

一席清芳·一味秋丰

请来全国唯一以“席”命名的乡镇做客

江南水乡千百镇，唯有朴席，因水而兴、因席而名。作为全国唯一以“席”命名、以草席制作技艺闻名的乡镇，扬州经济技术开发区朴席镇深耕省级非物质文化遗产朴席制作技艺的保护传承、活化利用，将千年“席”文化深度融入乡土美食、田园风光与文旅业态，让传统技艺扎根乡土、融入生活，实现文化底蕴与乡村振兴双向赋能、深度共生，沉淀出朴席独一份温润厚重的乡土底色。

朴席镇地处扬州经济技术开发区西部，东与邗江区瓜洲镇交界，南临长江与镇江市丹徒区世业镇相望，西连仪征市新城镇，北接仪征市新集镇。境内拥有长江岸线10公里以上，宁启铁路、沿江高等级公路穿镇而过，润扬长江公路大桥北桥头堡位于镇境内。朴席制作技艺是江苏省省级非物质文化遗产，草席具有“盛水不漏、站立不倒、廿年不坏”的特点。当地建有非遗工坊，开展草编体验、研学实践等活动。朴席镇近年来推进产城融合，引进一批重点企业，规划建设“两园一城”产城融合项目，规上工业总产值增长显著。

席乡的浪漫，一半藏在千年草木，一半融于人间烟火。朴席本土席草质地柔韧、自带清润草本肌理，是水乡世代相传的天然养生草木。秋日甄选自然风干、柔韧坚实的

的席草，捆扎成束，搭配散养土鸡，佐以山药、枸杞、玉竹温润食材，经数小时文火慢煨。席草的清雅香气缓缓渗透汤汁，柔和中和肉质油腻，激发出食材本真鲜甜，熬出一锅汤色清亮、唇齿回甘的席草润心鸡汤。坐落于朴席镇曹桥村的农家乐，将草木灵气与农家本味完美融合，一碗席草润心鸡汤，既有席草清雅清气，又有农家烟火温润。品完美味汤羹，惬意旅程方才开启。游客可走进曹桥手工坊，亲手触摸席草肌理、体验传统编织技艺，在指尖穿梭间感受匠心传承；亦可临水垂钓、漫步田埂，沉浸式徜徉秋日田园景致。美食暖胃、手作静心，轻休闲、慢治愈的乡村体验，让每一位来客都能远离喧嚣、安放身心。

朴席的秋日精彩不只有一碗润心的鸡汤，临江而立的双桥村，秋日农家灶火温润升腾，新鲜土猪肉文火慢焖，肉质鲜醇、脂香柔和，不燥不腻。猪肉本是寻常食材，但乡野江风的滋养、传统散养的慢育，赋予它独一份醇厚鲜香。为了让更多人邂逅这一口地道丰收本味，双桥村依托得天独厚的长江岸线生态资源，精心打造江畔休闲营地。游客可临江揽秋、围灶炊饭，品尝热气腾腾的地道柴火农家饭，沉浸式感受江畔乡村的松弛惬意。同时，村里创新推出“我在村里有头猪”认养共富计



划，解锁全新田园体验模式。游客可认养专属生猪，全程跟踪生态养殖过程，待到岁末冬临，热闹满满的杀猪宴如期而至，烟火升腾、邻里欢聚，江风日晒而成的手工腊味也新鲜出炉，封存独属于朴席的年味。生猪认养模式打破城乡距离，让游客从过客变为乡村共建者，随时回访田间、见证生长、奔赴年末丰收之约。

在秀美朴席，曹桥村以席为韵，以汤润心，主打文化体验、田园



慢生活，尽显席乡清雅诗意；双桥村以江为景，以食赋能，深耕生态种养、烟火富民产业，尽显江畔丰收活力，两村业态互补、风光联动。这正是朴席镇立足各村资源禀赋、因地制宜、抱团发展、聚力共赢的生动乡村共富实践。从一口席草鸡汤的清雅回甘，到一桌杀猪盛宴的烟火丰盈，从传统技艺的代代传承，到特色种养产业的蓬勃兴起，朴席镇正以“席文化+特色美食+乡村文旅”抱团发展的模式，将乡

野烟火气转化为乡村振兴的生产力。往来此间的游客，远离城市的喧嚣浮躁，沉浸式奔赴乡土原野的温柔与质朴，在席田漫步、江畔闲坐、非遗体验、品味本味的过程中，触摸土地的温度，感受四季的更迭，体会席乡最纯粹的烟火日常。

