

# 乐享舌尖上的美食盛宴

——2023年广西餐饮文化博览会侧记

□本报记者陈娟

桂林的米粉、柳州的螺蛳粉、北海的虾仔饼、玉林的牛巴、梧州的豆浆……广西各地美食佳肴引人垂涎。

恭城油茶、平乐十八酿、荔浦芋扣肉、全州禾花鱼、永福罗汉果、龙胜五彩米、资源熏腊肉……桂林各县特色食材让人目不暇接。

新疆的大白菜、内蒙古的牛肉干、云南的干菌、越南的榴莲饼、马来西亚的咖啡……国内外美食荟萃，让人逛一展会即可领略到各地风味。

11月18日，2023年广西餐饮文化博览会（以下简称“餐博会”）第二日向市民游客开放。会场内外热闹不已，各个展位前排起长队，大家不仅品尝到特色美食、名小吃，还能买到优惠优质的特色食材食品，乐享美食盛宴。

## 吃吃吃！一站式品尝广西特色美味

“吃不完，根本吃不完！和其他的展会相比，闲逛餐博会真的超级棒，因为可以吃吃喝喝不停，全是广西美食。”家住桂林甲天下会展中心附近的广西师范大学大学生小芸约上闺蜜一起来展会溜达。

一到展厅，她们直奔桂林展馆。这里共有75家企业参展，恭城油茶、桂林米粉、桂花公社土特产、金槐茶、漓江醉鱼、花桥腐乳等桂林地方特色产品悉数亮相。看到几名阿姨围坐在穿着瑶族服装的茶师前，等着现敲现打的灌阳油茶出锅，小芸立即被吸引过去。一把老树茶叶、一块辛辣老姜、一

些炒好的绿豆……经过茶师敲、炒、冲、煮等程序，配上米粉、炒米花、红薯块、酸辣椒、酸萝卜，一碗地道的灌阳油茶才得以完成。

刚满足地喝完油茶，小芸和伙伴又被浓郁的螺蛳粉味带到了柳州螺蛳粉十大品牌主题馆，一碗地道的螺蛳粉下肚，两人直呼：“劲辣、酸爽、够味！”广西民众爱嗦粉，在八桂大地无论东西南北，都有适合当地人口味的米粉，米粉产业也正逐渐发展成为广西优势特色产业。在餐博会上，想吃什么粉都能满足你，桂林米粉、柳州螺蛳粉、南宁老友粉、玉林牛腩粉等餐饮企业现场制作展示，吸引了一拨拨“吃货”试吃打卡。

“好山好水出好粉，吃了广西各地的粉，发现桂林米粉仍是我的最爱。”逛完一圈，品尝了广西各地的招牌米粉后，市民王青说，孩子在北京工作，头天还打电话跟他说想吃米粉了，展会上他特地选了一箱袋装桂林米粉给他寄过去解馋。

近年来，随着企业突破鲜湿米粉的保质保鲜技术，及桂林米粉预包装米粉产业化发展，越来越多的袋装桂林米粉作为桂林旅游伴手礼和桂林城市礼品销往全国、走向世界，也为离家在外的游子一解乡愁。餐博会上，参展的桂林袋装米粉企业同样收获了不少订单。

## 买买买！一站式采购区内外美食

“今天买了些北海的海鸭蛋、新疆的亚麻籽、内蒙古的牛肉干、云南的干菌带回家，用实际行动支持餐博会。”市民林先生逛展没一会儿便收获满满，他说餐博会上不仅汇集了众多广西

特色美食，还有全国各地的特色食材，现场试吃后感觉不错就下单了。像林先生这样满载而归的市民不在少数，大家纷纷表示展会上的食品品味价优，值得入手。

在玉林展馆，腊味、牛巴等摊位前，聚集着不少试吃群众，美食征服了大家的味蕾，浓浓的烟火气将现场气氛烘托得是热闹。上一届餐博会举办地是玉林，玉林饮食文化源远流长，食材多样、菜品丰富、名厨辈出。本届餐博会，玉林组织20余家餐饮企业参展，推动更多玉林名小吃、玉林美食走出玉林，擦亮“寻味玉林”名片。

