

深挖“顺德美食”富矿 擦亮“世界美食之都”招牌

顺德华侨城·欢乐海岸PLUS探索与在地文化的珠联璧合



顺德,位于珠江三角洲腹地,是广府粤菜的重要发源地之一。顺德美食之风萌芽于秦汉,孕育于唐宋,成型于明代,兴盛于清中,鼎盛于民初,辉煌于当下。“食在广州,厨出凤城”,而凤城就是顺德的别称,顺德美食经过千百年的传承改良,形成了独树一帜的艺术风格。2014年,联合国教科文组织授予顺德“世界美食之都”的称号,这是全世界第六个获此殊荣的城市。

2019年9月13日,华侨城迈出深圳,布局粤港澳大湾区的首个项目——佛山顺德华侨城·欢乐海岸PLUS(以下简称“欢乐海岸PLUS”)正式面世。作为国家文化和旅游融合发展示范项目、粤港澳大湾区最大城央文旅综合体、华侨城集团新一代文旅融合产品新标杆,欢乐海岸PLUS自开业以来就获得市场和业界的高度认可。

作为岭南文化发源地之一,顺德文化底蕴深厚,载誉颇丰,“粤剧粤曲发源地”“中国曲艺之乡”“南国丝都”“世界美食之都”……欢乐海岸PLUS自筹建开始就立足于挖掘和保护顺德文化,其中对顺德菜更是不遗余力地发掘历史,传播品牌。

溯源

顺德美食的前世今生

坐落在欢乐海岸PLUS的顺德美食文化博物馆是目前中国最大的粤菜博物馆,看似低调朴素却别有洞天。走进博物馆,映入眼帘的便是一幅画——一个小孩踮起脚尖,朝着一个巨大的碗里张望着,“馋”意扑面而来。这里是探索顺德这座“世界美食之都”的起点。

馆内常设展览“不可思议的顺德美食”,是以美食为线索,探寻美食与人和城市的关系,呈现和还原顺德美食背后的社会变迁、文化传承与时代精神。展览分为4个展区,包括“鸡有鸡味,鱼有鱼味”“识饮识食·人生积极”“做食,有得食”及“顺德滋味,世界知味”。

时至今日,顺德华侨城董事长、总经理冯晖依然对顺德美食文化博物馆的打造充满了骄傲。为顺德建造一座面向公众的美食博物馆是冯晖一直想做的事,他希望通过这样的方式为顺德菜“正本清源”,讲述顺德菜的由来和发展,通过发展环境的梳理,为顺德菜的发扬光大奠定历史基础。

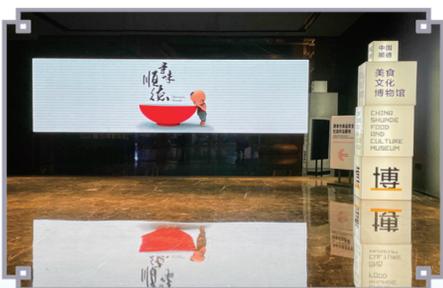
为此,他和他的策展团队做了大量细致的研究考证,展览中的《美味求真》成书于清朝光绪十三年(公元1887年),是迄今为止发现的最早的粤菜菜谱。作者“红杏主人”记录了清代广州及周边富有特色的184款粤菜做法,还记录了清代广东地区的饮食习惯,其中80多款粤菜做法目前已经失传。

食在广州,厨出凤城。为了给顺德建立一份较为系统的厨厨影像档案,策展团队以“做食,有得食”为主题,走访了

120多位分布于顺德、香港、澳门、北京等地的顺德菜大厨,并邀请其中约30位大厨分享了他们的美食故事和烹饪秘笈,留下了宝贵的影像资料。

顺德美食博物馆还打破传统博物馆空间的创意呈现,注重科技与文化相融合的体验感。展览的布置用了很多巧思,比如以水流、桑树、鱼群、蚕丝等元素组成的“桑基鱼塘”沉浸式体验空间,形象地展示了顺德自古以来就是“鱼米之乡”。清代以来缫丝业发达,是孕育顺德美食的物质环境。

