

广西饮食文化类非物质文化遗产的保护及转型研究

文歧福

南宁职业技术学院 广西南宁 530000

摘要:我国的饮食文化博大精深,特色饮食众多,饮食文化类非物质文化遗产也数不胜数,这些都是历史留下来的智慧和积淀,是文化典籍中重要的一章。研究饮食文化这类非物质文化遗产的保护和转型路径,能够进一步深入领会饮食文化的内涵,推动中华优秀传统文化的传承和发展,加速中华文化走向世界。但是就目前饮食文化类给物质文化遗产的保护情况来看,其中是存在一定问题的,对此,本文以广西为例,研究广西饮食文化类非物质文化遗产的保护和转型路径。

关键词:广西;饮食类非物质文化遗产;保护;转型

Research on the Protection and Transformation of Guangxi Food Culture Intangible Cultural Heritage

Wen Qifu

Nanning College for Vocational Technology, Guangxi Nanning, 530000

Abstract: Our country's food culture is extensive and profound, with many special foods and countless intangible cultural heritages of food culture. These are the wisdom and accumulation left over from history, and are an important chapter in cultural classics. Studying the protection and transformation path of intangible cultural heritage such as food culture can further understand the connotation of food culture, promote the inheritance and development of Chinese excellent traditional culture, and accelerate Chinese excellent culture to the world. However, in terms of the current protection of food culture to material cultural heritage, there are certain problems. In this regard, this paper takes Guangxi as an example to study the protection and transformation path of Guangxi's food culture intangible cultural heritage.

Keywords: Guangxi; dietary intangible cultural heritage; protection; transformation

一直以来,饮食文化都是我国独具特色的传统文化之一,饮食类非物质文化遗产以及餐饮老字号资源异常丰富多彩,不同的烹饪饮食文化背后蕴含的文化内涵是丰富的,这些饮食文化背后,蕴含的是我国劳动人民对生活的热爱、在生活中的智慧以及思维的多样性,认识和了解传统饮食文化中的文化内涵,对于保护传统饮食类非物质文化遗产具有重要意义,对于民族文化精神品牌传承和推广,也有重要价值。目前,我国饮食文化在

世界非物质文化遗产方面还存在明显的缺失,是餐饮界的一大憾事。从现实需要出发,中国饮食文化申报“人类非物质文化遗产代表作名录”应该是首选,鉴于此种现状加快我国地区饮食文化类非物质文化遗产的开挖和保护有着重要的意义。下面本文以我国广西壮族自治区为例,深度挖掘该地区饮食文化元素和内涵,全面推动我国民族地区非物质文化遗产保护工作不断向前发展。

1. 广西饮食文化保护现状

广西壮族自治区位于我国的北部湾,是我国唯一的一个沿海沿江和沿边少数民族自治区,区域内的少数民族多达12个,在少数民族距离的发展过程中,形成了多样化的文化特色,创造了无数的物质和非物质文化遗产,其中,广西饮食类非物质文化遗产就是重要组成部分,饮食类文化中包含的民族食生产、食生活和食文化,都是我国民族文化中不可多得的宝贵文化遗产^[1]。

基金项目:项目名称:2021年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目——商业化背景下广西饮食类非物质文化遗产传承与发展研究。(编号:2021KY1005)

作者简介:文歧福(1974.12-),男,汉族,广西灌阳人,研究方向为食品雕刻、糖艺制作、烧卤冷拼制作技术、广西饮食文化,副教授,研究生学历。

就广西饮食文化类非物质文化遗产的保护现状来看,已经对外公布的第三批国家级非物质文化遗产名录中,广西有35个项目入选,但是不包含饮食类非物质文化遗产项目。而在广西自治区级非物质文化遗产的199项已认定的名录中,饮食类非物质文化遗产项目约有19项。这些名录内容主要包含地方风味菜肴、调味酱等制作工艺^[2]。但是不管是在广西认定的自治区非物质文化遗产名录还是地级市的非物质文化遗产名录中,饮食类非物质文化遗产项目占比都是比较低的。

2. 广西饮食文化非物质文化遗产地区特色

受到广西少数民族众多的影响,加上地区的多边地理位置优势,让区域的文化交流增多,文化多样性增强,同时,也丰富了广西自治区的饮食文化,就广西饮食文化特征来看,整体特色鲜明,具有很强的乡土气息和民族特色。

2.1 食源的广泛性

指的是饮食材料以及饮食品种的广泛性。在饮食材料上,凡是地区所产的,都可以作为食材,即使是木叶、果皮都可以被制作成地方特色菜肴。以动物为食材的有蛇、鼠、虫、蚁、蝗、蛛、蛹等,以植物为食材的有葛根、山药、菌菇、笋、耳等,特色的调味食品有桂皮、香叶、茴香、豆蔻、香草、丁香、黄花等。食源的广泛性也让地区的居民在饮食上具有多样性,这其中,还包含了饮食品种的变异性,通过相关主配料的交错、复合和变化等,将少数民族礼仪、禁忌、风俗等元素都融入进去。

