

高层动态 | 要闻聚焦 | 全域旅游 | 文化旅游 | 红色旅游 | 对外交流 | 旅行服务 | 景区度假 | 规划投资 | 商品装备
地方关注 | 观点声音 | 乡村振兴 | 乡村旅游 | 市场监管 | 公共服务 | 酒店住宿 | 旅游交通 | 人才教育 | 视觉影像

您的位置: [首页](#) > [文化旅游](#) >

传承非遗面食好味道

时间: 2023-01-04 来源: 中国旅游报 作者: 王文华 编辑: 张玟 王莹

近日,作为2022中国非遗面食大会重头戏的中国非遗面食发展传承峰会在太原召开。会上,来自全国各地的相关专家学者、企业代表等通过线上线下联动的方式,共同探讨中国非遗面食发展传承的路径,努力讲好非遗面食故事,更好地彰显非遗面食的深厚积淀和人文底蕴,让其焕发出更加夺目的光彩。

文旅融合的产业抓手

作为“中国面食之乡”,山西面食文化历史悠久、特色鲜明。正如中国烹饪协会副会长佟琳在中国非遗面食大会开幕式上致辞时所说:“山西是非遗传保护大省,也是面食大省,刀削面、荞麦面、莜麦面、饸饹面等更是在全国普遍推广,老少咸宜,深受喜爱。”一面百样、一面百味。2006年,山西被中国烹饪协会授予“中国面食之乡”称号。龙须拉面、刀削面、抿尖面、猫耳朵、太谷饼、稷山麻花等多项传统面食制作技艺,被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

“在山西召开首届中国非遗面食大会,就是要借助山西得天独厚的面食文化优势,集聚全国非遗食品品牌和传承人,提高大众对非遗的认知,推动非遗面食产业化发展,让非遗美食焕发出更加夺目的光彩。”佟琳说。

非物质文化遗产霍州传统民俗文化瑰宝,享有“舌尖上的美食、指尖上的艺术”之称,作为礼仪、岁时等民俗节日中馈赠亲友的信物或标志,极具地方文化特色。2022年10月,霍州被中国粮食行业协会授予“中国年馍之乡”称号。全市从事霍州年馍生产加工的作坊、企业有120家,2021年年馍产量1200万公斤,产值近亿元,创造就业岗位5000多个。

霍州市委常委、副市长史澎说:“从事年馍生产既是对这项非遗的保护、传承、弘扬和利用,也带动了当地经济发展。”

去年,霍州市委、市政府还出台了《“霍州年馍”一二三产业融合发展实施方案》,精心打造“霍嫩嫩”区域集体品牌,组建了霍州年馍产业研究院和经济联合体、区域集体商标品牌创建和市场营销等十大工作专班,在每个乡镇、街道各扶持建立一家标准化的年馍加工厂,培育了一批年馍加工龙头企业,规范年馍生产加工。

“今天的霍州年馍已经成为农民朋友的‘致富馍’,不仅是霍州乃至山西的特殊文化符号,也是乡村振兴和文旅融合的产业抓手。”史澎说。

老字号的守正与创新

扬州包子素有“扬州包子包打天下”的美誉。冶春是古城扬州的一家百年老店,拥有丰富文化内涵的冶春包子已成为扬州包子的代表。近年来,冶春在经营中注重传承好、保护好非遗,形成了强大的竞争力,让百年老店走上连锁发展之路,先后在北京、南京、上海、台北、新加坡等地开设了30多家门店。

扬州市冶春餐饮董事长陈军介绍,冶春作为“全国饮食类非物质文化遗产保护与传承示范单位”,在做好包子、卖好包子的同时,非常注重将传统民俗文化 with 包子相结合,通过开展正月十五闹元宵、五月初五品粽香、七月七尝巧果、八月十五打月饼,以及唱扬剧、划旱船等系列传统民俗活动,展现扬州的美食民俗文化。

