



赏运河好物、品运河滋味、顺着运河“游”向未来 上岸了，“河”你一起逛展会

你是家门口的河，也是手心里的宝。我家就在岸上住，河里的味道忘不了。我爱这条河，顺着它而行，一直走到天荒地老。昨天，备受瞩目的第二届运博会运河城市文旅精品展、文化创意展、美食文化展三大展在无锡太湖国际博览中心拉开帷幕，为期三天。好看的、好吃的、好玩的，现场的一切应“河”而来，因“河”精彩。



一个蓄积了千年文化能量的超级文旅IP

流淌了2500年的中国大运河，自古至今滋养着沿岸的城和人。这条中华民族的血脉，承载着过去、现在和未来。大运河流经全国8个省市，江苏是河道路线最长、流经城市最多、运河遗产最丰富的省份。太湖国际博览中心A馆里，运用3D、5G、8K、AR、VR、全息等最新技术，融合新媒体传播，一条“全息5G大运河”缓缓而来。这是国内首部裸眼3D运河视频，将江苏8个沿运河城市最具代表性的景点融入其中，以巨幅冰屏呈现。游客置身其间，仿佛站在一艘行进的大船上。画面与声音环绕，视觉震撼，沉浸感强。通过线上与观众互动，用科技重塑了千年运河的生命形态，让世界文化遗产“活”起来。

顺水而行，运河城市文旅精品展上，25个城市参展：东道主无锡“秀”出了“运河绝版地，江南水弄堂”之“绝”，“千里运河独此一环”之“独”。在“龟背”型的老城区地图上，运河抱城而过，河畔的千年古书院里，东林学子正在诵读经典，书声琅琅，阿炳、钱锺书、薛福成等名人故居点缀其间，星光熠熠；还没走到苏州展区，苏州评弹特有的吴侬软语就已传来，听一支弦歌琴曲，闲话姑苏，伴着桨声灯影入梦，真乃人间幸事；长江与运河在镇江交汇，这里的吴风楚韵吸引了多少文人墨客为她而歌，“春风又绿江南岸，明月何时照我还？”“洛阳亲友如相问，一片冰心在玉壶。”……运河城市总有看不完的风景，道不完的情。

专家指出，大运河与长城一样，是蓄积了千年文化能量的超级文旅IP。但目前来看，同长城相比，大运河的文化价值还远未得到真正发挥。大运河面临着遗产保护压力巨大、传承利用质量不高、资源环境形势严峻、生态空间挤占严重等问题和困难。大运河申遗成功后，运河城市更加发力，加强沟通，互相借鉴，充分挖掘和彰显各具特色的运河文化内涵，围绕运河IP形成了一系列产品与服务，打造集生态带、景观带、文化带和经济带于一体的综合性城市群廊。借着第二届运博会的展台，全国知名文旅企业前来交流洽谈，推介运河沿线城市文旅资源，大家群策群力，希望吸引更多畅游运河，感知文明。

浓缩历史文化精髓，把“河”带回家

一方水土育一地文化，运河是无锡人的母亲河，也是文化创意的摇篮。没到过清名桥就不算真正游过无锡。眼前，运河绝版地上这一明代石桥“化身”玩具，这份送给孩子的爱，是浓缩的运河文化，轻巧又厚重，质朴又年轻。大运河文化旅游创意设计展，以“创意赋能文旅，文旅激发创意”为主题，由旅游文创展区、博物馆文创展区、非遗文创展区三大区域组成。

在非遗文创展区，集结了运河流经沿岸18个城市的非遗代表品牌、非遗代表性传承人、400余件当代非遗创意精品和数十场非遗创意互动体验，一展丰富的传

统手工艺在当代生活中的多元应用。“紫砂制作技艺是由运河孕育滋养而生的。”无锡非遗展区内，宜兴紫砂制作技艺非遗传承人、高级工艺美术师范泽锋带着他的12名徒弟组团参展。这是一支年轻的团队，“95后”就有好几位。操作台前，南昌姑娘江朋正在细致地碾泥。因为热爱紫砂艺术，从云南大学毕业后，她就慕名来到宜兴拜师学艺。在她的面前，摆放着一只专为运博会而作的壶名叫“浪淘沙”，寓意滚滚而行的大运河上，前浪和后浪一起奔涌向前。

丹青瓷韵、楚韵汉风、六朝物语、江苏织造、吴韵姑苏、运河丹青、书香世家……

博物馆文创衍生品展区，13个主题、68个系列的文创衍生品浓缩了大运河文化带沿线的历史文化精髓。这些文创衍生品充分汲取大运河的文化养分，以现代视角展示中国传统美好生活，让人看了就想把“河”带回家。“真的能带走，这也是我们的文创首次出售。”在文创展区特设的售卖区内，无锡博物院工作人员为游客耐心介绍，一件件文创让人爱不释手。值得一提的是，以惠山泥人大阿福的形象设计而成的本届运博会吉祥物——“运来”赚足了眼球。可爱的阿福阿喜，一次次出现在本土文创中，难掩家乡人对她的宠爱。

寻味运河，带你一品沿河城市的不同滋味

寻味运河，寻的是杏花煮酒，杨柳送别，是渔翁垂钓，水墨丹青……运河流淌千年，传承百代，孕育了美景美食，赋予了舌尖上的深厚文化。人气最高的运河美食文化展，以“寻味运河，共享美好”为主题，还未步入展馆，浓郁的香气就已扑鼻而来。现场既有大运河沿线城市名宴名菜图文展示，又有烹饪大师和非遗传承人现场制作演示，还有来自北京、天津、河北、河南、山东、安徽、浙江7省(市)和江苏13个设区市的173家企业带来的地方特色小吃、网红小吃、非遗美食以及十佳面条、十佳馄饨，全方位展示大运河的“食之韵”“食之味”“食之艺”“食之材”“食之器”，掀起一场文旅与美食的视觉、味觉盛宴。

无锡三凤桥的陆伟良，师从第五代传承人曹根林，长期从事酱排骨和卤菜制作，2015年被评为酱排骨烹制技艺非遗传承人。这次，陆师傅要和其他61位运河城市的烹饪大师、非遗美食传承人一起大秀厨艺！大师

展演活动每天安排20多场，不要错过。南京的松茸瑶柱、扬州的灌汤狮子头、如皋的潮糕、常州的网油卷、苏州的松鼠鳜鱼、东台的鱼汤面、靖江的老汁鸡……光听菜名就让人垂涎欲滴，赶紧来现场把它们一一品尝。观众在此可畅游舌尖上的大运河，只要一餐饭的工夫，便能跨过天南地北的距离，与故乡的滋味欣然重逢。

主办方相关负责人表示，运河美食文化展的举办，是展示大运河沿线城市饮食文化传承与发展的重要窗口。以美食经济为纽带，促进大运河沿线各城市间的美食文化对话，形成运河沿线文化旅游发展合力，共讲“运河美食”故事，打响“运河美食文化”品牌，促进文旅与美食文化的融合发展，继而顺势带动运河城市文旅消费复苏。漫步展厅，一道道运河美食入口，也品尝出了运河城市的不同滋味。无锡味道是“咸出头，甜收口”，你的家乡又是什么味？

(张月/文 陈大春/摄)

