

新时代福建传统饮食生产性保护发展分析与建议

林若宇¹, 梁静², 郭泽斌¹, 曾绍校^{1*}

¹福建农林大学食品科学学院, 福建 福州

²福建省标准化研究院, 福建 福州

收稿日期: 2022年4月28日; 录用日期: 2022年5月22日; 发布日期: 2022年5月31日

摘要

本文以福建省为例, 分析了传统饮食非物质文化遗产生产性保护现状和存在问题, 并以传统饮食发展趋势为导向, 提出了关于加强新时代背景下传统饮食生产性保护发展的建议, 旨在以保护带动发展, 以发展促进保护, 提升福建省传统饮食非物质文化遗产保护工作成效, 弘扬优秀饮食文化, 助推传统饮食繁荣与振兴。

关键词

福建, 传统饮食, 生产性保护, 标准化, 创新

Analysis and Suggestions on the Development of Productive Protection of Fujian Traditional Diet in the New Era

Ruoyu Lin¹, Jing Liang², Zebin Guo¹, Shaoxiao Zeng^{1*}

¹College of Food Science, Fujian Agriculture and Forestry University, Fuzhou Fujian

²Fujian Institute of Standardization, Fuzhou Fujian

Received: Apr. 28th, 2022; accepted: May 22nd, 2022; published: May 31st, 2022

Abstract

Taking Fujian Province as an example, this paper analyzes the current situation and existing prob-

*通讯作者。

lems of productive protection of traditional diet intangible cultural heritage, and takes the development trend of traditional diet as a guide to put forward suggestions on strengthening the development of productive protection of traditional diet under the background of the new era. It is in order to drive development through protection, promote protection through development, enhance the effectiveness of the protection of traditional diet intangible cultural heritage, promote excellent diet culture, and boost the prosperity and revitalization of traditional diet in Fujian Province.

Keywords

Fujian, Traditional Diet, Productive Protection, Standardization, Innovate

Copyright © 2022 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

中华民族几千年来的探索、沉淀、继承和发展形成了独特的传统饮食文化[1]，其具有世代相传、鲜明地域性、源于生产生活实践、与时俱进发展、能给人文化认同等特点，与非物质文化遗产的定义和内涵十分契合[2] [3]。传统饮食深厚的文化内涵、精湛的饮食制作技艺与独特的食事习俗，是非物质文化遗产保护的核心价值所在[4]。传统饮食非物质文化在新时代背景下要与时俱进传承发展，需科学、谨慎处理好开发与保护的关系，既要借助生产实践对传统饮食非物质文化遗产进行活态保护，挖掘非物质文化遗产的当代价值，又要防止过度地产业化开发，遗弃传统饮食的原真性和文化内涵。生产性保护是在探索和开展我国非物质文化遗产保护工作实践中应运而生的一种保护方式，当前越来越多的传统饮食通过生产性保护实现了非物质文化遗产的保护与传承，如武汉热干面、重庆永川豆豉、广西螺蛳粉等[5] [6] [7]。

福建省凭借独特的山海组合的半封闭自然地理条件、深厚的历史文化积淀、繁华的“海上丝绸之路”商业贸易背景以及台海“五缘”背景等，孕育和保存了丰富的传统饮食非物质文化遗产。为处理好传统饮食非物质文化遗产开发和保护的关系，提升传统饮食非物质文化遗产保护的工作成效，实现传统饮食非物质文化遗产的价值转化，本文在分析福建省传统饮食非物质文化遗产生产性保护现状和存在问题的基础上，结合福建省传统饮食未来发展趋势，提出加强福建省传统饮食生产性保护发展的相关建议。

