

►航拍下的扬州西区,景观新类别致,都市气息扑面。(程曦摄)



有着 2500 多年建城史的扬州是从唐诗宋词里走来的,很多人向往扬州就是因为有历代文人吟咏扬州的诗词歌赋。“商胡离别下扬州”“烟花三月下扬州”“绿杨城郭是扬州”“天下珍馐属扬州”,这四句诗,描写的经济繁荣、文化昌盛、生态文明、美食繁茂,各美其美、美美与共,构筑了“人们心目中的扬州”,满足着“世界人民对扬州的向往”。

“舌尖上的扬州”

宜居又宜业 邀约全世界

“世界美食之都”揭牌仪式现场。(董辉摄)

“如果说李白的‘烟花三月下扬州’,满怀的是对美好生活的向往;那么杜甫的‘商胡离别下扬州’,则充满了对美好事业的追求。”中共扬州市委书记夏心旻在多个场合用这两句诗告诉外界:自古以来的扬州就是这样一个既有生活情趣,又有事业追求的城市。简而言之,就是一座既宜居又宜业的城市。以美食为媒介,扩大了扬州在全球的影响。扬州是“中国淮扬菜之乡”,扬州美食已经成为扬州走向世界、世界认识扬州的金色名片。2019年10月30日,扬州成功加入联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”,是继成都、顺德、澳门之后第四个获此殊荣的中国城市,至目前,全球共有36座“世界美食之都”。今年4月18日,联合国教科文组织授予的“世界美食之都”在扬州正式揭牌,再次让世界人民感受到了扬州美食的独特魅力。

国教科文组织全国委员会秘书长秦昌福通过视频表示,扬州获此殊荣是当之无愧。

与此同时,成都、顺德、澳门及扬州通过“云端”共同发布《“世界美食之都”中国城市合作2020扬州倡议》,四座城市表示:将以美食为媒介、城市为舞台,践行“创意城市网络”宗旨,在创意美食产业、美食教育、文化旅游等领域进一步加强合作,展示“世界美食之都”中国城市的新形象。

一块金字招牌,带来产业发展的新机遇。扬州市商务局局长苏爱根说,这几年,扬州美食产业发展良好,现有餐饮及食品加工制造企业2万多家,拥有富春、冶春茶点制作技艺等饮食类非物质文化遗产项目50多项。尤其是人才培养方面,



扬州拥有7所开设烹饪专业的高校、职业院校以及众多培训机构,每年培养厨师9000多名。借力“世界美食之都”,扬州美食产业将驶上发展快车道。

一块金字招牌,也为城市发展注入新动力。“这两年,我们在招商时介绍扬州,大家都会提到美食美景。”扬州市工信局局长王正年说,招引大项目、好项目,软环境非常重要,现在,来扬州投资创业的客商越来越多,就是因为扬州宜居、宜业、宜创的城市生态。

“如果说适宜的水土让扬州美食的食材新鲜味醇,深厚的产业‘沃土’则让扬州高质量发展的‘大树’枝繁叶茂。”扬州市市长张宝娟说,美食之于扬州,有着特殊的意义,它成就了“舌尖上的扬州”,也深深地融入了我们这一座城市的肌理。

穿越2500年的扬州城,美食为媒、文化交流、接力传承、共融共生的故事绵延不断。扬州,也在用传承绵延的江南“味道”,讲述着

文化才是美食传承与创新的根基。当前,扬州正面临着千载难逢的历史机遇,既有长江经济带、长三角一体化等国家战略的多重叠加,也有高速铁路交汇、城际轨道启动带来的交通便利,再加上绿色生态、宜居宜业的特色名片和“世界美食之都”“东亚文化之都”“世界运河之都”的金字招牌。

“宜居离不开美食,宜业离不开产业,宜居才能乐业,舌尖上的扬州已成为扬州招商引资独特的优势。”中共扬州市委书记夏心旻在扬州对外发出邀请:宜居宜业的扬州欢迎全球的投资商们来品美食、赏美景,谋发展、创大业。



▲“烟花三月”游客踏进古城



▲何家千金展示旅游餐饮惠民卡



▲来自全国各地的10多名“美食达人”齐聚“世界美食之都”扬州。(孟德龙摄)

▼美食展示



扬州向全球华侨华人开网课 演绎“舌尖上二十四节气”

扬州是“中国淮扬菜之乡”,扬州美食已经成为扬州走向世界、世界认识扬州的金色名片。2014年,作为“海外惠侨工程”八大计划之一,国侨办推出“中餐繁荣计划”,秉持“以食为本、以食为缘、以食为媒、以食为桥”的建设理念,2016年1月16日,第一个“海外惠侨工程中餐繁荣基地”正式落户扬州大学。

随着新冠肺炎疫情在海外的持续蔓延,侨胞身处海外、深居简出,开启了“宅家”模式,此时,国内各地同胞在纷纷通过各种形式来传递家乡关爱的同时,还不忘通过一道道家乡的菜肴来满足味蕾、慰藉心灵。江苏扬州中餐繁荣基地也开设了“中餐繁荣网上课程”。

扬州大学旅游烹饪学院院长周晓燕说,“我们遴选的代表性菜肴均以扬州美食为主,全部由中国烹饪大师担纲制作,聘请专业化拍摄团队进行视频录制,并将作品及时上传全球中餐繁荣网上课堂,海外国家和地区可以方便欣赏和学习扬州经典美食菜肴。”

“不时不食,顺时而食”二十四节气在四季中轮回,承载了中华民族的记忆。2016年11月30日,中国“二十四节气”被正式列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

“立春:荠菜春卷;雨水:荸荠茄汁鸡丁;惊蛰:虾籽春笋;春分:虾仁菜花;谷雨:如意肉丝;立夏:蚕豆糝;小满:蒲菜涨蛋;芒种:青梅带鱼;夏至:熟醉六

月黄;小暑:香炸鱖鱼;大暑:黄石虾仁;立秋:家乡风味薯;白露:玉竹白果炖排骨;寒露:蜜枣扒山药;霜降:香酥藕夹;立冬:荷包鲫鱼;大雪:海带炖豆腐;冬至:羊肉烧桂鱼;小寒:萝卜炖酥腰。”这是“二十四节气菜点”的课程,每一道菜品引发味蕾激荡发出情不自禁的赞叹,每一味菜品都呈现出深厚美食功力。

“本课程‘二十四节气菜点’正是从不同节气的气候特点和时令食材出发,从二十四节气中汲取灵感,创作出符合故事背景的课程菜品。”扬州大学旅游烹饪学院副院长孟祥忍称,这场名为“二十四节气”的创意活动,正是通过美食“在舌尖上创意地表达中国传统文化的精华”。