又如巨大的装置作品《味道的起源》,是由数十位志愿者共同创作完成。墙面部分的900多个透明玻璃瓶中,是志愿者们取自顺德境内16条河道的河水,表明顺德地区水网密布,既提供了农业灌溉所需要的水源,又养育了活蹦乱跳的河鲜。空间中高低低分布的透明亚克力方盒中,储存着稻米、花生、豆子、甘蔗、水果等食材,象征着顺德肥沃的土地。正是在农业与渔业相互交融下,才形成了以“鱼、米、奶、禽、花”为核心的“顺德味道”。



汇聚

打造顺德美食“饕餮”天堂

11月22日,横跨3个周末的“世界美食之都”——2020顺德(顺控集团)美食文化周在欢乐海岸PLUS落下帷幕。今年美食文化周从以往的连续7天调整为9天,分别在11月6日—8日、11月13日—15日、11月20日—22日3个周末举行,每周都有来自不同镇街的餐饮名店与文创摊位展出,打造15年来时间最长的美食盛宴,共有28万顺德市民和游客参与了这场美食盛宴。

在顺德美食文化节举行的每个周末,在欢乐海岸PLUS顺峰街上,摆满了各式各样的顺德著名小吃,炸炸鸡、烧鸡、叉烧、陈村粉、鳗鱼风味蛋、鳗鱼瑶柱糯米鸡煎鱼饼、莲藕饼、炸牛奶、盐焗大闸蟹、凤凰奶、双皮奶……吸引了大批市民游客流连忘返,甚至到了晚上10点欢乐海岸依然人声鼎沸,热闹非凡。

冯晖说,将欢乐海岸PLUS商家汇聚的街道命名为顺峰街,是对顺德民俗文化的致敬,是要留住顺德的“乡愁”,在这里,狭小的街道上小吃店一间连着一间,让人们仿佛回到了过去那个热闹的顺德。

事实上,顺德美食文化周由来已久,迄今已经举办了15届。从去年开始活动就正式落户欢乐海岸PLUS,并将此连续举办3届。2019年顺德美食文化周7天就吸引50万人次入场。今年尽管受疫情影响,分别在11月的3个周末举行,并且参与市民大幅减少,但这丝毫不能撼动欢乐海岸PLUS办好活动的决心。



为了让市民游客每个周末来到欢乐海岸PLUS都有新鲜感,这里每个周末都安排了不同的顺德镇街餐饮名店登场。如第一周的镇街就是大良、龙江、勒流餐饮店参展,第二周则轮到容桂、北滘、陈村,最后一周更是伦教、杏坛、乐从、均安四个镇街一同参展,确保顺德十大镇街的招牌美食都能够吃个遍。今年顺德美食文化周至少有150个商家参展,加上欢乐海岸PLUS场内商户,为期9天的活动时间内有超200家餐饮商铺供游客选择。

作为展示顺德文化的重要窗口,截至目前,欢乐海岸PLUS已汇聚超70家美食店铺,猪肉煲私房菜、欢姐伦教糕、亚洲第一煲、仁信老铺、喜万年、顺酒坊、凤城好记等上榜“寻味顺德”的品牌商家已进驻融汇了岭南建筑特色的曲水湾商业街区,结合顺德双皮奶、广绣、咏春等岭南传统与公众互动,构成一幅生动的顺德版“清明上河图”。欢乐海岸PLUS已经成为“吃货”们一站式“寻味顺德”的天堂。

扬名

拓宽合作树立顺德美食权威

2019年6月,顺德作为“世界美食之都”受邀参加在意大利法布里亚诺举行的联合国教科文组织创意城市网络第13届年会。年会上,顺德重磅推出国际美食文化交流中心项目,并和22个“世界美食之都”城市签署合作备忘录,共同打造全球美食文化“集大成”窗口,力促世界美食文化互动、交流。