2.2 食涵的地域性

广西因为地理位置和地理环境的独特性,造就了地区别样的水土气候,这也让区域的饮食内涵具有鲜明的地域特色。广西地区的饮食品种不但多样,且质量以及口味的地域性特点也是比较显著的。例如环江香牛、陆川猪、巴马香猪、北海鱿鱼、桂林马蹄、荔浦芋头、贵县莲藕、灌阳雪萝卜、全州禾花鱼、靖西香糯、东兰墨米等,这些都是地区特色的饮食特产,相关食品的地域特色也十分鲜明。现阶段,广西地区获得国家地理标志保护的产品已经位列全国前七,这些产品都是地区的特产,也是珍稀产品。就地域特色来看,广西饮食可以按照桂北、桂西、桂东南、海滨以及少数民族来进行风味流派划分。

2.3 食味的复合性

广西饮食文化在口味上,多是复合性的,口味复杂多变,香、辣、酸、甜、咸、鲜、香、麻、苦等,各种口味应有尽有。地区居民对于鲜香食品的追求达到了一定程度,也成为地区饮食的一大风格。广西饮食中,不管是饭粥粉还是菜点,在选材、调制、加工、烹饪中,

都体现了对于食材鲜味的激发^[3]。广西居民喜欢酸辣口味也比较明显,很多食物的口味就是又酸又辣的复合型口味,例如,柳州螺蛳粉,加酸加辣还加臭,这种特色美食闻起来臭,吃起来香,就像长沙著名小吃臭豆腐一样。螺蛳粉的制作口味中包含的香、鲜、酸、辣等口味,是典型的复合口味食品,深受大众喜爱。

2.4 食俗的信仰性

饮食也是一种文化,其是在特定的文化背景中产生的,所以饮食文化的信仰性也是必然存在的。对于地区饮食文化而言,节日庆典、祭祀饮食等都具有一定的宗教色彩,体现了广西民众的宗教信仰,这也是地区饮食文化的重要文化内涵之一。食俗的信仰性对于地区饮食文化的内涵、饮食风格以及饮食特色等都有一定影响。例如,在地区重要祭祀活动中,基于心理作用以及具体事件重要性的影响,他们的饮食注重奢华。节庆中的以喜庆和分享为主,节庆中包含祭拜,所以饮食中也有祭拜之食,在完成祭拜后才可以食用。这些活动开展中,要表现几百这的诚意、崇敬、娱乐请心理,所以在相关饮食食材选择上比较精挑细选,加工、造型以及色彩等应用比较考究,所以做出来的食品质量上乘,十分精美。广西在节庆以及祭祀中形成的饮食文化主要来源于自然现象、图腾、禁忌等文化^[4]。

2.5 食风的民族性

广西是少数民族聚集地,区域内不仅有世代长居的12个少数民族,还有后来迁入的20多个少数民族,所以是的地区的饮食交汇,体现了浓浓的民族饮食风格。纵观广西发展历史,虽然在一段时间内地区的饮食受到汉族食风影响,粤食融入,不过尽管如此,在食物用料、加工、调配、烹制等过程中,采用的食用方式以及饮食观念都是多种多样的,其中,还包含了很多民族食习、风俗信仰等,具有鲜明的文化特色。在广西现阶段的食文化遗产名录中,其中超过六成都是少数民族品种。

3. 广西饮食非物质文化遗产保护中存在的问题

从目前广西地区的饮食非物质文化遗产保护情况来看,虽然保护工作取得了一定成效,但是在饮食非遗文化的普查、申报、开发和保护等工作中依然存在一定的问题^[5]。地区对于饮食文化遗产的宣传和研究工作开展不到位,加上一些产品受到国外同类产品和假冒伪劣产品的影响,导致生存经营出现问题。一些饮食非遗产品的市场竞争力不足,一些饮食产品为实现产量化,忽视工艺技术,片面追求工业化、规模化生产,反而降低了产品质量。

此外,广西地区自身对于饮食非遗文化的保护意识不足。对于饮食非遗文化的保护意识不足,导致一些原

本是我们国家的饮食文化在经过其他国家包装宣传后,变成他们的文化,这是中华传统文化的一种损失。正如韩国泡菜,他们对于泡菜文化深入挖掘,精心包装后,最终让韩国泡菜成为世界级的非物质文化遗产,而我国一直以来也有泡菜历史,但是因为局限于对自身八大菜系的自豪感,忽视了对于更多传统饮食非遗文化挖掘和保护,导致一些饮食非遗文化流失。从目前广西地区的非遗文化记录来看,饮食非遗文化项目所占的比重还不到10%,而事实上,地区少数民族众多,饮食非遗文化素材多种多样,经过深入挖掘和保护传承,才不至于自身的文化流失^[6]。

