

山川有味

“驴火”很火

王胜强 魏岳奇

说起河北保定的美食，很多人会脱口而出：“驴肉火烧。”在美食江湖里，饼夹肉是不可忽视的存在，而其中的重要代表之一就是驴肉火烧。

刚烤好的火烧饼被横刀片开，塞入混着高汤的驴肉，驴油随之渗进面饼，一口下去，肥不腻、瘦不柴，唇齿生香。再来上一碗热汤，搭配灵魂伴侣小咸菜，美味“驴火”最抚人心。

就爱这个味

晨曦微露，古城保定在氤氲的驴肉香气中苏醒，“漕河全驴宴”店门口排起蜿蜒长队。“要纯肉的还是板肠的？”“再来一个！”店主与食客的问答干脆利落。

刚出炉的火烧金黄酥脆，老师傅刀尖轻旋，利落地片开二分之一，热腾腾的卤驴肉碎如瀑倾入，再根据喜好添上板肠或焖子。食客杨安丰接过纸袋，迫不及待咬下一口，满足地喟叹：“两个驴肉火烧加一碗豆腐汤，是保定人最舒坦的早饭。”

这令保定人魂牵梦绕的滋味，兴起于保定市徐水区的漕河地区。《徐水县新志》记载：新中国成立前，漕河小驴肉、荆塘铺的“火烧”为当地风味小吃，闻名遐迩。

河北省级非遗“徐水漕河驴肉加工技艺”代表性传承人刘敏英，是这缕香魂的守护者之一。忆起往昔情景，她眼中闪着光，“1996年，沿着徐水107国道，也就是现在的长城北大街，从城北到城南，推着小车卖驴肉火烧的摊子有50多家，家家红火！”

在刘敏英的档口，一口直径近1米的大锅终年氤氲，20余种香料的复合芬芳弥漫四周。“从选料到出锅，4个阶段25道工序，一道不能省，一步不能急。”她道出卤制驴肉的真谛。精选的驴肉先经过泡洗焯烫，再投入老汤中，加入八角、桂皮、香叶等天然香辛料，依循古法智慧，科学配比。

火候更是关键。“大火攻，小火焖，最要紧的是油盖顶，也叫‘压锅’！”刘敏英掀开锅盖，指着一层凝结如琥珀的油脂，“热油封顶焖一夜，让风味丝丝入扣，这样肉才色泽温润、酥软适口、香透肌理”。

与老汤相得益彰的，是看似朴素却暗藏玄机的火烧。制作火烧的过程当地称之为“打火烧”——把未经发酵的面团擀成约1厘米的厚饼，涂抹秘制驴油酥，卷成柱状再揪剂子。隔壁烤炉前的打火烧师傅邵军颖，正上演这一绝活：他将剂子揉成小馒头状，抹油置于特制烤炉铁板

上，随即拿起形似硕大木印的圆木章稳稳一压，圆饼即成。待火烧烤至八分熟，便用炉叉子挑起，放入下层烤箱烘烤圆边。“12道工序全在手上。”邵师傅摊开结满老茧的手掌，“活面醒面时辰要准，抹油酥得抹匀透，烤制时还要翻7次，全凭20多年练就的手感。”

驴肉火烧虽小，却见真功夫。“打火烧”的酥质感，依赖师傅的手感与经验，工业化面饼难以复刻：火烧出炉后10分钟内是口感巅峰，冷却后再复热便风味锐减；而那锅“老汤”更是各家秘宝，经年累月积淀的独特风味，全系于老师傅对火候、时间、调料的微妙把控。酥脆的外皮、软韧的面芯、丰腴的肉香在唇齿间交响，便是这地道的“驴火味道”。

美食有故事

保定驴肉火烧的故事还得从漕河码头讲起。

“相传在宋朝时，漕帮与盐帮为争码头霸主，争斗不休。最终漕帮大胜，俘获了盐帮大批毛驴。庆功宴上，漕帮兄弟将驴肉炖煮，夹在当地火烧里充饥，未曾想这无心之举，竟碰撞出流传千年的绝妙滋味——漕河驴肉火烧。”保定市驴肉火烧产业联合会会长曹振远作为行业领军者和文化传承者，对这道家乡风味的渊源如数家珍。

“民间还传说，曾有皇帝微服私访时曾在漕河镇尝过驴肉火烧，回宫后命御厨仿制，却始终不及漕河镇的味道，只得派人专程采买。”曹振远笑着说，从那时起，驴肉火烧便在京城声名鹊起，成为一道承载农耕记忆的美食。

美食配上故事，让保定驴肉火烧不仅成为一种食物，更沉淀为一种深入骨髓的文化符号，承载着对家乡故土的感情。许多游子表示，驴肉火烧是乡愁的解药，每次回老家，都要尝一尝这记忆深处的味道。而对一些外地游客来说，一口驴肉火烧则是对保定地域文化的真切品味。

