



城有味 大有为

大同，斩获“国际美食之都”桂冠

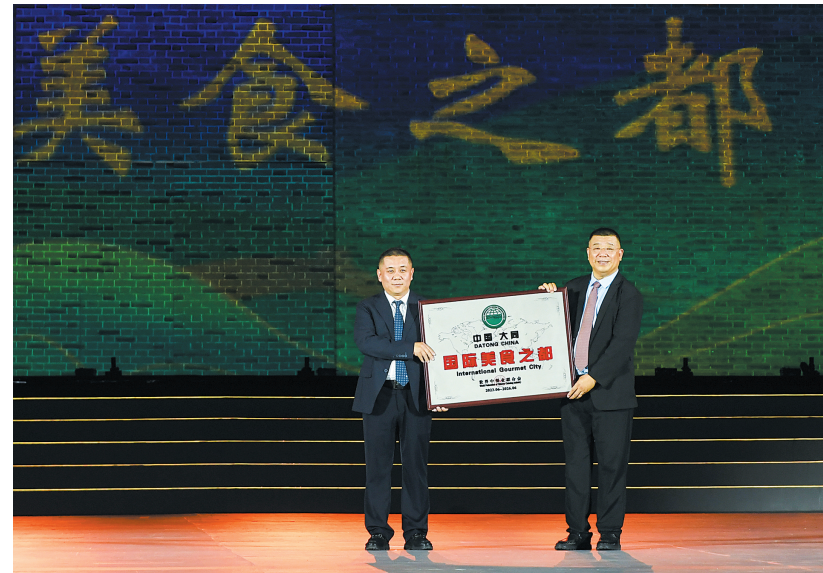
2023年6月27日，在山西省第九次旅游发展大会上，世界中餐业联合会授予大同“国际美食之都”的荣誉称号，大同成功跻身全国4座“国际美食之都”行列。大同，这座享誉中外的文化古都，又添“舌尖上的殊荣”；大同，这座口口相传、有口皆碑的美食之城，终于拥有“国际”头衔的认证。本版稿件将全方位展示大同获得“国际美食之都”的意义、专家的建议，以及“国际美食之都”对大同经济发展的巨大拉动作用等。

这是一座充满厚重历史韵味的古都，这更是一座萦绕着诱人色香味的城市。正如1500多年前《诗经》所赞誉的“书满天下，味美中华”一样，今日大同斩获“国际美食之都”桂冠可谓实至名归。

近年来，市委、市政府坚持把美食产业作为促进文旅深度融合和经济高质量发展的重要支撑，全力打造“国际美食之都”和“中国北方预制菜之都”。2018年9月28日，我市召开“2018中国（大同）美食大会”，正式提出打造大同“美食之都”品牌，推动大同旅游相关产业融合发展之创意。2021年10月22日，在“2021第二届世界（大同）面食产业发展峰会”上，山西省烹饪餐饮饭店行业协会授予大同“山西美食之都”荣誉称号，大同美食从民间口碑相传的“口碑”，终于获得省级行业组织的“奖杯”。然而，这仅仅是拉开了大同美食一路向前的序幕。

实际上，凡走进大同的游客不难发现，大同美食兼具宫廷王府的华贵、游牧民族的粗犷、农耕文明的精细，形成了“酸而不尖、辣而香柔、咸而甘鲜、甜而不腻”的大同口味，体现了“以人为本、顺应自然、崇尚和谐”的文化内涵，再加上本地餐饮市场长盛不衰，餐饮企业坚持守正创新，彰显了开放包容、崇实尚新的大同精神；再者，一座人口300余万的城市，就有餐饮企业6400余家，从业人员突破19万，这让大同创建国内外知名的“美食之都”，有了历史积淀和现实基础。“大同美食”也不仅仅成为拿得出、叫得响、过得硬的一张靓丽城市名片，更成为地方经济发展的一支重要力量。

“让城市与美食结缘”，是促进文旅融合发展的爆点。2023年6月27日，在山西省第九次旅游发展大会上，世界中餐业联合会授予大同“国际美食之都”的荣誉称号，大同在历史文化名城的耀眼光环之下，再次戴上了“国际美食之都”的桂冠。“民以食为天”，不管走到哪里、游到哪里，吃得可口是头等大事，“国际美食之都”大同，必将让更多到大同“吃一餐、住一宿、购一次、养几日”的游客，流连于唇齿之美味，忘返于古都之胜景，同时更为大同文旅产业高质量发展蓄势赋能。



