

法国

美食节展示法式餐饮艺术

本报记者 刘玲玲

不久前,持续12天的“法国农业周”落下帷幕。线上,研讨会、图片展览精彩纷呈。线下,不同大区根据当地农业特色举办了丰富多彩的活动:布列塔尼大区多家农场向民众开放参观,勃艮第一弗朗什-孔泰大区举行纯天然蜂蜜品尝和美食制作活动,诺曼底大区推出“我的菜篮子”美食品鉴活动……好看好吃又好玩的活动不仅带人们深入了解各地农业特色,也将各地美食进一步推广到全国。

美味的香煎鹅肝、鲜嫩多汁的法式烤鸭胸、热气腾腾的奶酪火锅……法国菜大多制作精良,讲究原汁原味,在选材、火候、调味上独具特色,是法国人引以为傲的文化名片。2010年11月,“法国美食大餐”被联合国教科文组织批准列入人类非物质文化遗产代表作名录。这是《保护非物质文化遗产公约》生效以来,首次将餐饮类非遗项目列入世界名录,法国美食影响力可见一斑。

“法国美食大餐是一场让人们聚在一起享受餐饮艺术的盛宴,强调团聚的气氛、味觉的享受以及人与大自然物产之间的平衡。”在联合国教科文组织的提名说明中,有这样一段描述。对于法国民众来说,法式餐饮不仅是三餐日常,更是见证重要时刻不可或缺的存在。自法国大餐申遗成功的第二年,每年9月中旬下旬,法国都会在全国举办美食节,分享介绍法国美食,宣传传统烹饪文化。

美食节期间,包括宴会、野餐、品鉴会、研讨会、厨艺研习班、集市、参观等多种多样的活动纷纷举行。丰富的日程、精彩的内容让美食节在全法各地引起热烈反响,吸引大量食品业、餐饮业从业者和消费者参加,在推广美食的同时,也促进了农产品的销售。许多城市还借助美食节契机推出“波尔多红酒路线”等各式美食主题旅游线路,打造旅游行业的又一亮点。

除美食节外,各相关领域的展会也是法国食品走向世界的重要平台。每年3月的巴黎国际农业展是法国规模最大的农业展会,吸引了众多国家和地区的展商参展,而葡萄酒展、巧克力展等专业主题展会则为行业人士和消费者提供了交流互动的机会。

为进一步打响法国美食知名度,法国自2015年起推出了“好味法兰西”活动。该活动由法国外交部和法国名厨阿兰·杜卡斯倡议举办,灵感来自1912年的“伊壁鸠鲁晚宴”活动,即同一天在世界多个城市推出同样的菜单,请尽可能多的宾客品尝。活动期间,全球100多个国家的上千家餐厅推出各自的套餐邀请公众分享品鉴,其中5%的收入被鼓励捐赠给致力于卫生和环保的公益组织。法国驻各国大使也将于同一时间,在各自的大使官邸举行相关活动。法国美食也通过这一活动分享给世界各地法式大餐爱好者。

今年2月,法国爱丽舍宫厨师长纪尧姆·戈麦兹在个人社交媒体账号上发文宣布将离开总统府后厨,“我将配合2021年举行的法国美食节、巴黎食品高峰论坛等活动,推广法国美食艺术。”

今年2月,法国爱丽舍宫厨师长纪尧姆·戈麦兹在个人社交媒体账号上发文宣布将离开总统府后厨,“我将配合2021年举行的法国美食节、巴黎食品高峰论坛等活动,推广法国美食艺术。”



积极申遗、举办美食节、设计美食旅游线路等等,许多国家着力宣传本国饮食文化,让世界各国民众了解本国饮食的魅力与价值,并以此为媒,推介国家形象,增进相互了解

打造舌尖上的文化名片



西班牙

美食游成为旅游推介新亮点

本报记者 姜波

不久前,西班牙首都马德里迎来了一年一度的国际美食展,西班牙美食成为本次展览的绝对主角,全国各自治区都拿出自己的特色美食,吸引观众驻足品尝。美食旅游也成为此次展会的热门,这是近年来西班牙为推介美食文化打造的新亮点。

濒临地中海的地理位置和多样性的气候成就了西班牙丰富的物产。而作为欧盟耕地面积第二大的国家,农牧业发达的西班牙更被誉为“欧洲菜篮和果园”。除了种类丰富的食材,历史上多文化融合的传统也孕育了西班牙丰富的饮食文化。西班牙饮食作为地中海饮食的代表,近年来被推崇为健康饮食方式,受到各国食客青睐。西班牙火腿、橄榄油和海鲜饭等招牌美食更是闻名遐迩。

