

海洋味道+民族风情=舌尖上的狂欢

第四届中国海洋美食文化节暨2026中华民族美食文化节在青岛西海岸新区启幕



美食节现场设置的各大主题宴席展招人眼球。

开眼界!”市民张先生忍不住感叹道。

舌尖美食唱响“最炫民族风”

烟火藏民族韵味,美食架同心桥梁。如果说海洋美食是本届盛会的底色,那浓郁的民族风情便是最动人的点缀。本届美食节深度聚焦“民族风尚”,坚持以美食促进文化交流、以情谊拉近心灵距离、以产业带动增收发展,让五湖四海的民族风味齐聚西海岸新区。四川、湖南等多地特色企业携地道民族食材、精美手工文创亮相,借助美食节展销平台,助力民族特色产业拓宽市场渠道、提升品牌影响力。

活动现场,民族歌舞轮番上演,婉转的歌声、灵动的舞姿尽显各民族文化魅力;非遗展示区人头攒动,非遗代表性传承人现场展演传统技艺,指尖流转间尽显匠心底蕴;“五六”系列展览精彩纷呈,丰富的展品生动展现各民族人文风情与饮食文化。舌尖上的民族风情与视觉上的文化盛宴完美交融,让市民游客沉浸式感受多元民族文化的独特魅力,更助力各民族实现交流互嵌式发展。

最令人动容的是,56个民族代表欢聚一堂,同享一桌美食、共叙一份情谊,在鱼羊成鲜的人间风味里感悟和合中华之美,在热气腾腾的市井烟火里感受中华民族大家庭的和睦共生、蒸蒸日上。本届美食节顺势成立民族美食专业委员会与中华五六供应链联盟,实现产业资源深度聚合与抱团发展。川湘的鲜辣、藏蒙的乳香、云贵的酸醇、东北的酿香……天南地北的特色风味在此汇聚,每一种味道都是岁月沉淀的人文注脚,更是各民族人与人、心与心相连相通的温暖桥梁。

文商旅融合让“流量”变“留量”

以节活城聚人气,烟火焕新消费力。本届美食节打破传统单一空间展销局限,创新构建“会展内专业展会、街区内烟火市集、全域中联动展销”的立体空间矩阵,让美食走出展馆、融入街区、惠及全城。在青岛嘉年华沿线,1500米海岸线精心打造出滨海美食体验带、民族风情展示街等特色场景,60家海洋地标美食、非遗老字号、网红特色小吃、国潮美食、民族特色美食企业集中入驻展销。面塑、糖衣、剪纸、雕刻等众多非遗技艺代表性传承人现场献艺,指尖绝活轮番上演,让市民游客一步一景、一味一韵,沉浸式领略美食与文化的双重魅力。

据悉,中国海洋美食文化节自2023年发起并落户青岛嘉年华以来已成功举办三届,民族美食文化节已举办两届。三年来,活动参与人数、参展商家与品牌数量持续攀升,对新区及青岛市消费拉动作用显著增强。2025年节会期间,吸引20万观众到场,386家企业、450个品牌集中亮相,展出千余款食材、产品与设备,客流量同比增长30%,各业态营业额同比增长20%。

美食搭台,经济唱戏,文旅共鸣。在热气腾腾的烟火气中,市民游客不仅品味到中华美食的包容与多元,更能真切感受到消费市场的澎湃脉动。这场“海韵”与“烟火”的绝妙碰撞,正持续激发着城市消费的新动能,让“流量”变“留量”,为青岛西海岸新区的夏日增添最鲜活的注脚。

眼下,美食节热度持续高涨。不妨趁着初夏好时光,带上家人好友相约青岛嘉年华,沉浸式品鉴山海风味、感受民族风情、邂逅人间烟火,在舌尖美味中读懂西海岸新区的城市魅力与人文情怀。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 郭念礼 实习生 周禹函

5月15日,第四届中国海洋美食文化节暨2026中华民族美食文化节在青岛西海岸新区正式启幕。为期三天的美食盛会将持续开放至5月17日,海洋鲜香碰撞民族风味,美食文化交融人间烟火,为市民游客奉上一场色香味俱全、文旅商共生的舌尖狂欢盛宴。

本届美食节是2026年商务部“中华美食荟”系列促消费重点活动之一,以“蓝色粮仓、海洋味道、民族风尚”为核心主题,海洋美食与民族美食“双节联动”,设置开闭幕式、美食展示、供应链展览、会议发布、技能竞赛、对接交流、互动体验、惠民美食嘉年华八大板块,将海洋经济、文旅产业与民族团结进步深度融合,全力打造国家级餐饮文化标杆,推动中华美食文化传承创新,激发餐饮消费新活力。