养驴是关键

俗话说：“天上龙肉，地下驴肉。”保定人对驴肉火烧中夹的那口驴肉有着极高追求。“驴肉从下锅到出锅最少得6个小时，肉要炖到筷子一插就透，但还不能散架。”曹振远说，驴

养殖的时间过短肉不紧致，过长又太柴，所以最好选择养了4年至6年的驴。

为了保证驴肉品质，保定人从养驴抓起。在保定徐水区域南的田野间，保定金驴农牧有限公司的现代化黑毛驴养殖场里，数百头毛色油亮的黑毛驴正悠闲地踱步，饲养员穿梭其间，仔细记录着每头驴的健康状况。养殖场内，处处体现着传统智慧与现代科技的融合。由于驴肉本身具有低脂肪、高蛋白的营养优势，科学的饲料配方正是为了确保并提升这一优质特性。

“您看这些驴，毛色发亮、肌肉匀称，都是咱冀中平原的水土养出来的。”保定金驴农牧有限公司总经理李伟权指着圈舍里健壮的黑毛驴说。食用驴肉的传统由来已久，冀中一带早就有独特的驴肉制作技艺。“我们现在通过精细化饲养和管理，不仅延续了这份传统风味，更确保了驴肉的安全与品质。”李伟权说。

如今，这份传统不仅没被遗忘，反而在科学养殖与现代加工的加持下焕发出新的生命力。李伟权说：“公司联结周边数十户农民，统一提供种驴、技术指导和保底回收。不仅保证了稳定、高品质的原料供应，形成了从养殖、加工到餐饮的完整产业链，而且还让农户共享产业发展的红利，一头头黑毛驴成了当地居民增收的致富驴。”

目前，仅保定市徐水区就拥有驴肉生产企业3家、驴肉加工作坊40家、特色驴肉火烧餐饮店168家，年产值1.5亿元，带动上下游就业超3000人。

“驴火”新形态

保定市西大街，人流如织。在街角“瞻岳文创”小店里，憨态可掬的“驴火”化身抱枕、钥匙扣、解压捏捏乐等文创产品。店员俎思萌手持道具小刀，对着一个毛茸茸的“肉嫩”利落下刀。“咔嚓”几下，

蓬松的“驴肉”被切成片状，随后麻利地将“肉片”塞进同样毛绒材质的“火烧”里，再装进印着卡通驴头的纸袋。

“这太有意思了！不是为了吃，就是玩儿！”来自天津的游客李昀泽拿着刚买的“Jelly驴”毛绒玩具，忍不住捏了捏可爱的火烧造型。这款模仿保定驴肉火烧制作过程的创意产品，因其萌趣的造型和独特的互动体验，成为游客争相收藏的纪念品。

“这是我们用人工智能辅助设计的第四代‘驴火’形象，外形更圆润可爱，也更符合现在年轻人的审美。”瞻岳文创主理人张倩说，他们开发了“驴火七件套”——钥匙扣、冰箱贴、抱枕、文创扇子、发夹、零钱包、雪糕，把驴肉火烧打造成文化符号，让游客把保定记忆打包带走。

转过瞻岳文创街角，深烘咖啡的焦香与驴肉火烧的香气奇妙交融。翡冷翠咖啡店内，主理人张帅雅正专注制作“驴火拿铁”，只见她用竹签串起一个刚出炉的迷你驴肉火烧，将其精准卡在拿铁杯口。这款咸香酥脆与咖啡醇滑交融的跨界之作，盛在古意盖碗中，仪式感十足。“我们用了一年多时间对食物本身的味道以及搭配反复试验，希望能更好地还原‘驴火’的味道。”张帅雅指着手机内记录的各个阶段的研发过程说，“驴火拿铁”不仅是一杯饮品，更是传统饮食文化与现代消费场景的一次创新对话。

如今，保定驴肉火烧早已不仅是舌尖上的美味，更成为城市的文化符号。从一口老汤、一块火烧到一个品牌、一条产业链，再到文创IP，这道小吃正以多元姿态融入现代生活。

四只无名小妖假扮唐僧师徒，前往西天取经的荒诞喜剧之旅，创下了国产二维动画票房纪录。这部名为《浪浪山小妖怪》的电影脱胎于上海美术电影制片厂出品的《中国奇谭》动画短片集，剧情轻松、画风舒展，让年轻人直呼“真实”，更藏着不少值得琢磨的市场规律。

其一，通过用户定位降低市场风险。《浪浪山小妖怪》的诞生，堪称“精准定位”典范。早在《中国奇谭》播出时，出品方就通过B站等播放平台的用户弹幕、讨论热度、二次创作量等数据，敏锐捕捉到“浪浪山小妖怪”这一集故事的独特吸引力——小猪妖的“打工仔”困境、对“山外世界”的向往，精准戳中了年轻群体的情感共鸣点。什么样的故事能打动观众，什么样的角色能引发传播，基于大数据的用户画像分析，出品方和制作方心中有数。

