

“世界美食之都”视角下淮扬菜文化的国际传播与教育价值探析

——以淮安地方高校为例

王碧君¹, 朱清馨², 郑洪成³

(1. 江苏食品药品职业技术学院教务处, 江苏淮安 223003;

2. 江苏食品药品职业技术学院基础教学部, 江苏淮安 223003;

3. 江苏食品药品职业技术学院国际处, 江苏淮安 223003)

[摘要]在中华文化国际传播战略与联合国教科文组织“世界美食之都”建设的双重背景下,淮扬菜作为中国传统四大菜系之一,在国际化的推广中正面临新的历史机遇。本文旨在构建一种“在地传承”与“对外传播”双向联动的淮扬菜文化育人路径。以淮安地方高校为实证场域,聚焦来华留学生教育,系统探讨淮扬菜文化融入国际教育的实践模式、核心价值及创新路径。

[关键词]世界美食之都;淮扬菜文化;国际传播;留学生教育

[作者简介]王碧君(1994—),女,河南新乡人,讲师,硕士,研究方向:职业教育、汉语国际教育。朱清馨(1987—),女,江苏淮安人,助理研究员,硕士,研究方向:职业教育、汉语国际教育。郑洪成(1974—),男,江苏淮安人,教育管理副研究员,硕士,研究方向:职业教育。

[基金项目]本文系教育部职业教育发展中心2024年职业教育教研教改课题“‘双核共融、四维贯通’淮扬菜文化融入留学生美育课程实践路径研究”(项目编号:JZJG25091);江苏食品药品职业技术学院2024年度校级教育教学改革研究课题“‘双核共融、四维贯通’淮扬菜地域文化与留学生美育课程融合路径探索——基于世界美食之都视角的淮安地方高校案例研究”(项目编号:2024JXB020)。

[DOI] <https://doi.org/10.62662/kxwxz0306011>

[中图分类号] G127

[本刊网址] www.oacj.net

[投稿邮箱] jkw1966@163.com

在全球化纵深发展与中华文化主动“走出去”的时代语境下,饮食文化凭借其日常性与普适性,正日益成为跨文明对话的重要媒介。淮扬菜作为中国四大传统菜系之一,不仅以精湛的技艺与清新的风格著称,更承载着“和合”哲学与文人审美,素有“味觉名片”之誉。江苏省淮安市成功入选联合国教科文组织“世界美食之都”,为淮扬菜的国际传播提供了高端平台与战略契机。然而,当前淮扬菜的对外推广在一定程度上仍面临文化内涵挖掘不深、传播主体单一、跨文化适应不足等现实困境。地方高校凭借其在地文化资源与跨文化交流场的双重优势,有望成为突破这些瓶颈的关键场域。基于此,本文以淮安地方高校为案例,系统探讨淮扬菜文化融入留学生教育的实践路径与核心价值,旨在构建“在地传承”与“对外传播”双向联动的育人

模式,为中华饮食文化的国际传播提供可资借鉴的理论视角与实践方案。

一、研究背景

(一) 中华文化“走出去”的战略驱动

党的二十大报告进一步强调“增强中华文明传播力影响力”这一战略任务。在此背景下,中华文化“走出去”已不再局限于单一的文化产品输出,而是逐步演进为涵盖价值理念、生活方式与审美意趣的多维传播过程。饮食文化作为跨越语言障碍、贴近日常生活的文化载体,既是物质文化的重要体现,也承载着价值观念、审美取向与生活方式,在促进不同文明之间的对话方面具有独特优势。因此,系统推进以淮扬菜为代表的中华饮食文化走向世界,既是落实国家文化战略的必然要求,也是深化全球人文交流的重要途径。

(二)淮扬菜作为“味觉名片”具有独特的文化内核与时代价值

淮扬菜起源于春秋时期,历经汉魏、隋唐的长期积淀,至明清时期达到鼎盛,素有“东南第一佳味”之美誉,长期以来在宫廷饮食与文人宴饮中占据重要地位,其核心特质可概括为“和、精、清、新”,常被称为“文人菜”。淮扬菜也常作为国宴首选,用于接待外宾,主要在于其技艺精湛、口味醇和,更因其蕴含丰富的文化内涵,能够跨越语言与地域的界限,成为传递中华文化的重要“味觉名片”。

(三)淮安作为“世界美食之都”肩负独特的地缘使命

淮安作为淮扬菜的重要发源地,已成功入选联合国教科文组织“世界美食之都”。近年来,淮安持续致力于将这一城市名片转化为文化传播与经济载体。在淮安“世界美食之都”嘉年华活动中,来自国内外多个美食之都的城市代表、行业领袖与专家学者共商美食文化与城市发展的融合路径。活动期间,淮安联合成都、顺德等国内六大“世界美食之都”城市代表,共同发布《美食之都淮安之约 让世界爱上中国味道》联合倡议,这为淮扬菜文化的全球传播奠定了坚实基础。这一城市战略也为淮扬菜的国际推广提供了高端平台与政策支持。

