

常州市文化广电和旅游局

常文广旅复〔2025〕63号

关于对常州市政协十五届四次会议提案 第0269号的答复

王艳红委员：

您提出的《关于以非遗传承和保护为抓手，打造美食之都的建议》收悉，现答复如下：

近年来，我市深入贯彻习近平总书记关于非物质文化遗产系统性保护工作的重要论述和指示精神，切实做好保护、传承、利用三篇文章。围绕非遗美食的保护、传承与创新开展了一系列工作，有力地推动了非遗美食与文商旅深度融合。

一、建立非遗美食名录体系，深化老字号品牌建设

目前，全市已认定七批次市级非遗代表性项目，共有70项市级以上饮食类非遗代表性项目列入名录体系，其中国家级

1 项（金坛封缸酒封酿造技艺）、省级 24 项（天目湖砂锅鱼头制作技艺、常州银丝面制作技艺、郑陆脚踏糕制作技艺、焦溪糍团制作技艺、长荡湖船宴等）、市级 45 项（常州加蟹小笼包制作技艺、常州春江江鲜烹制技艺、社头全牛宴制作技艺、寨桥老鹅烧制技艺等）。

“常州老字号”认定工作稳步推进，迄今为止已公布四批“常州老字号”名单。截至目前，我市共有中华老字号 5 家，江苏老字号 27 家，常州老字号 23 家，其中非遗项目近 30 个，拥有天目湖宾馆、银丝面馆、三鲜美食城、德泰恒大酒店、雅浦酿酒等市民耳熟能详的餐饮、食品品牌。

2025 年 2 月，市商务局联合市文广旅局、市市场监管局印发《常州老字号建设管理办法》，充分发挥我市老字号在商贸流通、消费促进、质量管理、技术创新、品牌建设、文化传承、公共服务等方面的示范引领作用。目前，江苏省级非遗代表性项目涉及的天目湖白茶、天目湖砂锅鱼头、溧白芹、金坛雀舌等非遗产品已经成功申请地理标志。

二、聚力非遗技艺传承，彰显美食文化底蕴

一是技艺传承。在饮食类非遗代表性项目中，现有国家级代表性传承人 1 人，省级代表性传承人 2 人，市级代表性传承人 79 人。为提升传承人技艺水平和传承传播能力，常态化组织传承人参加研修、研习培训，提升传承人尤其是青年传承群体的综合素养和传承实践能力。随着新媒体的快速发展，非物质

文化遗产的活态传承拥有了更广阔的平台。为提升全市非遗从业者尤其是饮食类非遗的传播理念和传播技能，适应新时代文化传承与发展的要求，组织举办新媒体（抖音）传播专题培训班。同时，指导常州市烹饪餐饮行业协会举行“常州菜传承职业技能大赛”，打造常州特色名宴、名菜、名点，搭建常州菜传承基地，推动弘扬常州菜的挖掘和传承。

二是活动赋能。打造“老字号奇妙夜”特色品牌集市，支持我市老字号参与“中国进博会”“江苏老博会”等重点展会，通过展示展销、演艺演示等形式展现老字号的独特魅力。2025 春节期间，市商务局面向市民发放 200 万元餐饮、老字号消费券，积极营造消费氛围，体现我市特色美食魅力，推动传统品牌焕发活力。市委宣传部、市商务局、市文广旅局等部门举办“舌尖上的非遗”“我们的节日——常州包子大会”等活动，组织我市传统餐饮、非遗美食开展展示展销。通过各类特色活动，从更大范围、更广领域推进非遗保护传承，推动非遗与现代生活相连接，让非遗美食更好走进百姓生活，提升大众对饮食类非遗的知晓度和认可度。

三、推动立体式传播，提升非遗美食影响力

一是线上媒体传播。发挥主流媒体和新媒体传播优势，常州大麻糕亮相央视《走遍中国》，央视《超级农人秀》《消费主张》等栏目聚焦溧阳美食，主推天目湖砂锅鱼头；2023 年 11 月 6 日，央视《回家吃饭》栏目于 2023 年 11 月 6 日播出《一