为了进一步向世界推介西班牙美食,西班牙国家旅游局和外贸投资促进局等机构积极组织餐饮从业人员参与世界各地的美食展会,开展宣传推介活动。西班牙外贸投资促进局与西班牙皇家美食学院签署合作协议,共同对国际美食展会的参展人员进行培训。外贸投资促进局还于近期推出了一个“原汁原味西班牙餐厅”认证项目,计划对全球范围内使用西班牙食材、采用该国传统手法烹饪并保留地道西班牙风味的西班牙餐厅进行认证,以激励这些餐厅更好地宣传西班牙美食文化。全球范围内首批26家餐厅获得了这一认证。

西班牙作为全球热门旅游目的地和最具旅游竞争力的国家之一,近年来美食旅游成为其旅游市场的一大热点。据会计师

事务所毕马威2019年发布的报告,约15%到访西班牙的外国游客主要源于美食驱动,且外国游客在餐饮方面的花费也越来越高。据统计,外国游客每年在西班牙餐馆消费及购买当地食品的花费超过120亿欧元,占到外国游客总花费的15.5%。报告显示,外国游客基本都对西班牙的美食有着非常高的评价,尤其是马德里等城市,美食已成为其吸引国际游客的最主要因素之一。

感受到美食旅游的巨大潜力,西班牙政府相关机构、行业协会相继出台多项措施对其加以推进。2011年,西班牙旅游和酒店业协会、西班牙厨师联合会等多个机构合作创办了“品味西班牙”平台,这是首个致力于推动西班牙美食旅游的全国性平台,旨在将美食旅游打造成具有高附加值的独特旅行方式。平台通过与地方政府和旅游从业者合作,在每个城市推出不同主题的美食旅行路线。以马德里为例,旅行者可选择百年老店和甜点店等主题旅行路线,每个主题都有相关餐厅、景点的路线及详细介绍。

此外,“品味西班牙”还通过与西班牙国家旅游局在全球各地的办公室合作,在当地媒体上宣传西班牙美食,参与当地餐饮和旅游展会等,以进一步推介西班牙美食旅游。

为了促进美食旅游的发展,西班牙参议院不久前还通过了一项决议,敦促中央政府推出更明确的美食旅游促进战略,与各自治区政府和旅游业者合作,出台更多举措以加快该领域的宣传和商业化运作,推动实现更大发展,让各国民众通过美食加深对西班牙文化的了解。

墨西哥

美食博览会激发经济发展活力

本报记者 刘旭霞

每年金秋十月,墨西哥圣佩德罗·德·阿托克小镇都热闹非凡,规模盛大的全国莫莱酱博览会在此举行。莫莱酱是墨西哥一种烹制肉类菜肴的传统调味品,用巧克力、谷物、坚果和辣椒等原料研磨、烘焙制成。圣佩德罗小镇90%以上的居民都以制作莫莱酱为生,小镇因此出名,每年的莫莱酱博览会也在此举行。

“它不仅是一场美食盛会,更是生产者、艺术家、商户、手工艺者甚至整个社会的一次集会,他们交流美食知识、产品和经验,帮助激发当地经济发展活力。”谈起莫莱酱博览会,墨西哥城城市与农民民主组织联盟负责人路易斯·托瓦尔说。

“如果你没有品尝过墨西哥菜肴,你将无法真正了解墨西哥人民。”墨西哥画家赫拉尔多·穆里略曾这样描述墨西哥美食的魅力。在墨西哥,每年除了莫莱酱博览会,还有5月的圣米格尔美食节、7月的瓦哈卡龙舌兰酒节、8月的普埃布拉辣椒节、11月的塔巴斯科巧克力节等美食活动贯穿全年。

2010年11月16日,联合国教科文组织宣布将墨西哥传统美食列入人类非物质文化遗产代表作名录,该组织评价墨西哥传统美食是“集农业生产、仪式活动、传统技能、烹饪技术以及传统社会习俗与礼仪为一体的文化表现形式。”11月16日也因此被定为“墨西哥国家美食日”,旨在保护并向全世界推广墨西哥美食,并借此将墨西哥打造成世界一流的旅游目的地。