打造城市美食品牌 丰富城市餐饮业态

做大做强大同特色美食产业

世界中餐业联合会副会长武力：当下，促消费惠民生成成为每一个城市的重要工作，餐饮产业作为重要的消费产业和民生产业，将围绕人民美好生活的需要，立足新发展阶段，积极贯彻“创新、协调、绿色、共享、开放”的新发展理念，以高质量的产业发展融入“十四五”新发展格局。大同市作为历史文化名城和中国九大古都之一，地处中原农耕文明和北方游牧文明交汇融合

的前沿地带，饮食文化特色鲜明。大同美食优势独特，汲取全国各大菜系之精华，品种丰富，独具特色，餐饮品牌众多，厨师人才济济。相信在大同市委、市政府的领导下，在各方和社会各界的共同努力下，我们充分挖掘和利用地域文化、历史文化，提升中华美食文化的国际传播能力和影响力，让世界更好地了解大同，让大同成为国际美食文化的闪亮名片。

用美食助力千年古都新发展

市商务局局长秦尚松：大同美食的发展体现在五个层面，美食文化大有内涵、美食特色传承有序、美食行业大有成就、美食产业大有能量、美食之都大有作为。大同美食产业的未来在于，不断完善大同餐饮产业链条，满足

人民群众日益高涨的对高品质生活的追求，进一步强化产业顶层设计，加大大同美食品牌培育，提升大同美食文化内涵，大力支持地方特色小吃发展，大力发展绿色餐饮，加快大同美食“走出去”步伐。

建美食街区 打造区域美食打卡地

包头君美盛商业经营管理有限公司总经理马晓勇：夜间经济已成为城市商业的重要组成部分，是彰显城市特色与活力的有效载体，发展夜间经济不仅能满足人民日益增长的美好生活需要，还能扩大内需、繁荣市场、创造就业，多元化展现地方特色文化。

大同拥有与众不同的特色街区，大同美食可以依托现有特色街区走出一条与众不同的产业发展之路，同时探索打造一条成功的美食特色街区需要具备的条件和达成的目标，并通过实践案例在不断探索中形成发展美食产业的成功经验。

创建餐饮新消费场景 满足食客需求

郑州市餐饮与饭店行业协会秘书长刘斌：“打造餐饮新消费场景，满足食客新消费需求”是餐饮业发展的重要途径之一。大同餐饮企业应该通过对餐饮业食客行为分析，寻找消费场景营造对消费需求提升的作用；而且，餐饮消费是以人群

聚集性、场景特有性为主，消费场景要具备娱乐性、互动性和沉浸式体验，消费场景要有“烟火气”。通过对已打造新消费场景的案例来看，大同美食能够让大同成为一个有浓烟火气的地方，因此大同也会因美食成为一座活力四射的城市。

美食激发新生活

抖音生活服务餐饮行业晋冀蒙服务商客户总监侯钰：结合“2023抖音生活服务餐饮经营通案”，从以内容为连接记录美好生活瞬间，以需求为起点激发生活体验新探索，以产品为支撑推动业务规模新突破，以生态为核心助力合

作伙伴新成长，以生意为场景，共建餐饮经营新阵地五个方面来看，大同美食完全具备激发新生活、助力好生意的能力，再加上抖音生活服务的用户场景和餐饮生态体系的内容将会产生事半功倍的效果。

美食创新 产品质量先行

中法食育文化交流大使、美食达人安闹闹：以“国际美食在中国餐饮消费市场中的创新”为主题来说，大同美食与国际美食案例具有相似的特征，即“民以食为天”的内涵，大同餐饮企业更多地以商业创新、美食创新为主要内

容，更加重视美食文化中创新力的重要性。他认为，美食=好产品+好手艺，大同美食打造品牌的前提，就是要有优质的产品，要思考并建立更高的标准，同时弘扬匠人文化，让美食更具有传承的生命力。

“国际美食之都” 赋能大同美食产业



作为国家首批24个历史文化名城、中国九大古都之一、四大博物馆城之一、四大“国际美食之都”之一，大同悠久灿烂的地域文化、极其独特的地理位置、干燥凉爽的气候条件、商旅兴盛的边贸特质，造就了大同兼容并蓄、丰富多彩、特色鲜明的饮食文化，而“国际美食之都”这一桂冠的重重加持，无疑将为大同餐饮业的高质量

发展插上腾飞的翅膀。

餐饮业是服务业的重要组成部分，餐饮行业的发展还能够带动农业等产业的发展，从而推动城市经济的全面发展。2021年至2023年一季度，大同市餐饮业营业额实现153.46亿元，占社会消费品零售总额的9.1%。2023年1-5月，全市限额以上餐饮业营业额完成10.37亿元，同比增长17.0%，特别是5月当月，餐饮业收入同比增长46.1%、增速全省第一，促进消费、拉动内需，推动经济增长的作用非常明显。与此同时，大同市餐饮行业创造了大量就业机会，全市餐饮企业6400余家，从业人员达19.2万人，上下游产业链从业人员达30万人，是我市就业的重要渠道。餐饮行业健康发展是一座城市一、二、三产业融合发展的最佳体现。大同直播预制菜销往全国，促销员一边现场烹饪一边直播，吸引了全国顾客；冷链物流推进美食进万家，中央厨房、冷链运输、冷链保鲜，有效提速了出餐和降低成本，让省内外

