

# 9个“世界美食之都”，中国占5个，看了名字，才知道真是名不虚传



有人说生活中的开心，大多数是建立在美食之上的，美食是人们生活中的快乐之源，也是一座城市不能缺少的烟火气。

美食藏在城市街头巷尾的路边摊上，出现在市井中的大小饭馆之中，或是隆重登场于富丽堂皇的大酒店里，它们汇聚成一座城市的美食文化，在世人面前彰显着它的魅力。

中国的每座城市都拥有着不同的美食文化，但有五座城市的美食最具吸引力，被联合国教科文组织认证为“世界美食之都”（截至2021年11月）。“世界美食之都”的称号全球一共也不过九个城市，我国就占了5个，可以说是占了半壁江山。这五座城市的美食为什么能扬名世界，不如一起来了解一下，顺便看看你的家乡是否在其中。

## 一、成都

常言道：“食在中国，味在四川”，成都作为四川的美食代表在2010年就被授予了美食之都的称号，是中国第一个获得称号的城市，也是亚洲第一个。成都经过上千年的沉淀，诞生了众多美食，绝大多数人到成都都是为了一个“吃”字，去过成都的人对成都的印象，就是“好吃”二字。

在成都，清晨醒来可以来一碗爽滑Q弹的肥肠粉和香脆可口的锅盔驱散困意，中午点上一碗担担面来填饱肚子，肉酱浓郁、面条入口筋道爽滑，下午来一份清凉的冰粉和软糯的蛋烘糕当做甜点，傍晚和朋友约好到川菜馆，点上一桌子美味，鲜香烫嘴的麻辣豆腐、质嫩味鲜的夫妻肺片、回锅肉、宫保鸡丁等等。

肉和菜在成都被涮出了花样，用竹签串起来，过汤料涮好了吃，那是成都美食的代表串串，一把把撸下，又辣又爽很是过瘾。所有肉菜统统烫好浇上麻椒和辣油，那是成都随处可见的冒菜。当然热辣滚烫的成都火锅也不能缺席，用菜籽油、辣椒和各种香料制成的底料，涮入新鲜食材，吃起来那叫一个麻辣鲜香。

到了成都，生活的节奏被放慢，吃一碗红糖或麻辣味的豆花都会很满足，你可以找个茶馆来上一杯茶磕着瓜子度过一下午，也可以选择穿梭在春熙路、锦里、宽窄巷子里寻觅美味，幸福感瞬间被提高，“吃的安逸，过的巴适”那才是成都。

## 二、顺德

顺德是中国五座“世界美食之都”中最为特殊的一个，相信很多人以为顺德是广东省的一个城市，其实不然顺德只是属于佛山市的一个区，但这丝毫不影响它的美食闻名天下，对美食稍有了解的都听过一句话“食在广州，厨在凤城”，此凤城就是如今的顺德，作为粤菜的发源地之一，顺德绝对是值得一去的美食之都。

央视曾拍摄的《寻味顺德》中提到：“哪里顺德人，哪里就有最好的味道。”顺德人为了满足口腹之欲，在研究、创造菜品上花费了大量的时间和精力，对待每一样食材都极其认真。牛奶就被顺德人变化成了多个模样，滑嫩绵密的双皮奶、姜味十足的姜撞奶、金黄酥脆的炸鲜奶，以及顺滑Q弹的椰奶冻，还有炒牛奶、金榜牛乳等等。

鱼也一样，吃鱼顺德人绝对是“最强王者”，鱼头用来蒸食、鱼皮用来凉拌、鱼骨做汤、鱼尾煲粥、鱼肠煎蛋、鱼肉切成薄如蝉翼的鱼生片，夹上让人眼花缭乱的配料，拌上花生油，一口送入口中，鱼肉的鲜甜、爽滑在舌尖萦绕，滋味令人回味无穷。

如果有天到顺德去，清晨从一家老牌茶楼开始，点上几样新鲜出炉的点心，来上一碗生滚粥。到了中午来上一份焦脆可口的煲仔饭，肉汁与米饭融合，每一口都是味蕾的绽放。下午用润滑软韧的伦敦糕塞塞牙缝，晚上烧鹅、锅仔粥、醉鹅等随意选择，到了顺德，不就是为了“寻味”么！

## 三、澳门

澳门出现在“世界美食之都”的列表里应该是许多人没有想到的，一向以“博彩业”出名的澳门竟然还是隐藏的“世界美食之

都”。面积不大的澳门却开了两千多家的美食店，可以说步步都是美味。中西方美食文化在这里碰撞，吃货来到这里可以说是抵达了幸福的天堂。

澳门的美食分布在米其林的星级餐厅里、传统的中式茶楼里、中西结合的澳门冰室里以及狭窄街巷中的摊档里，各有风格和风味，牢牢吸引着澳门本土人和八方游客。

提起澳门的美食，不得不提澳门美食的代表——葡式蛋挞，安德鲁饼店的正宗蛋挞定然不能错过，酥脆的蛋挞皮加上奶香浓郁的内心，想想就直流口水。还有不可错过的牛杂店，牛肚、牛腩、牛肺、牛筋都被炖得软糯耙烂，浓郁鲜香。

