

乡村振兴下非物质文化遗产的传承与发展——以沙河豆腐产业开发为例

鲁菲菲 李思洋 阿衣尔布莫 杜发清

四川宜宾 宜宾学院 644000

摘要:沙河豆腐传承百年,久负盛名,但在机械化时代如何实现发展新跨越,实现其创造性转化、创新性发展成了一大困扰。本文立足国家乡村振兴背景下的非物质文化遗产的传承与发展,结合笔者的实地调研,深掘沙河豆腐背后的文化基因,力求破解沙河豆腐产业开发困境,以沙河豆腐的发展撬动当地经济发展的秘钥。

关键词:沙河豆腐;非物质文化遗产的传承与发展;乡村振兴

Inheritance and Development of Intangible Cultural Heritage under Rural revitalization -- A case study of the development of tofu industry in Shahe

Feifei Lu, Siyang Li, Ayierbumo, Faqing Du
(Sichuan Yibin University 644000)

Abstract: In the past hundred years, Shahe tofu has been well-known for its delicious taste and long-standing heritage. However, in the era of mechanization, how to achieve new breakthroughs and realize its creative transformation and innovative development has become a major challenge. This article focuses on the inheritance and development of intangible cultural heritage under the national rural revitalization background, combined with the author's field research, delves into the cultural genes behind Shahe tofu, and strives to solve the development dilemma of the Shahe tofu industry, using the development of Shahe tofu to unlock the secret key to local economic development.

Keywords: Shahe Tofu; The inheritance and development of intangible cultural heritage; rural vitalization

一、沙河豆腐产业开发现状

四川省高县沙河镇古称沙河驿,沙河驿是古丝绸之路上重要驿站,曾经是商贾云集的千年古镇,距“万里长江第一城”酒都宜宾仅30公里,又是三县交界处,交通发达、物产丰富、商贾繁华。沙河豆腐距今已有数百年生产历史,自清代就已远近驰名,成为沙河驿“一绝”。沙河豆腐产于高县沙河镇,具有数百年生产历史。由于独特的水质和制作工艺,使沙河豆腐具有皮绵肉嫩、色泽纯净的特点。可烹制近百种美味菜肴,因其香、脆、嫩、鲜、酥、麻、辣、烫等特色,享誉西南地区及浙江、北京、广东等省(市)的大中城市,其豆腐全席久负盛名。

沙河豆腐不愧为一枝独秀的“川南名肴”。主要有钟氏豆腐、麻婆豆腐、鸡哈豆腐、肥牛豆腐、荷花豆腐、黄金豆腐排、芙蓉豆腐、豆腐实景火锅、香香豆腐等100多个品种,经过千百年不断地改良创新,现在已经形成了多个系列的上百个品种的豆腐菜品,深得不同层次食客的喜爱。其中怀胎豆腐、金牌豆腐、番茄豆腐、芙蓉豆腐、口袋豆腐等荟萃成了享誉川南的美食佳肴,因此,沙河镇又富有“豆腐之乡”之美誉。慕名前来品尝沙河豆腐的食客络绎不绝,已成为沙河驿站一道穿越千年的靓丽风景线。

为了加强对沙河豆腐这一地标产品的保护,高县质监局、高县沙河镇人民政府、沙河豆腐美食文化协会共同起草编制了四川省(区域性)地方标准《地理标志保护产品沙河豆腐加工技术规范(送审稿)》。2017年2月,“沙河豆腐”地方标准通过专家审查。这一标准的出台,对传承地方特色食品的传统生产工艺、促进沙河豆腐产业可持续发展具有重要意义,有利于保证食品安全和地方做大做强农产品品牌。

目前,沙河镇有以“红运黄豆种植合作社”为首的黄豆成片规模种植基地已达万亩以上;以“钟氏食品有限责任公司”、“胡二娃食品加工厂”为首的鲜豆腐坊40家以上;“钟氏豆腐”、“张记麻辣豆腐”、“欧氏豆腐”等餐饮服务企业45家。此外,据初步统计,在宜宾市范围内以沙河豆腐为主打特色菜品的饮食店近200家,除了宜宾挂牌沙河豆腐经营的商家,在成都、广州、上海、北京、重庆等地也开办了“沙河豆腐”餐饮店,深受各地消费者的喜爱,真正实现了让“沙河豆腐墙内开花,墙外也香”。

