

编辑 周邦语
组版 陆德强

以“苏超”为引爆点 打造城市文旅品牌

□徐晗溪

“

最近,2025年江苏省城市足球联赛(以下简称“苏超”)热度飙升,从一场业余体育赛事变为现象级文化IP。不少与赛事相关的短视频播放量破亿次,各大社交平台话题热度高企,“苏超”不仅是一场城市足球赛事,更是一次数字时代背景下焕新城市品牌的全民实践。对无锡而言,这既是展示城市形象的窗口期,也是构筑“体育+文旅+平台经济”多元融合格局、打造高品质旅游强市的战略机遇。

无锡要借助“苏超”热度,实现城市文旅的品牌破圈、流量转化与可持续传播。此前,无锡在总台春晚、樱花节、非遗文创产品等方面已有良好传播实践,为“苏超”话题承接提供了内容基础与运营经验。应借鉴“哈尔滨冰雪旅游”、贵州“村BA”等经验,将“流量”变为“留量”,打造可延续、可互动、可裂变的城市文旅内容生态。

”

将小红书作为打造城市文旅品牌的途径

在全球数字传播格局重塑的背景下,小红书凭借“种草+攻略”融合模式,迅速成长为链接消费、文化与情感的超级入口。根据小红书《2023年度旅行趋势报告》显示,2023年小红书旅游笔记发布量同比上涨273%;2024年四季度,小红书的日均搜索量高达6亿次。小红书已成为年轻一代,尤其是“Z世代”首选的旅游决策平台。用户获取信息行为正从“百度查找”向“小红书发现”转型,标志着内容消费正步入“社区主导+情境

化表达”阶段。

2025年初,大量海外用户涌入小红书国际版,小红书国际版的下载量激增。1月15日,第三方数据平台七麦数据显示,小红书在87个国家登上App Store的免费排行榜第一,其国际影响力快速跃升。国际用户对国内内容,尤其是旅游、美食、文化的搜索量持续走高,“China Travel”成为全球旅行新热词。与此同时,小红书“跨文化推荐机制”让中国各地网友自发化身

“本地推荐官”,推动文旅信息以非官方路径精准触达海内外用户,形成“兴趣激发—内容种草—实地打卡”的完整闭环。

以“南哥之争”等热梗的迅速传播为契机,网友自发编写“苏超地理图鉴”,科普各地特产与风土人情,促进各地的城市符号走红,小红书平台同步涌现大量“自来水创作”。江苏各地甚至安徽等地区的户外大屏也纷纷跟进“热梗联播”,实现了线上线下传播的闭环。

打造城市文旅品牌的对策与建议

以内容驱动引流,做好精准营销。加快推进文旅账号国际化运营,发布多语种的“苏超”主题旅游指南,创作“外国人看苏超”系列短视频,通过平台“跨文化推荐机制”触达海外用户;联合小红书启动相关营销方案,面向国内外游客推出特色消费礼包;推出“苏超文旅地图”“主客场文旅推荐路线”“球迷体验包”等配套产品,激发游客参与和二次传播的热情;充分运用KOC、KOL与UGC组成的传播矩阵,与高校、球迷社群、城市博主联动“种草”,构建“内容共创”生态。

打造“体育+文旅”深度融合的产品体系。发挥无锡本土资源优势,开发以“苏超”为主题的特色文创产品;依据“体

育+美食+非遗”的逻辑,策划“进锡观赛·悦享生活”一日游路线,匹配不同球迷层级和游客需求,强化游客体验感;用“烟火气”链接情感与消费,重视服务中的人情味与可信度,比如举办“锡有情·请你来”城市欢迎活动。

优化服务,全面提升接待能力。提升重点旅游区域的交通、支付、信息服务等基础设施,优化游客的出行体验;推出“观赛直通车”、高校青年志愿者队、“球迷友好店铺”等便民服务,通过口碑传播效应放大营销影响力;设立智慧导览和旅游咨询服务平台,提供赛事日程、餐饮优惠、住宿指引等信息,为用户带来便捷和良好的体验感。

搭建高转化的运营机制,实现“苏超”

流量可持续转化。建立“苏超”及有关方面的常态化运营机制,鼓励“二创”赛事名场面,从而形成持续性吸引力;引导青年群体持续参与内容共创,鼓励高校参与短视频创作、图文打卡、城市话题推荐等,打造线上内容热潮;结合“锡味记忆”“苏超情怀”等情感叙事,推动平台、政府、用户三者共建城市品牌形象,让“苏超”的“泼天流量”变成“长红流量”。

借势“苏超”,无锡应以更高站位、更广阔视野主动布局,深度融合体育、文旅和数字经济,为无锡打造具有全国影响力的文旅融合示范样板提供经验路径与实践模板。

(作者单位:江苏信息职业技术学院高等职业教育研究所)

