



“驴火”经济圈粉年轻一族

三面财经

从可“切”的毛绒驴火,到可饮的“驴火拿铁”,一场关于城市文化表达的创新实验正在保定街头拔节生长。在这里,非遗不再只是陈列馆中的记忆,而是通过青年创意,转化为可触摸、可品尝、可分享的生活方式。

魏岳奇 中青报·中青网记者 朱洪园

8月14日上午10点,河北省保定市西大街人声鼎沸。在“驴肉曹”门店前,队伍从店门口蜿蜒至街角,不少年轻人手持手机,一边排队一边拍摄短视频,准备发到社交平台。“要一个驴肉板肠的,两个肥瘦的。”大学生尹正阳熟练地报出订单“暗号”,这是他从网上学来的“驴火行话”。

这个暑假,像尹正阳这样专程前来打卡的游客不在少数。他们从全国各地奔赴保定,只为了一口热腾腾、香喷喷的驴肉火烧。这一顿,不仅是味蕾的满足,更是一场沉浸式的文化体验。

“去年‘五一’,保定驴肉火烧在短视频平台突然‘出圈’,一夜之间成了‘顶流’美食。”保定市驴肉火烧产业联合会会长曹振远感慨道。作为“老驴火人”家族的传承人,他亲眼见证了这门传统手艺的变迁。家族从事驴肉火烧行业已近40年,从父辈1989年在街头支摊起炉到如今,一路见证了风味的坚守与时代的变迁。“去年10月份我干脆在保定西大街开了新店,就是看中这里的历史底蕴和文旅潜力。没想到,生意比预想的还要火爆。”曹振远说。

驴形火烧、驴肉酥饼、驴奶冰激凌、驴奶茶……今年夏季,一系列别出心裁、新潮独特的驴肉火烧美食及其衍生品纷纷亮相,使得河北保定的驴肉火烧店人气飙升,“驴火”(驴肉火烧)经济开始圈粉年轻一族。

网红“驴火”成新宠

随着“驴火经济”的持续升温,保定市西大街俨然已成为全国游客心中的“美食地标”。走在街上,几乎每家驴肉火烧店门口都张贴着醒目的“网红套餐”推荐牌,“驴火全家福”“驴火三拼”“驴火三件套”……这些融合了传统与创意的组合,不仅满足了食客的味觉需求,更契合了年轻人“边吃边拍”的社交习惯。

在“老驴头火烧”店内,刚出炉的酥香火烧夹着热腾腾的驴肉,搭配一碗浓郁的驴杂汤、一碟地道的保定府酱菜,再配上一瓶印有卡通驴火形象的定制酸梅汤,整体摆盘色彩明快、层次分明,极具视觉冲击力。“这个套餐推出才3个月,每天能卖出两百多份。”老板喻万森笑着说,“以前我们的顾客大多是本地人,现在七成以上是外地游客,很多人就是冲着这个套餐来的。”

圆形的驴肉火烧,正悄然撬动整座城市的文旅发展。

中青报·中青网记者 贾骥业

我国煤炭消费比重由2020年的56.8%下降至2024年的53.2%;森林覆盖率和森林蓄积量连续30多年保持“双增长”,森林蓄积量提高超25%以上;新能源汽车年产量均超1200万辆……

8月15日,2025年全国生态日主场活动在北京举行。在主场活动期间举行的绿水青山就是金山银山理念提出20周年重要成果发布会上,国家发展改革委副主任周海兵用数据展示了我国在推动绿色转型上取得的重大成就。

时间回到2020年9月,我国在第七十五届联合国大会一般性辩论上对国际社会作出承诺:二氧化碳排放力争于2030年前达到峰值,努力争取2060年前实现碳中和。这是我国聚焦全面绿色转型提出的发展目标,也是一声动员令,意味着我国“减碳扩绿”的步伐进一步加快。

“双碳”目标提出5年来,各部门各地方协同推进降碳、减污、扩绿、增长。周海兵提到,除了国家层面出台的《关于完整准确全面贯彻新发展理念做好碳达峰碳中和工作的意见》和《2030年前碳达峰行动方案》,部门层面还制定了12个分领域分行业的碳达峰实施方案,以及科技、财政、金融等30余项支撑保障方案。目前,我国31个省(区、市)出台了本地碳达峰实施方案。“我国已构建起全球最系统完备的碳减排顶层设计和政策体系。”周海兵评价说。



