



千年古韵凝至味 万象新篇启征程

陈锴跃

当韩江之水千年不息地流淌，当工夫茶的香气依旧在街巷间弥漫，潮州这座被冠以“世界美食之都”的名城，正站在历史与未来的交汇点。荣誉已成过往，此刻我们更需凝视远方：在这片积淀深厚的味觉沃土上，将孕育出怎样的美食产业新图景？潮州味道，将如何从岭南一隅飘向世界，成为连通东西方的文化使者？



第三届“潮食会”聚焦食品工业全产业链品类，构建起集生产、展示、交易于一体的多元化产业生态 曾柯权 摄

点睛

潮味蓝图

“潮味蓝图”正徐徐展开：潮州依托“世界美食之都”优势，以守正创新为核，产业集群为基，推动传统美食现代化转型。从标准化建设到国际化布局，从技艺传承到科技赋能，潮州味道正以更自信的姿态从岭南走向世界，谱写中华美食文化的时代新篇。



精细是潮州菜的特点 受访者供图

根基与展望：千年底蕴到产业新篇

潮州美食的独特魅力，源自其与这片土地的深度联结。韩江的滋养、南海的馈赠、北回归线的眷顾，孕育了丰富的物产，也塑造了潮州人“食不厌精、脍不厌细”的饮食哲学。从“春草秋鲤夏鲳鱼”的时令智慧，到一菜一碟的酱料搭配；从生猛鲜活的本味追求，到寒热调和的烹饪理念，潮州菜在千百年间形成了一套完整的味觉体系。这一切，共同催生了潮州菜的辉煌历程。潮州菜的魅力，在于其对“本味”与“调和”的极致追求——讲究时令、苛求新鲜，使得食材的天然之味得以淋漓尽致地展现；而繁复精致的酱碟佐料与“五味调和”的烹饪智慧，

又构建起层次丰富、和谐统一的味觉体验。

这份深厚的底蕴，为潮州美食的未来发展提供了无尽的养分。如今，我们看到的不仅是传承，更是一场深刻的产业变革。随着《潮州市潮州菜传承与产业促进条例》的实施，“潮州菜师傅”工程的推进，以及多项团体标准的制定，潮州菜正从传统的厨艺传承迈向现代化产业体系。上千家食品生产企业、六大预制菜产业集聚区的形成，标志着潮州美食正在书写产业化发展的新篇章。

然而，真正的挑战在于：如何让这份千年韵味在现代产业的浪潮中不失本真，又能焕发新的生机？

潮州美食的未来，绝非单一维度的发展，而是一场关于融合与共生的深刻变革。“美食+文旅”的深度融合，将是最重要的突破口。未来的潮州，应当超越单纯的美食体验，打造集文化展示、技艺传承、创意研发、互动体验于一体的美食文化生态系统。让游客不仅能品尝地道的潮州菜，还能在古城的街巷间感受美食背后的故事，在工夫茶艺中体会潮州人的生活哲学，在烹饪体验中领悟潮州菜的匠心精神。

与此同时，“美食+工业”的创新发展路径，将为潮州味道插上腾飞的翅膀。潮州拥有完备的食品产业基础，这是其他“美食之都”难以比拟的优势。从传统菜肴到预制菜品的创新转化，从地方小吃到休闲食品的升级再造，都需要现代食品科技的支撑。潮州正在探索的中央厨房模式、产业集聚区，正是将传统技艺与现代产业相结合的有益尝试。但要真正实现突破，还需要在保持传统风味与适应现代消费需求之间找到最佳平衡点。

更为关键的是，潮州味道要成为世界语言，必须推进“美食+文化”的全球传播。这不仅意味着要让世界品尝到地道的潮州菜，更要让全球理解潮州美食背后的文化内涵。通过制定国际认可的潮州菜标准，举办具有全球影响力的美食文化交流活动，推动潮州菜与世界其他美食体系

的对话，潮州有望从“美食之都”升级为全球美食文化的交流枢纽。

在这条融合发展的道路上，传承与创新的平衡始终是核心命题。一方面，要守护好潮州菜的传统技艺与文化精髓，让年轻一代的厨师深刻理解潮州菜的味觉哲学；另一方面，也要鼓励在尊重传统基础上的大胆创新，让潮州菜在新的时代背景下焕发新的生命力。

潮州味道的全球化旅程，本质上是一场文化的深度对话。它不仅展现潮州人对食物的理解，更要传递一种生

活方式、一种审美追求、一种文化态度。当潮州牛肉火锅的香气飘过重洋，当工夫茶的韵味浸润异国，潮州美食正在用最朴素也最深刻的方式，完成一场跨越文化的交流。

展望未来，潮州美食的蓝图已然铺开。在这条从“味觉故乡”到“世界厨房”的转型之路上，需要的不仅是技艺的传承，更是视野的开拓、产业的革新与文化的自信。潮州味道能否香飘世界，答案就写在潮州人守正创新的实践中，写在“美食+”融合发展的探索中，写在这座古城与世界对话的每一个精彩瞬间中。



鲍汁公肚 潮州市潮州菜文化研究会供图



金瓜甜芋泥 受访者供图