4. 广西饮食文化非物质文化遗产保护和转型策略

4.1 加大宣传,提升饮食非遗文化影响力

广西饮食文化是地区非物质文化遗产的重要组成部分,地区少数民族众多,饮食文化多种多样,交汇创新,为地区饮食非遗文化项目申报提供了大量素材和对象。但是,目前广西的饮食非遗文化保护工作相对滞后,政府对于饮食非遗文化的保护和申报工作积极性不高,对此,要提升饮食非遗文化的保护重视度,积极强化对地区特色饮食文化的宣传工作,扩大饮食文化影响力,推动地区特色饮食文化走出去。对此,可以在广西地区组织开展民族美食展,将入选自治区级非物质文化遗产名录的美食以及广西各地特色食品集中展示,例如将包括梧州纸包鸡、灌阳油茶、恭城油茶、三江侗族油茶、五色香糯米饭、杨美豆豉、横县大粽、南宁老友粉、宾阳酸粉、三江酸鱼、阳朔啤酒鱼、梧州脆皮葱油鱼等多个品种在内的非遗美食汇聚民族文物展,展示不同美食风采^[7]。美食展的活动通过多样化的广西美食呈现,不仅宣传相关美食产品,还可以对非遗美食传承人现场展演精湛的制作技艺,构建图文并茂的美食文化长廊吸引大家学习,共享珍馐美味汇聚的美食长席宴。还可以组织开展美食传承人研讨会百家争鸣等等,让大众能够近距离、全方位、深层次感受广西非遗美食文化的魅力,增进了解广西丰富多彩的民族民间传统文化和特色鲜明的非物质文化遗产,从而积极参与到保护文化遗产、传承中华文明的队伍中来,让广西饮食非遗文化得到传承和保护,加速地区的饮食文化发展。例如,2015广西举办的“非物质文化遗产美食展”,这是广西壮族自治区博物馆创新形式,把博物馆陈列展览延伸到户外,以接地气的广西非遗文化直观活态展示和市民亲身体验活动相结合,让广西非物质文化遗产美食技艺得到有效保护和传承,使民族饮食文化精华在历经千年之后重新焕发出新的生机。活动不但能增强大众的广泛参与性,也能大大提高广大市民的文化遗产保护意识。

4.2 创新地区饮食文化发展模式,促进经济转型发展

当前,旅游经济发展前景广阔,并且随着旅游行业的不断发展,大众对于特色美食的需求也不断增长,广西不仅有特色美食,还有很多著名的旅游景点。对此,在地区经济发展中,以饮食非遗文化为主题,在相关旅游目的地设置搭建广西特色美食街,将地区有代表性的美食都集中到一起,形成一道靓丽的风景线,在这样的文化氛围中,加强饮食非遗文化传承和保护,同时也加速地区的经济发展转型,让更多服务业发展起来,这对于促进广西地区的可持续发展具有重要意义^[8]。

5. 总结

新时期,广西饮食文化非物质文化遗产的保护和转型是地区经济发展的现实需要,也是加速区域饮食文化传承和发展的需要。从目前广西地区的饮食文化来看,饮食文化的多样性、地域性、民族性、信仰性等特色鲜明,但是在饮食非遗文化的保护中,还存在一定的问题。对此,提出要加强地区的特色饮食文化传承,搭建多元化的饮食非遗交流平台,吸引一大批非遗保护单位参会,让他们来学习体验广西饮食非遗项目的具体制作技艺、食酱制技艺、米粉制作技艺、桂菜烹饪技艺、老汤精配制、油茶体验等非遗项目的保护和传承经验,为饮食类非遗保护及传承提供了丰富的思路。

参考文献:

- [1]张聪,林叶新.乡村振兴视域下饮食类非物质文化遗产发展路径研究——以广西武宣红糟酸制作技艺为例[J].四川旅游学院学报,2022(02):20-24.
- [2]李敏,马腾,梁戈夫.乡村振兴战略下西部少数民族美食文化及旅游产业融合的产业链剖析——以广西大化瑶族自治县为例[J].商业经济,2021(11):129-136.
- [3]滕丽菊,林叶新.南宁饮食类非物质文化遗产的保护现状和存在问题[J].现代食品,2021(22):63-65.
- [4]周立军,崔家萌,殷青.非遗视角下满族传统村落文化空间保护策略研究——以京旗文化区拉林镇为例[J].建筑创作,2021(05):169-175.
- [5]申绍云.乡村产业振兴与饮食类非遗传承发展融合推进研究——评《东北非物质文化遗产丛书:民间饮食技艺与习俗卷》[J].中国瓜菜,2021,34(08):125.
- [6]张聪.乡村振兴视域下饮食类非物质文化遗产的产业化发展研究——以广西武宣红糟酸为例[J].粮食科技与经济,2021,46(03):40-43.
- [7]王钦.行业协会在饮食类非遗中的监管机制研究——以重庆市火锅行业协会为例[J].现代食品,2020(23):76-79.
- [8]程瑶.活态遗产的过程性保护——以代表作名录中饮食类非遗项目的保护措施为例[J].民族艺术,2020(06):88-98.