

# 看熊猫 欢乐吃 成都熊猫亚洲美食节开幕



成都熊猫亚洲美食节开幕式现场。

## 热议 各路来宾寻味成都“吃”出想法

在成都熊猫亚洲美食节“逛吃逛吃”的节奏中，来宾们对四川美味赞不绝口的同时，也对如何借由美食促进相互之间沟通，不同文明兼容并蓄交流互鉴，以及促进相关产业发展道出自己的看法。

### 要把“根”留住 不同饮食文化间的“相处之道”

因为曾在成都上学，《舌尖上的中国2》导演、自在映像创始人陈硕如今借美食节故地重游，倍感亲切。“成都变化很大，欣慰的是仍保留了许多熟悉的味道。”陈硕认为，尽管成都汇集了天下美食，互相之间也发生了新的“碰撞”，但川菜仍保留着它的本真。“不管怎么变化，根还是要留住的。”

来自马来西亚的华裔主厨TK东和美食主持人兼主厨Fikree Aznan此次四川行，探索的是不同饮食文化

之间的“相处之道”。

“在成都的这些来宾中，我想我是最能吃的。”TK东告诉记者，这一路他都在寻觅不同样式和风味的四川美食，从吃中体验文化。回到马来后，他则愿意向当地的朋友进行美食文化推介，比如引导他们吃麻辣锅。

“在马来西亚我们也喜欢辣的食物，但四川的辣与我们的不太一样。”Fikree Aznan表示，自己在这里发现了更多种类的香料，想带一些回去创新自己的菜式。

“吃”是种动力  
美食文化有利于促进发展创新

联合国贸易发展署创意经济部主任奎塔娜·卡洛琳娜16日在成都熊猫亚洲美食节开幕式上表示，美食和创造力之间的相互作用可能有助于实现地方创新，并最终促进经济增长和可

持续发展。

奎塔娜·卡洛琳娜还分享了一组数据：据估计，全球餐饮服务消费规模约为3.1万亿美元。预计未来5年，中国消费者在餐饮服务上的支出将接近美国消费者的两倍。她认为中国市场仍将是许多企业全球发展战略的核心。

同时，她表示，美食文化已成为全球旅游目的地城市的营销组合计划中的一个关键因素。

奎塔娜·卡洛琳娜也指出，建立美食与其他创意产业间的联系也是提升美食体验的一种潜在方式。“正如我们今天在成都博物馆看到的那样，我们可以通过摄影、录像和文学作品来欣赏美食展览。所以我也希望成都熊猫亚洲美食节能为成都美食和旅游业的发展提供强劲动力。”

华西都市报·封面新闻记者 杨晨 邱静静

## 不能吃辣也能来成都享美食 “美食之都”在京 发出全球“邀请函”

“在成都有3.2万家火锅店，还有3.7万家小吃店，不能吃辣也能在成都熊猫亚洲美食节尝遍亚洲美食。”5月16日，在亚洲文明对话大会新闻中心举行的亚洲文明活动周特色亮点集体采访活动中，在回答记者提问时，成都市委宣传部副部长、成都市人民政府新闻办公室主任丛峰代表成都发出了全球“邀请函”。

作为亚洲文明对话大会的重要组成部分，成都精心设计了开幕式、美食文化特展、亚洲火锅节、“寻香之旅”生活美学体验馆、中外名厨交流等5大板块45项丰富多彩的活动。

“成都熊猫亚洲美食节突出国际性、文化性、大众性的特点，32个国家和地区、11个国际组织和城市及上万家餐饮门店积极参与。”丛峰说，以国际性为例，活动期间，将连续7天举行8个国家和地区的美食主题日活动；同时，美国、加拿大、澳大利亚、新西兰、日本、韩国、新加坡、以色列、中国香港等国家和地区超过60家中餐厅，开展“成都送你一道菜”活动，让世界各地的朋友免费品尝到成都美食。

以美食为媒，以文化为魂。丛峰表示，在突出文化性上，特地选择成都文化地标——成都博物馆举行开幕式和系列配套活动，还特别推出“寻香之旅”——成都生活美学体验馆，以美食为线，串联三国文化、川菜文化、川剧文化、茶文化、大熊猫、天府绿道等文化元素，让“体验官”们实地感受天府文化的深厚内蕴和独特魅力，“这既是饮食的对话，也是文化的对话。”

