

东莞市文化广电旅游体育局

(B类)

东文广旅体函〔2021〕41号

东莞市文化广电旅游体育局关于东莞市 政协十三届六次会议第 20210127 号 提案答复的函

王晓蔚委员：

您提出的《关于加大对东莞名小吃的扶持力度，打造食品界的“东莞制造”的建议》（第 20210127 号）提案收悉，经综合东莞市文化馆意见，现答复如下：

一、我市食品类非遗项目名录建设情况

目前，全市共有国家级非遗名录 8 项，省级以上非遗名录 44 项，市级以上非遗名录 146 项。其中列入省级非遗项目的本土非遗美食有长安大盆菜、道滘裹蒸粽制作技艺、厚街腊肠制作技艺、白沙油鸭制作技艺、高埗矮仔肠制作技艺、庾家粽制作技艺、厚街濠粉制作技艺、东莞荔枝蜜酿造技艺等 8 项；列入市级的有东莞粥品、东莞小吃、李全和糖柚皮制作技艺、冼沙鱼丸等 32 项。

二、提升东莞非遗美食影响力的做法

一是依托非遗展示厅开展传承活动。东莞市非物质文化遗产展示馆是全广东省最大的非遗展示馆，面积 2274 平米，分八个区域，其中莞味区立体展示东莞非遗美食项目，既形象又生动；以展厅为载体，定期举办各类传统美食制作“非遗课堂”和“非遗项目活态展示”，让群众可参与体验传统美食的制作。

二是打造线下线上非遗墟市。2016 年首创“东莞非遗墟市”，并逐年升级发展成为“粤港澳（东莞）非遗墟市”，汇聚粤港澳共 23 个城市的非遗项目。广泛开展非遗墟市进镇街、进社区、进学校等活动，每年常态组织开展活动近 70 场，成为品尝与购买特色非遗美食的重要平台。此外，2020 年推出“东莞非遗墟市”小程序，汇聚全省 200 多个非遗精品，力求推出丰富多样的非遗“云产品”和“云服务”，专设非遗美食销售区，目前可以购买到 70 款东莞非遗美食产品。

三是打造腊味节品牌活动。2017 年起，整合全市腊味非遗项目资源，成功举办了四届腊味节活动。同时，推出系列活动强化宣传我市腊味文化，如非遗墟市腊味专场、非遗课堂腊味制作课程、创意腊味菜式线上线下评选大赛等，加深市民对腊味文化、腊味制作技艺的了解，助推我市腊味与餐饮融合发展。

四是加强产品的包装设计。对具备产业开发价值的非遗项目进行产品包装设计，提升产品文化内涵，如道滘裹蒸粽制作技艺、厚街腊肠制作技艺、高埗矮仔肠制作技艺等非遗项目，

近年来在不断提升产品质量的同时改进产品包装，获得广大客户认可，每家企业营业额都超过几千万元，成为东莞食品行业的龙头企业代表。

五是积极参与各级展出展演活动。积极组织东莞非遗美食项目走出东莞、走出广东，如组织美食类非遗项目参加深圳文博会、国际非遗节、中国非遗博览会等，扩大我市非遗美食在国内的社会影响力。

专此答复，诚挚感谢您对市文化广电旅游体育局工作的关心和支持。

东莞市文化广电旅游体育局

2021年5月24日

（联系人及电话：梁福顺，22837067）

公开方式：依申请公开

抄送：市政协提案委、市府办督查三室。