



市民自带碗筷赴宴。

昨日中午，鄞州区云龙镇云龙村文化礼堂烟火升腾、人声鼎沸。云龙村联合本地网红博主“月半星人”陈勇，摆下一场免费千人年猪宴。1000公斤年糕炖制的“老底子味道”汁水年糕汤、两头自养土猪现烹的酸菜猪肉炖血肠，新鲜浓郁的猪杂汤……数千名市民游客自带碗筷慕名而来，提前解锁地道宁波年味。



现烹酸菜猪肉炖血肠。



云龙年猪宴活动现场。

云龙这场年猪宴 太火了

千人自带碗筷前来



被宰杀的年猪。

活动现场暖意融融，忙而有序。猪杂汤、酸菜猪肉炖血肠咕嘟飘香，1000公斤年糕在汤汁中慢熬入味，工作人员有条不紊地将热气腾腾的菜品分发给排队市民。礼堂外，邻里乡亲、游客食客围坐圆桌，碰碗谈笑、其乐融融。不少游客为赶赴这场年味盛宴，早早动身前往，只为沉浸式感受这份久违的乡村热闹。

“看到重庆合川的刨猪宴火了，就想办一场专属宁波的年猪宴！”陈勇满脸笑意地说。为了让大家吃得尽兴、玩得开心，原本准备的500公斤年糕加码至1000公斤，还特意融入宁波特色汁水年糕汤。

“年糕寓意年年高，就是想借着这碗热汤，祝大家新的一年鸿运当头、万事如意。”他倡导游客自备餐具，既环保又卫生。这一贴心倡议得到了现场市民的积极响应，大家自带锅瓢盆前来。

“预估到场游客超5000人，我们提前做足了各项保障

预案。”云龙村乡村CEO任朝辉表示，此次活动旨在以美食为媒，唤醒大家对年味的温暖记忆，同时丰富乡村文旅场景，让更多人感受云龙村的烟火气与凝聚力。

“小时候外婆家的年桌就是这个味道！”带着孩子前来的市民周先生满心欢喜。在城里生活多年，这样浓郁的乡土氛围让他倍感亲切。不少“月半星人”的粉丝也组团赴约，纷纷表示：“既能吃到地道美味，又能感受热闹年味，这场盛宴太值了！”

一碗热乎的汁水年糕汤，盛满老宁波的年味记忆；一桌地道的年猪菜，凝聚起邻里乡亲的温情暖意。这场千人共飨的乡村盛宴，既烹出了老宁波的传统年味，也彰显了乡村文旅的活力，让传统民俗在新时代焕发生机，也让宁波的烟火气走进更多人心中，成为这个新春温暖的印记。

记者 周星宇 马佳威
通讯员 徐佳莹 郑艺 文/摄



扫码
观看更多
现场视频、
图片及文
字报道。