如何吸引大众参与，也成为记者们关心的问题。

丛峰举例说，在“拔草节”全域美食狂欢活动中，组织上千家餐饮门店参与，在成都市区设置了11个美食体验区，22个区(市)县设置了超过50个节点的配套特色活动，鼓励网络打卡、拍照分享，“此外，我们还组织四川、重庆、陕西等地的上千家川菜餐厅，拿出上万道菜品推出‘1分钱吃成都佳肴’活动。”

得知成都还将举行“亚洲火锅节”，每天开展主题活动，如吃辣椒比赛、冰粉之王、制霸酥肉、奇葩菜品集锦、销魂蛋炒饭等，现场不少记者都表示出极大的兴趣。

“作为联合国教科文组织授予的‘美食之都’，成都热情好客，借此机会诚邀全球朋友到成都看熊猫、品美食。”丛峰不忘借此成都熊猫亚洲美食节的吉祥物“胖墩”再次热情邀请四方宾客。

据川报观察



扫二维码  
看本文视频

# 名厨齐聚，高手过招！ 黑珍珠主厨俱乐部落地成都 共建精致“美食之都”

5月16日，“成都熊猫亚洲美食节——美团点评黑珍珠主厨俱乐部启动仪式暨论坛”在成都举办，国际名厨、烹饪大师、知名美食家荟萃一堂，共话中国精致餐饮、亚洲美食“美美与共”的融合发展。同时，国内首个精英主厨成长平台“黑珍珠主厨俱乐部”在成都正式启动。

成都是联合国教科文组织授予的亚洲第一个国际美食之都，而美团点评作为以“吃”为核心的超级平台，将从精致餐饮传播推广、智慧餐饮门店合作、消费新体验打造等方面，发挥互联网科技服务平台的作用，和成都共同携手合作，为国际美食之都建设贡献一份力量。

其中，美团点评于2018年开始打造精致餐饮IP“黑珍珠餐厅指南”，则重点致力于助推天府特色的美食文化，让“成都味”引领“世界味”。

成都市政府相关部门在黑珍珠主厨俱乐部启动仪式暨论坛致辞中表示：“美食无国界、品位有共鸣，特色鲜明、群香共融是成都美食文化的核心。成都愿与黑珍珠和各位一起，以传承川菜文化为核心，汇聚国际化美食品牌，多元化消费业态，特色化消费场景，推动整个中国餐饮行业发展。”

### 黑珍珠主厨俱乐部落地成都 建立主厨交流成长平台

黑珍珠主厨俱乐部是美团点评黑珍珠餐厅指南上榜餐厅主厨沟通交流成长提升的平台，该指南旨在以“中国味蕾”精选美味餐厅，于2018年首次发布，2019年在中国澳门发布，共有287家餐厅入选，覆盖全球27城。作为中国人自己的美食榜，黑珍珠餐厅指南汇聚了全球最“精致”的餐厅及精英主厨。

美团点评高级副总裁张川表示：“美食文明的发展也需要坚持开放包容、互学互鉴。这其中，中国餐饮最需要学习互鉴的就是国际精致餐饮中对主厨的重视，黑珍珠希望‘美人之美’，打造中国首个服务精致餐厅精英主厨的交流成长平台，通过主厨俱乐部帮主厨群体共同成长，获得更多社会认同，最终能够‘美美与共’。”

和国际精致餐饮发展相比，中国的餐饮产业潜力巨大，但中国主厨们却普遍知名度较低，99%的食客都不知道常去餐厅的主厨姓名，而在国外，“主厨餐厅”是精致餐饮的常态。

为此，黑珍珠主厨俱乐部设立了一系



黑珍珠主厨俱乐部在成都启动。



美团点评高级副总裁张川在黑珍珠主厨俱乐部启动仪式暨论坛上作主题演讲。

列的交流活动，包括黑珍珠餐厅跨地域交流、食材原产地采风、黑珍珠主厨加强营等，帮助主厨全面提升自己，在与食客的沟通交流和菜品创新上更进一步。譬如，黑珍珠主厨加强营将为主厨们免费提供除烹饪技巧之外的文化艺术、美学、经济、表达能力等综合能力课程。

### 新一线城市精致餐饮领头羊 “国际美食之都” 成都包容性十足

作为联合国教科文组织授予的亚洲第一个国际美食之都，成都的包容性，不仅体现在本地特色串串火锅上，也体现在精致优雅而国际化的美食文化上。2019年黑珍珠餐厅指南有15家成都本地餐厅入选，在国内入选餐厅数仅次于上海、北京和香港三城。