但是,通过对宜宾市本地的豆腐豆制品产业现状的分析,可以发现宜宾市目前的豆制品市场是比较零散,市场上主要以豆制品餐饮店和豆制品产品的零售售卖为主,尚未形成集中性的垄断

经营性企业，且市场上尚未出现体验式的作坊。而这些零散分布的餐饮店一般环境卫生条件较差，竞争力也比较弱，要让当地居民靠豆腐产业致富的目的是难以达到的，因此，对于沙河豆腐的产业化发展是必要的，赋予沙河豆腐文化的内涵，让沙河豆腐在文脉的传承与发展中，焕发熠熠生机。而小小豆腐要焕发生机和活力，除了赋予它新的文化内涵，还要进一步深入挖掘沙河豆腐的文化资源，发展传统优势产业，着力打造集保护传统工艺、培养传承人、传统工艺体验、餐饮文化交流等系列产品一体化产业发展项目，每年如期举办豆腐文化旅游节提升品牌影响力，弘扬传统文化，传承经典，才能有效地促进了生态文化与乡村旅游融合发展，振兴乡村产业。

二、沙河豆腐产业开发存在的问题

沙河豆腐传承百年，久负盛名，虽有川南名肴之美称，但是在现实的开发和发展中仍存在着诸多问题。

2.1 竞争同质化

豆腐作为豆制品其中之一食品，手工与机械做出来的豆腐都没有特别明显的区别，所以豆腐对于购买者来说买谁的豆腐都是一个随机性的购买，此时商家的豆腐销售就会出现难以控制豆腐销量的问题，豆腐生产者直接就会产生竞争关系。

2.2 知名度不高

一个地区的产业需得到发展首先就应该拥有一个良好的品牌效应。一个好的品牌效应会吸引来自各个地区的注意，帮助该产业的知名度提高。从以前沙河豆腐的宣传方式来看，主要是以举办传统的豆腐特色节日为主，网络宣传的涉及范围较小，对于其他的宣传形式比较单一。但由于近年来开始对豆腐的文化进行深层次的挖掘，慢慢的深化了豆腐宣传的意义，逐渐提高其知名度。因此，对于沙河豆腐的知名度还应进行大量的形式内容的宣传，促进其自身的自我发展，转变产业升级^[1]。

2.3 传承意思薄弱

目前，随着经济文化的迅速发展，当地对豆腐产业的发展虽然越发的重视，但是，大部分的豆腐产业的手工业化的豆腐产业逐渐被机械化所替代，这种形式的产业变化虽然可以扩大产业规模，但是失去了本身所具有的文化遗产。与此同时，随着生活方式的改变，乡村艺人或者匠人难以像从前一样凭借着精湛的技术维持和改善生活，被迫弃艺改行，造成了乡村非物质文化遗产断档断层的传承窘境^[2]。

三、沙河豆腐产业开发特点

3.1 传承工匠精神

一方水土，养一方人。每一个地方都会从自己的水土特色中，孕育出自身的文化载体，那么关于沙河镇的特产，应当属沙河豆腐莫属。而当地也在积极的开发与传这一特色的产业将沙河豆腐作为沙河文化特有的物质载体。任何一项传统手工艺，都是

匠人们智慧的表现，更是古老岁月与传统技艺的考量。宜宾市的豆腐文化重镇沙河为基石，让游客们在丰富的古法制作豆腐的体验过程中，以及在豆腐文化的周边中，感受传统工艺和匠人精神的宏大魅力，进而传承优秀的传统技艺与匠人精神。

