文化产业信息动态

2025年 第8期

台儿庄古城管委会文化产业部 2025 年 3月 17日

目 录

- 1.山西:非遗美食从灶台跃入文旅场景
- 2. "低空+文旅" 创新场景推动春季消费升级

山西: 非遗美食从灶台跃入文旅场景

来源:中国文化报 2025年3月13日 朱 萌

近年来,刀削面、空心月饼、太原头脑、炒粸等山西非遗美食在互联网上火爆"出圈",背后源远流长的饮食文化也引发了广大网友的好奇。如今,这些与烹饪、酿造、宴席相关的传统技艺和非遗项目,也成为游客了解山西的重要途径。各地通过"味觉体验"撬动文化认同、产业升级,实现了非遗传承与文旅经济的双赢。

非遗美食的制作技艺、食用习俗与节庆仪式紧密相连。2月28日,在"你好!中国"——2025中国冰雪旅游海外推广季美国专场活动中,面点师王张龙现场展示了扯面、拉面、刀削面等精湛技艺,引得当地民众驻足、围观。

近年来,在山西文化和旅游资源的推介活动中,面食制作技艺展示几乎成了必备环节。据悉,王张龙从业 20 余年,一直致力于山西面食文化的研究、实践、创新和宣传。在传承山西传统面食制作技艺的同时,他先后推出了"面团吹气球""高跷呼啦圈剪刀面""面手绢"等更有难度和观赏性的山西创新面食表演。

"非遗面食可观赏、可品尝、可了解,观众对面食制作技艺展示特别感兴趣。每次展台前都人山人海,以食为媒增进观众对本土文化的了解,效果很好。"王张龙说。

非遗美食作为旅游吸引物之一,丰富着人们的旅行体验。除了 老西醋博园、东湖醋园、汾酒文化景区、平遥牛肉文化产业园等集 生产、研发、体验、销售、研学游、观光游于一体的目的地外,全 省文旅系统不断推出举措,围绕非遗美食推动文旅融合高质量发展。

在平遥古城的明清街巷中,晋升炉食铺复原了清代晋商宴席的 八碗八碟,游客品尝着糖醋丸子、喇嘛肉,耳畔回荡着票号掌柜拨 动算盘的声响,宴席成了穿越时空的文化剧场。忻州古城则将非遗 美食与晋剧、皮影巧妙融合,游客可以品杂粮宴、看皮影戏,文化 的多重感官体验催生了消费的乘数效应。

"一泡、二淘、三晾、碾米、炒作、做馅、滚制……制作一颗 地道的晋祠桂花元宵,要经过十几道工序。"在位于太原市迎泽区 钟楼街的晋阳文食体验店,省级非物质文化遗产项目代表性传承人 韩福元为游客介绍着元宵制作流程。

晋阳文食体验店是以创新模式传承非遗的尝试,游客在店里不 仅能买到元宵,还能体验晋祠桂花元宵的制作。"我们研发了符合 年轻人口味的浮桂、悦容、酥山冰宵、桂花珍珠糍粑、上元油锤等 新品,口味各异、创意十足。自试营业以来,进店游客络绎不绝。" 韩福元透露,元宵节前后,店里每天元宵销售 1.5 万余颗。

前不久,太原市文化和旅游局发布了"寻味老字号美食之旅" "太原面食之旅"等 4 条非遗美食线路,用太原炉食、清徐蘸片子、 泥屯小米饭、古交红饭汤、娄烦土豆宴等美食串联起全市文旅资源。

山西省文化和旅游厅近年来挖掘当地资源,以多种途径助力山西文旅出彩,"食在山西"成为其中的重要一环。"七个一百"文旅计划推出了百种山西风味美食,打造出以山西面食为主、多种经典晋菜为辅的"山西美食";与多部门联合开展"品鉴山西美食、

晋享山西味道"餐饮品牌推广活动,对山西美食文化进行梳理和发掘;"旅游满意在山西"品牌打造中,提出要提升晋菜、面食体系标准化、精细化、专业化水平。

依托相关非遗技艺,山西对众多非遗美食进行创意表达、场景搭建,汾酒美式咖啡、刀削面文化礼盒、霍州年馍挂坠等跨界产品, 既保留了非遗内核,又赋予其当代生命力。

在2024中国非遗面食大会上,山西通过中国非遗面食技艺秀、中国面塑艺术展、百店百面非遗美食周等主题活动,创新传承非遗面食制作技艺,打响非遗面食品牌。活动现场,市民、游客也参与其中、大显身手,与专业人员一起推莜面、拉拉面,真切感受日常生活中的非遗。

当刀削面从灶台跃入文旅场景,当老陈醋从瓷罐走上国际展台。将非遗美食转化为文旅融合的"美味密码",不仅让游客的舌尖记住山西,更让文化传承与经济发展在烟火气中找到了共生之道。

低空+文旅"创新场景推动春季消费升级

来源: 2025年3月13日 央视网

三月,南方地区大片盛放的油菜花海成为了春日里一道风景线,在四川成都崇州市,**30**万亩油菜花竞相绽放,当地又将踏青赏春玩出了新花样,跟随记者镜头,一起飞入花样春天。

成都台记者刘然然:今天我们要换个角度来看田园风光。系上安全带,我们一起飞进花样春天,从成都崇州城郊的机场起飞,在二三十分钟的低空翱翔过程中,我们经过了五星村,白墙青瓦与金色的花海相映成趣;在道明镇的智慧农场,花田高低错落,层次感十足。

随着飞行高度的变化,乘客不仅可以看到一望无际的油菜花海与青翠欲滴的小麦田,还有错落有致的川西民居坐落其中。同时,游客还能在驾驶员的指引下,感受操纵飞机方向的乐趣。除了低空观景,当地还趁热推出花海跳伞,游客可以搭乘"空中的士",通过极限运动的方式,跃入大美春日图景。

据了解,崇州地处成都"半小时经济圈",120米以下试飞面积达716.2平方公里,年均可飞行300天,当地大力发展"低空+文旅"新场景,在春季借油菜花盛开掀起低空旅游热。当地老百姓也借助家门口的美景打造游玩新体验。一桌桌"限时上线"的花田火锅在油菜地里热气腾腾地摆开,游客们就地取材,将新鲜采摘的油菜苔煮进火锅里,品尝春天的味道。三月以来,当地日均接待游客量接近十万人次。

(编辑 杨珠峰)