此次美团点评发布《2019中国精致餐饮行业报告》显示，成都是新一线城市中精致餐饮发展的领头羊，在餐厅门店数量、增速上都超过了广州、杭州等城市。与此同时，成都精致餐饮汇聚了川菜、火锅、日料、西餐、粤菜、东南亚菜等国际特色，以高性价比的优势吸引五湖四海的食客前来“拔草”。

成都也是川菜文化交流和创新中心。《2019中国精致餐饮行业报告》认为，精致川菜餐厅不仅在门店数量上增长迅速，以15%的人均消费价格同比增速位列

各大菜系之首，越来越多的消费者愿意为精致优雅的川菜“买单”。

近年来，川菜从成都走出去，在全中国甚至海外进一步延展张力，东京黑珍珠餐厅Eleven Madison Park的花椒熏衣草烤鸭胸，都是基于川菜文化底蕴的发扬和创新。

### 川菜包罗万象深入浅出 走出去要寻找文化价值的 “最大公约数”

成都还是川菜人才的输出中心，吸引大厨们回归的“风味之乡”。海外获奖无数的知名华人主厨江振诚正是因为对川菜的热忱，毅然在成都创立了黑珍珠餐厅廊桥，他喜欢成都的串串火锅，也希望还原川菜的24味型，让川菜更国际化；复原川西一绝“坐杠大刀金丝面”，发明风靡中国的名菜“泡椒凤爪”的成都名厨兰桂均，正是因为对精致川菜的热忱，回归故里打造黑珍珠餐厅玉芝兰；85后天才料理人李

俊杰也被成都的魅力吸引，回到家乡创办黑珍珠餐厅云时节，结合他在澳洲顶尖餐厅十年的学厨经历，以全新混搭的“和料理”方式创造川式西餐。

在成都熊猫亚洲美食节期间，这些名厨们汇聚在美团点评黑珍珠主厨论坛上，共同探讨成都美食文化、食材风味的国际化之路，在美食文明和餐饮文化的发展上，坚持“美人之美、美美与共”。

在接受封面新闻记者采访时，大厨们有一个共同的见解，即美食是人与人之间、国与国之间交流的联系和敲门砖，而川菜在国内都非常受欢迎。而对于川菜走出去和国际化建议，成都“银芭”主厨乔兴认为，不同餐饮文化之间的交流，最重要的是寻找到一个互相认可的公约数。乔兴举例说到，当他把在四川乃至国内都流行的泡椒凤爪带到意大利让当地朋友品尝时，对方的反馈是：很美味，但是心理上难以接受。

“因为在他们看来，凤爪是直接接触地面甚至是其排泄物的。”这让乔兴想到，川菜的传播，也需要改变和创新，寻求共同的文化接受点。在改良下，他用泡脚凤爪的料理方式，将食材替换为鸡腿肉，让意大利朋友欣然接受了。

而大厨们也认为，川菜的发展依然需要不断的传承与创新。传承是文化和智慧，创新的是技术和产品。在成都“云时节”主厨李俊杰看来，川菜的智慧在于，包罗万象，深入浅出。

“比如川菜里面一道普通的水煮白菜，它看起来的是一碗简单的白水煮白菜，但是其真正喝下去时，你才会感觉到它是一道味道丰富，程序讲究的美食。”

扬州“趣园茶社”负责人陈万庆则表示，使川菜一直火下去的原因，是川菜的“辛奇特”，以麻辣辛味的味型符合当地人的饮食习惯；以各种材料为食材，川菜也敢于尝试各种搭配；此外，每种食材也有不同的烹饪特点，比如一条鱼、一碗豆花，一条街下去有很多家，但是都各具特色，生意很好。

同时陈万庆认为，川菜的发展与传承，需要重视三个层面，一是以人为本，培养好的厨师；二是餐饮必须跨界，以设计、文化等元素来赋能餐饮；三是重视媒介平台的力量。“像黑珍珠这种形式，对中国的餐饮影响是巨大的，并且是长远的，它解决了食客跟美食之间的桥梁关系。”陈万庆说到。

华西都市报·封面新闻记者 王婷 实习生 曾庆云



封面

下载封面新闻APP  
浏览最新资讯