(四)留学生教育逐渐成为饮食文化融合的桥梁

随着我国成为亚洲最大留学目的地,来华留学教育已进入提质增效阶段。留学生不仅是知识与技能的学习者,也是文化体验与传播的潜在主体。然而,当前对外文化教学仍存在内容泛化、脱离地方生活、重知识轻体验等问题。将生动可感的淮扬菜文化系统融入留学生教育,既能帮助其融入当地生活、缓解文化冲突,也能以饮食为媒介,推动深层次文化理解与价值共鸣,培养具备主动传播能力的文化使者,契合高校国际化进程中人文交流与地方服务的双重目标。

二、淮扬菜文化国际传播的现状

(一)淮扬菜“走出去”重技艺,文化内涵表达不足

淮扬菜的国际化传播大多停留在菜品介绍和烹饪技术展示层面,未能将其蕴含的“和合”哲学、“精微”技艺等文化价值,转化为世界各地人们容易理解和认同的表达方式。传播内容缺少对淮扬菜所承载的地域文化、审美趣味和生活方式的深入讲述,导致国际社会在认识淮扬菜时,往往只将其看作一种地方风味,难以真正将其视为具有普遍吸引力的世界美食文化的一部分。因此,如何既保留淮扬菜的文化特色,又能让不同文化背景的人听得懂、感兴趣、有共鸣,是推动其深度国际传播需要解

决的关键问题。

(二)淮扬菜文化传播主体结构单一、互动机制匮乏

淮扬菜的国际传播主要由行业协会、餐饮企业、烹饪大师等民间力量推动,呈现出“单点突破、各自为战”的分散格局。尽管政府与文化机构也发挥了一定的主导作用,但多停留在节展展示、媒体报道等传统方式上,缺乏长期规划与系统推进,难以形成持续的文化影响力。亟待建立政府引导、学界支撑、业界参与、留学生联动的多元协同机制,通过搭建对话平台、鼓励参与式创作、强化人际传播节点等方式,使淮扬菜的对外传播从“单向宣介”逐步走向“双向交流与融合”。

(三)淮扬菜的文化适应与标准化进程面临实践挑战

淮扬菜在走向国际的过程中,面临着技艺移植、原料替代和习俗适应等多方面的现实难题。淮扬菜烹饪讲究食材新鲜以及刀工火候的精准,而在海外,受限于供应链和本地条件,往往难以完全再现原汁原味。同时,淮扬菜所体现的共餐礼仪、宴饮社交等带有集体主义色彩的饮食文化,也与强调个体选择的西方餐饮习惯存在一定差异。目前的相关研究仍缺乏系统性的解决方案和经过验证的跨文化实践案例。因此,如何在保持菜品本真特色的同时,实现与不同文化的有效融合,是淮扬菜实现可持续国际化必须面对的核心问题。

留学生群体恰恰可成为应对上述挑战的“试验田”与“转化器”。高校可通过系统的文化阐释、深度体验互动以及鼓励跨文化创新等举措,有效回应这些传播痛点。

三、淮安地方高校的实践基础与条件分析

(一)淮安地方高校具有得天独厚的区位优势与资源禀赋

淮安高校地处淮扬菜文化的核心发源地,拥有原真性的文化环境和本土化的学术资源。在资源体系建设方面,已经形成了人力资源、机构支撑和产业协同相互配合的多层次结构:师资方面,汇聚了非遗传承人、烹饪大师以及从事淮扬菜文史研究的专业学者;机构方面,设有中国淮扬菜文化博物馆、淮扬菜美食文化研究会等专门平台;产教融合方面,多数高校与本地老字号餐饮企业及现代食品产业建立了稳定的协同育人机制。同时,淮安“世界美食之都”的城市发展战略,也为高校提供了政策支持和跨界合作的制度保障。

(二)淮安高校留学生具备鲜明的跨文化适应性与可输入性需求

淮安高校留学生群体主要来自“一带一路”共

建国家,专业涵盖国际经济与贸易、旅游管理、烹饪工艺与营养、食品科学与工程等多个学科领域。其汉语水平普遍处于初、中级阶段,对文化教学内容有明确的“可理解输入”需求,跨文化适应动机强烈,且普遍倾向于采用体验式教学模式。饮食文化是地域文化中最具象、最可感知的部分之一,容易被留学生理解和接受,能够为留学生搭建一条从了解中国文化,到逐步产生情感认同的清晰路径。将淮扬菜文化系统融入留学生教育体系,既能有效回应其文化习得与在地适应的双重需求,也契合高校国际化进程中人文交流与地方服务的复合目标。

