

文/甘韵仪 通讯员 番宣 图/番宣

以美食为媒 品番禺盛会

2019年广州国际美食节今日开锣,尽显美食之都风采

由广州市人民政府和中国烹饪协会联合主办,番禺区政府承办的2019年广州国际美食节,将于**今日至12月1日**举行,为期**10天**。本届美食节以“品千年商都饮食文化·展广州美食之都风采”为主题,可现场体验全球特色餐饮、粤港澳大湾区特色美食、全城非遗食品、一江两岸美食长廊、高山特色农产品等盛宴。

中心会场设于番禺雄峰国际美食文化城,总建筑面积40万平方米,展览面积7万平方米,共设置288个展位,包括国际美食荟、“冰雪世界”雪糕主题区、港澳美食汇、“广州味道”区、“寻味番禺”区等特色展区。今年番禺区在美食节主会场交通保障、停车保障方面采取具体措施,会场周边可提供2150个停车位。此外,广州各区分会场、美食街区、餐饮零售企业和主要餐饮电商平台企业将同期举行“多逛一次食街”名店、名厨、名师、名宴大联动活动。



2019广州国际美食节已准备好了



去年的美食节上,市民“帮衬”老北京爆肚

C 五华带着扶贫成果走进美食节

今年,广东梅州五华县将通过产品展、美食展、宣传展,展现五华特色农产品和客家美食,借美食之窗口,展现脱贫攻坚最新成果。

据五华县委常委、副县长、番禺区对口帮扶五华县工作队队长黄春雷介绍,五华县委、县政府组团参加2019年广州国际美食节,展示番禺对口帮扶五华取得的成效,更通过消费扶贫助力脱贫攻坚,也结合“粤菜师傅”工程,展示客家菜的魅力,打造粤港澳大湾区的“菜篮子”“米袋子”“果盘子”“茶罐子”。

据了解,五华县此次将以“品客家魅力,展帮扶风采”为主题参展。届时,市民可以在美食节上购买具有五华特色的高山红薯、高山茶油、富硒大米、南薯粉丝、酒类、百香果、沙田柚、茶叶、板栗、腐竹等农特产品,还可以品尝由五华县客家菜师傅工程培训中心、陶然居、小绵羊餐馆联合展示的酿板、红薯板、擂茶等特色小吃和酿豆腐、鱼生、盐焗鸡、华城西里、红烧猪肉、咸菜煲猪肉、牛肉丸、猪肉丸、横跋小炒等客家美食。

五华县餐饮协会秘书长、小绵羊餐厅老板李庆泉表示,今年是该企业第一次到番禺参加广州国际美食节,他对此很有信心,将把最好的客家菜手艺拿出来,抱着学习的态度与同行交流,取长补短,不断创新,把客家美食做强做大。

“把好的客家食材在番禺展示出来,与当地商家对接,扩大客家食材的影响力,既丰富当地市民的餐桌,又拓宽五华农特产品的销售渠道,增加五华山区农民的收入。”李庆泉说。

A 本届美食节带来4个“首次”

今年美食节首次以“展+会”的方式推进粤港澳大湾区美食城市品牌建设。在“港澳美食汇”等企业组团方式参展的基础上,举办粤港澳大湾区美食产业论坛,邀请港澳知名餐饮企业、老字号品牌餐饮企业、美食与文化专家学者,探讨如何加强广州、顺德、香港和澳门等地的品牌美食和知名企业交流,博采众长,建设富有湾区文化元素的世界美食之都。

首次设置国际食材馆。国际食材馆以国内外高端、特色精品食材为主题,在为食材供应商与餐饮企业提供对接平台的同时,也方便市民现场购买特色产品。另外,今年

美食节还大幅增加了国际美食展位的比重,德国、挪威、法国、意大利、巴基斯坦等十个国家和地区的在穗餐饮企业均来参展。

首次开启“一江两岸全城线上线下美食大联动”。今年与美团、大众点评等平台合作,推广网上美食节,共建网上一江两岸美食长廊板块;线下结合各区分会场及夜经济集聚区建设,在荔湾老西关、越秀海珠广场至北京路商圈、天河区花城广场、海珠琶醍、番禺星河湾等地举办“多逛一次食街”活动。

去年的美食节上,市民排队打卡广州老字号



去年的美食节上,市民排队打卡广州老字号

亮点关注

“多逛一次食街”全城推出多个分会场

设立粤港澳大湾区美食特色专区;主会场周边提供2150个停车位

Q:本届美食节为什么倡导“多逛一次食街”?如何繁荣广州美食街区,点亮餐饮“夜经济”?