无锡城 江南意

从油面筋技艺的活态传承中探寻“蜂窝”密码

□史守纪

■“蜂窝”密码:江南生活哲学的舌尖载体

无锡油面筋不仅是饭桌上的寻常食材,也是江南智慧的结晶,更是穿越百年的文化密码,其“葷素皆宜”的包容与“百搭多变”的灵活,正是江南饮食追求平衡和谐的生动注脚。令无数食客念念不忘的油面筋,正是传统匠艺的实体见证。

油面筋的传统制作是一场技艺与时间的对话:小麦面粉历经打糊、水洗、揉搓、摊晾、打浆、摘坯、油炸等十余道工序,最终形成金黄圆球。过程中的每一步都需要匠人指尖的温度与持守的耐心。水洗揉搓的力道分寸、油温控制的微妙把握等,共同铸就了“蜂窝”孔隙的独特构造。油面筋如同微型海绵,能够吸附大量浓醇汤汁。这不仅无锡肉酿面筋口齿留香、回味无穷的物理玄机,更是“慢工出细活”江南哲理的舌尖实证。快节奏的当下,匠人们对古法的坚守,是对品质的承诺,亦是对一种生活态度的守护。

■断代危机:传统技艺的守护与突围

清晨五点的南禅寺早市,雾气裹挟着油香弥漫开来。吴师傅手持长竹筷,专注地翻动油锅中沉浮的金黄面筋球。家族四代坚守的手工坊里,揉面、醒发、切块、油炸等工序的节奏日复一日。当问及技艺的传承时,他看着油亮的铁锅说:“年轻人爱吃,但愿意学的人少了。”这道出了无锡油面筋的传承困境:市场需求较大,手工艺的延续却步履维艰。据了解,掌握传统油面筋技艺的匠人普遍年龄较高,年轻的从业者很少。

在无锡的饮食地图上,油面筋是醒目的坐标。它是灶台常客,是待客珍馐,更是节庆信使。肉酿面筋端上团圆宴,亲情便氤氲满屋;什锦三鲜中若无油面筋,便失却灵魂。这颗金黄圆球,可素可葷、能炒能煨,更承载着无锡人的乡愁和朴素祈愿。

相关从业者揭示了无锡油面筋中蕴藏的“活性”智慧:“工艺是活的,温差超5℃就需要调整醒面时间,湿度有变化就要增减揉面力道。”这种与自然节律共鸣的匠心,让手工面筋的独特味道深入人心。

传承的火种从未熄灭。如今,创新正成为破局利刃。一些本邦菜馆在经营的过程中,将不同地域、不同风格的风味与油面筋相结合,创制“江南云朵”等融合菜,让传统食材绽放新韵。三凤桥推出肉馅面筋的即食包装,让经典味道更加可感可及,让油面筋走向全省乃至全国的餐桌。顺应健康饮食变化,一些从业者开发出低油的空气炸锅版油面筋做法,俘获偏好健康饮食的新生代。从业者们深知,唯有让传统风味契合时代需求,油面筋的传承才能生生不息。有关油面筋的蒸制、烤制等新工艺,在传统做法之外探索出多重口感,甚至推出零食产品,不仅拓宽了消费场景,还让油面筋在当代的饮食文化中焕发新生。

■科技赋能:“蜂窝”结构的新生之道

面对手工产能瓶颈与成本压力,无锡油面筋生产选择拥抱科技,在“形改神守”中探索传

承新路。机械化生产已成为提高产能的重要途径。如今,无锡已有了用机械生产油面筋的企业、工厂,以及一大批生产油面筋的个体户,显著地提高了油面筋的产量。三凤桥等老字号品牌引入了先进生产设备,在生产实践中,将传统匠人对面团状态把控的经验转化为精准的设备运行参数与数据模型,在提升生产效率的同时,有力保障了产品的品质与口感。这种“以器卫道”的革新,让油面筋叩开了走出无锡的大门。

老字号无锡市天天食品有限公司位于新吴区梅村街道,其生产的“松鹤牌”清水油面筋口味地道、原料纯粹,面粉、食盐、食用油等材料最终化为金黄小球,成为至简的绿色之味。由此可见,科技并非站在传统美食的对立面,而是守护传统技艺的助手,能够让承载乡愁的无锡油面筋的本味和工艺在规模化生产中得以存续。

■文化出圈:“蜂窝”魅力的全球表达

无锡油面筋早已被赋予超越食物本身的意义,升华为流动的文化遗产。其活态传承,正通过文化赋能与全球对话,开启无限可能。无锡油面筋持续播撒传承火种。在教育领

域,越来越多的学校将油面筋技艺纳入体验课程,在体验式学习中培育潜在传承者。今年5月,2025第二届“小得盈满购物节”长三角供销社市集促消费农产品嘉定展销会上,薄壳中空、松脆质韧的油面筋作为无锡本邦菜的典型代表在无锡展位亮相。在文旅融合的背景下,无锡油面筋激活了现代表达。无锡推出了融入油面筋元素的特色文创产品,将油面筋与城市符号相结合,让传统技艺以萌趣的姿态融入现代生活。