“今天开展才两个多小时，已经有多家餐饮店店主与我们对接下单，这样的成交量直接反映出餐博会的影响力和宣传力，我们很满意。”在防城港展馆一家主营虾制品的展位前，参展商告诉记者，展会人流量大、咨询量高，现场宣传效果很理想，因为只带了样品，很多人没能现场购买到有些遗憾。“借助餐博会平台，我们展示了近年来的新产品，向消费者讲解产品研发理念，有效提升了知名度。”在北海展馆，一位卖海鸭蛋的参展商表示，餐博会期间直面消费者推广产品，这对商家来说是最有效的宣传方式。

除了内容丰富的市内展区，室外还有更接地气的美食文化区。夜幕降临，美食文化区烟火气十足，蒙古烤肉、长沙臭豆腐、武汉热干面、湛江扇贝、重庆酸辣粉、泰国榴莲酥等各地特色小吃应有尽有。美食飘香，吆喝声、交谈声、欢笑声此起彼伏，前来逛展的市民游客大呼满足：“美食荟萃，这是一场舌尖上的盛宴。”



图①：在螺蛳粉展位前，市民游客排队等待品尝。记者李忠波 摄

图②：特色美食十分吸引人。记者李忠波 摄

图③：市民游客在挑选特色食品。记者李忠波 摄

图④：恭城油茶吸引了不少人前来“打卡”。记者李忠波 摄

图⑤：在室外美食文化区，人们边逛边吃。记者张婷婷 摄

图⑥：桂林馆人来人往，大家一边逛展一边选购。记者张婷婷 摄



## 餐饮与旅游融合发展论坛举办

美食成为撬动旅游发展的新动能

本报讯（记者唐健扬）11月18

日，餐饮与旅游融合发展论坛在桂林甲天下会展中心举办。本次论坛以“美食新动力 旅游新生活”为主题，聚焦探索以美食为杠杆撬动旅游发展的新路径，旨在进一步促进桂林餐饮与旅游的深度融合，培育美食旅游消费市场。

近年来，桂林在大力发展餐饮业的同时，积极弘扬地方特色美食文化，打造了一批人气爆棚的美食地标。通过探索餐饮业与旅游业的融合路径，可以进一步找准具有“桂林特色”的餐饮旅游发展方向。论坛上，黑龙江大学历史文化学院教授朱桂凤、陕西旅游烹饪职业学院副院长桑建、中国烹饪协会特邀副会长王喜庆分别围绕“面向高质量发展的文化与旅游深度融合”“美食旅

游开发与实践探索”“餐饮文化街区的迭代与旅游餐饮业新风口”等主题发表了主旨演讲，从自主创新、信息化经营、品牌战略等层面，为桂林美食旅游找准最前沿方向提供智力支持。

“餐饮业与旅游业密不可分，两者融合发展是未来的趋势。”王喜庆表示，桂林拥有得天独厚的自然景观和人文景观，结合美食这一独特资源，完全有可能打造出独具特色的旅游品牌。

论坛还设置了互动对话环节。来自全国各地的知名餐饮先行者、文旅专家围绕“餐饮与旅游融合发展”议题进行了深入交流，聚焦旅游发展新形势，共同探讨中国美食旅游发展的实践经验、发展趋势和创新策略。

## 广西“一城一味”

美食文化推介会在桂林举行

推动地方特色食品从区域走向全国

本报讯（记者张婷婷）桂林米粉、梧州鱼苓膏、防城港海鲜粉、贵港红曲米四方肉……11月18日，广西“一城一味”美食文化推介会在桂林甲天下会展中心举行。广西14个企业的代表现场推介各地特色美食，展示广西丰富多彩的饮食文化，积极推动地方特色食品从区域走向全国。