澳门的地道美食猪扒包，猪扒被炸得鲜嫩流油，面包被烤的外酥里嫩，再来上一杯冰柠茶，快乐油然而生。浓香的免治牛肉饭、鲜嫩多汁的非洲鸡、外脆内软的马介休球、焗葡国鸡、木糠布甸、澳门烧肉等等也都是澳门的美味代表，去澳门能观光游览的地方不多，但能吃饱喝足的地方一定不少。

## 四、扬州

李白的一句“烟花三月下扬州”，人人都对诗情画意的扬州升起了向往，希望有一日自己可以漫步在悠长的古巷之中，坐船游荡在瘦西湖之上，赏亭台楼阁，观姹紫嫣红。扬州靠美景吸引人的目光，也靠美食收揽着人心。身为八大菜系中淮扬菜的发源地之一，扬州不愧于“世界美食之都”的称号，扬州菜美味且精致，让人在吃的同时也感受着生活的艺术。

扬州的美味要从早上说起，扬州人的早餐爱吃包子，用早点的茶社里，包子便有十几种，汤汁浓郁的蟹黄汤包、鲜香美味的三丁包、野鸭菜包、梅干菜包等，再加上翡翠烧麦、蟹黄蒸饺、千层油糕等各种点心就值得你专门去扬州走一遭。

当然扬州的美味是缺少不了淮扬菜的，精细的刀工总是令人叹为观止，手起刀落之间大煮干丝、文思豆腐均可呈现在眼前。还

有扬州的三头宴，三道菜肴，道道经典、展现的都是功夫，口味醇香的拆烩鲢鱼头、肥嫩鲜香的清炖狮子头和香气四溢的扒烧整猪头。更别提还有三套鸭、醋溜桂鱼、炆虎尾、盐水鹅、扬州炒饭等众多美食，扬州好吃得不得了，扬州人简直幸福的不得了。

## 五、淮安

淮安是去年新晋的世界美食之都，有着数千年历史的淮安存在感不高，却和扬州一样都是淮扬菜的主要发源地之一。淮安地处南北分界线之上，这也造就了一个“南北通吃”的淮安。

淮安的一碗杠子面，凭借实力告诉大家，淮安人吃面也是认真的，用大骨熬汤，放入一把碱面快煮而成，一碗鲜美的汤面还要来上一些浇头，大排、长鱼少不了，虾仁、肚丝也是浇头的常客，杠子面就兼具了南北两种风格。淮安不能少的美味还有小龙虾，盱眙的小龙虾每年都让众多食客们“趋之若鹜”，十三香味的小龙虾最是鲜香独特，肉质弹牙，吃后回甘，小龙虾爱好者千万不能错过淮安这个宝藏之地。

淮安最盛名的还是要回到淮扬菜上，淮安人会吃更会做，烩、煨、焖、烧、溜样样烹饪手法都不在话下，因而很多声名远扬的淮扬菜诞生在这块土地之上。得了乾隆皇帝的盛赞的平桥豆腐，油润肥美的软兜长鱼、清爽精妙的白袍虾仁、嫩滑鲜爽的蒲菜肉圆头汤、汤鲜味醇的朱桥甲鱼羹，道道听起来都朴实无华，但道道都是淮安专属的美味。

全球的世界美食之都，除了上述的五个中国城市外，其余四个分别是哥伦比亚的波帕扬、瑞典的厄德特松德、黎巴嫩的扎赫勒以及韩国的全州。

或许以上五个城市有的可能在大家的印象中是比较出乎意料的，因为我国还有很多城市美食颇具盛名，但对这五座城市深入了解后，它们完全有资格被认证为“世界美食文化之都”，它们的美食文化都非常深厚、独特且多样。

6-119 **绝对新鲜美味专业寿司料理**

各類壽司拼盤  
海鮮烏冬面  
日式鷄套餐  
鰻魚飯套餐  
牛肉刀削麵  
生魚片  
招牌龍卷  
珍珠奶茶  
咖啡、冷(熱)飲  
地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

**稻壽司 Inari Sushi**

每晩 6:30 後 **特價**  
營業時間: 9:30am - 8:30 pm

電話: 301-315-8818

Gift Certificate  
凡購買禮品卷\$100以上有10%優惠  
10% off on purchases above \$100

6-100 **鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理**  
欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

貴妃雞  
北京鴨  
XO 生蠔蚌  
香脆魚片  
金沙龍蝦  
特色黑椒牛柳  
金條魚球

**蓮花園 Lotus Garden**

電話: 703-255-9888  
傳真: 703-255-5188  
地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面  
陝西刀削面美味正宗