

省市高质量发展综合考核结果出炉

# “盐城文旅”荣获“第一等次”



大洋湾

盐城晚报讯 以文塑旅、以旅彰文,推进文化和旅游深度融合发展,不断为文旅市场增添新活力,为文旅消费注入新动能……昨天记者获悉,盐城市文化广电和旅游局荣获全省高质量发展考核“第一等次”、全市综合考核“第一等次”。

文旅产业一头连着经济发展,一头连着百姓生活,一业兴、百业旺。近年来,盐城文旅紧扣红色铁军文化、蓝色海洋文化、白色海盐文化和绿色湿地文化“四色”核心主题,立足独特资源优势,用文化的理念发展旅游,让旅游更有“诗意”;用旅游的载体传播文化,让文化走向“远方”,推动文旅事业高质量发展。2023年,全市文广旅系统紧紧围绕市委、市政府决策部署,坚持以人民为中心的发展思想,抢抓发展机遇,顺应发展形势,坚定信心、鼓足干劲、勇挑大梁,始终把推动高质量发展作为首要任务,努力推动产业经济,实现质的有效提升和量

的合理增长。数据显示:2023年,盐城游客接待量达4850万人次,旅游总收入达480亿元,比上年分别增长88.35%、68.42%。

一份成绩、十份鼓舞、百份责任。下一步,如何干?据悉,全市文广旅系统将增强合力提升推动力,坚持氛围要造浓、流量要共享、政策要精准,大力发展战略旅游,科学规划线路,串联各主要景点,在盐阜大地唱响文旅产业“四季歌”,切实把“流量”变成“留量”。同时,将极致服务提升满意度,站在游客角度提供多样化个性化服务,培养引进专业人才,加快集聚龙头企业,提升吃住行游购娱的体验,加大宣传推介力度,让盐城成为近悦远来的魅力之城。加强统筹提升组织力,围绕文旅产业高质量发展行动计划,列出清单、明确任务,落实责任、分步实施,绵绵发力、久久为功,不断推动全市文旅产业迈上新台阶。

记者 赵亮



九龙口



大纵湖



荷兰花海

## 细品舌尖上的盐城味道

道道堪称经典,带你体验不一样的烟火

走过一座城市,除了有让人流连忘返的美景,还有记忆深刻的美食。盐城,一座海纳百川的城市,包罗万象的阡陌美食、魂牵梦绕的特色小吃,无不诉说着盐城的舌尖风味。

游过古色古香的街巷,到盐城必吃流传千年的传统美食“盐城八大碗”不能错过。相传曾经的盐民们,为了提高生产效率和丰富饮食,由各家盐民分别烧制一、两道菜,到吃饭的时候聚在一起,在四方桌上摆好八碗八筷、八匙八碟、八杯八椅,上八盘大菜,因此就有了“八大碗”。

这“八大碗”分别是烩土膘、芋头虾米羹、红烧肉、红烧刀子鱼、鸡丝粉丝汤、萝卜烧淡菜、涨蛋糕、糯米肉圆。当年,盐商去扬州贩卖食盐,带回淮扬菜系的做法,与本地菜进行融合,创造出“盐帮菜”。碗大分量足,彰显了北方的豪爽。半汤半水,也透出南方的细腻。2017年,“盐城八大碗”被国家工商总局商标局正式核准注册为“集体商标”,成为全国首个有身份的地方菜。

在盐城宴请宾朋,“盐城八大碗”一直是招待的最高规格。今年2月底,“韩风盐韵 携手未来”盐城(首尔)产业合作交流会在韩举行期间,“盐城八大碗”作为盐城地方饮食文化的代表,一经亮相便受到韩方嘉宾的青睐。嘉宾们在品尝完这些美味

佳肴后,不约而同地赞叹,“盐城八大碗,真好吃!”

吃碗鱼汤面,赛过老寿星。来自长寿之乡东台的鱼汤面是盐城的另一种招牌特色美食,距今已有200多年历史。其鲜美的关键就在一锅鱼汤里。店主每天从凌晨3点开始熬汤,选用本地产出的鳝鱼和鲫鱼,炸至酥脆后推入锅中煮沸,同时还会加入猪骨熬制。等几种原料充分融合后,一锅汤白味鲜的鱼汤就准备好了。串场河的水、南乡的面、东乡的盐和东台本地的野生鲫鱼、长鱼……一碗鱼汤面几乎集齐了盐城饮食文化的精华,因其具有较好的养生作用,被列入非物质文化遗产。

藕粉圆子是盐城有名的甜品小吃,已有百年历史。用藕粉包裹住松子、瓜子、核桃等馅料,再撒上一把桂花,一碗圆滑透明、香气扑鼻的藕粉圆子就做好了。藕粉圆子在盐城人记忆中有着不可替代的位置,是盐城人生活中不可缺少的一种存在。

呷一口黄酒,吃一口蟹肉。盐城大纵湖的“全蟹宴”实属秋日里最盛大的仪式。本就出众的清水大闸蟹经过大厨的十八般手艺化作饭桌上的道道美食:芙蓉塞蟹、清蒸大闸蟹、蟹酿橙、蟹黄面、蟹汤包……蟹的N种吃法,让人食欲大开。时序入秋蟹味浓,畅游大纵湖,慢享舌尖之美。

其实有名的地方美食还有很多,盐城鸡蛋饼、伍佑醉泥螺、阜宁大糕、东台“龙虎斗”烧饼、弶港生炝醉制海鲜等特色美食就地取材,均具有鲜明地域特色,反映了盐城物质生活与社会风貌。细细品尝这些美食,便会爱上这种味道。盐城传统美食里的每一缕香气,每一口咀嚼,每一刻满足,都能唤起那份藏在心灵深处的美好记忆。

作为盐城美食和文化的地标,位于市中心的竹林大饭店堪称“盐城美食考古探秘地”。从休闲小吃到待客宴席,这里的每一道菜品都蕴含着岁月沧桑、文化沉淀。

快来盐城吧!带你解锁热气腾腾的人间烟火,体验不一样的风味。

记者 赵亮



鸡蛋饼



鱼汤面



八大碗