

“民以食为天”，近年来，美食旅游悄然兴起，并成为影响旅游业发展的重要因素。美食旅游的本质在于探索和体验不同地域的风味特色和文化内涵。《2024中国美食旅游发展报告》显示，93.1%的受访游客认为体验美食是他们前往外地旅游的主要因素。

美食体验重要度升级 旅游城市上演寻味记

年轻游客热衷打卡美食市集 爆款“网红”美食转型“长红”

如今，越来越多的游客为了追求美食去旅游，通过美食感受当地特有的生活气息和人文魅力。刚刚过去的国庆假期里，各地特色美食受到游客喜爱。美团统计显示，20~30岁的消费者旅行时更喜欢打卡美食市集。

从淄博烧烤到天水麻辣烫，美食已成为地方旅游竞争力的关键要素，也是游客与当地文化连接的重要桥梁。一些美食爆款，通过抓住年轻群体、用活互联网、练好运营力，实现了从“网红”到“长红”的转变。

重庆作为知名的美食之都，今年推出了“渝味360碗”，全方位展示了重庆美食的多样性和魅力。其中，重庆火锅、重庆小面等43道菜入选“渝味360碗”头碗菜，梁平张鸭子、大足邮亭鲫鱼等360道菜入选“渝味360碗”，堪称巴渝版现代“满汉全席”。美团数据显示，国庆长假期间，火锅排名重庆餐饮热搜关键词首位，相比去年同期增长183倍。“渝味360碗”特色菜大受追捧，新潮吃法频频出圈、美食集市更是层出不穷。

国庆假期正值东海开渔，去浙江省的舟山、宁波、台州和温州等地来一场“海鲜味蕾游”成为潮流。游客在这些地方品尝到了新鲜的海鲜美食，感受了当地的海滨风情，带动了当地的海鲜旅游和渔业经济。大众点评数据显示，“渔村”“海岛”“海鲜”等近期环比搜索量增长近20%。

中国旅游研究院前三季度的数据显示，旅游总花费和餐饮消费达历史新高。许多游客因为美食选择去某个城市。西安、成都、贵阳、南京、苏州、大同、顺德、长沙、汕头、福州以美食吸引众多游客到访，并成为人们认同的知名美食旅游城市。游客们在品尝美食的同时，也游览了当地的风景名胜，体验了当地的文化生活，为当地旅游业的发展做出了重要贡献。

融入当地生活丰富旅游体验 “美食+”催生新业态

随着需求升级和供给丰富，游客不再满足于

只在酒店、餐厅品尝特色美食，而希望通过品尝美食融入当地生活，感受当地的历史文化和民俗风情，进而丰富自己的旅游体验。他们愿意花费更多的时间、精力，了解美食背后的食材来源、制作工艺、传承故事以及与之相关的节日庆典、生活习惯等。

也因此，“美食+”催生出多样化的热门业态。美食节、美食博物馆、美食街、美食民俗村等成为美食旅游的重要内容。

国庆期间，北京、上海、长沙、成都等城市均举办了丰富多彩的美食节活动。北京市大兴区的“乐享生活 寻味大兴”首届美食嘉年华，不仅有众多美食展示，还发布了2024年大兴美食地图；长沙黑麋峰国家森林公园举行的金秋旅游节暨乡村美食节上，各式乡村特色美食如铜鹅、烤全羊、东坡肉等轮番登场；2024成都国际美食嘉年华汇聚了耗子洞樟茶鸭、陈麻婆豆腐、赖汤圆等成都特色美食。这些美食节活动不仅展示了地方特色美食，还融入了文化、旅游、娱乐等元素，为游客提供了丰富的旅游体验。

美食博物馆则通过展示当地美食的历史、文化、制作过程等，让游客在了解美食的同时，也深入了解了当地的文化和生活方式。近年来，美食博物馆也成为年轻游客寻味之旅中的重要一站。

华辉肠粉博物馆（永庆坊店）里保留各种老式制作工具，还原旧时肠粉店复古场景；深井烧鹅博物馆（长洲岛店）里可了解传承700余年的烧鹅技艺和发展变革；在顺德美食博物馆，游客通过游戏的方式了解顺德美食的起源和文化；广式糕饼文化博物馆，全方位体验岭南饮食文化，了解岭南糕饼食材工艺……单单一个广州市，就藏着大大小小十几家美食博物馆。

川菜、川酒、川茶……成都川菜博物馆于2024年8月被认定为国家二级博物馆。这里是成都的一张旅游名片，是一座可以吃的博物馆，是世界以菜系文化为陈列内容的主题博物馆。博物馆内分典藏馆、互动演示馆、品茗休闲馆、灶王祠、川菜原料展示区、川菜原料加工工具展示区等。

