

寻找自己的那碗“馄饨”



电影《菜肉馄饨》连日热映,围绕上海日常美食的文旅营销正如火如荼。食物作为一座城市最鲜活的文化符号之一,以其为核心的文旅融合无须追求宏大的项目,往往于一碗面、一道汤、一块饼中,串联起一地风华,令更多游客深度体验,萦绕心间。不少地方已找到了属于自己的那碗“馄饨”。



一碗面、一道汤,串联起一地风华。

本报记者 彭德倩

日常美食,是全球城市最平实的味觉密码。当它们从小家厨房走向街头摊档,从个体记忆升华为地方文旅符号,便形成一种可体验的文化载体。

博洛尼亚 意大利小馄饨之旅

意大利博洛尼亚的“tortellini”(意大利小馄饨),是这座“美食之都”的味觉图腾。这种拇指大小的面食,内馅以帕尔马火腿、佩科里诺奶酪与鼠尾草调和,煮熟后淋上松露酱或浓缩肉汤,被当地人称为“用面做的珠宝”。tortellini 的历史可追溯至 14 世纪。传说其诞生与中世纪博洛尼亚的贵族宴饮有关——厨师为模仿贵妇腰带的褶皱,将面皮捏成小巧的环形,内藏珍馐。尽管这故事难辨真假,但它确实让 tortellini 从家常小食变成了文化符号。2016 年,博洛尼亚传统手工 tortellini 制作工艺被列入意大利国家非物质文化遗产名录,保护范围涵盖原料选择(必须用本地小麦粉)、手工控制手法(每颗需 18 道折叠)及家族传承体系。

如何让非遗“活”在游客体验里?博洛尼亚的做法是“把厨房变成课堂”。市政厅联合老字号餐饮协会推出“tortellini 手作之旅”:游客在百年家庭厨房中,跟着非遗传承人学习揉面、调馅、捏褶,完成后还能现场煮食。这类体验项目每年吸引超 3 万人次参与,其中 70% 是外国游客,人均消费达 80 欧元(含食材与讲解)。一盘意大利小馄饨,还有专属寻

新视野

给老味道找新讲法

上航旅游研究院院长 陈元夫

日常美食融入文旅推广,关键在于食物多独特,而在于是否构建了“参与感”与“情感共鸣”。文旅产业深度发展的今天,游客不再满足于“拍照打卡”,而是渴望“成为故事的一部分”——揉一次面、听一段传说、和当地人聊聊天。当食物变成媒介,城市文旅便完成了从“卖景点”到“卖体验”的升级。这种真实感,最终会沉淀为人与城市之间的牵绊。

体验当“本帮点心师”

在上海,城市肌理中的“烟火气”从未远离,美食也有自己独特的底气,可将其更系统地编织进文旅叙事的经纬,给老味道找新讲法。

上海的饮食类非遗不算少——南翔小笼包制作技艺、大壶春生煎馒头制作技艺等,都被列入市级甚至国家级非遗名录。但长期以来,这些技艺多停留在“博物馆展示”或“老字号售卖”阶段,是否可以让它们成为游客可“动手参与”的生活技艺?例如,打造“本帮点心师”体验工坊。以多家老字号为基点,联合文旅部门开设“非遗手作课堂”。游客可在百年老店的后厨,跟着非遗传承人学揉面、擀皮、调馅。比如包一枚南翔小笼,需经历“轻轻提,慢慢移,先开窗,后喝汤”的 18 道手法;做一块葱油饼,得掌握“三翻四烙”的火候诀窍。完成后,不仅能现场品尝自己的作品,还能获得“非遗手作证书”。

若能整合成“上海非遗美食体验地图”,标注各工坊的特色与预约方式,或能成为吸引年轻游客的差异化卖点。对许多海外游客来说,上海也是他们认识中国的“窗口”之一,这张“美食地图”除了上海本帮美食,还应尽显在沪的全国各流派风味美食。

“故事盒子”激活记忆

可用“故事盒子”激活历史记忆。每一种上海小吃背后都有故事:生煎馒头源于清代上海的“煎饼摊”,葱油饼的香气曾飘满石库门的弄堂。这些故事不该只躺在非遗申报文本里,而应变成可触

摸的体验。可以让居民成为文旅叙事的主角,亲身讲述藏在弄堂里的“美食故事”。让节庆成为“味道的容器”,以节庆的仪式感放大食物的文化价值。上海从不缺节庆:豫园灯会、上海旅游节、枫泾黄桃节……但美食往往只是“配套项目”,缺乏独立的主题策划。若能将“上海小吃”打造成节庆 IP,或许能让游客从“看灯”“逛街”变成“为了一口味道而来”。上海的四季分明,可对应不同的饮食记忆。比如“秋蟹节”可联动崇明蟹田、浦东海鲜市场、老字号蟹粉馆,设计“从蟹塘到餐桌”的体验:游客上午在蟹田捕蟹,下午跟厨师学拆蟹粉,晚上在黄浦江畔的餐厅品尝自己包的蟹粉小笼。这种“全链路参与”比单纯的“吃螃蟹”更有记忆点。

