

序号：4292

滑县政协十三届四次会议第 195 号提案

提案时间：2025 年 02 月 20 日

案由 (提案标题)：	关于挖掘滑县乡镇美食资源，打造“宴遇滑州”美食 IP 的提案			是否同 意公开：	是
个人 提案	姓名：薛白		界别：教育体育界		手机： 固话：
	联名入：				
集体 提案	提案单位负责人：				
	单位名称：_____（集体提案网上提交后提交纸质件盖章处）				
	联系 方式	手机： 固话：		邮箱	
通信 地址					
建议承 办单位	主办单位： 协办单位：				

注：此页为提案首页，必须填写，提案正文从第 2 页起，要一事一案，用仿宋 3 号字体，不超过 1500 字。

提案内容：滑县作为大运河文化带的重要节点，不仅承载着厚重的历史文化，还拥有道口烧鸡等多项非遗美食技艺。然而，当前滑县各乡镇丰富的传统美食资源（如老庙牛肉、牛屯火烧、八里营壮馍、万古羊肉卤、军庄豆腐皮等）尚未得到充分开发与整合，美食产业的发展仍面临诸多问题。

现状与问题分析：1、各乡镇的特色美食多以小作坊形式生产，分布零散，未形成规模化、系统化的开发模式，游客难以集中体验，没有形成集聚效应。2、除了道口烧鸡在全国范围内具有一定知名度外，其他多数美食仅在本地小有名气，品牌影响力有限。缺乏统一的品牌包装和标准化推广策略，品牌形象不够鲜明，市场辨识度不高。3、从食材供应、加工制作到包装销售等环节，尚未形成完整、成熟的产业链，规模效应难以显现。4、文创包装和伴手礼开发滞后，未能充分挖掘美食的文化内涵和商业价值。

具体建议：（一）依托专班，深度挖掘美食资源。依托美味滑县工作领导小组，全面开展一镇一品美食普查工作，细致梳理各乡镇的特色菜品、小吃以及传统制作技艺，建立详尽的《滑县美食资源数据库》，邀请非遗传承人、餐饮协会代表、文化学者共同参与。深入挖掘美食背后的历史文化内涵，搜集民间传说，丰富美食的文化底蕴。

（二）制定标准，打造一镇一宴 IP。为每个乡镇量身定制

一套独具特色的主题宴席，如道口古镇运河宴八里营全羊宴等。结合当地的历史典故、民俗文化精心设计菜单，整合形成宴遇滑州系列，进行重点展示和推广。制定严格的菜品制作工艺和食材选用标准，将非遗技艺与现代餐饮技术有机结合，确保美食的品质稳定、口感一致。注册宴遇滑州集体商标，设计具有独特性和辨识度的视觉标识，包括 Logo、餐具、包装等，塑造统一、鲜明的品牌形象。

（三）以道口古镇为核心，构建多元体验场景。以道口古镇美食街区为主要窗口，规划建设集美食文化展示、非遗技艺演示、宴席品尝等多功能于一体的美食文化展示区。提升现有美食街区的基础设施和服务质量，打造具有滑县特色的美食文化地标。开发宴遇滑州美食地图小程序，为游客提供便捷的导览服务，精心串联道口古镇与各乡镇的美食资源，设计推出古镇美食探秘之旅、乡村宴席打卡之旅等主题线路。

（四）延伸产业链，促进三产融合。升级食材供应链，充分依托各乡镇的农业资源优势，建立宴席食材直供基地，推动农产品的深加工，提高农产品附加值。建立稳定的食材供应渠道，保障食材的品质和安全。鼓励本地餐饮企业开发预制菜、特色美食伴手礼等产品，拓展线上线下销售渠道。

（五）强化宣传推广。在道口古镇设立主会场，各乡镇设置分会场，举办丰富多彩的活动，如厨艺大赛、美食品鉴、直播带

货等。吸引更多游客和消费者，提升滑县美食的知名度和影响力。拍摄制作《滑县宴席故事》系列短视频，深入讲述美食背后的历史渊源和人文故事。邀请文旅博主、美食达人前来打卡体验，通过他们的影响力和传播力，打造热门网红话题，吸引更多游客关注滑县美食。

（六）提供政策保障。对积极参与美食产业开发的企业给予税收减免、贷款贴息、品牌推广补贴等政策支持。将一镇一宴项目纳入全县文旅考察体系，明确各乡镇的主体责任，建立健全监督考核机制。通过打造宴遇滑州美食 IP，预计会有效带动餐饮、旅游、农产品加工等相关产业增收，有效促进居民增收和就业。进一步提升滑县美食文化的影响力和吸引力。形成以食促旅、以旅兴农的乡村振兴新模式，推动滑县经济社会的高质量发展。