3.2 豆类品质优良

沙河豆腐是四川省宜宾市高县沙河镇的汉族传统名菜，具有数百年生产历史。沙河豆腐的豆腐品质优良主要是由于其独特水质、土质、卤水、配料。第一：水质好。水全靠广阔的田野中打深井供应，加上本镇上龙山的山泉水，这种水甘甜、纯结、维生素含量高。第二：土质好。该镇土壤碱酸含量适中，加上好水，种出的黄豆含有得天独厚的原料。第三：卤水好。卤水原料取自大山老林中的岩盐，用它点出的豆花甘甜、细嫩，不减豆浆本身香味，与工业盐卤水点出的豆花有天壤之别。第四：配料丰富多样。有猪、牛、羊、鸡、鸭鱼肉等配料。最终使沙河豆腐以其香、脆、嫩、鲜、酥等特点。

3.3 豆腐菜系丰富

沙河豆腐主要出现时期为解放前1946年，在那个时期大多数的沙河人都喜欢做豆腐、吃豆腐，它的做法虽然有很多，但没有形成自己的特色菜系。直到上世纪七十年代后期，沙河人侯永宽对沙河豆腐做了一定的改良，从而受到有很多客商和过路者的喜欢。由此，沙河豆腐菜系也得到了一定程度上的推广。经过长时期的改良与传承，出现了许多的菜系，主要有钟氏豆腐、麻婆豆腐、鸡哈豆腐、肥牛豆腐、荷花豆腐、黄金豆腐排、芙蓉豆腐、豆腐实景火锅、香香豆腐等100多个品种，因而沙河镇又富有“豆腐之乡”之美誉。

四、沙河豆腐传承和发展的途径

沙河豆腐现在面临着许多的问题：竞争同质化、知名度不高和传承意识薄弱等。这些问题都对沙河豆腐产业的发展和文化的传承造成了极大的阻碍。面对当今激烈的市场竞争，沙河豆腐要想在激烈的市场竞争下生存下来，就需要解决现存的问题，找准自己的定位。基于沙河豆腐非遗文化的传承和产业的发展中存在的问题，针对现在市场发展的需求和现代人们的饮食喜好，于是提出来了以下的应对措施：

4.1 文化传承与豆腐产业发展相结合

今天我们所能接触到的非物质文化遗产，都是昨天生活的反应，是今天的人们凭借着手工技艺或者口头记忆，对过去生活的再现。非物质文化遗产表现形式并不是一成不变的，而是会随着人们生活的变化而不断更新内容^[1]。沙河豆腐作为非物质文化遗产和国家地标产品，里面蕴含着从古至今传承下来的传统文化和传统技艺，经过实践和历史的检验。非物质文化遗产是民族文化的精华、民族智慧的结晶，值得我们传承下来和继续发展。为了更好的传承沙河豆腐的文化，应该把文化传承与豆腐产业相结合。把产业发展融入文化传承中。

沙河豆腐蕴含着沙河地区有关豆腐的文化,是一种文化的传承,是沙河豆腐相比于市场中其它豆腐的一种独特的历史底蕴,是沙河豆腐的独特之处所在。所以将文化传承与豆腐产业结合起来,既有利于非物质文化遗产的传承,也有利于沙河豆腐产业的发展。

4.2 豆腐产业的创造性转化与创新性发展

创新是民族传统文化永保生机和活力的推动力,剪纸文化的生命力也在于创新^[2]。沙河豆腐与剪纸一样都是传统文化的一部分,要想更好的发展就必须创新。所以沙河豆腐产业发展不能只继承传统中留下的工艺和样式,我们还要进行技术的创新和发展,更新豆腐的相关产品。习近平总书记在全国两会期间参加吉林代表团审议,在谈到东北老工业基地振兴发展时形象地说:

“要做好加减乘除。加法——投资、需求、创新,乘法——创新驱动,除法——市场化程度。”

不仅老工业基地需要创新,所有产业的发展也需要创新。我们要以豆腐为中心,发展与豆腐相关的豆制品和豆腐的衍生产品。

4.3 沙河豆腐产业化发展

沙河镇有以“红运黄豆种植合作社”为首的黄豆成片规模种植基地已达万亩以上。所以应该合理利用这一集群效应,组成规模化、品牌化、标准化的豆制品生产企业,还有一些地方建立了豆制品生产园区,把分散的小型豆制品生产业户集中到园区,实行了统一管理。要把沙河豆腐打造成一个品牌,增加沙河豆腐的知名度,更好的发展豆腐产业。

