



羊肉馆被蜂拥而来的市民挤爆

冬至满城羊肉香 重庆人倾城赶赴一场 烟火可亲的冬日之约

12月21日，农历冬至节气如约而至。在重庆，“冬至吃羊肉”是刻进不少人骨子里的习俗，大街小巷处处飘着浓郁的羊肉香，市民们或采购羊肉回家烹制，或相约羊肉馆小聚，恰逢周末假期，全市多家羊肉馆迎来客流高峰。

羊肉汤鲜香暖身，特别适合驱散冬日寒气。记者在渝中区白象街常年经营羊肉的老羊肉馆食味轩看到，店里被热腾腾的雾气笼罩着，除了店里的10多张桌子坐得满满的，前来吃羊肉的市民还“占领”一条街的人行道，服务员进进出出忙着给提前到来的客人上菜。食客彭先生说：“今天专门约了朋友从两江新区开车到这里来吃羊肉，过冬至，主要是喜欢这里的老味道。”

“从上午11点开门就没歇过气，已经翻台3轮了，现在还是忙不过来！”食味轩老板娘一边招呼客人，一边向记者感慨。

中午12点刚过，记者又走访了民生路的“老字号”山城羊肉馆。店门口悬挂的“冬至来进补，上山打老虎”条幅格外醒目，慕名而来的市民排起了几十米的长队。蜂拥而至的食客将店堂挤得水泄不通，店方特意在旁侧小巷搭起临时大棚，依旧难以满足大家的热情。

等候在旁，没有抢到座位的客人翘首以盼。一位王姓市民望着店

内大快朵颐的食客，忍不住抱怨：“早晓得今天这么多人，我就该早点来抢位子了……”

据店员透露，冬至当天的羊肉汤锅席位，早在两周前就被预订一空。

面对羊肉馆的火爆客流，不少市民转而选择打包羊肉汤回家享用，或是到超市选购羊肉食材，在家自制冬日暖锅。对大多数重庆人而言，冬至这一天，总要吃上一顿羊肉，才算不负这个节气。

记者了解到，冬至虽然是羊肉消费的高峰时期，但我市中心城区各大商超和农贸市场的新鲜羊肉价格依然比较稳定，保持在每公斤50元~60元，没出现明显的上涨；但在销量方面比平常翻了2~3倍。羊肉销售商透露，冬至之后，羊肉价格将有所走低，但幅度不会太大，销量也会回落到正常水平。

上游财经-重庆

晨报记者 杨新

宇 摄影报道



冬至羊肉很走俏

羊肉汤来了!



“卤鹅哥”为环卫工人“投喂”荣昌卤鹅

他请千名环卫工再赴冬至坝坝宴之约 “卤鹅哥”也来助阵

一场持续21年的坝坝席 让每一位劳动者被看见

12月19日中午，在重庆市沙坪坝区磁器口，近千名身着工作服的环卫工人围坐在一起，面前是热气腾腾的羊肉汤锅，也充满了欢声笑语……

这是重庆餐馆老板张世文自费操办、第21年请环卫工人吃的坝坝宴。与往年不同的是，今年“坝坝宴”上温情更浓，现场不仅有“卤鹅哥”等爱心人士加入“请客”队伍，参加的每位环卫工人还收到了“文旅暖心包”。

一碗羊肉汤 一对环卫工夫妻喝了21年

12月19日一大早，张世文便在现场忙碌起来，“为了这场坝坝宴，我们忙了一个月。厨师今天凌晨4点就来到现场开始熬汤、准备羊肉，几乎一夜没合眼。”据了解，为了这场“坝坝宴”，张世文准备了羊肉和羊杂共600多斤。

“从2002年起，我们夫妻几乎每次都来吃张老板准备的羊肉汤，今年这是第21次，之前我们吃了20次，感谢他一直以来对环卫工人的关心。”活动现场，林先生夫妻二人提起此事时语气中带着激动。

今年60岁的陈昌明，是在磁器口工作的环卫工人，这是他第一次来吃羊肉汤。他说：“我干环卫工作两年了，今天来这里吃饭很开心，没想到能和这么多人一起吃，很热闹，非常感谢。”

老家在四川的杜燕英，自2015年起从事环卫工作，也是第一次品尝张世文提供的羊肉汤。“这顿饭吃得很开心，没想到除了羊肉汤，还吃了卤鹅、手撕鸡、羊肉笼笼等，好丰盛。”

2002年冬天，当时还是农民工的张世文，看到一位环卫工大叔用冻僵的双手清扫落叶，却只能蹲在路边啃着冷馒头，他于是在自己租住的小屋内请了10名环卫工喝羊肉汤，请的人一年比一年多，如今发展成为“千人坝坝宴”，张世文也成了环卫工人口中的“张老板”。

