



一场伏羊之约、一席人间至味、一城汉韵风华 盛夏赴盛宴 欢聚在今“萧”

7月15日是入伏的第一天，就在这一天，和这天气同样火热的“2026 萧县伏羊文化”节拉开帷幕。当晚，月华初上，萧城千灯如昼。夜幕下的体育中心广场流光溢彩，舞台中央巨型LED屏幕光影变幻，台下观众席人山人海，欢呼声此起彼伏。“出征”“征战”“欢庆”“凯旋”四大篇章道出了萧县伏羊文化的深厚底蕴。不仅是精彩的文艺演出，萧县以伏羊之名，举全城之力，备好了鲜香的羊汤、瑰丽的书画、青翠的山水和火热的诚意，在这个盛夏盛邀您相聚今“萧”，共享盛宴。

董晴 禹志强 文/图



2026萧县伏羊文化节开幕式



小朋友逛伏羊文化节

这一碗羊汤有多鲜美 滚烫羊汤，炖煮千年

萧县拥有六千余年文明史、三千一百余年建城史，作为中国羊肉美食之乡，羊肉宴席的盛名更是绵延三百余载。起源于萧县的伏羊文化节，迄今已连续举办20多年。那精心熬制的羊肉汤，色泽光亮诱人，汤质醇厚鲜美，营养丰富滋补，素有“名震徐淮三百里，味压江南十二楼”的盛赞。

追溯萧县羊肉的历史脉络，早在元代便已在徐淮地区声名远播。萧县盛产的优质白山羊，既是“七彩农业”的璀璨代表，又荣膺全国地理标志产品称号，更跻身首批“全国名特优新产品”名录。在萧县，“无羊不成席”已是约定俗成的饮食法则，三伏天食羊肉的习俗更是远近闻名，伏羊宴早已成为萧县风味小吃中的翘楚。

从2000年乡间自发办节，到2007年政府引导推动；从2017年“伏羊宴”入选省级非遗，到2023年白山羊跻身全国名特优新产品目录、伏羊文化节获评“中国节事卓越品牌”；从2024年单节拉动消费5.5亿元、签约208亿元，到2025年全网传播破5000万次、白山羊全产业链闭环成型——这碗汤早已成为萧县撬动县域经济、对话全国市场的一张“金名片”。每年盛夏约有30万周边省市的食客慕名而来，品羊肉、喝羊汤，食客云集，门庭若市，热闹非凡。

这一场宴席有多丰盛 可看、可吃、可玩、可购

今年萧县伏羊文化节活动时间为7月15日至8月4日。活动创新采用“一主五辅、全域联动”的布局，聚焦文化传承、美食体验、文旅融合、产业赋能等设置了八大板块的丰富活动，全方位解锁萧县“可看、可吃、可玩、可购”的夏日焕新体验。

“‘云’传羊韵·声动萧县”：联动中央媒体、省级媒体、文旅新媒体矩阵及省内外平台开展全域立体宣传，全面展示萧县伏羊文化节的精彩内容，提前点燃节日氛围。

“古韵新章·吉羊启瑞”：举行隆重的启动仪式，通过精彩的文艺演出、大型书画笔会，并面向全社会发布萧县伏羊文化节攻略及文旅消费券大礼包。

“烟火长街·百味流芳”：多处核心广场、特色商业街区将设立伏羊美食一条街，集中展示萧县伏羊美食、本土特色菜肴以及全国各地风味小吃。同步打造非遗体验区，游客可现场参与伏羊主题剪纸、书画创作，沉浸式感受传统文艺魅力。推出撸串派对、“虾路相逢”、“嗨啤”一夜等烧烤、龙虾、啤酒季系列活动。

“墨韵古萧·笔绘丹青”：在各类文化场馆举办陶

瓷艺术展、系列书画作品展、非遗文化展等系列文化活动，彰显“中国书画艺术之乡”的独特魅力。

“八方艺彩·乐在今‘萧’”：专场文艺汇演、斗羊等特色羊类杂技将轮番上演，烘托热闹喜庆的节日氛围；10月中旬还将重磅推出群星演唱会。

“皖美‘萧’夏·加‘宿’向好”：推出萧县第二届村BA篮球大赛、萧县广场舞大赛，同步承办全省青少年排球B组、足球女子U15比赛。

“沃野馈赠·匠心臻选”：线上线下联动开展“萧县好物”展销推介活动。同步推出“伏羊情·萧县行”直播带货、“萧县伏羊美食进省市机关食堂”特色活动，助力本土特色产品走出安徽、畅销全国。

“汉风古韵·寻踪探幽”文旅品鉴：重磅推出皇藏峪景区专属惠民福利，主景区面向游客实行门票半价优惠；搭乘高铁及火车到本站点的游客，凭当日车票及本人身份证可在七日内免费入园；组织开展伏羊文化特色研学活动，带领青少年探访白山羊养殖基地、沉浸式体验非遗技艺。

这一座城市有多火热 羊汤温暖 经济兴旺

盛夏不负盛景，美好如约而至。此刻的萧县，正是一年中最为动人的时光。漫步街头巷尾，羊汤的醇香与书画的墨香交织缠绕，市井烟火与千年雅韵相映成趣。人们围坐一桌，大口品尝鲜嫩醇厚的伏羊佳肴，大碗畅饮温热鲜香的地道羊汤；走进文化场馆，驻足徜徉欣赏龙城画派的笔墨丹青，切身感受“中国书画艺术之乡”的深厚底蕴；更可探访皇藏苍翠、蔡洼红韵、岱湖碧波、葡堤田园，在青山绿水间放松身心。

其实，萧县这碗羊肉汤，不仅是夏日里最抚凡人心的烟火气，更是撬动县域经济、对话全国市场的“金名片”。2025年，萧县GDP为505.17亿元，其中第一产业（含白山羊养殖）73.83亿元，占比14.6%。白山羊养殖环节产值约21亿元，约占农业总产值的28.4%。

从一碗羊汤到一条全产业链，萧县白山羊产业已形成“养殖—加工—餐饮—文旅”的完整闭环。依托伏羊文化节的品牌效应，全县肉羊养殖规模持续扩大，建成标准化规模养殖场263家，年均出栏肉羊140多万只，获评“安徽省养殖十强县”。全县以羊肉为特色的餐饮企业千余家，形成4个产业集群，全产业链年产值超24亿元。

如今的萧县，目光不再局限于一碗羊汤，而是以伏羊节为特色为抓手，统筹非遗、山水生态、乡村旅游、特色农业优质资源，融合美食品鉴、民俗体验、乡村观光、文创展销多元业态，走出一条全方面高质量的发展之路。

赴一场伏羊之约、品一席人间至味、赏一城汉韵风华。盛夏赴盛宴 就在今“萧”！



羊汤



烤羊腿



手抓羊肉