



世界美食之都

美食之都 向新前行

姚志德

对于游客而言，“吃在潮州”，绝对是这座火爆的文旅之城最强的一道引力场。联合国教科文组织授予的“世界美食之都”金字招牌，绝非浪得虚名。我们采访所及，从单丛茶到“潮州三宝”，从现代休闲食品到预制菜，从潮州小吃到牛肉火锅，从大排档鱼生到潮菜大宴，从特色农产品到鲜活海产……越探寻越发现，潮州美食之广博多彩、摇曳生姿、妙趣横生，总是令人神往。

千年府城，文化根深。饮食文化的精髓与传承，早已深入潮州人每一个细胞。食不厌精，潮州人追求极致的匠人精神，让潮州美食历久弥香，因其精致品质而广为传颂。

腐乳饼、鸭母捻、咸水粿、韭菜粿、猪脚圈……叫得出名字的、叫不出名字的。据说，潮州小吃多达一千多种，目前仍留存的有800多种。面对这样的味蕾宝库，如能系统整理，善加引导，或以统一的标识强化包装运营，或加强品控扶持名优精品，潮州小吃很可能焕发出完全不一样的全新活力。

单丛茶香，凤凰山的高山生态茶，如何在保持高品质的基础上，打响地域品牌，闯出更广阔市场？

潮菜味鲜，牛肉火锅与各色鲜香佳肴，怎样以更积极更现代的营销，更响亮的招牌，催生餐饮连锁巨头？

加工转型，传统零食和新潮预制菜，如何植入健康养生的新理念，提升食品产业的科技含量以决胜市场？

……
凡此种种，无不考验现代潮人的智慧。要发扬光大“世界美食之都”，不仅在于更深入挖掘潮州美食文化内涵，更在于出新出奇，创新思路创新赛道，以科技赋能、网络营销、跨界运营等新思维，赋予潮州美食崭新内涵和无限前景。

思路决定未来，“世界美食之都”的底色，一定会在潮人的奋进与拼搏中，越擦越亮。



潮州食品产品丰富多样 安宣供图



渔民在网箱边收鱼 曾柯权 摄



潮州三宝 潮州三宝凉果协会供图



冲泡工夫茶 曾柯权 摄



红烧辽参



桂花鱼腩



咸柠檬蒸东星斑



焖焗肉虾卷

潮州市潮州菜文化研究会供图