

# 济宁美食联赛打造城市文旅新名片 味蕾碰撞文化，玩出新花样

记者 陈丹 济宁报道

近日，济宁“良友·圣府第杯”2025年济宁市美食联赛拉开帷幕，通过构建“全域联动+文化赋能+多维激励”模式，济宁深度挖掘各县市(区)美食资源，打造集竞技性、观赏性、文化性、消费性于一体的城市美食IP。本次美食联赛不仅是舌尖的竞技，更是一场场深刻的文化展演与交流盛宴，大家吃的是美食，品的是在地文化，每一次锅铲的碰撞都是文化的争奇斗艳。美食、文化、经济三者交织共生，催生超越胜负的多元景观，共同谱写城市活力与魅力的华章。



比赛现场，食客交口称赞。

“厨师”参与赛事活动，来吸引市民和游客，凝聚更多的人气。让美食联赛成为人人向往的赛事，人人喜欢的赛事，成为最接地气的“人间烟火”赛事。

“泉水羊排、泗水火烧、四鼻鲤鱼每一道菜都十分好吃，很惊艳。”在泗水“真酒味”美食联盟与微山渔跃龙门队的比赛现场，大众评审刘艳说，除了“真香”之外，她觉得举办这样的比赛很有意义。“除了参赛队伍，美食联赛聚集了大众评审、观众等普罗大众，让比赛不再局限专业领域，而是更广泛地跟大家连接，提升了活动的参与度和讨论度，是对济宁美食很好的宣传。”刘艳说。

## 赛事联动 多彩济宁焕发新姿

在美食联赛，一道道菜品不再是“吃”这么简单，而是成为穿越时空的载体，通过各具特色的饮食传统，连接古今，实现文化

的深度激活与跨界传播。比赛中，参赛队伍们将非遗展示、文化演艺、历史故事讲解等元素融入菜品创作，上演古礼孔府宴与新派圣府菜、芦花鸡与小龙虾、运河菜与渔家菜等文化美食的对决，让市民和游客沉浸在文化体验场景中。

赛场中，每一道菜都是文化展示的窗口。“夏季是吃荔枝的好时节，我们的这道荔枝鲜虾球，以仿生的形式制作了荔枝虾球，外观上与鲜荔枝无异，内胆则用虾球和荔枝肉做成，入口外皮酥脆，内胆嫩滑，鲜荔枝味道浓郁。”太白湖寻味先锋代表队领队张志利介绍，这道菜复刻明清漕运盛景——岭南荔枝沿千里运河抵鲁，将“南果北传”的饮食交融史凝于盘中，虾肉弹润裹挟荔枝清甜，致敬流淌千年的运河文明。另一边，孔府菜研究会常务副会长张仰金介绍着菜品毛竹南荠。“毛竹南荠这道菜的灵感来自孔子教育学生的一个

小故事。”张仰金说，当年子路指着南山竹子说“天生笔直无需雕琢”，孔子便说“削尖为箭方能穿石”。而菜品中的“小竹笋”(荸荠)，经过厨师过油、修形，最终呈现出漂亮挺拔的“金笋尖儿”，寓意“百炼成钢”。

难怪有网友直呼，“在济宁吃菜就是在品文化”。通过“一菜一故事”等创新打造，美食巧妙地将流动千年的文化，可口地展示出来，令厚重的历史从静态记载走向动态参与的，充满烟火气的舌尖之旅。不仅实现文化的“活态传承”，更在可品、可亲、可感、可传播中，降低了文化传递门槛，勃发崭新的生命力。

结合美食赛事进程，济宁也动态更新发布“济宁美食联赛寻味地图”，串联参赛名店，美食菜品所在地，形成特色美食旅游线路，吃孔府宴，游三孔圣地，夜宿尼山观星；品诗礼银杏，逛鲁源新村，悟千年儒风；啃水浒大块肉，登梁山忠义堂，当好汉摔碗

酒；嚼武大郎炊饼，逛杏花村，醉一回快意恩仇。啜四鼻孔鲤鱼，荡微山湖荷塘，采莲蓬听渔歌；烹麻鸭焖菱米，宿渔家船屋，枕一湖星月入梦。美食与景区的结合，将简单的比赛转化为深度的文化游，为探索美食+文旅提供了极具辨识度的济宁范式。

## 形象进阶 打造青春城市叙事

本次美食联赛也是济宁自我形象的塑造和对外文化身份的展示，年轻化、活力成为赛事的代表性标签，悄然间助力济宁完成了一场极具张力的青春叙事，令城市气质再进化。这种进化源自对自身文化的创新表达，源自“全域联动+文化赋能+多维激励”三位一体赛制的创新构建，源自“政府引导、市场运作、全民参与、融合发展”的赛事原则，折射出济宁优秀传统文化与创新发展之间的巧妙平衡。其带来的不只是短期的流量关注和经济效益，更是对未来文化自信、商业和社会活力的深远塑造，实现着小餐盘转动大文明的目标。

美食联赛不止于比拼，它犹如一根强劲的引线，串联起商业场景与丰富的文旅资源，点燃了城市商业、文旅活力。部分比赛举办地址，直接落地在酆街、蓼河古街、鱼台龙虾节广场等人气旺的街区、广场，让烟火气为人气更添一把火。美食+商业的结合，并不是简单的增加人流量，而是文旅、市场监管、烹饪餐饮协会等各部门共同努力之下，将充满生活气息的烟火气，转化为更具吸引力、更可持续、更有温度、更有价值的“人气”，使这种烟火气成为照耀城市活力、文化魅力的持久火种。

目前，美食联赛已经过五轮比拼，各参赛队伍热情满满，火力全开。通过挖掘美食背后的历史典故与民俗风情，赛事正成为讲述济宁故事的新载体，呈现济宁的无限精彩与活力。同时，“好客山东·食在济宁”的品牌将擦得更亮、叫得更响，为济宁创建“世界美食之都”注入强劲动能。