座江南老城——常州的百年小吃》，系统介绍了常州传统小吃的历史与制作工艺；2025年春节专题央视重点报道了常州春节美食，提出了非遗技艺常州萝卜干是展现“江南美食之都”的核心元素之一。常州八宝粥、常州银丝面、焦溪扣肉、溧阳扎肝等项目以《舌尖上的非遗》为题，拍摄成系列创意短视频，在微信视频号平台多号联动，矩阵式传播，赢得网络高流量关注，并带来可观销售收入。

各级宣传和文旅部门、商务局通过“常州发布”“常州宣传”“文旅常州”“江南美食之都”等微信公众号，围绕非遗美食、老字号、特色餐饮开展宣传推广。2025年林忆莲演唱会期间，“票根经济”带动银丝面、焦溪团子等非遗美食成网红爆款，相关话题在社交媒体广泛传播。

二是线下活动传播。满足青年群体的消费习惯与偏好，丰富“老手艺+新潮流”的创意展示和时尚表达，结合时令节气，创新举办非遗消费体验活动，形成四季主题活动品牌，如“花Young非遗”“望秋养生局”“暖冬非遗 City Walk”等，打造“新鲜感”“仪式感”“氛围感”“参与感”“满足感”的非遗体验场景，打通线下主题+线上话题的联通渠道，放大非遗传播效应，让市民游客在可触、可感、可见、可参与中感受传统文化魅力。

利用大运河文化旅游博览会、江苏国际服务贸易展览会等展会活动，开展常州大麻糕、常州东坡宴、长荡湖船宴、道家养生宴等非遗美食推介活动，进一步提升常州饮食文化和传统

技艺魅力的知名度和美誉度。特别是在“2024 中法文化旅游年”，服务城市外宣，彰显城市特色的常州非遗走出国门，亮相水韵江苏（法国）文旅推介以及“运河遇·鉴”常州（法国）文化交流系列活动。常州萝卜干、常州大麻糕以及天目湖白茶、金坛雀舌等常州非遗美食项目以可观、可赏、可品、可体验的方式，让法国友人沉浸式体验常州美食文化魅力。

近年来，常州通过非遗名录申报和资源普查，系统梳理了包括金坛封缸酒、天目湖砂锅鱼头、东波宴、溧阳扎肝、蒋凤记酱板鸭等在内的传统美食技艺，形成了覆盖国家、省、市、区四级的非遗保护体系。再如，第七批市级非遗名录中新增了冰糖圆蹄、糯米酒酿等技艺，省级非遗项目更达 92 项，涉及传统技艺、民俗等类别。未来可进一步整合这些资源，设计统一的“常州非遗美食”标识，结合地域文化元素（如宋剑湖、天目湖等）形成视觉符号，并通过地理标志认证强化品牌认知。

下阶段，将持续以非遗美食为纽带，推动文化传承与消费升级双向赋能，助力“江南美食之都”建设迈向更高水平。

一方面，深化非遗美食市场化发展，激发多元市场主体在非物质文化遗产传承创新中的活力，吸引各电商平台、商户、消费者等市场主体积极参与，形成“人民的非遗，人民共享”的良好发展局面。

另一方面，优化非遗美食多渠道传播。积极利用文化馆、图书馆等城市公共文化空间，以及宾馆酒店、旅游路线开展非

遗美食相关展示交流活动。创新传播手段，以“文化和自然遗产日”、传统节日、节气为重要节点，开展形式新颖、内容丰富的非遗美食消费推广活动，提升常州美食影响力，促进文旅消费升级。

总之，我市将持续以非遗美食为纽带，推动文化传承与消费升级双向赋能，助力“江南美食之都”迈向更高水平。

签 发 人：严 俊

经 办 人：夏李萍

联系电话：85682509

常州市文化广电和旅游局

2025年6月11日



（此件公开发布）

抄送：市政协提案委、市政府督查室。

常州市文广旅局办公室

2025年6月13日印发