四、淮扬菜文化融入留学生教育的实施路径

淮安高校淮扬菜文化教育具有地域优势和丰富资源,但在实际教育中仍存在校地文化资源协同机制尚未贯通、课程内容碎片化、师资跨文化教学能力有待系统提升等现实问题,均需通过系统性整合路径和长效化机制构建来解决。为有效回应上述挑战并整合内外优势,笔者研究团队提出“在地传承”与“对外传播”双轮驱动的系统性实施路径,通过教学体系创新与传播平台建设,实现文化传承与国际传播的双向赋能。

(一)开发模块化、体验型的教学体系,强化“在地传承”

1. 构建三维分层的淮扬菜文化课内教学模块

淮扬菜文化融入留学生教育内容体系可包含文化认知、技艺体验与价值传播三个维度,以实现淮扬菜文化系统性、进阶式的教学整合。文化认知模块聚焦于阐释淮扬菜的历史源流、地域特征与哲学内涵,通过文化对比方法,将菜品所承载的团圆寓意、工匠精神等与留学生母国文化中的相近价值观进行联结,推动地方性知识向普遍意义升华。技艺体验模块针对不同语言层次分层设计:初级教学内容可包含菜品品鉴与基础工艺观摩;中级可在专业厨师指导下尝试制作代表性菜肴;高级则围绕“淮扬菜的现代转化与国际适应”开展创新工作坊,鼓励学生融入本国元素进行创作。价值传播模块引导学生深入探讨淮扬菜文化蕴含的当代意义,如“不时不食”与可持续发展、“医食同源”与健康理念、“礼食结合”与社交规范等,并思考如何以其母语向本国社群进行创造性阐释与传播。

2. 实施基于情境与项目的课外文化体验活动

依托淮扬菜博物馆、老字号餐饮企业、中央厨房等建立“校外课堂”,设计高参与度、高沉浸感的具身体验活动,组织学生开展从食材认知、工艺观摩到宴饮礼仪的全流程沉浸式学习。推行“舌尖上的淮安”主题项目制学习,鼓励学生以小组形式完成融合菜式研发、微型纪录片拍摄、双语菜谱编制

等任务,带领留学生走进菜市场、老字号后厨、农户田间,在真实的市井生活中感受饮食文化的鲜活脉动。同时,结合传统节庆设计深度饮食文化体验,帮助学生在制作节令食品的过程中,理解其背后的家庭观念、自然时序与共同体精神,降低文化隔阂感,实现从味觉体验到心灵共鸣的跨文化认知提升。

(二)构建系统性、多维度的跨文化传播平台,推动“对外传播”

1. 构建系统性的数字化淮扬菜资源体系

整合校内外优质资源,构建多语种“淮扬菜文化国际教育数字资源库”,并面向全球开放。一是创建系统化的在线开放课程,涵盖淮扬菜历史渊源、文化内涵与代表菜品制作流程;二是利用VR工艺模拟模块,通过虚拟现实技术还原食材处理、刀工演示、火候掌控等关键环节,帮助学习者突破时空限制获得接近真实的操作体验;三是构建多媒体交互式术语词典,对“刀工”“吊汤”“火候”等专业词汇提供图文并茂、多语对照的释义与示范。通过构建系统性的数字资源,留学生无论在校学习还是回国后,均可持续获取优质学习内容,为淮扬菜文化的长效传播提供技术支撑。

2. 打造系列化、品牌化的国际文化交流活动

通过定期举办“淮扬菜文化周”,有机整合学术前沿研讨、非遗大师技艺展演、学生创新成果展示与文化体验市集等,构建立体化的文化体验场域;创办“国际学生淮扬菜烹饪大赛”等活动,设立“传统技艺复原”与“融合创新实践”等赛道,以赛促学,激发创意;组织“中外饮食文化对话论坛”,聚焦饮食与健康、传统烹饪的现代转型、可持续发展等具有全球关切的议题,促进学界、业界的深度对话与思想碰撞。

3. 构建以留学生为主体、以社交媒体为载体的社会化传播网络

积极鼓励并系统指导留学生成为主动的“文化传播使者”,支持其运用短视频、博客、直播等新媒体形式,创作并分享自身的学习历程、文化理解与创新成果。高校可通过设立专项传播奖励、提供内容制作辅导及平台流量支持等机制,培育兼具真实性、故事性与感染力的“用户生成内容”传播矩阵,进而拓展传播范围,提升文化叙事的亲和力与跨文化共鸣。

4. 构建持续性的情感联结与归属感培育网络

高校可建立“淮扬菜文化校友联络员”制度,在毕业留学生中遴选文化传播骨干,定期推送淮扬菜文化资讯、教学资源与活动信息,形成“离境不离联”的情感纽带。同时,可创设“留学生家乡·淮扬菜文化创新”评比等活动,鼓励留学生将淮扬菜烹