全面“升级” “卤鹅哥”也来吃坝坝宴

今年的坝坝宴，是20多年来最特别的一次。它不再只是张世文一人的坚守，变成了一场社会爱心的“大合唱”。

现场除了主角羊肉汤，还有磁器口特产麻花、怪味胡豆、重庆小面等各式小吃提供给环卫工人品尝，网络红人“卤鹅哥”也穿着他那件醒目的大花袄来到现场，请环卫工人吃荣昌卤鹅。看到“卤鹅哥”来到自己身边，环卫工人们也拿出手机，主动与他合影。

“今天邀请近千名环卫工人吃羊肉汤，吃荣昌卤鹅，希望有更多的人关注到环卫工人。在这里祝福所有环卫工人身体健康、工作顺利、冬至快乐！”“卤鹅哥”说。

未来的心愿 让劳动者被看见被尊重

和往年不同，今年张世文不再是一个人摆这场坝坝宴。有10多家单位赞助了1000份豪华礼包，火锅底料、麻花、麻饼等十七八样好物塞满礼包，不少环卫工推着推车来领。更贴心的是，还为他们提供了免费体检卡，让环卫工人们既暖胃又暖心。

环卫工人离开时，人手拿着一份“文旅暖心包”，里边装满了爱心商家为他们提供的重庆特产，既是对环卫工人的敬意，也传递着社会的温暖。

张世文告诉记者，“坝坝宴”升级还体现在今年活动改到在磁器口举办，“磁器口有非常多外地游客前来，在这里办能够让外地游客感受到重庆人善良、耿直的品德。”

“我是工人出身，懂得劳动者的不易。”张世文说，他这辈子最大的奢求不是赚钱，而是“被看见”——“我被看见了，就能让我背后的劳动者被看见，希望每个努力生活的人，都能被尊重、被珍惜。”

上游新闻-重庆晨报记者 何艳

吃一顿羊肉汤锅 “仪式感”拉满

对于大多数重庆人来说，冬至不仅是一年中最长的一天，还是吃一顿热气腾腾羊肉汤锅的“仪式”。记者在12月21日当天专程走访市内部分农贸市场、摊位、超市等地，实地调查羊肉销售情况。

100米内 3家店卖羊肉、羊杂

12月21日中午，记者在南岸区弹子石附近找到一家卖粮油生鲜的社区店，店门口挂着两只大羊腿，还有一些羊杂。店老板称，因为冬至羊肉销售火爆，一个上午已卖出了10只羊，这些羊都是重庆本地的山羊。

在距离该店约100米远的位置，还有另一家主营出售农产品的店也在卖羊肉。店主称，自己从12月20日开始到21日中午共准备了8只羊，店里现在只剩下一只羊腿。

附近还有一家卖羊肉、羊杂的临时摊位，摊主李女士说一大早就来摆摊了，除了羊肉、羊杂，还搭配了萝卜、豌豆尖等蔬菜一起销售。“今天总体来说卖得可以，准备卖到晚上再收摊。”

吃羊肉汤锅 是过冬至的“仪式感”

在附近一家连锁超市，记者留意到卖羊肉、羊杂的摊位面积也比平时扩大了。现场工作人员表示，一年到头羊肉、羊杂就属冬至这天卖得最好，但现在具体卖了多少还没算过。

重庆一景区6年免费宴 用烟火气留住年味儿

12月21日，重庆美心红酒小镇中心广场热气腾腾、人声喧天。百米长桌两旁坐满了来自四面八方的食客，中间是翻滚着红汤的年猪火锅，桌上是飘香的红酒猪排——传统年味与欧陆风情在此碰撞，勾勒出一幅热气扑面的冬至团圆画卷。

中午12点，长桌宴准时开席。火锅的麻辣鲜香与红酒的醇厚甘冽相映成趣，成为这场年味宴的最大亮点。锅中涮的是涪陵黑猪鲜肉，配以自制的底

料；桌上配的是法式煎猪排，佐以景区自酿红酒。来自中心城区的游客唐女士赞不绝口：“火锅配红酒，又辣又香，有意思！”

下午，烤年猪、品新酒等免费体验活动继续升温，许多家庭老少同行，在烟火气里提前感受过年氛围。景区负责人表示，六年来，年味文化节始终围绕乡土物产与民俗展开，让游客在体验中找回传统，也让本土产业借机“出圈”。

外卖服务便捷 多家羊肉馆提供外卖

随着外卖服务的发展，有越来越多的羊肉馆推出了外卖服务，不用到餐馆也能吃上餐馆里的羊肉汤锅。

记者在外卖平台看到，根据系统数据，渝中区大坪附近三家羊肉汤锅店均有羊肉汤锅外卖销售，月售总量不低，其中一家月售1000份以上，还有一家月售900份以上。

市民杨女士冬至要与朋友一起聚会吃羊肉汤锅，大家一致决定点外卖。“第一是大家不想出门，第二是怕餐馆人多，要等位置，所以选择了提前订好外卖。我们5个人订了一个3斤肉杂的套餐，还送了一些蔬菜，价格还不到300元，并不贵。”

上游新闻-重庆晨报记者 何艳

上游财经-重庆晨报记者 郑三波