A:广州在今年年初发布了全国首个城市餐饮产业空间规划——《广州市餐饮业网点空间专项规划(2016-2035)》,并在亚洲美食节期间,与市委宣传部等部门共同努力,打造10公里全球最大的美食文化长廊,以珠江为纽带,以美食为载体,挖掘珠江水系历史沿革中的文化资源,策划具有国际影响力的文化品牌,引领城市生活和公共空间品质升级,彰显广州历史底蕴和文化特色,让我们的珠江能同巴黎的塞纳河、伦敦的泰晤士河一样,成为令人向往的旅游目的地。

“多逛一次食街”,是要让市民体验到线上线下融合的最新成果,广州已选点、连线、扩面,启动对区域内20多个特色美食街进行升级改造。美食节期间,将在永庆坊、北京路等地推出分会场,同时近期将把四区工作进一步规范,确保老百姓消费的起、消费的放心。让广州以餐饮为傲的夜经济更红火等。

Q:本届美食节对促进粤港澳大湾区美食文化融合方面有哪些亮点?

A:粤港澳美食同根同源,对粤菜文化的认同感是粤港澳大湾区发

展的重要纽带。《粤港澳大湾区发展规划纲要》明确提出:“支持香港、澳门、广州、佛山弘扬特色饮食文化,共建美食之都。”本届美食节也充分注重香港、澳门及珠三角粤菜文化交流,扩大粤菜在大湾区内的影响力。将深入实施“粤菜师傅”工程,开展“粤菜师傅走进美食节”系列活动。创新“粤菜师傅+美食”“粤菜师傅+节庆”模式。包括“粤菜师傅风采”厨艺表演、大湾区“粤菜师傅”技艺交流、“粤菜师傅”学堂、“粤菜师傅”大赛获奖作品展等,打造传承粤菜文化的舞台。

其次是设立粤港澳大湾区美食特色专区。在“港澳美食汇”专区中,邀请了众多香港、澳门餐饮企业参展,独具特色的鲍鱼、海参、鹅掌、澳门猪扒包、葡国鸡、葡式鱼蛋等呈现在大家面前,应有尽有,港澳美食文化氛围浓郁。在“广州味道”专区中,实行“一区一品牌”,打造各区美食名片。今年还新设“寻味番禺”区,通过岭南美食寻根寻味番禺。三者贯通,将展示粤菜在香港、澳门及南番顺地区的传承发展,充分体现粤菜文化在粤港澳大湾区的传承纽带作用。

Q:今年番禺主会场在交通保障、停车保障方面有哪些措施?

A:美食节举办期间,预计中心会场周边105国道、钟屏谷道、骏业路、钟韦路车流量较大,存在交通拥堵可能性。组委会通过加强停车配套设施建设,完善道路指引、开辟接驳公交、加密线路班次、临时增加掉头位等措施解决群众来往美食节会

“食在广州,味在番禺”,番禺饮食文化源远流长,自带特色。目前,全区现有约1万家餐饮企业,美食文化已成为番禺文化旅游的一张名片。

今年9月,番禺区作为广州唯一行政区入选首批国家全域旅游示范区。采访发现,番禺区内旅游资源丰富,全区有国家A级景区8个,包括首批国家5A级景区1个(长隆旅游度假区)、4A级景区2个(莲花山旅游区、宝墨园、广东科学中心、岭南印象园和沙湾古镇)、3A级景区2个(永华艺术馆和广州渔人码头多彩小镇)。前三季度,全区旅游接待总人数3700.45万人次,旅游总收入404.85亿元,分别同比增长11.3%和12.6%。

本届美食节和番禺全域旅游紧密结合。广东省级非物质文化遗产传承人何世良等为代表的十位“番禺全域旅游宣传大使”,将在美食节现场传播旅游美食文化。舞台活动、官方新媒体等“线上+线下”多种形式,向参与的市民免费赠送区内部分旅游景区门票。莲花山旅游区、宝墨园南苑、

场的出行问题。设立3个社会车辆停车场,共提供2150个停车位。其中中心会场内设置2个停车场约1800个停车位;会场周边设置兴业大道西(东段)临时停车场约300个停车位和50个大巴车位,并完善沿线停车和交通指示标识。

美食节期间将开通三条临时接驳专线。一条为停车场接驳专线(兴业大道西-主会场),一条为地铁接驳专线(汉溪长隆-钟村-主会场),一条为旅游接驳专线(宝墨园-沙湾古镇-大夫山-主会场),三条临时接驳专线计划投入14台。

番禺与顺德两地交警部门对接协调,针对车流特点,制定疏导应急方案,完善交通相应设施,并增派警力加强现场疏导。在现有警力的基础上,高峰时段将增加部署180名交通协管员全力保障交通顺畅。相关部门呼吁广大市民绿色出行,尽量乘坐公共交通工具前往美食节中心会场,请自驾市民届时听从现场交警指挥。

B “美食+旅游”好吃又好玩

岭南印象园、沙湾古镇、余荫山房等景区,均对美食节消费的市民和游客推出门票5折的优惠。美食节期间还开有多条旅游专线,连接美食节中心会场与大夫山森林公园、沙湾古镇、宝墨园等人流密集的旅游景区,方便游客一次过实现“赏美景、叹美食”的心愿。

