陵非遗腊肉。这份跨越时光的美味，正顺着冷链物流，将川渝的年味，送到全国各地的餐桌上。

涪陵腊肉传承至今已有千余年历史。在涪陵民间，素有“迎宾送客，无腊不成礼”之说，腊月熏制腊肉备年货，也是当地的一道民俗。

做好的涪陵腊肉，吃法多样，清蒸软糯、炒蒜苗鲜香。眼下，有人大胆创新，将这百年非遗腊肉与重庆火锅相结合，碰撞出不一样的火花。非遗腊肉与火锅的大胆融合，打破了传统吃法的局限，收获了食客好评。

来到温润的南粤大地——广东东莞，当地流传着一句老话：“腊风肠、推厚街”。挂满街头的红色，不仅是厚街人准备过年的信号，更是无数游子心中家的象征。腊肠与各种食材的组合，是当地家庭过年团聚时，最常见也最经典的一桌腊味宴。

厚街腊肠，迄今已经有800多年的历史，始终恪守着严格的古法。新鲜的猪后腿肉，陈年山西汾酒秘制调味，灌肠后的“扎针放气”、天然莞草“绑节”，阳光与北风的自然生晒，每一步都是时间与手艺的沉淀。

广东可谓无鹅不成宴，在潮州，一份“请你到潮州吃卤鹅”的网络邀约吸引全国超4万人次齐聚卤鹅之乡——潮州市湘桥区磷溪镇。

卤鹅作为重要的祭品，也是宴席的“头盘菜”，是潮州人过春节的必备年货。以前过年家家户户都会在家门口支起大锅卤鹅，如今很多人都选择提前预订。

潮州卤鹅醇香入味，浓而不咸、鲜而不腥、肥而不腻，一道美味传承几百年，一锅卤汤传承了几代人。

大火卤煮，长达一个多小时的沸腾，使鹅的皮下脂肪与卤汤充分混合，卤汤也渗入厚实的鹅肉之中。

非遗年货正在创新中延续着传统文化的生命力，也让年味经济拥有了更深厚的文化内涵。在文化自信和经济高质量发展的今天，相信会有更多非遗年货走出深闺、焕发新生，在传承文化根脉的同时，创造出更大的经济价值，让中国年更有味道，更富生机。

单 词:	yánxù 延 续	wéimù 帷 幕	zhāopái 招 牌	yìcháng 异 常
	kuàyuè 跨 越	ruǎnnuò 软 糯	pèngzhuàng 碰 撞	rónghé 融 合
	wēnrùn 温 润	júxiàn 局 限	yāoyuē 邀 约	shēnguī 深 闺

讨论：1. 你认为传统文化要“原汁原味”地保护，还是可以大胆创新？传统美食或习俗在创新过程中，可能会失去什么，又会获得什么？

2. 你认为“年味”的核心是什么？是特定的食物、特定的仪式，还是与家人团聚的情感？当传统形式改变时，节日的本质是否会改变？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/cj/2026/02-14/10572451.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202602161771205964.mp3>