驴奶冰激凌深受小朋友喜欢。

受访者供图



游客正在挑选文创产品。



年轻师傅正在学习如何制作火烧。

受访者供图

河全驴宴饭店内,大学生申奥品尝后满脸惬意与惊喜,与同学视频分享美食。后厨内,师傅们用模具制面坯、电铛烙火烧、机械臂切肉,一炉三四十个驴形驴火很快端上餐桌,比传统手工制作用时缩短近一半。“除了驴奶冰激凌,我们新推出的驴形油珍火烧也很受欢迎。”徐水漕河驴肉加工技艺省级非遗代表性传承人刘敏英介绍,传统美食“出彩”“出圈”,既要守护“老汤卤制”的非遗基因,更要拥抱智能化生产与年轻化表达。

家庭火烧还、迷你驴火、驴奶饮品、旅游休闲驴肉及驴皮画、驴火挂件等新品相继面世。从一日三餐到全天候供应,四次售卖新体验。刘敏英在创新跨界、延伸产业链的同时,主动迎合青年一族的生活、消费习惯,推出烤驴肉串、烤全驴、涮驴肉、驴头宴等夜间消费特色美食,从店内桌餐到室外消暑,从流水快餐到交友聚会,新吃法、新玩法、新场景层出不穷,驴肉火烧店摇身一变成为夏日欢聚的热门之地。

而在保定各大景区文创店,驴火冰箱贴、驴火玩偶更是成为爆款产品。“这是驴肉,这是鬃子,拿刀切一切,夹起来,驴肉火烧做好了。”在西大街的“瞻岳文创”小店前,一场别开生面的“切驴火”表演正吸引游客驻足围观。店员刘思思手持毛绒小刀,对着一个蓬松的“肉墩”利落下刀,“咔嚓”几声后,“驴肉”被切成薄片,再麻利地夹进毛茸茸的“火烧”里,装进印有卡通驴头的纸袋——这不是真吃,而是一场关于味觉记忆的创意演绎。“这是我们用AI辅助设计的第四代‘驴火’形象,更圆润、更可爱,也更贴近年轻人的审美。”店主张倩说。

转过街角,深烘咖啡的焦香与对面驴肉火烧摊飘来的驴油香在空气中奇妙交融,形成独属保定的“城市香氛”。在“翡翠咖啡”店内,主理人张雅正专注制作一款名为“驴火拿铁”的跨界饮品:她用竹茶夹夹起一只刚出炉的迷你驴火火烧,精准卡在拿铁杯口。“我们花了一年多时间反复试验,最终发现加入特

建设美丽中国,加快经济社会发展全面绿色转型”,并提出要“健全生态环境治理体系,推进生态优先、节约集约、绿色低碳发展,促进人与自然和谐共生”。

日前,国家发展改革委主任郑栅洁发表署名文章强调,要加快经济社会发展全面绿色转型,积极稳妥推进碳达峰碳中和。他提到了一系列举措,包括加快推动产业结构、能源结构、交通运输结构等调整优化,建立能耗双控向碳排放双控全面转型新机制,加快实施重要生态系统保护和修复重大工程,全力打好“三北”工程攻坚战三大标志性战役等。

“中国正在建设全世界最大的国家公园体系,布局了49个国家公园候选区,首批5个国家公园建设进展顺利。”自然资源部副部长、国家海洋局局长孙书贤表示,我国率先在国际上实施生态保护红线制度,已划定生态保护红线面积超315万平方公里,实现了“一条红线”管控重要生态空间。

党的二十届三中全会明确要求“聚焦

建设美丽中国,加快经济社会发展全面绿色转型”,并提出要“健全生态环境治理体系,推进生态优先、节约集约、绿色低碳发展,促进人与自然和谐共生”。

日前,国家发展改革委主任郑栅洁发表署名文章强调,要加快经济社会发展全面绿色转型,积极稳妥推进碳达峰碳中和。他提到了一系列举措,包括加快推动产业结构、能源结构、交通运输结构等调整优化,建立能耗双控向碳排放双控全面转型新机制,加快实施重要生态系统保护和修复重大工程,全力打好“三北”工程攻坚战三大标志性战役等。

“中国正在建设全世界最大的国家公园体系,布局了49个国家公园候选区,首批5个国家公园建设进展顺利。”自然资源部副部长、国家海洋局局长孙书贤表示,我国率先在国际上实施生态保护红线制度,已划定生态保护红线面积超315万平方公里,实现了“一条红线”管控重要生态空间。



中青报·中青网记者 陈卓琼

有着“白凤仙子”美誉的泰和乌鸡是江西泰和人引以为傲的一张“名片”:它的药用价值被广泛发掘,被李时珍收录到《本草纲目》当中,它的“后代”——9枚泰和乌鸡蛋曾搭乘“神舟三号”飞船,在太空停留7天,围绕地球飞行108圈,进行生命胚胎研究试验。

