

一场激发味蕾的盛会“助燃”全城烟火气

第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节闭幕 明年5月再相聚

10月15日,第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节在青岛西海岸新区青岛嘉年华会展中心圆满落幕。此次活动集聚五湖四海珍馐美食,为广大市民游客带来了满满的人间烟火气。本届美食节历时三天,聚焦海洋美食、鲁菜、胶东菜与地标美食等四大美食,开展了“一展、二演、三发布、四赛、六会、双促销”,取得了良好效果。据悉,中国海洋美食文化节品牌永久落户西海岸新区,明年5月24日至26日将举办第二届中国海洋美食文化节,以“美食”为核心,全面推介山东地标美食、青岛海洋美食、烹饪大师美食,为青岛西海岸新区打造海洋美食名片储备力量。



市民游客前来品尝小吃。



厨师高手来青参赛。



各地美食云集青岛。

展示企业的产品、生产线、配餐服务等,同时也带来了特色的胶东大馒头,希望借此机会向更多的市民游客推介青岛。

烟火气十足百姓盛会受欢迎

中国美食节既是一年一度的行业盛会,也是洋溢人间烟火气的百姓节日。美食节期间,同步开展了首届“地标小吃”百姓美食嘉年华活动,柳州螺狮粉、西安泡馍、武汉热干面等30家全国中华老字号和非遗餐饮企业、地标美食(小吃)亮相嘉年华海信广场,鲜香热辣美食云集,不断满足着市民游客的味蕾,引得不少游客前来打卡拍照。泊里海鲜饼、周真真南昌拌粉等摊位前人气十足,消费者排着长队等待品尝,将美食节真正打造成了一场烟火气十足的百姓盛会。

中国饭店协会会长陈新华表示,本届美食节是全国餐饮行业贯彻落实党中央国务院稳经济、稳就业、促发展、促消费精神的实际举措,是青岛市在新发展格局下进一步挖掘超大规模市场优势、畅通经济循环、释放消费潜力的有效探索,在氛围营造、展览品质、专业化程度、配套活动的丰富程度等方面表现突出,在中国美食节24年历史上留下了浓墨重彩的一笔。据介绍,中国饭店协会与西海岸新区达成长期合作,中国海洋美食文化节品牌永久落户西海岸新区,明年5月24日至26日将举办第二届中国海洋美食文化节。

以“展”聚力、以“会”活城。本次活动举办地青岛嘉年华会展中心首次建成启用。“作为青岛市在既有老城区实施业态升级类城市更新的样板,青岛嘉年华战略重整一年来,充分发挥商业综合体优势,实现了多板块联动、多业态协同发展,为美食节及系列节庆活动的开展提供了全方位支撑。”青岛融合嘉年华集团董事长焦国栋表示,下一步将继续放大展会经济的平台效应,整合区域优势资源,创新消费场景,激活市场、释放活力,带动新区经济提质升级,全力构建新时代幸福美好生活态。未来,青岛西海岸新区将以中国海洋美食文化节永久落地为契机,扎实做好经略海洋文章,持续优化营商环境,推动传统海洋产业转型升级,探索海洋产业发展新路径。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 于波 通讯员 孙华丰

记者手记

捕捉美食流量 留住游客的胃

金秋是收获的季节,也是各地美食节相继登场的季节。上个月,成都举办美食节,为游客去成都提供了新契机。这个月,中国美食节在青岛西海岸新区举行,也是15年后的再次回归。美食之于成都,总让人想到川菜的火辣,红油、辣椒、火锅已深深嵌入成都这座城市形象中。美食之于青岛呢?海鲜、啤酒是大类,细分的话有鲅鱼饺子、流亭猪蹄、辣炒蛤蜊等菜品,还有樱桃、蓝莓、葡萄等水果,啤酒更是可以细分为白啤、黑啤、原浆等。美食绝对是游客打卡青岛的必选项。中国美食节的到来,一方面让青岛美食走出去,另外一方面也搭建平台,让青岛美食集各地美食之优势,在消费升级的升维之路上找准发展方向。

采访中,来自西安的面点师高珊给记者留下了深刻的印象。这位女面点师有着27年的从业经验,在老字号德发长酒店工作,此次带来的面点是“荷塘月色”。她集合了水饺与西式面点的特色,一改传统水饺的做法,将皮与馅料提前做熟后巧妙包饺子,做成莲蓬、青蛙的形状,免去了蒸煮的工序,吃起来更像是一道水饺甜品。这道菜的设计还有一层文化含义,描绘的其实是大唐芙蓉园中,皎洁月光下的荷塘月色美景。在高珊看来,食客通过这道菜品可以吃饺子、看景、品文化,将更多的年轻人引流到老字号中,让传统的老字号基业常青。这次来青参加美食节,高珊格外留心青岛将海鲜融入美食有何创新之举,她也计划把海鲜融入面点,带回西安的老字号。她告诉记者,西安如今备受年轻人欢迎和喜爱,美食是吸引年轻人的一大法宝,如何让他们吃出新鲜、吃出文化,留住年轻人,是她和小伙伴们的奋斗目标。同样作为年轻人喜爱的城市,青岛正在借助中国美食节、中国海洋美食文化节等餐饮盛会和会展效应,以开放的姿态与各地交流切磋,让海鲜、美食成为年轻人解码城市的一把钥匙,扑面而来的饱腹感和幸福感让更多的年轻人爱上青岛、留在青岛。

