

挖掘连云港地域美食文化——打造独特的连云港名片

刘全 李洁 朴正实*

(江苏海洋大学, 江苏连云港 222005)

摘要: 本文聚焦文旅融合背景下连云港饮食文化旅游的现状, 论述了连云港发展饮食文化旅游的重要性和出现的问题, 提出了连云港饮食文化旅游资源开发的策略。通过深入分析连云港市饮食文旅的发展现状, 文章指出了其在品牌建设、基础设施、市场标准等方面的不足, 并结合连云港在“十四五”规划中对文旅方面的期望与措施, 关于把我市建设成为文化强市和旅游名城的发展目标, 提出了一系列创新发展策略。以期帮助连云港市饮食文化在文旅融合的新背景下实现创新发展, 增强知名度。

关键词: 苏北文旅; 美食文化; 特色; 经济消费

俗话说:“民以食为天”。当前, 美食正在成为旅游新的窗口、风口、突破口^[1]。在旅游业发展中, 各地的饮食文化已成为重要的旅游资源。随着经济水平和旅游消费水平的不断提高, 旅游不再局限于去某个旅游景点, 拍两张游客照那样“快餐式”的体验。人们越来越希望, 通过细细品鉴世界各地的美食, 在舌尖与牙齿的碰撞中, 将当地的文化细嚼慢咽, 吞入腹中。饮食旅游文化是一种十分受人们欢迎的旅游方式, 从闻名全国已久的沙县小吃、兰州拉面、重庆火锅, 再到前段日子爆火的淄博烧烤、天水麻辣烫和东北锅包肉。这种旅游方式不仅可以让人们深入了解当地的旅游文化和美食文化, 还大大促进了当地经济和旅游业的快速发展, 是促进城市发展的强大推动力。

一、连云港美食资源与文化内涵

连云港地处中国东部沿海与陇海铁路交汇处, 是亚欧大陆桥东端起点。这一独特的陆海交汇区位, 塑造了其兼具农耕文明与海洋文明特质的复合型饮食文化体系。深入梳理连云港的美食资源及其背后的文化内涵, 对于促进美食与旅游的深度融合意义深远。

1. 陆海交融的饮食谱系

坐拥全国八大渔场之一的海州湾渔场, 得天独厚的海洋资源孕育出连云港独特的海鲜饮食体系。其中, 梭子蟹以其“壳青腹白、肉嫩黄肥”的品相成为地理标志产品, 渔民独创的“蟹糊酱”制作技艺已被列入市级非遗名录。对虾养殖业与近海捕捞形成的产业链, 使得“盐水大虾”成为游客必尝的经典菜品。沙光鱼作为季节性美味, 其“十月沙光赛羊汤”的民谚生动诠释了时令饮食智慧。海蛎豆腐汤更将海洋鲜味与陆地食材完美融合, 体现了“海陆和羹”的饮食哲学。

承载着浓浓的港城风情的地方小吃也别具一格, 其中祥和豆腐卷作为传统手工小吃, 以薄切豆腐皮包裹肉糜、时蔬等馅料, 经煎制后外酥内润。其工艺核心在于豆腐皮的厚薄控制与馅料配比, 体现了苏北地区对豆制品的精深加工技艺。灌云豆丹则是地方昆虫蛋白饮食的活态标本, 以豆天蛾幼虫为主材, 经清洗、擀制、烹煮后呈现胶质口感, 蛋白质含量高达65%, 反映了沿海农耕区对生态资源的创造性利用。糖醋凉皮突破了传统凉皮的调味范式, 在蒜汁、辣油基础上融入镇江香醋与冰糖熬制的糖醋汁, 形成酸甜鲜辣的复合味型, 彰显了港口城市饮食文化的交融性。鸡柳卷饼作为现代快餐的本土化改良产物, 将西式炸鸡柳与苏北筋饼结合, 佐以甜面酱、葱丝, 实现了传统面食与现代快餐的跨文化对话。这四类美食代表体现了连云港饮食文化的多维图景: 既有对传统工艺的坚守, 又有对特殊食源的开发; 既包含味觉体系的创新, 也展现饮食结构的现代转型。其存续与发展, 为研究区域饮食文化旅游提供了典型样本。