甘肃省博物馆不仅在文物展示上独具匠心，其文创产品也融入了美食元素。该馆推出了毛绒“麻辣烫”菜品等文创产品，不仅富有创意，还结合了

甘肃天水麻辣烫的地方特色，深受年轻人喜爱。

集合当地特色美食 城市美食街升级改造

美食民俗村是一种将美食与民俗文化相结合的旅游形式。游客可以在这里品尝到地道的农家菜、特色小吃等，同时参与当地的民俗活动，如制作传统食品、观看民俗表演等。

吃烟熏烤制三小时的肉排、品山间野果、喝云南小粒咖啡，可以看着水里的鸭子发呆，也可以坐在河里泡脚……云南省推出的“高黎贡荒野厨房”项目位于腾冲市中坪村，通过就地利用村寨的生态空间、生产空间和生活空间，以稻田、小溪、树林、家禽等乡愁元素，创意营造了自由生长在天地间、稻田中、溪流畔、森林下，充满松弛感、轻松氛围的用餐空间，唤醒并满足了人们对诗意乡村、栖居乡村、理想生活的无限遐想和向往。

全国各地还有许多美食民俗村，如威海市的丽都民俗村、西安的马嵬驿民俗文化村等，这些地方通过挖掘当地的美食文化和民俗风情，打造了一系列具有地方特色的美食旅游产品。

2024年，城市美食街也在提升环境、丰富业态、增强互动体验等方式，改善游客体验。“来科巷扫街，从街头吃到街尾”——南京的科巷在社交平台上收获了高热度：表皮酥脆的金春锅贴冒着锅气，馅料很足的梅花糕软软糯糯，被电视台推荐的叶新鸭血粉丝汤广受好评。昆明本地人推荐的小吃街董家湾成了游客必打卡处：老字号越南小卷粉可以一次性选择三种口味拼盘；边境小食堂的半自助手抓饭菜品丰富；昆明特色甜品小吃如调糕藕粉、鲜奶米布、豆面汤圆在“一品田”这一家店都能吃到，按照攻略探访的网友纷纷表示“诚不欺我”。

此外，还有一些省市地区通过举办烹饪比赛、推出美食地图、开展美食文化讲座等方式来推广当地的美食文化，进一步带动旅游发展。随着“美食+”新业态的不断发展，未来将有更多具有创意和吸引力的美食活动在全国各地上演。

（陈斯）

提前3个月预订 北京年夜饭市场“升温”

本报讯 王萍 在度过了2024年国庆长假后，2025年年夜饭市场的热度开始“升温”。10月14日，从北京多家老字号、知名餐饮企业了解到，多家餐饮门店都已接到了年夜饭订单。多家餐饮企业负责人预测，从目前的预订情况来看，2025年的年夜饭市场或将迎来比较亮眼的“成绩单”。

全聚德集团相关负责人表示在接受媒体采访时表示，10月8日，全聚德集团旗下老字号丰泽园珠市口店正式开启2025年年夜饭及春节假期的用餐预订，这也是店里多年来的一项“传统”。“每年都是还没开门，就有很多消费者在门口排队等待。”今年，丰泽园店2025年第一桌年夜饭被一位“忠粉”预订。“这位顾客每年都在丰泽园珠市口店吃年夜饭，而且几乎每年都是半夜来排队，第一个预订20人的大包间。”截至目前，丰泽园珠市口店的年夜饭及春节期间的预订已有144桌，其中年夜饭65桌，初一至初七假期用餐79桌。除夕当天的包间已经全部预订完毕。

北京萃华楼餐饮集团总经理王培欣表示，今年中秋节，萃华楼就接到了第一单年夜饭订单，国庆期间接到订单近20单。“到目前为止，年夜饭的预订已经接近总量的70%。”便宜坊集团相关负责人统计，便宜坊烤鸭店哈德门店、玉蜓桥店及广渠门店等多家门店在国庆节期间便开始收到顾客预订年夜饭的订单。“便宜坊玉蜓桥店唯一的16人包间每年都是预订热门，哈德门店目前也已经接到数单年夜饭订单。按照往年的情况，预计12月全部包间将被订满。”

鼓楼马凯餐厅最早的2025年年夜饭订单来自于2024年的除夕夜。相关负责人表示，有很多客人都是在吃过除夕团圆饭之后，直接下单预订来年的年夜饭。截至目前，鼓楼马凯餐厅2025年除夕当天的午市大包间已经基本预订完毕。马凯餐厅的精致体验店“马凯·1953”门店经理陶然表示，有的顾客国庆期间来吃家宴，同时预订了春节年夜饭的包间。同春园相关负责人统计，目前除夕晚餐时段包间已经全部订满。

西贝餐饮集团相关负责人表示，西贝六里桥店目前已接到了不少消费者咨询、预订年夜饭的电话。“到目前为止，除夕夜当天的订单已经有15桌。”按照往年的情况，随着春节的临近，咨询的数量和预订订单将持续增加。

此外，据了解，每年春节前夕，锦芳小吃都会推出手工生肖面花。相关负责人表示，从2017年开始，锦芳每年都会上线限量手工制作的生肖面花。“面花的题材是新一年的生肖，还有寓意吉祥的形象。现在，锦芳的面花礼盒已经开始造型设计和选材工作。因为是纯手工，所以只能限量。去年每天制作200个已经达到极限，但是依旧供不应求。”

