



本专版在《茂名日报》《西江日报》《云浮日报》《梧州日报》《玉林日报》《阳江日报》《左江日报》《贺州日报》《贵港日报》《海口日报》《北海日报》《防城港日报》《河池日报》《来宾日报》同步刊发



味道广西 共促发展

广西首届餐博会即将在玉林举行



广西地处亚热带,地貌以丘陵山地为主。境内少数民族文化丰富多彩,且在饮食上追求传统与天然,善于利用当地的食材,因此形成了当地独特的饮食习惯。广西的饮食文化,可谓岭南稻作文化区的一朵奇葩。那一道道美食,是历史沉淀下来的产物。

由广西壮族自治区商务厅联合广西壮族自治区文化和旅游厅、广西壮族自治区市场监督管理局、玉林市人民政府于2022年11月18—20日在玉林国际会展中心共同举办2022年广西餐饮文化博览会暨“美味广西”餐

业发展论坛(以下简称餐博会)。作为广西首次举办的大会,以“味道广西 共促发展”为主题,以食为媒传播广西美食文化;以食为本串起广西农业产业链;以食为信推动广西预制菜的产业发展;以食为牵引动广西文旅经济发展。

本届餐博会首次以“线上+线下”模式举办,观众通过PC端打开网页(<http://www.foodciexpo.com/>),即可一键进入平台体验云上餐博会,感受博览会盛况。

山水相逢处,总有炊烟起。在广西,有人的地方,就一定要有米粉存在的理由。从清晨到深晚,米粉都能给当地人的口腹最大满足感。漂泊在外的广西儿女,最想念的便是各类米粉,广西人的性格,也如米粉一般淳朴而富有韧劲儿。南宁人爱老友,桂林有卤菜粉,柳州人偏爱螺蛳粉,玉林人要吃生料或牛巴粉,宾阳人喜酸粉,百色人吃烫粉或卷粉,全州人嗜红油粉,北海人当然离不开海鲜粉……在这块土地上无论东西南北,都有适合当地人口味的米粉。当然,在餐博会上,想吃什么粉,也都能满足你。

本届餐博会共规划展览面积3万平方米,其中室内展馆1万平方米,设广西餐饮文化长廊、餐饮名店专区、食材专区、综合展区、餐饮院校展示区、名厨风采展示区、东南亚美食展示区等。室外展区为2万平方米的美食一条街,其间将举办“寻味美食”餐饮促消费活动、非遗美食和小吃促消费活动、绿色食品(特色农产品)展销活动等主题促消费活动。



精彩纷呈的广西米粉集、深山密林的必备调味料、岭南风情的梧州纸包鸡、南岭山脉的全州醋血鸭、传承千年的恭城打油茶、北回归线的稻作文明、鱼稻共生的田间美食、三月三的五色糯米饭、侗族餐桌的三江酸鱼、漓江山水的阳朔啤酒鱼、郁江之畔的横县鱼生、荔江河畔的荔浦芋头……

为了进一步丰富餐博会内涵及体验感,除了推出展览展示、美食街区外,餐博会还将举办多项配套活动,包括召开广西餐饮文化品鉴会,播放广西餐饮文化专题片,发布广西美食地图,把广西各地特色美食按区域分布以图文并茂形式呈现;举办餐饮业创新发展论坛、广西预制菜发展研讨会,发布广西桂菜地方标准、广西预制菜发展调研报告,共同探讨新发展阶段餐饮业转型升级、创新发展的新路径;举行广西美食大赛、广西米粉擂台赛,组织全区14地市500多个特色菜、地方小吃及桂菜宴席参加“热菜冷评”,邀请柳州螺蛳粉、桂林米粉、南宁老友粉、玉林牛腩粉等餐饮企业现场制作参赛;举办餐饮设备、食材采购对接签约仪式以及品牌餐饮连锁和特许经营企业推介签约仪式。

食材在山水之间的传播,赋予了更独特的风味,潜移默化地改变了广西饮食结构。往复三餐中务实的广西人讲究原料鲜活,众菜合调,粗菜细做。

跨越山水,才明白风味与土地注定相融。广西桂菜在传统与现代中寻找着平衡,在多元的世界中保持特立独行,在变与不变中传承发展。寒来暑往,沧海桑田,广西人对道地食材、原味烹饪的追求却始终没有改变。

天然原味,地道食材。在广西,吃桂菜,广西首届餐博会(玉林)等你来!



▼中国烹饪大师、广西烹饪协会名厨委主席周思雄在评选活动现场点评各参赛作品。

▼2022年玉林市特色美食评选活动吸引了众多餐饮企业、厨师、食客等观赏、品尝。