金秋送爽，双节渐近。这个假期，不必远行。来朴席，赴一场席乡文脉、田园风光、乡土美食相融的秋日乡野之旅吧！

朴萱 倪畅

谁“渔”争锋·寻味新城

扬州新城金秋美食季“喷香”启幕

春华秋实，寻味新城。9月19日晚，谁“渔”争锋·寻味新城——2026首届新城金秋美食季，在扬州生态科技新城“醉美双都”烟火夜市启幕。本次活动汇聚12家本土优质餐饮酒店，以美食为纽带，共展新城特色饮食文化，为市民游客献上一场“轻竞技、重展示、强互动、优品鉴”的金秋味觉盛宴。一场集厨艺展示、美食品鉴、文化推介于一体的美食大会，让新城秋日的烟火气尽情绽放。

扬州生态科技新城优越的生态环境孕育出独特的美食文化，水乡河鲜+淮扬雅韵+农文旅融合的特色，吸引市民游客纷至沓来，品尝从田间、水边到餐桌的极致新鲜体验。本次活动由扬州市生态科技新城农文旅融合发展中心、扬州市生态科技新城文旅协会、扬州市凤凰岛投资发展有限公司联合主办。活动中，新城玺悦宴会中心、打酱油非遗传承店（东店）、芒稻田酒店、黄氏龙虾、君烨国际酒店、李二菜馆、绿皮车酒店、万福鲜酒店、精英酒店、凤隐梧桐温泉酒店、金湾·不土风物餐厅、扬州新盛旺餐饮共12支主厨队伍分两轮限时烹饪。现场，“高光厨艺秀”接连上演，灶火升腾、香气四溢。各家主厨带着精挑细选的新鲜食材亮相舞台，亮出口号、展示风采，围绕本地



“河岛渔鲜”、特色食材精心烹制，从食材来源、烹饪技巧到菜品寓意，纷纷亮出看家本领，手法娴熟、动作利落，精准把控煎、炸、焖、蒸、收汁、摆盘每一道工序，尽显本土餐饮品牌的底气与魅力。

鲜活鳊鱼在手中快速改刀，片片均匀透亮；柔韧长鱼被细细划成软兜，肌理细腻完整；金黄虾球下锅翻滚油炸，出锅外酥里嫩、色泽诱人；家常咸肉搭配当季新米，文火慢焖出满满秋日烟火。芒稻田酒店的“金秋稻香迎丰收”、精英酒店的“河岛八宝芒稻鸭”、万福鲜酒店的“水韵新城，榴红鱼米”、绿皮车酒店的“月台上的自在鸡”等菜

品，将扬州久负盛名“七河八岛”的生态风味与淮扬美食文化巧妙融合。烹饪期间，主持人穿插采访主厨，特邀评审与大众评审上台近距离观赏，并参与“闻香识物、摸形识物”等互动游戏。菜品陆续出锅后，评审团依次品鉴，从色香味形多维度进行点评，现场气氛热烈。

本次活动组建专业评委+大众评委的多元评审矩阵，40余位评审齐聚现场，沉浸式品鉴、全方位打分，让美食评判更专业、更接地气。活动充分赋予普通市民美食话语权，既依托专业视角挖掘每道菜品的烹饪技法、食材特色与风味亮点，也兼顾市民真实口感与大众



审美，实现专业品鉴与全民体验双向融合，让人人都能参与寻味、品味、评味。最终芒稻田酒店荣获“至鲜至味奖”；精英酒店、万福鲜酒店荣获“甄选品味奖”；玺悦宴会中心、黄氏龙虾、绿皮车酒店荣获“匠心本味奖”；打酱油非遗传承店（东店）、李二菜馆、君烨国际酒店、凤隐梧桐温泉酒店、金湾·不土风物餐厅、扬州新盛旺餐饮管理有限公司荣获“经典风味奖”。现场为优质参赛酒店及匠心主厨颁发荣誉证书，激励本土餐饮品牌深耕品质、创新升级。活动现场还向市民分发了各餐饮企业的消费折扣券，中秋、国庆假期，市民可凭券到店

以优惠的价格体验各家的“主打菜”“特色菜”，让更多人了解新城的河岛美食，让新城特色美食走出活动现场、走进市民生活，让金秋寻味热潮持续升温。

此次金秋美食季，以美食为媒介、以文化为内核，让藏在后厨的匠心渔鲜走向台前，让新城独特的饮食文化、优质餐饮资源被更多人看见、认可。下一步，新城将持续以文旅赋能美食、以美食激活消费，不断丰富文旅消费场景、擦亮本土美食IP，推动餐饮文化与文旅产业深度融合，持续释放区域消费新动能。

风投萱 肖苗苗