对沙河豆腐产业化发展的思考沙河豆腐的产业化建设应根据沙河镇因地制宜、科学规划、分步实施、形成特色、依托品牌、做大做强。充分利用沙河的优质资源,大力开发豆制品的深加工,依靠加工带动种植业的发展。逐步提高沙河豆腐生产的组织化程度。要使沙河豆腐成为一个拳头产品,就必须进行集约化的生产和经营,通过一个经济组织,把单家独户的生产作坊组织起来,联合作战。

4.4 融入宜宾中小学课外实践活动

近年来,国家越来越重视对传统文化的保护和传承,并采取了许多一系列措施,如建立传习所、实施乡村振兴建设、创立保护协会等。但传承保护工作仍存在缺乏理论研究、群众主体性较弱、民间艺人和民间艺术的保障机制不健全等问题^[3]。传统文化的传承最重要的是谁来传承?中小学生最为祖国未来建设的主力军,也是传承传统文化的主力军。所以我们要把传承文化融入到学生的实践活动和学习中,让他们受到传统文化潜移默化的影响。发挥传统优秀文化对学生发展的作用,同时也可以促进传统文化的传承和发展。

现在国家越来越重视中小学生的课外实践活动,我们可以将豆腐的相关制作融入到课堂的课外实践活动中。让学生到一些豆腐制作体验馆制作豆腐,在制作豆腐的过程中还能体验传统文化的底蕴和传统工艺的精湛,感受工人的智慧。从而使豆腐工艺和文化遗产下来,促进沙河豆腐的发展。

五、小结

非物质文化遗产是珍贵的、具有重要价值的文化信息资源,也是历史的真实见证。保护和利用好非物质文化遗产,对于实现可持续的经济、文化全面协调发展意义重大。非物质文化遗产是各族人民世代相承、与群众生活密切相关的各种传统文化表现形式和文化空间。保护非遗文化遗产能够帮助各族人民广泛汲取民族精神养分,保护非遗文化遗产就是保护各族人民思想道德和科学文化素质的历史根基。保护非遗文化遗产,保持民族文化的传承,是连接民族情感纽带,增进民族团结和维护世界文化多样性和创造性,促进人类共同发展的前提。

“旋转磨上流琼液,煮月铛中滚雪花”。豆腐的制作是一种艳羡了时光的技艺,但是随着时代的变迁,豆腐的手工制作逐渐被机器批量生产所取代,传统的匠人精神和技艺也成为了放诸于现代的文化符号。在新时代下,我们应该如何再度唤醒被尘封的记忆?习总书记曾强调“传统工艺是中华优秀传统文化的重要组成部分,是中国人的生活态度和审美理念的物化表达。”任何一项传统手工艺,都是匠人们智慧的表现,更是古老岁月与传统技艺的考量。沙河豆腐作为曾经的传统名菜,在新时代的发展洪流中却明显后劲不足,出现了譬如竞争同质化、知名度低、传承意识薄弱、经营模式零散等等。自党的十九大以来,习近平总书记多次强调文化传承对助推乡村振兴的重要意义,据此我们提出了文化传承与豆腐产业发展相结合、实现豆腐产业的创造性转化与创新性发展和沙河豆腐产业化发展等措施。在新时代的寰宇下,“文化搭台,经济唱戏”,古老的文化不该再被束之高阁,而应该逐渐融入民族的振兴之路。

参考文献:

- [1]关永强 刘玉梅.《探析安徽淮南豆腐“非遗”的创新性保护和发展》(J).美与时代.上.2021.1
- [2]何颖艳 田双千.《毕节市豆腐产业发展现状及对策研究》(J).现代食品.2021.7
- [3]毛海骁.乡村振兴是视域下非物质文化遗产的保护与传承[g].2022.3

课题基金:获得宜宾学院省级大学生创新创业训练计划项目基金支持(项目编号:S202110641103X)。