据了解,早在2017年顺德就联合顺德华侨城集团策划筹建国际美食文化交流中心项目。项目落户欢乐海岸PLUS,面积3700平方米,包括顺德美食博物馆、世界美食之都综合展厅、临时展厅、多功能学术报告厅、互动厨房展示厅、户外文化庭院、西餐厅等。该中心的功能在于邀请创意网络成员城市,举办文化沙龙、国际论坛、烹饪比赛、文化展览、室外美食节等丰富活动,成为全球一个展示国际美食文化、促进美食交流合作的重要平台。

2019年11月1日,在顺德美食文化周开幕之际,顺德世界美食之都·国际美食文化交流中心正式启幕,受邀前来的全球19个“世界美食之都”的城市代表们共同见证了这个重要时刻。

冯晖表示,互利才能共赢,共赢才能走得更远。他认为,国际美食交流中心平台的建立促进了“世界美食之都”城市一起进步,擦亮了“顺德美食”的金字招牌,推动了顺德城市形象和综合价值进一步提升。



今年受疫情影响,国际交流受阻,但中国是世界上拥有“世界美食之都”城市最多的国家,成都、顺德、澳门、扬州四个“世界美食之都”齐聚2020顺德美食文化周活动,展开厨房同秀厨艺,让观众大饱眼福,也展示了在疫情防控常态化形势下,美食治愈人心的强大力量,开拓了中国“世界美食之都”合作的平台。

除了开拓交流平台,世界美食交流中心的另外一个重要使命,就是要树立顺德美食的权威性。今年11月21日,一场从顺德出发,面向粤港澳大湾区、全国乃至全球的粤菜寻味之旅正式启程。由国际美食文化交流中心发起,顺德华侨城联合南方都市报共同孵化的“粤星赏”品牌正式启动,面向全球推荐星级粤菜,打造粤菜界的“米其林”。今后,“粤星赏”每年除了评选出粤菜推荐指南,还将每年发布一本粤菜智库白皮书,为行业发声,树立顺德美食的权威性。

2019年11月,依托国际美食文化交流中心,顺德华侨城与南方都市报携手启动的“粤菜三星评选”活动,也正式拉开了粤菜寻味之旅。经过过去一年的调研和筹备,该活动于2020年全面升级为“国际美食文化交流中心粤菜推荐榜单”——“粤星赏”品牌。

据了解,“粤星赏”品牌将联合粤港澳饮食名人、顺德星级厨、粤菜学府等制订评选标准,计划通过5年的培育、造势、升级、辐射,从顺德出发,面向全球寻找星级粤菜,打造粤菜界的“米其林”。

冯晖表示,希望“粤星赏”不仅仅是对粤菜的极致追求,而是在发掘这些美食的过程中,明白它因何而来,知晓其中的在地文化渊源。在顺德,这便是顺德独特的地域文化,一样相同的食材在顺德就采用了这座城市独有的烹饪技艺,而带来“寻味顺德”的经典流传。顺德华侨城也一直在致力于探索与焕新粤菜文化,经历了7年时间的努力,也希望“粤星赏”平台能够有力推进粤菜自成体系,真正走向全国乃至全世界。

接下来,“粤星赏”评选将首次面向顺德粤菜餐厅启动探店。届时,将组建专家评委团和吃货代表团,以随机抽签方式进行秘密探店,并对照评选标准打分,最终按照评分高低评选出最优秀的15家餐厅。2021年4月,国际美食文化交流中心推荐——“粤星赏”粤菜评选榜单将正式发布,对探店评分最优秀的15家餐厅授予“粤星赏(等级)美食”称号。按照“粤星赏”品牌发展规划,之后每年将聘任一位“粤星赏”榜单发起人,组织一批饮食领域专家评委团,推出一份“粤星赏”粤菜评选榜单、一份粤菜美食主题智库报告、一本“粤星赏”榜单寻味指南、一系列“粤星赏”榜单寻味大片。