好比企业开发新产品前的市场调研，通过分析消费者偏好、消费习惯等数据锁定目标群体。小到一家奶茶店根据周边顾客年龄层调整甜度，大到科技公司依据用户使用习惯优化软件功能，本质上都是通过精准定位降低“产品卖不出去”的风险。《浪浪山小妖怪》的成功，赢在对“用户需求”的深刻洞察。

其二，实现内容价值最大化。相较强劲票房，《浪浪山小妖怪》衍生品的销售表现力不遑多让。电影创作时同步策划了周边产品，正式上映前，IP开发与产业衍生已全面展开。数据显示，2025年暑期档衍生品收入同比增长120%，其中《浪浪山小妖怪》贡献了近30%。

传统动画产业往往存在“内容与变现脱节”的问题，电影热映时衍生品跟不上，等衍生品上市时观众热情已降温。而《浪浪山小妖怪》通过“内容创作—衍生品开发—宣发推广”的同步推进，让IP价值在不同环节层层释放。上游原料供应、中游生产加工、下游市场销售环环相扣，《浪浪山小妖怪》将动画内容与衍生品、线下活动等串联成“价值链条”，让一个IP产生多重收益，给动画IP商业化发展“打了个样”。

其三，用共鸣感撬动消费意愿。越来越看重“产品是否懂我”的消费者，在影院里为小妖怪们的遭遇会心一笑——这种“在角色身上看到自己”的共鸣感，是最珍贵的情感溢价。观众为电影买单，不仅是为了看一段动画，更是为了“被理解”的感觉付费。这种基于情感共鸣的消费比单纯的产品功能更能打动人心。影片既保留了对“打工仔困境”的现实映射，又通过明快画风和冒险剧情降低了儿童理解门槛，形成了对“年轻粉丝+家庭观众”的覆盖，这种受众结构打破了传统动画“要么低龄化、要么小众化”的困境，为内容产品实现全年龄段覆盖提供了范例。

《浪浪山小妖怪》的热映，源于中国原创动画电影制作的内功打磨，也是出品方对市场规律的精准把握。从精准定位到产业链协同，再到情感价值的挖掘，这些逻辑不仅适用于动画产业，也藏在我们日常的消费与生产中。看懂这些逻辑，或许能让我们更清晰地理解，为什么有些产品能走红、有些内容能长久。

宁夏吴忠市红寺堡区红寺堡镇弘德村村民刘克瑞——

好生活 节节高

我叫刘克瑞，今年52岁，老家在宁夏固原市原州区张易镇毛套村。很长一段时间里，大家只要提到贫困地区，“西海固”这个名词绕也绕不过去。“西海固”不是别处，是对宁夏的西吉、海原、固原等地的统称。我老家所在的“西海固”山大沟深、干旱贫瘠，巩固脱贫攻坚成果任务艰巨。

想起以前在老家的生活，那可真是一言难尽。种粮食没多少收成，基本靠天吃饭，而且房子陈旧、交通不便、教育不便、医疗不便。拿交通来说，从毛套村到张易镇，就有接近30公里山路，晴天一身灰，雨天一身泥。从镇上到固原，还有五六十公里的路，进进出出都不方便。

得益于宁夏中南部地区生态移民工程，2012年我和村里乡亲们一起，搬迁到吴忠市红寺堡区红寺堡镇弘德村。红寺堡区1998年开发建设，2009年设区，是宁夏扶贫扬黄灌溉工程的主战场，也是全国最大的易地搬迁移民集中安置区。

弘德村是个大村，村民全都是移民过来的，来自原州区和同心县5个乡镇的27

个行政村。人们说“故土难离”，为啥我们都愿意搬出来？这里地方平坦，离县城只有几公里，政府还把新房都盖好了，各方面条件确实好。关键是这边能用黄河水灌溉，种地收成有保障。没有党的好政策，这些根本想都不敢想。而且，我们搬走后，老家的生态环境也变好了。

到弘德村后，我们就业也很方便。村里建起了扶贫车间、纺织厂，还有枸杞园、葡萄园，从事工业农业都能赚钱，我自己也养牛养羊、打打零工，2017年我家实现脱贫，2020年我们村全面脱贫。大家断了穷根，收入都增加了，纷纷感谢党的好政策。

令我终生难忘的是，2020年6月8日，习近平总书记来到弘德村考察脱贫攻坚工作。总书记说，乡亲们搬迁后，更好的生活还在后头。希望乡亲们百尺竿头、更进一步，发挥自身积极性、主动性、创造性，用自己的双手

逐梦乡村·巩固脱贫攻坚成果