2. 福建省传统饮食生产性保护现状

福建省以“非物质文化遗产”、“老字号”等为载体，秉承“活态传承、适度开发、改革创新”的原则，积极开展传统饮食生产性保护和开发，取得了一定的经验和成效。

一是出台相关的引导和扶持政策。福建省密集出台了《关于加强我省名优特食品质量标准体系建设的若干意见》《关于推动闽菜“走出去”的指导意见》《福建省促进老字号改革创新实施方案》《闽菜发展蓝皮书》《促进闽菜繁荣三年行动方案》等文件，深入挖掘九市一区美食文化内涵，聚焦当代营养与养生需求，鼓励和扶持福建省著名的、优势的、特色的传统饮食发展。在地方层面，《福州市闽菜技艺文化保护规定》率先实施，成为全国首部为保护菜系技艺文化而专门制定的地方性法规[8]。

二是研发符合现代生活需求的方便食品。应用速冻、真空包装等现代食品加工技术将传统饮食从现制现售的街边美食转变成为可以在市场上流通的、经简单加工后即可食用的预包装产品，即预制调理食

品。目前,福建省预制调理食品的研发主要集中在地方特色小吃领域,比如福州鱼丸、肉燕、芋泥、牛肉滑、锅边糊、春卷、元宵丸、八宝饭、尚干拌面、扁肉、连江鱼面、闽南肉粽、五香卷、沙县拌面等。部分经典菜肴也已被成功开发成预制调理食品并进行批量化生产和销售,如佛跳墙、荔枝肉、糟鳗、醉排骨、洋烧排、梅菜扣肉等。这些传统饮食大多数都被列入市级、省级甚至国家级非物质文化遗产保护名录中。当前,预制调理食品已经成为膳食营养方便供给的重要途径[9],不仅迎合现代人的饮食需求,还助推传统饮食与时俱进的传承发展。

三是运用先进适用的技术简化传统工艺流程。通过中央厨房,将食物原料按照标准化的流程,统一加工成成品或者半成品,再利用冷链物流配送体系将其配送到各门店或相关单位进行二次加工销售。这种做法实现了生产流程和产品标准化,既简化传统饮食烹饪加工过程,缩短烹饪时间,又保证菜品质量和口味的稳定性。例如:淳百味是一家定位于“升级版沙县小吃”的中式快餐连锁企业,在2010年开设第一家店时,便推出小型中央厨房,在2013年推出正式中央厨房、食品加工厂,目前已有400家左右门店[10]。小部分饮食老字号也开始推广使用中央厨房,如福州同利肉燕老铺、福州聚春园集团等。

四是通过旅游和文化途径传播传统饮食。蚵仔煎、土笋冻、荔枝肉、面线糊、烧肉粽等传统饮食已成为福建省旅游美食打卡必备项目。2020年福州市商务局、文旅局等部门共同发起福州市旅游美食网红打卡处活动,评选出35家餐饮和旅游企业,其中有10家是国家级、省级老字号或非遗保护单位[11]。福建省餐饮烹饪协会编印《福建乡土》闽菜专刊、《福建餐饮》会刊以及《闽味走天下》科教专题片等,福州市组织拍摄宣传专题片《闽菜春秋》在福州电视台播出,让大家进一步了解福建传统饮食文化内涵。各地餐饮行业协会还牵头完成了20多部闽菜菜谱的编写工作。

五是开展闽菜宣传推广活动。福建省商务厅已连续多年组织开展了传统饮食的宣传推广活动。2016年开展“福建省十大名菜”系列评选活动,2018年推出“双100”“中国闽菜20道精选”活动,2019年组织100道地方特色名小吃推荐活动。2021年5月启动全省闽菜宣传推广活动,提出5项工作任务[12],随后福州、厦门、漳州、龙岩、三明等地纷纷组织推介会,展示和推广各地特色菜品,发布各地闽菜宣传推广大使名单,其中福州市还授予聚春园集团“闽菜传承和发展研究中心”牌匾[13][14][15][16][17]。近三年来,福建省已培育1000家“闽菜馆”,将通过创新搭建闽菜闽货集中展示交易体验的示范基地,打造闽菜文化体验的“首选地”、商文旅融合“会客厅”、福建美食“新地标”[18]。