鉴于墨西哥每个州都有不同的传统特色美食,墨西哥旅游部在2012年推出18条美食线路,覆盖31个旅游业特色“魔幻小镇”、9个世界遗产城市和14个自然文化景点,包括了1500多种菜肴和饮品,涵盖了海鲜、烤肉、巧克力、龙舌兰等多个品类。“美食线路经过精心设计,为国内外游客提供墨西哥传统与现代风格相结合的菜肴,旨在促进墨西哥旅游业发展。”时任旅游部长格洛丽亚·格瓦拉介绍。

此外,墨西哥政府还通过出台系列政策和法律来推广美食品牌。墨西哥《2014—2018年国家美食促进政策》规定,通过提高墨西哥传统餐饮行业链条中各环节的质量来发展民族美食品牌,推动墨西哥美食差异化发展,提高其国际声誉和地位,进而提高旅游业的竞争力,促进区域发展。今年4月28日,墨西哥众议院通过了《墨西哥联邦美食促进法》,要求加大对餐饮业的投资、对餐饮从业人员进行培训,成立墨西哥美食咨询委员会,借此提高餐饮业中小企业活力,推动行业发展。

为了提高本国美食的国际影响力,墨西哥在2016年推出“品味墨西哥”计划,通过墨西哥驻各国使领馆推广该国传统美食,并邀请美食学校的最佳毕业生在驻外使领馆实习锻炼。墨西哥马蒂亚斯·罗梅罗学院外交研究院院长埃斯特拉达·罗哈斯说,“美食是普罗大众共同的文化遗产,凝聚了各地特色,美食可以增强民族生命力、激发地方经济活力。”



泰国

着力提高泰餐的全球知名度

本报记者 赵益普

冬阴功是许多外国游客品尝的第一道泰餐,也是泰国民众心目中的“国菜”。泰文中“冬阴”指酸辣味道的汤,“功”指大虾,“冬阴功”直译过来就是“酸辣大虾汤”。冬阴功以大头虾和蘑菇为主要原料,辅以椰奶、辣椒、青柠汁、香茅草、南姜等多种泰式香料,口味浓郁,有醒脑提神、排出湿气的功效,是非常典型的泰国菜,在东南亚地区很受欢迎。

鉴于冬阴功在泰餐中的特殊地位,近年来,泰国政府开始积极向联合国教科文组织申请将冬阴功列入人类非物质文化遗产代表作名录。今年3月,经泰国内阁会议批准,冬阴功正式开始了申遗之路。泰国文化部部长易提蓬·坤本表示,冬阴功在全球范围内闻名遐迩,冬阴功申遗能让泰国国民进一步认识到“国菜”背后的文化价值,提高民族自豪感,也有助于世界了解泰餐的魅力。

泰餐普遍味道爽口浓郁,受到广大食客的青睐。除了冬阴功这舌尖上的泰国名片,泰国政府还致力于在全球推广其他泰餐。目前,泰式炒河粉、玛莎曼咖喱汤、冬卡盖椰汁鸡汤等泰国美食的申遗工

作也已经展开。

2006年,泰国政府推出了“泰国厨房世界美食”计划,希望集中泰国农业、金融业、餐饮服务等多个领域的力量将泰餐推向全球,为本国农产品种植、加工及出口创造新机遇。餐厅认证标准“泰精选”是该计划的一部分,由泰国商务部国际贸易促进厅设立,旨在推动和引领泰国餐厅在海外的

发展。根据泰国商务部的要求,泰餐厅只有在原材料、口味、烹饪技术、装修风格以及服务水平等方面都达到一定标准,才会被授予“泰精选”标识,该标识以餐厅的食物和服务水平高低分为金色、红色、蓝色三种,其中金色为最高等级。截至目前,全球“泰精选”餐厅超过1800家,遍布亚洲、美洲、欧洲等地区。

泰国暹罗智库主席、泰国正大管理学院副院长洪风对本报记者表示,“冬阴功、炒河粉等许多泰餐具有浓郁的泰国特色。整合泰餐优势、推广泰餐文化,不仅有助于提高泰餐的全球知名度,也将让更多人深入了解泰国文化。”

图①:2021年6月,西班牙马德里国际美食展上,一名主厨正在制作和展示特色美食。

本报记者 姜波摄

图②:2020年10月18日,泰国素食节在曼谷举行。图为厨师正在准备素食美食。人民视觉

图③:在墨西哥圣佩德罗·德·阿托克小镇,一名当地居民正在取莫莱酱。资料图片

图④:在法国城市卡西斯举办的一场美食展上,厨师正在现场制作食品。资料图片