陈军说,扬州包子的产业化发展之路近年来越走越宽,目前扬州包子规模化生产企业有20多家,最近3年处于销售连年递增的状态。而这背后需要采购、研发、生产、配送全过程严格的品质把控。

陕西春发芽董事长杨忠良表示,作为一种餐饮形态,面食在中国有着庞大的消费市场。对于非遗面食企业来讲,坚守传统的制作工艺与烹饪技法、保持传统面食文化特色与品质是产业化发展的前提。

美团华北区公共事务总监杨建伟认为,非遗面食“走出去”的关键是标准化、产业化、品牌化发展,从非遗手工艺到产业化发展,融合效率与技艺、守正与创新,是众多非遗传承人需要研究的课题。

线上线下做好品牌培育

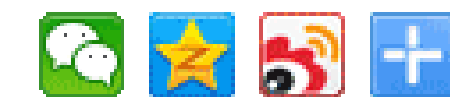
美团数据显示,近3年,以兰州拉面、重庆小面、武汉热干面、潼关肉夹馍、山西刀削面、宜宾燃面等为代表的非遗品类搜索量连年提高,各地代表性的非遗面食“走出去”和数字化步伐加快。

探索“世界快餐”之路的兰州牛肉面,在全球已有逾6万家店铺。兰州牛肉面第四代传人马文斌介绍,多年来,兰州牛肉面产业以连锁经营的方式开拓市场,取得长足发展,由一碗面延伸发展出包括品牌培育、连锁经营、科研开发、技术培训、生产加工的庞大产业链条。

山西顺溜削面创立于2005年,经过17年发展已成为山西刀削面和地方特色小吃的快餐连锁品牌。山西顺溜削面连锁公司董事长郑宇表示,公司致力于弘扬传承山西面食文化,立志打造世界刀削面品牌。目前顺溜削面在全国有130余家分店,遍布8个省、30座城市。

杨忠良表示,饮食行业要跟上时代发展的步伐,外卖平台的兴起,人们对预包装食品、速食商品等需求的增长,给非遗面食发展带来机遇和挑战。要善于创新的经营模式与销售渠道、呈现方式等,更好地推动非遗面食产业化发展进程。

杨建伟说,近年来,越来越多的非遗品牌主动贴近年轻人,增强非遗的场景感、非遗面食的文化体验感,非遗传承人也通过各种线上渠道为年轻人讲述美食背后的文化故事,让非遗味道历久弥新。



DNA 2ED18R81
侵权必究
本文内容经版权方认证,作者中国旅游报社,访问yuanben.io查询【2ED18R81】获取授权信息。

推荐



中国旅游报社党的二十大融媒体专题



【专题】学习宣传贯彻十九届六中全会精神

中国共产党第十九届中央委员会第六次全体会议,于2021年11月8日至11日在北京举行。全会听取和讨论了习近平受中央政治局委托作的工作报告,审议通过了《中共中央关于党的百年奋斗重大成...



【专题】奋斗百年路 启航新征程

2021年,中国共产党迎来百年华诞。百年征程波澜壮阔,百年初心历久弥坚。不怕牺牲、不畏艰难,中国共产党始终与人民站在一起,始终把人民的幸福记在心间。让人民生活更加美好,人的全面...



【专题】“百名红色讲解员讲百年党史”宣讲活动

为庆祝中国共产党成立100周年,深入开展党史学习教育,近日,文化和旅游部启动了“百名红色讲解员讲百年党史”宣讲活动。此次宣讲活动,是贯彻落实习近平总书记关于用好革命文物、用好...

文化和旅游部

部直属单位网站

各省市文化和旅游厅(局)

旅游协会及相关组织网站

国际旅游组织

《中国旅游报》社有限公司简介

中国旅游报 中国旅游新闻网版权所有 未经许可不得转载

京公网安备 11010102002887号 京ICP备05019093号-4

中华人民共和国互联网新闻信息服务许可证: 1012006032

违法和不良信息举报电话: 010-85168056