2. 美食与地域文化的关联

(1) 地理环境与食材谱系构造

境内平原、丘陵、滩涂并存的地理格局, 形成了连云港立体化的食材供给体系。云台山麓的旱作农业孕育了优质大豆与小麦, 催生出灌云豆丹、祥和豆腐卷等特色豆制品。前者以豆天蛾幼虫为蛋白质来源, 后者以薄如蝉翼的豆腐皮包裹时蔬肉糜, 均体现了山地农耕区对有限资源的深度开发。而绵延162公里的海岸线

则贡献了沙光鱼、梭子蟹、对虾等海产, 衍生出“沙光鱼汤”“虾酱烧饼”等海洋风味。这种陆海食材的互补性, 在“豆丹烧海参”等融合菜肴中达到极致, 折射出地理环境对饮食结构的根本性制约。

(2) 生产方式与烹饪技艺演进

作为古代盐运枢纽与当代港口城市, 连云港的饮食文化始终与生产活动密切互动。渔民发明的“一卤鲜”腌制技法, 利用海盐与海风快速锁住鱼获鲜味, 解决了海上作业的食材保存难题。码头工人创造的“卷食文化”——如鸡柳卷饼、凉皮卷油条——将蛋白质与碳水高效整合, 适应了高强度体力劳动的饮食需求。更具特色的是“滩涂智慧”: 潮间带采集的泥螺、文蛤等小海鲜, 经“炆拌”“醉腌”等简捷工艺处理, 既保留了原始鲜味又规避了燃料限制, 形成独具海洋劳动者特色的“生猛食风”。

(3) 文化层积与味觉体系融合

陇海铁路带来的南北人口流动, 使连云港成为多元饮食文化的熔炉。山西移民传入的刀削面技艺与本地海鲜结合, 催生“海鲜刀削面”; 鲁菜吊汤技法与淮扬菜调味哲学交融, 形成“奶汤沙光鱼”的醇厚汤底。最具象征意义的是糖醋凉皮的味觉革命: 在以山西面皮工艺为基础, 加入吴越糖醋调味, 再辅以鲁菜蒜泥技法, 形成多元味型组合。这种跨地域的味觉重构, 揭示了港口城市作为文化“转换器”的特殊功能。

二、连云港美食旅游发展现状与问题

连云港, 作为中国东部沿海的重要城市, 拥有丰富的美食资源和独特的旅游景观, 美食旅游在这里得到了显著的发展。连云港的美食以海鲜为主, 其新鲜的海产品和独特的烹饪方式吸引了大量游客前来品尝。特别是蒸汽海鲜和海鲜盛宴, 已经成为连云港美食旅游的标志性产品。这些美食不仅满足了游客的味蕾, 也带动了当地餐饮业的繁荣。

连云港的旅游景点分布虽然较为零散, 但近年来在提升品质方面取得了很大的进步。政府大力推动文旅发展, 实施了一批重点文旅项目建设, 如民主路民国风情街改造、东海水晶文化旅游区开发“晶光幻影”沉浸式展览、园博园改造提升等, 并举办了西游记文化节、连岛音乐节等文化活动, 吸引了大量游客。

然而, 连云港美食旅游的发展也面临一些问题。首先, 美食资源的开发不够深入, 缺乏具有地方特色的美食品牌。虽然连云港的海鲜美食丰富多样, 但缺乏统一的品牌包装和推广, 导致游客对连云港美食的认知度不高。其次, 美食旅游的服务质量参差不齐。一些餐饮店在服务态度、环境卫生等方面存在不足, 影响了游客的消费体验。此外, 连云港美食旅游的宣传力度也不够, 缺乏有效的市场推广策略, 导致美食旅游的知名度不高, 游客数量有限。而且, 连云港的美食旅游市场在一定程度上存在价格不透明的问题, 尤其是针对外地游客。部分商家可能会利用游客对当地物价不了解的情况, 提高价格, 影响游客的消费体验。最后, 连云港的部分区域交通不便, 游客在前往某些景点或美食街区时可能会遇到交通障碍, 增加了游客的出行成本和时间成本。