3. 福建省传统饮食生产性保护存在问题

目前,福建省传统饮食生产性保护和开发尚处于探索阶段,未形成大规模、成体系的实施推广效应,存在的主要问题有:

一是诸多生产技术难题尚未攻克。要将传统饮食开发成预包装食品,并尽可能保留现制现售食品的风味和口感,需要系统解决淀粉回生、酶促褐变、微生物控制、高温杀菌变色、口感还原、保质期延长等诸多生产技术难题。以当前的食品加工技术和福建省经济社会发展水平,还不能完全解决这些技术难题。

二是并非所有传统饮食都具备开发条件。福建省传统饮食包括正餐菜肴、特色小吃、茶、酒、调味品等,种类五花八门,制作工序复杂繁琐,技艺千差万别,且消费者对不同传统饮食的接受程度也不尽相同。当前已开发成功并上市销售的产品仅占福建省传统饮食的极小一部分,并不是每一种传统饮食都可以开发成预包装食品。

三是传统饮食技艺传承令人堪忧。饮食老字号和非遗保护单位都是实施生产性保护的重要载体,但都面临着传承不可持续的问题。非遗饮食制作技艺传承大多采用“口传心授”的模式,存在自我领悟有偏差、技术水平不稳定、年轻一代不愿接班等弊端。饮食老字号多为家族企业,普遍存在管理落后、历

包袱过重、缺乏发展动力、难以适应市场经济等问题。

四是忽略传统饮食的文化底蕴。在传统饮食传播和宣传推广过程中，大家更多关注了食物本身或加工技艺，对于食物背后的历史人物、故事典籍、饮食思想等文化内涵，经常是只知其一不知其二或全然不知，原因在于对传统饮食文化内涵的挖掘和分享思路不够开阔、程度不够深入、手段不够丰富。

4. 新时代背景下福建省传统饮食发展趋势

4.1. 创新将成为传统饮食传承发展的主要驱动力

传统饮食在漫长的历史发展过程中，依靠长期的手工操作经验，往往形成了各自独特的技术和工艺，并在世代相传中日臻纯熟。但随着时代发展和科技进步，口传心授的传统饮食制作技艺传承模式受到了极大的挑战。只有通过创新，将知识、技术、信息、人工智能等要素的引入，在传统生产要素的基础上，实现生产方式优化、劳动者能力提升、资源重新分配，才能提高传统生产要素的使用效率[19]，促进传统饮食传承和发展。创新将成为福建省乃至全国传统饮食传承发展的主要驱动力。

首先是技术创新，将主要从两个方面进行：一是产品层面，基于传统饮食的原始口味，根据减糖、减盐、降脂、生态、环保等健康饮食理念，开发符合当代饮食生活特点的多元化产品。二是生产层面，应用冷冻干燥、超高压、微波、脉冲杀菌、磁力杀菌、无菌包装等食品加工先进技术，解决传统饮食生产过程的质量和安全隐患。

其次是管理创新，根据传统饮食生产特点，将逐渐形成福建企业自身的管理创新模式或方法。基于5S现场管理、六西格玛、ISO 9000质量管理等传统管理模式创新，或是借鉴国内外知名企业的部分管理创新，如：通用电气的多元化经营、汇丰银行的内部控制、海尔的“人单合一”、华为的流程型组织等[20] [21]。

最后是文化创新，互联网、人工智能、区块链等新的技术革命，彻底打破了时间和空间的约束，将给福建传统饮食文化带来“创造性破坏”，形成全新效应，体现在新理念、新用户、新产业、新业态、新模式等方面[22]。

4.2. 标准化将成为传统饮食发展壮大的必然需求

在全球化和智能化的时代背景下，标准化将成为满足福建饮食生产生活需求的实践路径，成为福建跨地域饮食生产和传播的重要保障，成为福建传统饮食文化遗产保护和传承的重要手段，成为提升福建传统饮食文化竞争力和影响力的技术支撑。