跨界

探索“顺德美食”多元化发展方向

2020年10月30日中国第一个美食主题的设计师节——FUTURE FOOD 顺德华侨城国际食物设计节在欢乐海岸PLUS开幕,一场美食、艺术、设计的跨界盛宴就此展开,近百位艺术家、设计师代表、知名餐饮品牌和海内外重要嘉宾集中亮相。

食物一旦有了设计的加持,它就不再是普普通通的食物,而是一件件艺术装置。在业界极具创新、引领标签的食物设计节过去只在西班牙、意大利等国家举办过,此次是首度在中国举办。本次设计节以“未来食物 Future Food”为主题,用设计对食物进行探索和社会创新,倡导更科学健康的饮食文化,促进可持续发展的生态体系的发展,通过艺术引领,设计驱动,跨界融合,将推动顺德乃至中国的食物设计发展。

有别于传统的设计展览活动,本次国际食物设计系列系列活动均坐落在顺德华侨城欢乐海岸PLUS内进行,为顺德这个“世界美食之都”带来全新的未来设计元素和大胆的当代艺术思维。设计节内容包括高峰论坛、展览、活动三大板块。全球前沿的食物设计创新趋势分享

会,有来自中国、意大利、西班牙、韩国等世界各地食物设计专家参与分享,还举办了未来食物艺术装置展,寻味顺德餐饮发展圆桌分享会和星厨VIP之夜。活动期间,通过线上直播、新媒体渠道等方式辐射百万专业人群和大众。

今年9月,首届顺德双年展在欢乐海岸PLUS的翼美当代艺术馆拉开序幕,出自全国80多位著名艺术家的超100件艺术作品将分六大板块陆续绽放,展期持续近4个月。双年展(Biennial)是国际当代视觉艺术最高级别的展示活动,是推出世界各国新艺术成就的重要窗口,是一座城市彰显其现代化、国际化综合实力的“新封面”。

此次顺德双年展既有在顺德华侨城投资运营的博物馆、美术馆之中的艺术呈现;亦有在国家级湿地公园顺峰山下的公共艺术;还有在欢乐海岸商业广场中的新型展览模式,将通过传统文化、城市共识去引导本地居民和外地游客寻找、探索、再发现顺德这座城市的魅力。

作为首届顺德双年展的重要组成部分,顺德华侨城国际食物设计节的主题艺术展览——《食物与艺术》展览邀请国内外艺术家、雕塑家、插画师、建筑师专题创作,以食物为主题的艺术装置分布在华侨城欢乐海岸PLUS里,希望通过设计师、艺术家的眼睛,能够探索和挖掘顺德美食的创意之美,能有更丰富的视觉、听觉的表达,用创意突破传统想象,用当代艺术表现美食的更深层次。

《粤港澳大湾区发展规划纲要》明确提出,支持香港、澳门、广州、佛山(顺德)弘扬特色饮食文化,共建世界美食之都。华侨城自落地顺德以来,扎根本土文化,推进“粤菜师傅工程”,到创建“寻味顺德小镇”。从打造第一个顺德美食博物馆,到汇聚顺德美食百年老店,倾力举办美食文化周,再到打造“粤星赏”——全球粤菜赏味指南,一直致力于擦亮“世界美食之都”的招牌,积极推动粤菜粤厨走出顺德,走向世界。

在加快构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局之下,美食对于促进国内消费有着重要的作用。积极推广顺德美食文化,促进国内的消费,打造永不落幕的美食胜地,是欢乐海岸PLUS肩负的责任。

欢乐海岸PLUS作为广东省“十三五”旅游业发展重点规划项目,开创性地将商业街、主题公园、文化体验以及生态湿地融为一体。12月24日,顺德欢乐海岸PLUS“PLAZA欢乐海岸购物中心”面世。以“艺生活之美”为核心,为粤港澳大湾区带来了一座集购物、艺术、活动打卡等多维度体验PLUS的文旅新地标,至此,欢乐海岸PLUS全业态、全客群、全客群创新文旅业态全面形成,为顺德建设粤港澳大湾区文化名城、实现文化领域高质量发展注入强劲动力。

(陈熠璐)