

赣州市文化广电旅游局

签发人：李俊锐

赣市文广旅提字〔2024〕10号

〔A〕

〔同意对外公开〕

关于市政协六届四次会议第0207号提案的 办理意见

尊敬的民盟委员：

您提出的《关于做好客家传统小吃文化传承的建议》已收悉，针对您提出的几点建议，我局高度重视，结合相关单位会办意见，现答复如下：

一、深挖客家小吃内涵，打造美食品牌效应

一是加强美食类非遗项目资源挖掘。在全市非遗普查的基础上，更加注重美食类客家非遗项目的深度挖掘，积极推动其申报、获评为国家、省、市、县四级非遗代表性项目。目前，全市有四星望月、瑞金鱼圆、南康荷包胙、定南酸酒鸭等80余项赣南客家美食类制作技艺纳入了市级以上非物质文化遗产代表性项目名录，其中赣南客家擂茶制作技艺被列入联合国教科文组织人类

非遗代表作项目名录。**二是**做好对客家传统小吃的完整性记录。指导各县(市、区)文旅主管部门对美食类客家非遗项目的历史故事、传承现状、制作技艺等进行全方位的记录，深度挖掘其背后蕴含的文化底蕴和精神内涵，并加以宣传推广。目前已挖掘整理了459道赣南客家菜肴小吃的选料、制作和名菜名点的典故轶事，编纂出版了《赣南客家菜大典》，集中展现了赣南客家美食的精华。

二、依托景区街区场馆，做好小吃市场推广

一是在赣州市非遗展示馆和魏家大院等景区场馆设置了客家传统小吃展示区，通过图片介绍、led电子屏及精美模型等形式展示客家非遗美食的独特魅力。下一步将进一步加强与市博物馆、市图书馆及各大餐饮、酒店等相关场馆的对接，延伸客家传统小吃展示空间，拉近客家美食和市民游客“亲密接触”距离。**二是**联合市场监管部门和商务部门共同打造了赣州客家旅游美食旗舰店、旅游美食街，地方特色宴席等品牌创建评选。截止2023年底，全市共评定赣州客家美食旅游旗舰店82家，打造了地方特色宴席（特色一桌菜）32家、旅游美食街6条。成功创建以客家特色食品为代表的省、市级食品小作坊示范点577个、集中加工区5个，创建总量位于全省设区市首位，《从“小散低”走向“精特美”》工作做法面向全省推广并被众多国家级媒体推介，取得良好社会反响。**三是**联合相关部门加快推进旅游景区、城市综合体

等各类餐饮单位示范创建，打造了大余丫山、宁都小布、章贡区四贤坊、章贡区渔湾里美食街等一批赣南客家特色美食与旅游深度融合示范项目。成立了赣南客家菜大师工作室，打造赣南客家菜行业规范，推动赣南客家菜传承创新发展。

三、拓展宣推传播渠道，提升客家小吃美誉度

一是积极争取央媒聚焦。2024年上半年，赣南客家擂茶、兴国山歌等6个非遗项目参加了央视综合频道《非遗里的中国》（江西篇）录制工作，央视科教频道《家乡至味》栏目分三集详细记录了定南酸酒鸭、南康荷包胙等客家非遗美食；2023年组织开展了“非遗保护看赣南”“世界客家摇篮赣州行”等2轮网络主题宣传活动，来自人民网、新华网等中央、省、市及粤港澳大湾区的50余家主流媒体深入赣州，刊发稿件200余篇，聚焦客家文化创新成果。二是充分利用新媒体手段。以邀请网红探店打卡、制作精美宣传视频、合作推出团购套餐等方式，强化客家传统小吃媒体曝光度，调动市民游客品尝意愿，赣南客家传统小吃成为了媒体跟踪的热点和全社会关注的焦点，赣州“客家摇篮”城市形象进一步提升。

下一步，我局将深度吸纳委员的建议，与相关单位加强沟通协调，形成工作合力，通过深挖小吃内涵、盘活小吃市场、扩大小吃影响等方式，从客家文化中汲取养分，不断推动客家传统小吃守正创新，努力把“小”吃做成“大”产业，从“小”吃中挖

出“大”精神。

感谢您对文旅事业的关心和支持!



抄送：市人大常委会选任联工委、市政府督查室

联系人及电话：彭惠，13766397606