千余款食材设备亮相

清晨的青岛嘉年华人声鼎沸、香气四溢,步入会展中心,浓郁的海鲜鲜香、醇厚的民族风味交织弥漫,往来市民游客络绎不绝,拍照打卡、品鉴美食、驻足观展,热闹非凡。1.5万平方米的超大展区内,220余家企业齐聚一堂,360余个知名品牌、1100余款食材产品设备集中亮相,琳琅满目的海洋食材、特色民族美食、智能烹饪设备整齐排布,全方位展现餐饮行业全产业链发展成果。

深耕蓝色海洋沃土,筑牢舌尖产业根基。本届美食节紧扣“海洋强国”战略,以海洋美食为天然纽带,打通产业壁垒,集聚行业资源,全力激活蓝色经济发展新动能。

“本届美食节突出需求牵引,旨在促进生活性服务业高品质多样化便利化发展,培育更多‘中国服务’品牌。”中国饭店协会会长陈新华在现场接受记者采访时表示,美食节搭建起行业交流、产品展示、供需对接的优质平台,既让优质海洋食材走出青岛、走向全国,也为餐饮行业转型升级、品牌培育壮大注入强劲动力。

为畅通产业循环、搭建供需桥梁,美食节特意推出海洋美食、民族美食等系列食材产业链展,全景式展示各类优质海洋食材,让市民近距离感受“蓝色粮



三件国潮醒狮花馍惊艳亮相,最大的一尊高1.18米。

仓”的丰富物产。同步举办的海洋民族食材供应链采购对接会精准赋能产销对接,50家品牌连锁采购商亲临现场直采选品,构建起“从海洋到餐桌”的全产业链闭环体系。美食发展交流会大咖云集,行业权威专家、企业代表同台论道,聚焦餐饮行业新趋势、新技术、新模式建言献策,为行业高质量发展立标定向。6场专项技能锦标赛轮番开赛,参赛选手匠心烹制特色美食,传统烹饪技艺与现代餐饮科技相互交融,以美食文化为载体,持续助推青岛现代海洋中心城市建设步伐。

在热闹的展会现场,科技赋能烹饪成为一大亮点,第二届饭店业智能炒菜机器人设备展演赛强势抢占“科技C位”,吸引大批市民游客驻足围观。展演现场,造型各异的智能炒菜机器人整齐排列,科技感十足。工作人员只需轻轻在触控屏上选定菜品,机器人便能精准完成投料、翻炒、调味、出餐等全流程操作,一气呵成、行云流水。

“我们这款智能炒菜机单锅是5公斤,一次可以同时炒两个菜,全自动智能翻炒,能精准把控火候大小和调料配比,精准复刻大厨手艺,涵盖八大菜系,菜谱不定期更新。”参展设备企业鹏满科技的工作人员向记者热情介绍。

前沿的智能烹饪科技让现场观众大开眼界,大家纷纷排队近距离体验,亲眼

见证科技赋能餐饮的神奇魅力。“太神奇了,不用大厨掌勺,机器人就能做出家常菜,口味还这么地道,以后餐饮行业真是越来越智能化了!”前来观展的市民刘女士感慨地说道。

巨型国潮醒狮花馍“吸睛”

在2026CHA美食技能锦标赛齐鲁大花馍专项赛现场,一件巨型国潮花馍作品惊艳全场,成为当之无愧的网红打卡点。来自烟台莱阳的刘少莉,身为花饽饽习俗传承人、烟台开金巧花馍食品有限公司总经理,带着自己和徒弟精心制作的三头国潮花馍醒狮亮相赛场,精致的造型、艳丽的色彩、细腻的工艺,引得过往游客纷纷驻足拍照、赞叹不已。

“中间这只大醒狮高度达到1.18米,以中国红为主色调精心打造,寓意吉祥如意、招财纳福,饱含着满满的美好祝愿。”刘少莉在接受记者采访时满眼自豪地介绍,这件大型醒狮花馍作品,是她和两名徒弟耗费36天潜心制作而成,从整体造型勾勒,到细节毛发纹理,全部采用纯手工修剪、粘贴雕琢,每一处细节都凝聚着传统非遗技艺的匠心与坚守。围观市民纷纷为精湛技艺点赞,“从来没见过这么大气精致的花馍醒狮,传统手艺太厉害了,既能观赏又有美好寓意,真是大