在游客眼中，美食是好味道、好体验；对地方而言，美食还可能是大产业、“金名片”。近年来，越来越多的城市高度重视餐饮业发展，深入挖掘地方饮食文化，以特色美食为抓手推动区域特色产业发展。广西“一城一味”美食文化推介会的举办，旨在促进饮食文化交流合作和宣传推

广，加强城市美食品牌建设，推动区域特色产业发展，让更多人了解、爱上广西味道。

“桂林山水甲天下，桂林米粉天下绝。”在推介会上，桂林米粉行业协会相关负责人从原材料保鲜、卤水制作，以及桂林米粉饮食文化、创新发展等方面向八方来宾推介桂林米粉，赢得了与会嘉宾的高度认可。参加“一城一味”美食文化推介会，来自贵港的广西山水谷餐饮管理有限公司创始人秦慧丽感到收获满满。她说，推介会不仅可以提高贵港特色美食红曲米四方肉的知名度，促使当地美食走出贵港、走向广西，还能增强与各地市餐饮企业的交流合作，携手奋进做大做强地方特色产业。

## 餐博会“触网”跃上“云端”

云逛展、直播带货、虚拟打油茶等精彩活动深受欢迎



本报讯（记者张婷婷 文/摄）11

月18日，广西餐饮文化博览会火热进行中。记者在现场发现：线下，特色美食集结，会场人头攒动；线上，虚拟展馆、虚拟打油茶、美味直播间等活动丰富，人们足不出户也能逛展购物。

据介绍，今年的餐博会主办方积极开展云展示、云展播活动，设置了乡村振兴名优农副食材馆、精品品牌馆、桂林佳肴馆三大云展馆，为不能参会的区内外上下游企业了解广西特色美食品牌，促进商机发掘与拓展合作搭建平台。针对消费惠民，本次餐博会开展了云闪付活动，消费者不仅可以在线上领取消费券，还能参加线上线下单满减活动。

“日常价159，现在只要59，还在等什么？”“还有什么想要了解的，请在屏幕上留言，这里一一为你解

答”……展会现场，爱民螺蛳粉、人民小酒等不少商家的主播架起直播支架，热情地向网友介绍自家产品和优惠福利。此外，主办方也在展馆内设置了美食直播间，一些商家走进直播间，积极为自己的商品和品牌代言。广西樱之炫幸福康养文化旅游有限公司董事长李英就是其中一员。李英热情地向网友推介起自家的罗汉果灵芝鸡药膳养生餐。她告诉记者，本次餐博会关注度高，他们同时使用了几个号进行直播带货，得到了网友们的热烈支持，品牌影响力也得到了提升。

值得一提的是，现场开展的虚拟打油茶活动，受到了市民尤其是青少年的欢迎。展馆的虚拟打油茶区域围满了人，不少青少年在家长的指导下，按照屏幕上的指令完成打油茶工序，在快乐亲子游玩中学习打油茶，了解桂林油茶文化。

▲廖燕遗失由桂林骏达运输有限公司开具的收款收据一张，项目名称：合同履约保证金、水电费保证金，收据号为：NO.0036035，开票日期：2014年9月9日，金额：4790.00元，声明作废。

▲滴滴出行科技有限公司桂林分公司（桂林市博顺汽车服务有限公司）遗失车牌号为桂CD00882号网络预约出租车的道路运输证，证号为：桂450300170151，声明作废。

▲滴滴出行科技有限公司桂林分公司（桂林市博顺汽车服务有限公司）遗失车牌号为桂CD13188号网络预约出租车的道路运输证，证号为：桂450300170151，声明作废。

▲梁佳倩遗失桂林师范高等专科学校学生证，学号为：20220614027，声明作废。

▲恭城瑶族自治县兴林林业调查规划设计中心遗失广西恭城农村商业银行股份有限公司恭城支行的开户许可证，核准号为：J6191000382902，声明作废。

## 遗失声明