无锡油面筋还走上国际舞台、演绎着东方智慧,成为传递中国饮食文化的使者。2019年,来自无锡的“行走的年夜饭”走进了西班牙,面筋塞肉与无锡排骨、蟹粉小笼作为菁华主菜“经典三品汇”夺冠群芳。厨艺大师班交流活动中,众多观众跟着中国大厨学习制作肉酿面筋,展示了江南味道的独特魅力和中国传统文化的深厚底蕴。

从市井灶台到世界餐桌,无锡油面筋的“蜂窝”密码不仅指物理结构,更指向其中蕴含的文化基因。它讲述着一代代匠人在效率与匠心、传统与创新、本土与全球之间寻求平衡的智慧。当年轻的手开始揉捏面团,当科技为传统技艺赋能,当江南味道走上国际舞台,这颗金黄圆球的油面筋便不只是传承的物质载体,更是中华文化韧性与创新力的生动叙事。无锡油面筋在时代更迭中持续吸收养分,在代代相传中不断生长、生生不息。

(作者系无锡商业职业技术学院旅游烹饪学院副教授)

观点

打通创新链产业链

□高莉

科技创新和产业创新融合,有助于优化要素资源配置,加快科技成果转化,助力发展新质生产力。抓好科技创新和产业创新融合,须搭建平台、健全体制机制,强化企业创新主体地位,让创新链和产业链无缝对接。

创新链承载着基础研究突破与核心技术攻关的使命。基础研究不仅是高校科研机构的“责任田”,更是企业构筑核心竞争力的“护城河”。唯有让创新链与产业链同频共振,才能破解“重研发、轻转化”的困境,将专利论文中的先进技术转化为市场认可的竞争优势。产业链一头连着企业创新主体,一头连着市场需求脉搏。作为产业创新的微观单元,企业需在上下游贯通中形成协同效应。与科技创新相比,产业创新更需以市场需求为导向,构建供需动态平衡机制。

推动创新链与产业链无缝对接,关键在于把科技创新和产业创新有机结合起来,加强产业科技创新体系建设,完善从创新链到产业链的“基础研究+技术攻关+成果产业化”全链条转化机制,不断催生新产业、新业态、新模式,拓展发展新空间,培育发展新动能。尤其要发挥企业创新主体作用,打好关键核心技术攻坚战,深入推进补链、强链、稳链,切实提升产业链供应链韧性和安全水平。

先进制造业是原创性、引领性、颠覆性技术的策源地,是现代化产业体系的安全支柱。要聚焦现代化产业体系建设的重点领域和薄弱环节,特别是在培育新兴产业、布局未来产业方面加大技术研发力度,为产业链供应链自主可控提供更多硬支撑。推动传统制造业数字化转型、智能化改造、绿色化发展,夯实现代化产业体系的基本盘。

同时,企业作为双链对接的核心主体,既要发挥领军企业整合创新资源的优势,带动产业链向价值链高端攀升,也要鼓励专精特新企业组建技术联盟,形成大中小企业协同创新的生态格局。

(作者系江苏省习近平新时代中国特色社会主义思想研究中心省委党校基地研究员、中共江苏省委党校教授,原载光明网)

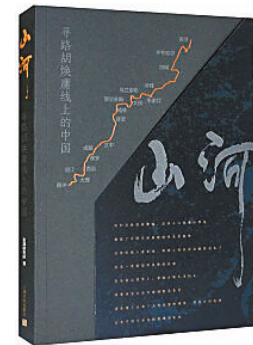
速读



《小城市空间的社会生活》

[美]威廉·H·怀特 著
上海译文出版社

为什么有些城市的公共空间很人性化、运转良好,有些却不然? 1970年,作者建立了一个“街头生活项目”研究小组,观察城市的公共空间。究竟是什么让城市里的公共空间生机勃勃或死气沉沉? 对一座城市的公共空间来说,阳光是重要的,水、树,可以买到小吃、能有地方坐也很重要。城市中无所不在的小空间,会对城市生活的质量产生重大影响。在设计新的或改造旧的小城市空间时,必须把人和人的使用考虑进去。



《山河·寻路 胡焕庸线上的中国》

澎湃研究所 著
上海文化出版社

本书记录了澎湃新闻历时8个月,穿越8个省市,走过8000余公里,寻路胡焕庸线上的中国的整个采访过程。全书分上下两篇:上篇,一条胡线,思与辩,突出理论分析;下篇,一万里路,北至南,收录记者的采访报道。全书通过15篇文章、若干照片和8个短视频,在纸上再现了多媒体产品,呈现胡焕庸线上的“临界人生”。重新发现“胡焕庸线”,不仅因为它是中国大地上重要的一部分,更因为时代在变,我们需要用新的眼光去观察和解读它。

投稿邮箱:wxbdpinglun@163.com

探索 总第987期