在当地一家深加工企业,泰和乌鸡产品从过去单一的乌鸡肉、乌鸡蛋、乌鸡白凤丸,拓展到乌鸡酒、乌鸡肉粥、乌鸡翅、乌鸡蛋白、乌鸡蛋白、乌鸡蛋白、乌鸡蛋白等100多种产品。

泰和乌鸡的发祥地,江西省吉安市泰和县马市镇武山脚下的汪坡村,距今已有2200多年的乌鸡养殖历史。马市镇党委书记吴亚萍近日在2025年“活力中国调研行”主题采访活动中介绍,村里家家户户养殖乌鸡,采用“公司+农户”的养殖模式,公司为农户提供优质的鸡苗、饲料、技术和生产销售服务,让村民养殖乌鸡没有后顾之忧。

仲夏时节的汪坡村,一只只乌鸡身披洁白羽毛、头戴凤冠,正在林子里悠闲地踱步觅食,乌鸡住的都是独栋“小别墅”,喝的是富含矿物质的山泉水,吃的是谷子和虫子。

刘勤巧在村里养了5年的乌鸡,过去他养的是商品鸡,因为养殖时间短,这些鸡常常被食客说没有“鸡味”,后来他通过林下散养的方式,养殖高品质的年份鸡,不仅肉质紧实鲜香,售价也高出不少。

“年份鸡,至少养殖一年,通过林下低密度散养,鸡群密度被严格控制在每百80只以内。”这位返乡创业的新农人记得,今年一只只养了4年的乌鸡,被一个客户以888元的价格,买去做药引子。

“我们泰和乌鸡按年份售卖,不按重量”,吴亚萍说,养了一年的乌鸡是198元一只,两年的是298元一只,三年的乌鸡一只就得400多元,“乌鸡蛋也很珍贵,在超市能买到30多元一枚。”

如今,刘勤巧的6个乌鸡养殖基地年出栏20万羽泰和乌鸡,其中林下散养的乌鸡近6万只,年销售额达1000多万元,带动合作社农户每只鸡增收约50元。回乡的刘勤巧也多了些笑容,过去他在浙江、上海一带做瓷雕、石材、涂料等建材生意,应酬多、压力大,回村养鸡后,他每天起来喂鸡、看鱼,生活变得简单充实。

近年来,为使泰和乌鸡成为乡村振兴、强业富民支柱产业,泰和县先后出台多个政策文件,每年安排专项资金1000万元、奖补资金500万元,推出1亿元“白凤乌鸡贷”等金融产品,与国内多个高校、科研院所合作开展泰和乌鸡科研技术攻关。

泰和当地一直有“不食武山水,不食泰和鸡”的说法。泰和乌鸡的与众不同之处在于,它有着长冠、缨头、绿耳、胡须、丝毛、毛脚、五爪、乌皮、乌肉、乌骨十大特征。泰和乌鸡的奇特之处与武山丰富的矿物质、山泉水有着密切的关系。过去,泰和人几乎家家户户散养乌鸡,因为缺乏统一管理,农户们大多没有品种保护意识,多地出现滥交繁衍现象,导致乌鸡品质下降,身价也一落千丈。

20世纪80年代,泰和县决定加强保种选育工作,保障乌鸡品种的纯度和品质。按照国家标准,泰和县建立了四级保种繁育体系,在此基础上,协调各级繁育场,构建全县统一的乌鸡子代系谱,实施统一供种、分散饲养。

在泰和县泰和乌鸡产业发展中心技术服务股股长江玉庆看来,“保种是为了更好地开发利用”。泰和乌鸡是一个集食用、药用、观赏于一体的多用途鸡种,如今,县里有20家加工企业,产品达8个系列140多个品种,产值突破71亿元。

浙江大学研究团队在当地成立了浙江大学泰和乌鸡产业技术联合研究中心,多方面助力乌鸡产业发展。这些研究人员被当地人亲切地称作“乌鸡博士”。这些年,团队在遗传育种、疫病防控、饲料研制、科技保鲜等领域开展研究,以此提高乌鸡的良种繁育水平、营养价值,降低养殖成本。

2024年9月,该团队研制出泰和乌鸡“分子试剂盒”,通过“分子芯片”可进一步鉴定泰和乌鸡基因,绘制纯种泰和乌鸡基因图谱和重组图谱,有助于持续筛选制种、提纯选种。团队还研制出一种分子保鲜膜,经专业封装、储存后,泰和乌鸡保鲜时间能比以往延长1-3天。

一只乌鸡的经济学