里斯本 百年蛋挞的坚守

去里斯本,不可不尝一口贝伦蛋挞店那酥到掉渣的葡式蛋挞。这种诞生于修道院的甜点,经过近两个世纪的传承,不仅成为葡萄牙的国民美食,更通

本的核心旅游景点,两者天然形成了“景点+美食”的打卡组合。每天,来自全球的游客在参观完修道院后,都会循着香气来到贝伦蛋挞店,只为品尝这一口传承百年的甜蜜。店铺的运营始终坚守传统。蓝白瓷砖装饰的墙面,复古的桌椅陈设,阳光透过彩色玻璃在蛋挞上投下斑驳光影……店内的一切营造出浓郁的历史氛围。蛋挞的制作坚持手工艺,酥皮层层叠叠,内馅浓郁醇厚,带有恰到好处的焦糖斑点,撒上肉桂粉后香气愈发绵长。本地人的食用习惯也被完整保留,服务员会提醒游客搭配一杯葡萄牙黑咖啡解腻,“蛋挞+咖啡”的经典组合,成为体验本地生活的重要方式。为了更好地服务游客,店铺在细节上不断优化。营业时间从早上 8 点持续到晚上 11 点,远超周边景点的开放时间,方便不同时段的游客前来品尝。店铺分为堂食区和外带区,外带通道排队更快,满足赶时间的游客需求,而堂食区则让游客有足够的时间感受老店的氛围。这种兼顾效率与体验的设计,让这家百年老店每天都排起长队,却依然能保持良好的游客口碑。里斯本对贝伦蛋挞的文旅推广,没有过多花哨的营销手段,而是以品质为核心,通过“景点联动+传统坚守+细节优化”的方式,让蛋挞自然成为旅游必体验项目。无数游客因为这一口甜蜜,对这座城市留下了温暖而幸福的记忆。

慕尼黑 啤酒节里的“面团专区”

德国巴伐利亚美食“Maultaschen”(直译为“拳头大小的面团”),有个有趣的俗称——“修道士的肚子”。传说 17 世纪修道士为躲避斋戒期吃肉,将碎肉藏在面皮里煮成大馄饨,后来这道“作弊美食”成了巴伐利亚人的心头好。如今,Maultaschen 不仅是家庭聚餐的主角,更成了慕尼黑文旅融合的“黏合剂”。Maultaschen 带着巴伐利亚的粗犷感:边长约 10 厘米的正方形面皮,包入猪肉、菠菜、洋葱混合的馅料,煮熟后可煎、可炖,最经典的是配酸菜与白啤。它的全民属性体现在数据里——慕尼黑市政厅调查显示,92% 的本地家庭每月至少吃一次 Maultaschen,每年消耗量超过 2000 吨。如何让这道“平民美食”成为文旅亮点?慕尼黑的策略是“绑定节庆,制造仪式感”。每年 9 月的“慕尼黑啤酒节”期间,除了啤酒帐篷,主办方会增设“Maultaschen 专区”:老字号餐馆支起露天灶台,现场煮制巨型 Maultaschen(单个重 2 公斤),游客可付费品尝或参与“最快包 Maultaschen”比赛。2023 年啤酒节期间,该专区日均接待游客 1.2 万人次,带动周边餐饮收入增长 22%。更长效的布局在社区。“Maultaschen 之路”串联起慕尼黑老城区 12 个关键点:从 1648 年创立的 Maultaschen 老店(保留手工擀皮工艺),到展示制作工具的民俗博物馆,再到居民自发组织的“家庭厨房开放日”——每周六,10 户家庭会邀请游客上门,一起揉面、包馅,最后围坐分享。有意思的是,这种“非标准化”的体验,反而成了游客评价最高的环节。