“美食+”的元素处处可见。例如“美食+文创”,在美食节现场举办“岭南古邑·粤韵番禺——2019番禺全域旅游文化创意产品设计大赛”获奖作品展,展示番禺文旅商高度融合发展和全域旅游创建成果;“美食+非遗”,美食节现场设立“广府非遗美食体验馆”,展示广州市食品类非遗产品,有水黄埔菠萝粽、咸蛋黄小凤饼、广式凉果、吴财记的云吞面、传统白斩鸡、水菱角、广式拉肠等非遗美食。另外,美食节期间每天举办“非遗美食体验活动”,市民可以亲身

体验非遗美食的制作过程。

今年,广州草莓音乐节还成为广州国际美食节的新成员,让美食盛宴与音乐狂欢彼此赋能,助力打造“好吃、好看、好逛、好玩、好玩”的国际美食节品牌。届时,在广州国际美食节其他分会场,市民可以欣赏朴树、新裤子乐队等乐团带来的表演。

一点知识

食在广州,味在番禺 粤菜精妙知多少?

粤菜文化博大精深,既继承了优秀的文化传统,又博采各方烹饪精华,形成了菜式繁多、烹调考究、质优味美的饮食特色。自省、市部署“粤菜师傅”工程以来,番禺区将它作为实施乡村振兴战略的一项重要举措和抓手,结合创建全域旅游示范区和推进全面提升劳动者职业技能水平,传承和弘扬“食在广州、味在番禺”的饮食文化精髓。

不时不食,不鲜不食

鲜、爽、嫩、滑等特色,“五滋”“六味”俱佳,擅长小炒,要求掌握火候和油温恰到好处。还兼容许多西餐做法,讲究菜的气韵、档次。

广州市番禺区保存了深厚的粤菜文化底蕴。番禺是珠江三角洲的中心,千年鱼米之乡,在屈九与刘璋合著的《家乡滋味——番禺乡土美食漫谈》中提到,“番禺味”有四“地利”:有山可茶,有水可鱼,有草可牧,有田可谷。对“食”,他们讲究“不时不食,不鲜不时”,而这种“脆尖”(挑

高手齐聚,传承精髓

之最。选拔优胜选手参加广州市第六届产业人员职业技能竞赛(粤菜师傅)培训基地,广州长隆熊猫酒店等4个单位被授予广州市粤菜师傅培训基地,推进实施“粤菜师傅”工程。

今年番禺区工匠选拔与第二届“十大厨师”“十大点心师”和“十大服务标兵”等评选活动一并举办,来自60多个企事业单位165名选手参赛,比赛规模为历年

称号;评选出“十大厨师”“十大点心师”“十大服务标兵”;建成2个区级粤菜师傅培训基地和5个区级粤菜师傅大师工作室,其中1个培训基地被评为市级基地,1个大师工作室被评为市级工作室;收集完成3个番禺特色菜烹制标准(光皮乳猪、市桥白卖和莲藕三宝)。区累计直接投入453万元打造粤菜师傅讲堂,举办3场粤菜师傅名师大讲堂,开办粤菜师傅培训1931人。

哪些番禺美食不能错过?

●爬金山

爬金山是番禺沙湾的地道特色美食。先将鱼肉与其他食材调拌好,打成鱼胶,并推成小山状,置于一张厚厚生菜叶上,再将其移入平底清水火锅中。吃时用筷子将鱼胶刮入水中煮熟,吃多少刮多少。

●番禺咸水角

番禺百姓在咸水角中得到创意,创制了咸水角。咸水角比咸油角的体积较大,馅内的汁汤丰厚。作为广东名小吃之一,咸水角具有外皮

甜脆鲜香的特点,吃起来是外脆里糯,馅料香香的,味道令人一试难忘。

●市桥白卖

市桥白卖是广东人熟悉和喜爱的传统美食,有近百年历史。广州的各大茶楼绝大多数都有市桥白卖供应,粤港澳及东南亚各地凡经营粤式点心的酒楼基本上都会做“市桥白卖”。白卖并不像普通烧卖一般选用猪肉和虾仁为馅料,而是选用上好的新鲜鲩鱼。起骨起肉后将鱼肉手打成鱼胶,然后往鱼胶中

加入腊肠粒、肥肉、胡椒粉、陈皮、葱粒等搅拌均匀1小时制成白卖专用的馅料。由此方能突出鲩鱼肉爽滑无骨刺、鲜甜不油腻的美味。

●沙湾姜撞奶

沙湾姜撞奶是广东省一道传统甜品小吃,是番禺十大名点之一。将鲜牛奶加糖煮沸,倒入碗中,与老姜汁撞在一起,便成了既像豆腐花又像蒸水蛋一样稀中带稠的美食,却比豆腐花、蒸水蛋香滑甜爽,且有温中、调胃、驱寒、养颜的功效。



排队品尝“首公九”