综上所述, 连云港美食旅游虽然取得了一定的成绩, 但仍存在一些问题需要解决。只有加强对美食资源的开发和管理, 提高服务质量, 加大宣传力度, 强化政府价格监管以及优化公共交通

网络才能推动连云港美食旅游的持续发展,为当地经济注入新的活力。

三、国内美食旅游成功案例借鉴

随着旅游业的蓬勃发展,各地的美食文化也成为吸引游客的一个重要因素,地方性独特的美食文化品牌,吸引了络绎不绝的游客纷至沓来。为推动连云港旅游业的发展,打造连云港地方特色的美食文化名片,连云港可以借鉴国内美食旅游成功的案例汲取经验,挖掘和整理连云港的地方特色美食,同时结合连云港历史文化元素,打造具有地方特色的美食文化街区,通过媒体宣传,网络营销的方式,提高连云港美食文化的知名度和美誉度,展示连云港美食的独特魅力。

1. 沙县小吃

其以种类繁多,风味独特,经济实惠而著称,成为福建乃至全国知名的餐饮品牌。沙县小吃如此成功的原因,它广泛的品牌宣传和网络营销是其中不可或缺的助力。沙县小吃积极运用“互联网+餐饮”营销模式,与美团、饿了么等团购网站推出的“过期无忧”“商家红包”等线上促销活动,以同类产品中的低价优势进军互联网大生态下的外卖平台,与兰州拉面、聚划算等品牌联名开展营销活动,利用互联网的跨地域性,提升市场关注度;通过广告片、宣传片以及影视综艺等进行网络营销推广,利用流行故事短片宣扬沙县小吃品牌文化,加快对传统经营模式的升级^[2]。

2. 西安永兴坊

作为全国首个以“非遗美食文化”为主题的街区,永兴坊通过汇聚陕西各地特色美食和非遗文化展示,吸引了大量游客前来品尝和体验。永兴坊美食资源丰富,在保持本土化、地域化的同时,不断创新,推动西安美食品牌的全球化;探索美食背后的历史故事,将美食文化与历史文化结合,彰显美食街区IP的文化内涵与历史气韵,更要注重餐饮的品牌化建设,例如设计永兴坊特有的餐饮LOGO,彰显非遗美食文化的艺术魅力^[3]。西安永兴坊通过独特的文化定位和丰富的美食种类,带给游客一场美食和文化的盛宴。

3. 长沙文和友

文和友是体现“长沙味道”的特色品牌和长沙的城市名片,其凭借地方小吃及场景营造,增强地方文化属性和景点功能,满足游客追求新奇、独特体验的需求,成为长沙地标和游客的“网红”打卡地^[4]。长沙文和友独特的文化设计,独特的品牌定位和创新的营销策略,打造独具地方特色的美食文化环境,吸引大量游客前来打卡和品尝,促进长沙市美食产业发展的同时,大力推动城市经济的繁荣发展。

连云港特色的美食旅游业的发展,可以通过借鉴沙县小吃的成功经验,挖掘连云港的特色美食,制定统一的美食制作标准,加强美食的品牌宣传和网络营销,推动连云港美食文化的产业化发展,形成具有一定规模的美食产业链,进一步推动美食文化的传播和发展。在借鉴沙县小吃成功经验的同时,也可以学习西安永兴坊的“非遗美食文化”主题街区的亮点,通过挖掘和整合连云港地方的特色美食,结合美食背后的历史文化,打造具有地方特色且历史气韵浓烈的美食街区,吸引游客前来游玩和品尝,了解美食文化的同时知晓其中历史背景。长沙文和友独具地方特色的餐饮环境和创新性的营销策略,也值得连云港学习借鉴,打造具有连云港特色的餐饮环境和创新发展面向大众游客的营销策略,提升连云港地区美食的吸引力和竞争力,推动连云港城市美食文化的发展和美食产业经济的繁荣发展,进一步助力连云港美食文化名片的打造,为中华文化的繁荣发展贡献连云港地方特色美食文化的力量。