饪技艺与其本国食材、口味偏好相结合,创作“融合菜式”,并在年度文化节中展示评比,使留学生感受到自身的文化身份被尊重、创造性被认可,进而推动文化传播活动从“外部激励”转向“内部驱动”,真正实现从“他者”到主动“理解者”的身份跨越。

五、淮扬菜文化的教育价值与传播效应

饮食是日常生活的核心,掌握淮扬菜相关知识与实践技能,为留学生提供了与本地社群互动的有效媒介,有助于其缓解文化隔阂,增强对在地文化的认同感与归属感,同时在淮扬菜文化系统化教学与沉浸式体验的作用下,留学生可实现从表层感官认知向深度文化理解的转变,系统把握淮扬文化的历史脉络、哲学意蕴与社会功能,完成从文化“他者”到主动“理解者”的角色演进。此外,项目制学习与社交媒体赋能的激励机制,可进一步激发留学生的文化表达与传播意愿。

在促进留学生个体发展的同时,淮扬菜文化融入留学生教育亦对淮扬菜文化生态及地方发展产生了深刻影响。留学生多样的文化背景为淮扬菜提供了“异域之眼”,其在融合创作、多语转译与新媒体叙事中的实践,为淮扬菜的当代表达与国际传播注入新活力,实现文化的动态传承与意义再生产。此外,淮扬菜文化融入留学生教育实现了高校与地方的双向赋能。高校通过深度嵌入地方文化网络,转型为淮扬菜文化的研究中心、创新孵化器与国际传播枢纽;而地方文化资源也助力高校形成特色化、国际化的办学路径,提升社会声誉与区域吸引力。这种双向赋能的良性互动,不仅巩固了高校作为地方文化传承创新核心的角色定位,更有助

于构建开放、繁荣、可持续的淮安“世界美食之都”文化生态系统。

六、结语

在“世界美食之都”建设的时代背景下,将淮扬菜文化融入地方高校留学生教育,可有效破解文化国际传播难题,推动高等教育内涵发展、促进地域文化活态传承。通过模块化课程体系构建、项目化实践组织、平台化活动开展及数字化资源赋能,不仅形成了“文化深度浸润”与“传播自主生成”并行的教育生态,更促使留学生从被动的文化接收者转变为积极的体验者、创新的参与者与自觉的传播者,对提升留学生教育质量及淮扬菜文化的国际传播效能具有重要实践价值。

参考文献:

- [1]朱丽娟.“一带一路”背景下中华饮食文化融入国际中文教育的路径探究——评《中华饮食文化》[J].食品安全质量检测学报,2023,14(4):339-340.
- [2]李桂瑶,周永河.文化人类学视域下东亚饮食文化的发明与发现[J].文化创新比较研究,2018,2(27):32,35.
- [3]黄子朔,刘璐亚.淮扬饮食文化融入国际中文教育的实践路径探究[J].大众文艺,2026(1):170-172.
- [4]潘琳.淮安菜的历史传承与文化内涵[J].扬州大学烹饪学报,2012,29(4):19-22.
- [5]贾云峰.淮扬厨艺课堂的人性化传播[J].中国食品工业,2022(12):93-95.
- [6]沈正舜.淮安和扬州共建“世界美食之都”研究[J].淮阴师范学院学报(哲学社会科学版),2023,45(3):245-248.

Exploring the International Communication and Educational Value of Huaiyang Cuisine Culture from the Perspective of the “World Capital of Gastronomy”: A Case Study of Local Universities in Huai'an

WANG Bi-jun¹, ZHU Qing-xin², ZHENG Hong-cheng³

(1. Academic Affairs Office, Jiangsu Food & Pharmaceutical Science College, Huai'an Jiangsu 223003;

2. Department of Basic Teaching, Jiangsu Food & Pharmaceutical Science College, Huai'an Jiangsu 223003;

3. International Office, Jiangsu Food & Pharmaceutical Science College, Huai'an Jiangsu 223003, China)

Abstract: Against the dual backdrop of China's international communication strategy for its cultural heritage and the UNESCO Creative City of Gastronomy initiative, Huaiyang cuisine, as one of China's four major traditional culinary schools, is encountering new historical opportunities in its global promotion. This paper aims to construct a bidirectional cultural education pathway for Huaiyang cuisine that integrates “local inheritance” and “international communication”. Taking local universities in Huai'an as an empirical context and focusing on the education of international students in China, this study systematically explores the practical models, core values, and innovative pathways for integrating Huaiyang cuisine culture into international education.

Key words: World Capital of Gastronomy; Huaiyang cuisine culture; international communication; international student education