第一，适应快节奏饮食生活需要标准化。传统饮食用料讲究、制作繁琐、用时颇长，但随着经济发展的不断加快和生活节奏的不断提速，人们注重追求时效，没有多余的时间来精心制作和细细品味传统饮食。通过标准将原辅料定量化、烹调过程简化、制作要求固化，并借助专业化硬件和软件设施，实现统一制作、统一分包、统一配送，形成可复制、可推广的标准，将大大提升传统饮食制作效率，同时保证菜品口味稳定和食品质量安全[23]。

第二，跨地域饮食生产和传播需要标准化。传统饮食具有时空属性，通常在一定时期一定范围内进行生产和消费。在时空界限逐渐消融的当下及未来，跨地域饮食生产已成为经济常态。标准化具有底线作用，将科学处理好跨地域饮食生产过程中“原产正宗”和“就地改良”的关系，尽量保持跨地域生产中的饮食原真性。同时，标准化还具有规制作用，可有效减少假冒伪劣、缺斤短两等扰乱市场秩序、侵犯消费者权益的问题。

第三，传统饮食文化遗产保护和传承需要标准化。传统饮食文化是无形的，不具备标准化的条件，但是围绕饮食遗产保存和展示、非遗技艺制作和传习、遗产利用评估、文化传播等建立标准，以标准作

为传统饮食文化遗产保护和传承的技术依据，将在一定程度上防止对饮食文化遗产进行过度开发或故意歪曲优秀饮食文化传统或传承后继无人等问题，对福建省传统饮食文化遗产保护和传承起到积极的作用。

第四，提升传统饮食文化影响力需要标准化。传统饮食生产已脱离原真环境，多数人对传统饮食的记忆更多地停留在“吃饱不饿”“家常便饭”的层面，难以获得存世价值的共鸣感。另外，受外来饮食文化影响，人们更偏爱于异国料理和洋式快餐。借鉴肯德基、麦当劳模式，利用标准化进行传统饮食原真性重塑，再通过符号化在不同地域进行生产、展示和传播[24]，将极力提升福建传统饮食竞争力和影响力，让福建省除了沙县小吃以外有更多的传统饮食遍布全国乃至走向世界。

5. 关于加强福建省传统饮食生产性保护发展的建议

5.1. 开展传统饮食非物质文化遗产普查摸底

福建省饮食文化具有明显的地域特征，大体上可分为闽东、闽西、闽南、闽北和闽中五大传统饮食区。每个饮食区由于气候差异、宗教习俗、历史变迁等诸多因素的影响，其饮食结构、风味、技艺、习俗均存在较大差异，并且饮食种类繁多，风味各异，技艺悬殊。要做好福建省传统饮食非物质文化遗产生产性保护，饮食文化普查摸底是首要步骤。由于大多数的传统饮食文化，都主要存在于普通大众日常生活或者记忆中，大家都认为那是习以为常、约定俗成的事情，没有必要特地进行调查，向来对饮食文化缺乏系统、全面地挖掘、思考与总结。通过饮食文化普查摸底，可以系统了解全省饮食文化概况、特点以及各个饮食区的饮食非物质文化遗产资源分布，发现并搜集日常生活中的传统饮食制作技艺，考证饮食文化形成的人文环境、历史渊源、文化特征、传承谱系等等，让散落在日常生活或记忆中的这些饮食以更系统、更高层次的姿态展现在民众眼前。

5.2. 以创新驱动传统饮食非物质文化生产性保护的探索与应用

创新并不是“破旧立新”，而是“承故融新”，根据当下社会的发展进步，不断注入新理念、新元素、新技术，使之焕发生机活力[25]。在全球化和信息化的时代背景下，通过创新驱动生产性保护的应用与推广，是传统饮食非物质文化遗产顺应时代发展的必然之举。可通过技术创新，对传统饮食制作进行生产要素的优化和提升，缩短制作时间，提高生产效率，节约生产成本，合理利用生产资源，比如：冷冻干燥、脉冲杀菌等先进加工技术的应用，人工智能、区块链、物联网等信息技术的融合；也可通过管理创新，形成适合福建省传统饮食生产制作的管理模式或方法，从政府到企业，从保护到开发，从文化到经济，无论是行政管理还是企业管理，都可以进行有益的探索；还可通过文化创新，打破传统饮食文化的时空界限，形成符合新时代特点的饮食文化体系。