四、连云港美食旅游发展策略

1. 品牌打造

(1) 设计城市美食IP:连云港可以打造类似“鲜在连云港”的美食IP,突出其海鲜美食的特色。同时,培育特色品牌扶持本地餐饮企业,打造如“连云港对虾”“赣榆梭子蟹”等具有地方特色的美食品牌。注册地理标志商标,保护地方美食品牌,提升其在市场上的辨识度和竞争力。

(2) 举办美食节与电商联动:举办“连云港海鲜美食节”,

吸引游客前来品尝海鲜大餐。同时,联动电商平台推广预制菜,将连云港的美食推向全国市场。

(3) 挖掘文化内涵:将美食与西游文化、山海文化等进一步结合,开发“西游宴”“山海风味”等特色餐饮,提升文化附加值。

2. 产业融合

(1) 构建“美食+文化+旅游”产业链:开发海鲜研学路线,让游客了解海鲜的捕捞、加工等过程。同时,建设非遗工坊体验项目,将美食与当地的文化遗产相结合。

(2) 建设海洋美食博物馆:结合VR技术展示捕捞文化与烹饪技艺,为游客提供沉浸式的美食文化体验。

3. 政策与保障

(1) 成立美食旅游协会:政府引导成立“美食旅游协会”,制定行业标准,规范市场秩序。

(2) 联合高校培养人才:与高校合作,培养餐饮人才,提升服务品质。

4. 营销创新

(1) 短视频营销:邀请网红打卡“渔村船宴”“开海节”等活动,通过短视频平台进行推广,吸引更多游客关注。

(2) 跨界合作:与《舌尖上的中国》《风味人间》等纪录片联动,借助其影响力提升连云港美食的知名度。

5. 其他发展建议

(1) 挖掘地方特色美食:深入挖掘连云港的特色美食,如海鲜、山珍等,打造多样化的美食产品体系。

(2) 提升旅游服务质量:加强旅游基础设施建设,提升景区、酒店等的服务质量,为游客提供更好的旅游体验。

(3) 加强区域合作:与周边城市开展合作,共同打造美食旅游线路,实现资源共享、优势互补。

通过以上策略的实施,连云港有望在美食旅游领域取得更大的发展,吸引更多游客前来品尝美食、体验文化、享受旅游。

五、结语

连云港的美食文旅之路,不缺美食,有山珍,有海味,更有人文风情。唯缺的只是相适配的工具:如合适的宣传手段,规范的餐饮标准,相应的旅游基础设施等。连云港文旅山海气派、神奇浪漫、未来可期,应紧跟时代、把握潮流、抢抓流量,社会与政府共同努力,让美食文化带红、带火、带强连云港旅游,为高质量发展注入新的活力^[5]。

参考文献:

[1] 王天明 et al.《为港城旅游增添“舌尖上的诱惑”——关于提升连云港旅游餐饮水平的调查与研究》[J]. 大陆桥新视野,2024(03):19.

[2] 余可欣,程春,廖嘉璇,等.“互联网+”背景下沙县小吃的品牌营销策略研究[J]. 北方经贸,2024,(08):77-81.

[3] 席岳婷,贺雅娟.基于网络文本分析的美食街区游客感知研究——以西安永兴坊为例[J]. 经济研究导刊,2022,(06):130-133.

[4] 余凤龙,徐留倩,陈悦.旅游者地方饮食文化认同的构建机制——以长沙文和友为例[J]. 美食研究,2024,41(01):18-26. DOI:10.19913/j.cnki.2095-8730msyj.2024.01.03.

[5] 王艳玲《江苏饮食文化旅游资源开发分析》[J]. 食品界,2021(09).

基金项目:本文系江苏省大学生创新项目“挖掘连云港地域美食文化—打造独特的连云港名片”,项目编号:SY202411641645001

作者简介:刘全(2003.4-)男,汉族,河南信阳人,江苏海洋大学外国语学院朝鲜语1221班学生。

李洁(2004.09-)女,汉族,山西临汾人,江苏海洋大学外国语学院英语1233班学生。

通讯作者:朴正实(1974.07-),女,朝鲜族,辽宁铁岭人,江苏海洋大学外国语学院朝鲜语系教师,博士,讲师,研究方向:中韩比较研究。