

# 弘扬优秀饮食文化,引领品质消费升级

## 第十九届中国美食节盛大开幕,无锡馆成观众热捧打卡点

10月26日,由中国饭店协会主办,无锡食品科技园发展有限公司承办的第十九届中国美食节在无锡盛大开幕。美食节期间,预计将有上千家全国餐饮品牌、食材品牌、绿色基地、产业链品牌企业参与,三万多业内资深人士出席,十多万市民百姓享受其中。

现代快报+/ZAKER南京记者  
陈敏



相关领导宣布第十九届中国美食节开幕



无锡醉蟹



非物质文化遗产特色小吃

### A 本届美食节凸显六大亮点

本届中国美食节以“新消费、新零售、新美食”为主题,展览面积达43400平方米,为期三天,旨在通过美食展示、食材展示、中国美食百强榜、国际美食嘉年华、专题论坛等活动,展现中国餐饮新供给,引领餐饮需求,进一步激发居民餐饮新消费,凸显以下六大亮点。

#### 品牌供应链企业集聚 引领品质餐饮消费升级

消费升级的深化、中等收入阶层的崛起、人们对美好生活的向往,推动着餐饮业走上品质化发展道路。展馆内,正大集团、东方优品、么麻子、鲍之源、温氏、欣和、水天堂、哈尔滨绿色食品、新疆特色食品等近百家知名品牌供应链企业,携旗下一千多种特色食材亮相,令数万专业观众趋之如鹜。从现场情况看,地方特色食材、高品质标准化食材、原生态产地的绿色食材将最受欢迎。

#### 各地美食荟萃 提振居民消费潜能

全国各地上千种美食小吃,吴越之地浓厚的历史文化底蕴,在太湖广场的国际美食嘉年华中一一呈现,市民百姓熙熙攘攘,逛吃逛吃。除了无锡的地道美食三凤桥酱排骨、清水油面筋,还有内蒙古老绥远烧麦、四平李连贵大饼、上海古漪园小笼、苏州小淮娘鸭血粉丝、杭州小笼包,还有广州酒家的广式小吃、黄桥烧饼、舌尖上的美食徽州毛豆腐、澳洲牛排……

#### 绿色展区亮相 扩大绿色餐饮消费

美食节展馆内,绿色展区成为一大亮点。哈尔滨绿色食品展区内,五常稻

花香大米、东北大豆油、稻米油、尚志木耳、蘑菇、蜂蜜、横县茉莉花茶等绿色农产品、山特产品被在场观众争相询问。

#### 美食之乡集中展示 助力餐饮消费扶贫

实施乡村振兴战略是党的十九大提出的重大历史任务。中共中央、国务院印发的《乡村振兴战略规划(2018—2022年)》提出,实施产业兴村强县行动,培育农业产业强镇,打造一乡一业、一村一品的发展格局。中国饭店协会近年来一直协助部分贫困地区发展特色产业,通过餐饮业发展实现精准扶贫。

本届美食节上,贵州黔东南羊肉粉之乡、中国烙锅美食之都贵州六盘水等近二十个中国特色美食之乡、中国美食名城以及绿色食材基地面向三万余专业观众,进行了特色产业集中展示,进一步提升了产业知名度,助力精准扶贫更进一歩。

#### 美食品牌榜发布 引导餐饮零售化发展

美食节期间将首次发布中国美食品牌榜,该榜依据餐饮企业单品的年度销售额产生。近年来,单品经济依托互联网大大发展,网红爆款层出不穷。据了解,美食品牌榜呈现三个特点:一是美食大众化,面条、包子、饺子等家常美食占据了品牌榜的三分之二强;二是美食零售化,月饼、酱鸭、包子、面条等

工业化及半工业化产品受到消费者青睐,成功上榜;三是文化美食,东坡肉、葱烧海参、洛阳水席、文昌鸡等一批具有深厚历史文化烙印的美食榜上有名。高品质的品牌美食单品有着巨大的消费潜力。

#### 举办劳模演示交流 弘扬行业工匠精神

美食节期间,将有五位餐饮业全国劳动奖章获得者、全国劳动模范现场制作各菜系的代表菜以及经典畅销的地方特色菜品,展示数十年日臻完美的高超技艺,展现餐饮新时代的“中国梦·劳动美”,弘扬餐饮业劳模精神和工匠精神,引导从业人员立足专业,秉持精益求精的工匠精神,弘扬中华传统饮食文化,钻研提升技能水平和服务水平,打造中国服务品牌和民族品牌。

据悉,“中国美食节”是国际饭店与餐馆协会支持,中国饭店协会和有关地方人民政府及商务主管部门联合举办的一年一度的国际性行业盛会,曾被列为商务部重点支持展会,是我国餐饮行业规模最大、档次最高、影响力最广的餐饮行业交流和美食节庆活动。

中国美食节举办十八年来,分别在杭州、天津、重庆、广州、上海、福州、南京、南宁、西安、沈阳、济南等多地举行,共吸引来自全国31个省市自治区及全球30多个国家和地区的超千万人次参与,数万家餐饮企业的近百万人次专业代表参展、参赛、参会和观摩学习。

### B 无锡味道受热捧

10月26日,由中国饭店协会主办,无锡市商务局、梁溪区人民政府支持的第十九届中国美食节在无锡盛大开幕。中国美食节各展馆精彩纷呈,位于A6馆内近5000平方米的无锡馆更是精彩连连。该馆由无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡广电等单位联合搭建,除了无锡的老字号三凤桥、王兴记,今年刚成立的太湖醉蟹产业联盟十二家企业闪亮登场。

作为东道主的无锡展馆最吸引眼球的莫过于中国锡菜十大品牌展、十大名师展、十大名店展、十大新锡菜展,十大品牌都是无锡的老字号,十大名师是深耕锡帮菜,为锡帮菜作出杰出贡献的厨师们,他们的徒弟们都遍布锡城甚至全国各地,宣传和弘扬了锡菜文化,深受无锡百姓喜欢。这次隆重推出的十大新锡菜,是无锡菜的后起之秀,有滋有味味的无锡菜在传统的基础上创新,受到年轻吃客的欢迎。上述奖项将在28日的闭幕式上正式公布。

无锡展馆的无锡饮食文化展和非遗展同样受到了观众的欢迎。无锡饮食文化源远流长,这次为大家系统地展示,无疑是一堂生动的无锡美食文化课。锡帮菜和太湖船菜都是无锡的省级非物质文化遗产,在非遗传展台上,一道道精美的菜肴都有着历史和传承,让人惊叹之余,还有不少感动。美食就是文化,美食就是历史。

无锡馆的重头戏莫过于这次无锡被评定为“太湖三白之都”,太湖三白一直以来就是无锡特产,现在,是锡帮菜的重要原料,这次在政府和市餐饮协会的努力下,通过中国饭店协会评审,获得殊荣。在这次中国美食节上,锡帮菜的后起之秀,太湖醉蟹也迎来喜事,正式发布太湖醉蟹团体标准的启动仪式。由无锡开创的熟醉工艺,将传统无锡风味融入熟制蟹,将成为无锡美食一张闪亮的新名片。