家门口看全国高手“厨王争霸”

本次美食节通过“一展、二演、三发布、四赛、六会、双促销”,让青岛市民在家门口感受了一把美食的力量。其中,“一展”即第七届中国餐饮业供应链博览会,200家知名餐饮业上下游供应链企业参展,专业观众突破1.5万人次;“二演”即鲁菜烹饪大师演示会、全国饭店和餐饮行业劳动模范技艺展演,彰显了餐饮文化,以领军人才激发行业动能;“三发布”即中国饭店协会与新华网联合发布《2023中国餐饮业年度报告》,10道海鲜美食热销菜品、20道中国饭店协会烹饪大师工作室创新菜品,以及正餐、小吃、火锅、团餐领域60余家餐饮领跑者;“四赛”即第九届全国饭店业职业技能竞赛中式烹调、餐厅服务全国总决赛72名选手参赛角逐“全国技术能手”的最高荣誉,2023CHA中国美食烹饪锦标赛海鲜美食、大米美食专项赛77名选手参赛,贡献多个创意与味道俱佳的优秀菜品。“六会”即2023中国餐饮业品牌大会、中国餐饮业食品安全和健康营养高峰论坛、2023第四届中国国际海洋产业发展大会等6场专业论坛峰会,共有来自全国25个地区1500多名代表参会;“双促销”即近100家企业线上线下同步促销,通过扫码抢美食券、团购消费券和商品打折等方式,让市民游客边吃边玩边购,让市民游客得到实实在在的实惠。

15日上午,记者来到青岛嘉年华会展中心时,2023全国餐饮业劳模演示会正在火热进行中。来自吉林的全国劳模、全国技术能手夏金龙现场演示薄荷山蒜牛肉粒、雪衣豆沙两道菜品。同台展示技艺的还有满汉全席北派菜传承人张金春,演示的菜品为锅包肉、香炸里脊。牛肉、里脊肉、豆沙、面粉、鸡蛋,这些最熟悉不过的食材,在两位高手的手中经过调制、油炸、爆炒等工序,成为了一道道堪称精品的菜肴。记者和在场评委专家一道品

尝,每道菜的口感、色泽等均为上品。以最常见的锅包肉为例,无论是卖相还是口感都十分精致、到位,一口可以让你“秒回”东北。

西海岸特色好品亮相即圈粉

作为首次举办的中国海洋美食文化节,特别突出了青岛西海岸新区、青岛及胶东餐饮主题,开展了海洋文化主题宴席、海洋特色食品和食材展览、中国地标美食展、鲁菜美食展览等海洋元素。宏运、康乐等新区餐饮名店亮相主题宴席展览。75家青岛本地企业参展,占比近四成,为推动青岛市、西海岸新区餐饮产业链、供应链的繁荣发展注入新的活力。此外,宝山蓝莓、明月苹果、隆铭牛等新区特色农产品和非遗文化、民族文化产品亮相“西海岸好礼”,洋溢着浓郁的西海岸味道。

“有河北、天津、湖北、山西等地的经销商跟我们建立了联系,他们都对我们蓝莓深加工产品非常感兴趣。”凤宝山四季采摘研学基地负责人徐琪说。在“西海岸好礼”展区,宝山蓝莓一亮相即圈粉无数。参加展会的市民游客以及经销商看到蓝莓酵素、蓝莓酒、蓝莓干等产品,总会驻足咨询、品尝。徐琪介绍,此次围绕蓝莓一共带来了五个品种的深加工产品,许多人都是通过展品再次认识蓝莓、蓝莓的功效和蓝莓深加工的产业链。近年来,随着青岛西海岸新区蓝莓种植的日臻成熟以及宝山蓝莓等品牌走出青岛,本地的蓝莓深加工产品已越走越“深”。徐琪告诉记者,蓝莓在月饼加工领域也有渗透,“许多人觉得月饼吃起来太油腻,但是加入了大颗蓝莓的月饼,口感上酸甜的味道占上风,会让月饼吃起来甜而不腻,非常受消费者的欢迎。”青岛盛客隆集团水兵厨房也前来参展,带来了七八个品类的100多种产品。业务经理于福伟告诉记者,作为新区的企业,此次在家门口参展,旨在