科孚岛:邂逅茜茜公主



越洋漫笔

■薛见非

去年 10 月末,我乘坐的地中海邮轮在希腊科孚岛靠岸。下船刚出港,便有当地司机迎上来兜揽生意,遂顺利上车往老城行去。沿路开着窗,咸湿的风裹着橄榄树与薰衣草的气息涌来——这是一座被时光反复雕刻的岛屿,既是古希腊神话的注脚,也是威尼斯、英国等占领时留下的拼贴画。那时我还不知道,会在这里邂逅茜茜公主。没多久,便到了科孚岛老城。2007 年它被列入世界文化遗产名录,理由是“地中海最完整的要塞港口建筑群”。刚走进老城的鹅卵石街巷,就被一种奇妙的混搭风格包围:威尼斯式的尖顶窗棂下,挂着英国殖民时期的铁艺路灯;拜占庭风格教堂的金色穹顶旁,是新古典主义的白色立柱。兼职导游的当地司机告诉我,这些痕迹都刻着岛屿的过往——从公元前 8 世纪的科林斯殖民地,到罗马帝国的行省,再到威尼斯人四百年的统治,最后 1864 年归入希腊版图,每段历史都在建

筑上留下了印记。沿着狭窄的石板路往深处走,最先撞见的是圣斯皮里东教堂。这座蓝顶白墙的建筑外墙镶嵌着彩色瓷砖,钟楼高 91 米,据说曾是岛上最高的建筑。据介绍说,墙上的壁画是 18 世纪绘制而成的,因为在颜料里掺了碎蛋壳,所以几百年都能保有鲜明的颜色。穿过教堂旁的巷子,便进入老城核心区。这里的建筑多为 3 层,底层是拱形门廊,二楼有木质阳台,外墙刷成鹅黄、浅粉或淡蓝,窗沿挂着天竺葵盆栽。威尼斯人曾在此修建“里亚托市场”,如今虽已不是贸易中心,但拱廊下的商铺依然热闹:卖蜂蜜的、卖酸奶的、卖花的……摊位前不时有当地人驻足。老城堡是俯瞰全城的最佳打卡点,这座由威尼斯工程师设计的防御工事,曾是抵抗奥斯曼帝国的堡垒。沿着陡峭的石阶向上,脚下的石块被磨得光滑,缝隙里嵌着干枯的橄榄叶。城堡墙体厚达 3 米,墙上的炮眼仍朝向海峡,1716 年土耳其舰队围城时,正是这些火炮守住了防线。登顶后,海风迎面吹来,能清晰看到海峡对岸阿尔巴尼亚的山峦。离开老城,我们的车驶向岛西北

的帕莱奥卡斯特里萨海滩。沿途的风景不断变换,北部的山峦上松树成林,中部的丘陵种满葡萄藤,南部则是大片的柑橘园。秋阳下,橄榄树的叶子闪着银绿色的光,空气里混合着松针和海水的味道。帕莱奥卡斯特里萨的海滩被群山环抱,海水呈现出层次分明的蓝,从近岸的浅蓝到远海的靛蓝。行车半小时,此行最大的惊喜就在眼前——穿行在大片橄榄林间,阿喀琉斯宫的轮廓逐渐清晰。这座新古典主义风格的白色宫殿,是为当时奥匈帝国皇后伊丽莎白(即“茜茜公主”)建造的夏宫。当我从司机的英文介绍中听到这个名字时,惊讶极了,把他也吓了一跳。他不会知道身边的历史人物曾因几十年前的 3 部电影,为万里之遥的许多人所熟知,也成为我青少年时期对于美的憧憬之一。1861 年,应英国驻科孚岛总督亨利·斯托克斯爵士的邀请,茜茜公主第一次踏上科孚岛,便对这里的自然风光和悠然生活一见钟情。1889 年,她心爱的独子鲁道夫去世,心痛不已的茜茜公主开始在欧洲寻找疗愈之地。她忆起科孚岛的宁静,于是买下土地,请意大利建筑师设计宫殿,还



希腊科孚岛即景。

本版图片均为视觉中国供图

在花园里立起一尊 7 米高的阿喀琉斯青铜像——英雄手执长矛,目光凝视着远方的大海。宫殿便以这个她最喜欢的英雄史诗的人物命名。阿喀琉斯宫融合了新古典主义与地中海园林风格,茜茜公主还亲自参与了设计和监督。宫殿中装饰着大量与希腊神话相关的雕像和油画,如

缪斯女神、阿波罗等雕像都在其中。几乎每年夏天,茜茜公主都会来到这里,凭海临风,学习希腊语,阅读莎士比亚、歌德和荷马的作品。遗憾的是,我去时宫殿内部不对外开放,但花园里的雕塑值得细细观赏,尤其是入口处的阿喀琉斯雕像,是茜茜公主亲自挑选的,象征着希腊

神话中的英雄精神。花园里还随处可见慵懒的猫咪。当我在青少年时期,只倾慕这位宫廷少女的明媚。几十年后的今天,当亲眼见到她曾生活的地方,更多的是感叹生命的平衡——获得一些,总会失去一些同样分量的,正如时光一样公正,一样残忍。