

4种桂林美食亮相联合国教科文组织总部

听桂林“美食大使”们讲讲背后的故事

联合国教科文组织日前在位于巴黎的总部举办“文明交流互鉴理念国际研讨会”，在活动当天配套举办的“中华文化·雅集”展览及招待会上，4种桂林美食——桂林米粉、恭城油茶、桂花糕、马蹄糕亮相招待会美食品鉴活动并获得好评。

日前，记者采访市商务局、市餐饮烹饪协会以及负责菜品制作的厨师，听这些“美食大使”讲述桂林美食亮相联合国背后的故事。

4种经典美食代表桂林亮相联合国

据了解，此次研讨会由中国国务院新闻办公室、联合国教科文组织、中国联合国教科文组织全国委员会共同主办。“中华文化·雅集”招待会则由中国烹饪协会秉持“美美与共，心心相通”的理念参与筹备并进行菜品制作。

记者从桂林市商务局了解到，招待会邀请福州、泉州、桂林、潮州、太原、北京等地技艺精湛的知名厨师，以八大菜系之一的闽菜为主体，融合我国各地风味特色元素，设计有6道冷菜、8道热菜、3道主食、5道甜品和5道风味菜肴。

市商务局相关负责人告诉记者，接到活动邀请后，商务部门与桂林市餐饮烹饪协会积极商讨，经市政府审定后，最终推选出4种美食亮相此次招待会，分别为桂林米粉、恭城油茶、漓江桂花糕、山水马蹄糕。

“这4种美食是根据活动需求选定的，同时也是桂林最具有代表性的美食。”该负责人介绍，桂林米粉是桂林特色美食，更是本地文化的重要组成部分，2021年桂林米粉制作技艺被列入第五批国家级非遗代表性项目名录；恭城油茶同样入选了国家级非物质文化遗产代表性项目名录，茶俗（瑶族油茶习俗）还被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录；桂花糕是桂林特色传统小吃，具有悠久的历史，桂花又是桂林的市花，也很具代表性；马蹄糕则选用桂林本地马蹄制作而成，也是桂林的传统点心，曾荣获全国第二届烹饪大赛银奖，而且甜点也会比较符合外国人的喜好。

该负责人表示，根据中国烹饪协会反馈，桂林展出的这4种美食得到了现场嘉宾的一致好评，联合国教科文组织部分专家还特别喜爱桂林米粉。

既保留桂林特色又迎合国际口味

“3月中旬接到通知后，我们立刻从广西商业技师学院指派了胡标、梁宇锋两位教师参与本次活动，负责制作在招待会上展示的菜品。”市餐饮烹饪协会副会长何孟文介绍，这两位教师均为中国烹饪大师、国家级烹饪技能竞赛裁判员、广西技术能手，具有丰富的烹饪经验。

胡标告诉记者，桂林美食亮相联合国总部，为了让桂林美食获得更多人的肯定，他和梁宇锋准备了将近一个月，投入大量精力对菜品造型进行设计，两人常常忙活到凌晨。与此同时，学校也暂停了他们的教学任务，让他们全身心地投入到本次活动中。

胡标表示，确定菜品种类后，他们就开始考虑和试验如何更完美地呈现菜品。“这些美食虽然在桂林很受欢迎，很符合本地人的口味，但走出国门后面对的是世界各地的食客，因此需要进行适当改良，让它们既不失去桂林的特点，又能适应国际口味。”

“拿桂林米粉来说，我们首先对卤水进行了改良，降低了口感的厚重度；而在中国烹饪协会专家的建议下，我们取消了锅烧，以卤牛肉作为卤菜的主要食材。”梁宇锋说，他们还降低了米粉的香辣度，在配料上以酸豆角、黄豆、花生为主，去除了口味较重的酸笋。

恭城油茶也是如此。“我们担心外国友人可能不

↑桂林美食亮相联合国教科文组织总部活动现场。

→胡标（右）和梁宇锋正在试菜。

适应油茶的口感，所以对油茶的口味进行了适当调整，使其口感更加多样化和国际化。”梁宇锋说，但为了保留油茶的特点，他们特意保留了米花、米果等配料，在摆盘时也配上了绣球等少数民族物件，展现出桂林特色。

桂花是桂林的市花，也很能代表桂林的形象。因此，不仅仅是桂花糕，在制作马蹄糕时，他们也将桂花元素融入其中，加入了桂花汁，这样一来，马蹄糕不仅具有香甜软糯、爽滑的口感，还能呈现一股清香的桂花味，口感更为丰富。

据了解，在“中华文化·雅集”招待会举办前，中国烹饪协会组织参加本次活动的厨师在北京进行了集中演练。预演现场，胡标和梁宇锋现场制作了桂林美食，得到了相关专家的一致认可。“他们认为这几道菜品确实能够代表桂林地方美食，也能作为本次活动的代表美食走进联合国教科文组织，将桂林特色美食呈现在活动中，让国际友人更加深入地了解桂林美食。”何孟文说。

积极推动桂林美食“走出去”

记者从市商务局了解到，桂林美食参与本次“中华文化·雅集”招待会美食品鉴活动，是落实桂林申创“世界美食之都”的一次具体行动，不仅能加强与联合国教科文组织总部的沟通交流、拓展桂林开放合作的广度和深度，也能向世界精准展示桂林美食特产、非遗文化的独特魅力。

该局相关负责人介绍，去年以来，为申创“世界美食之都”，桂林已做了不少准备。“我们到申报成功的城市进行调研考察、学习经验，积极与联合国教科文组织全国委员会秘书处、中国烹饪协会汇报对接，还应邀参加第六届中国（淮安）国际食品博览会、举办了2023年广西餐饮文化博览会，并首次举办了‘世界美食之都’城市论坛和餐饮与旅游融合发展

论坛，有效推动桂林餐饮国际化发展和餐旅深度融合。”

该负责人表示，从“世界美食之都”申创要求来看，桂林已经具备了基本条件。目前，桂林菜已成为粤、川、湘、苏及少数民族菜融合代表，拥有椿记烧鹅、金龙寨等一大批享有盛誉和影响力的大型连锁餐饮企业；拥有“中国烹饪大师”20多名；拥有桂林三花、湘山酒业等“中华老字号”企业5家及“广西老字号”企业13家；本地孕育的可食用的蔬菜、果品、真菌、竹笋、野菜、鲜花达1000种以上；拥有桂林旅游学院、广西商业技师学院等一批行业人才培养基地。

何孟文介绍，为了推动桂林美食“走出去”，近年来市餐饮烹饪协会也积极组织各类美食评比、厨艺交流等活动，并探索如何让桂林菜朝着精致化方向发展。“针对荔浦芋扣肉、田螺酿、平乐十八酿等菜品，协会也组织了烹饪专家制定菜品制作行业标准。”

市商务局相关负责人表示，下一步，商务部门将持续推进桂林申创“世界美食之都”相关工作，加强与相关行业部门的交流合作，以美食为媒，加快推动餐饮业高质量发展，进一步放大桂林美食、文化的综合品牌效应，提升桂林的国际影响力、知名度，助力加快打造世界级旅游城市。

记者唐霁云 文
图片均由受访者提供