群众既享受了美味，又省去了制作的烦恼。

获颁“国际美食之都”荣誉称号后，我市美食产业将为城市发展注入更多新鲜元素。大同将以美食消费为龙头，以美食文化为灵魂，以美食科技为支撑，以美食产业为体系，形成具有大同独特创新模式的美食全产业链整合体系，增强城市的知名度和美誉度，叫响“刀削面、百花烧麦、浑源凉粉”等地方特色，为城市经济发展带来更多方向。



“国际美食之都”——

为大同美食打造更美好愿景

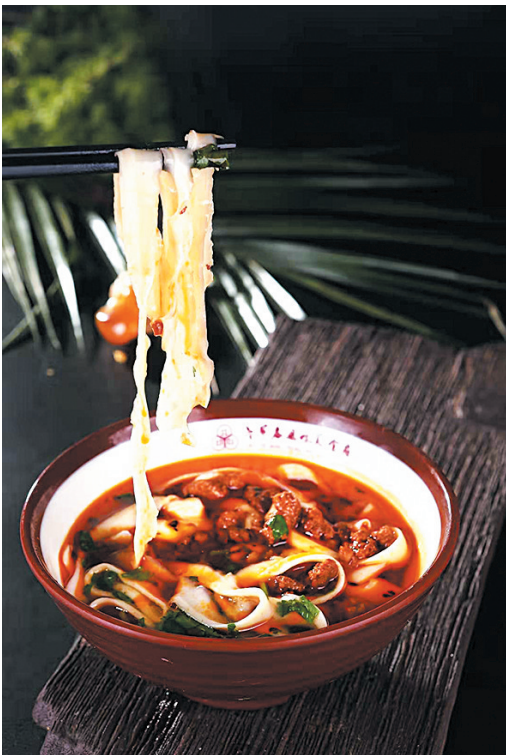
近年来，市委、市政府全力打造“国际美食之都”和“中国北方预制菜之都”，强力推动“大同好粮”向“大同美食”转变，“大同美食”已成为拿得出、叫得响、过得硬的城市名片。

下一步，我市将强化产业顶层设计，结合“十四五”规划，加快制定出台促进大同美食产业发展的实施意见、建设国际美食之都行动计划

划及全市重点美食企业专项培育计划，为大同美食产业高质量发展把好方向，力争打造成百亿级产业；加大美食品牌培育，着力培育一批地方特色突出、文化内涵丰富、社会影响力大的知名品牌餐饮企业，持续提升特色美食商业街区品质。同时，鼓励企业注册和使用自主商标，创建“大同老字号”“三晋老字号”“中华老字号”等服务品牌，大力实施名店、名菜、名师“三名”工程；提升大同美食文化内涵，充分挖掘大同美食历史文化渊源，加快大同美食与传统文化、民俗文化、饮食文化的融合，以故事传播美食文化，以美食文化增加食趣；大力支持地方特色小吃发展，在资金、政策上大力支持具有地方特色的小吃发展，把小吃业产业化、规模化、标准化，支持申报地理标志证明商标和知识产权认证，把大同的小吃产业做大做强做活、做出品牌；大力发展绿色餐饮，倡导生态、绿色、环保、健康饮食，支持大型餐饮企业建设绿色有机种植基地或养殖基

地，提高食材绿色、有机比例，同时，引导支持餐饮企业建设、改造食品加工车间、流水生产线和中央厨房工程，推动餐饮加工产业化和产品生产标准化；加快大同美食“走出去”步伐，支持餐饮企业和美食名品到市外、省外、境外开设连锁网点，鼓励品牌餐饮企业在国内跨区域发展，特别是在省外火车站（高铁）站、海空港、城市广场、5A级景区、高速服务区等人员密集公共场所，展示大同特色美食，支持大同餐饮美食大师参加国际名厨、服务大师评选认定工作，鼓励餐饮企业通过行业展览、论坛对话、技能比赛、美食展示等多种形式，提升大同美食的影响力。

未来，大同将依托获颁“国际美食之都”的契机完善餐饮产业链条，满足群众高品质生活需求，培育壮大大同十大名菜、十大名吃，兼容并包全国八大菜系，在为大同美食打造更美好愿景的同时，为全面升级大同文旅产业贡献“美味”的力量。



本版文字/吴华 张世敬 本版摄影/张燕伟 于宏