5.3. 推动传统饮食非物质文化遗产生产性保护与标准化协同发展

标准化是人们生产实践活动的科学总结与理论提炼，源于实践又高于实践，通过标准化规范秩序、达到统一，对人类生活工作一切领域都具备现实指导意义[26]。将标准化应用于传统饮食非物质文化遗产的生产性保护，利用“统一、简化、协调、优化”的标准化原理，推动两者协同发展。将传统饮食制作流程和要点一一梳理清楚，按照标准的要求，用文字、图片等方式详细地记录原料组成、调料配比、器具准备、制作工艺、技艺要点、安全卫生要求等，实现饮食技艺的物质形态转换，让标准化与传统饮食非物质文化遗产生产性保护有机结合起来[27]。借助标准化手段将传统饮食转化为特定的符号表征，在跨地域饮食生产和传播过程中，实现饮食原真性的符号化生产，科学处理好跨地域饮食生产过程中“原产正宗”和“就地改良”的关系。通过标准，消除传统饮食与计算机、电子商务、融媒体、人工智能、虚拟仿真等现代信息技术之间的沟通障碍，有效规范传统饮食与其他产业相融合的新兴业态。

5.4. 加强传统饮食非物质文化遗产保护的组织和协调

目前,福建省传统饮食非物质文化遗产保护已取得一定的成效,但仍然处于起步阶段。对于传统饮食的管理,涉及部门众多,文旅部门主管饮食文化,商务部门主管餐饮服务,市场监管部门主管餐饮经营和食品安全,卫健部门主管食品安全标准,每个部门之间缺乏统一步调,无法形成合力。建议加强传统饮食非物质文化遗产保护的组织和协调,成立传统饮食非物质文化遗产保护省级联席会议制度,由文旅部门牵头,商务、市场监管、卫健等相关部门配合,通过政府统一领导、统一规划、统一协调传统饮食非物质文化遗产保护工作,相关部门在资金、税收、知识产权、政策等方面给予一定的支持。

5.5. 增强传统饮食非物质文化遗产保护意识

传统饮食制作复杂、流变可动、现代化冲击等因素影响使得保护传承难度增大,当自身对非物质文化遗产保护宣传研究不足、保护不到位、保护意识不强时,就可能削弱本土饮食非物质文化遗产的知名度、影响力,可能出现重申报、轻保护、食物假冒伪劣、同质化严重等问题。传统饮食非物质文化遗产保护工作,要发动全社会的力量参与,切实增强大家的保护意识。首先,政府要发挥主导作用,重视和支持非物质文化遗产保护工作,将其纳入政府工作规划或计划,立足长远、可持续发展。其次,饮食老字号、非遗保护单位以及传承人要了解传统饮食技艺背后的人文内涵和核心价值,充分认识到传承和保护的重要性和必要性,经得起时间沉淀,耐得住生活清贫。第三,加强组织引导、政策咨询、宣传推广,通过讲述非遗故事,发放宣传图册、带领游客体验制作等体验式消费、沉浸式消费方式,带领广大民众领略传统饮食非物质文化遗产的魅力,增强广大民众的保护意识与积极主动性。

6. 结语

福建省传统饮食资源丰富、技艺精湛、风味独特、历史悠久,通过对其发展现状、存在问题和未来趋势的归纳和总结,我们发现:传统饮食发展态势敌不过西式餐饮,技艺传承令人堪忧,生产性保护未形成大规模、成体系的实施推广效应,但创新驱动作用日益凸显,标准化发展空间巨大。在新时代背景下,要进一步加强福建省传统饮食非物质文化遗产生产性保护工作,提升传统饮食非物质文化遗产的当世价值,需采用系统思维,从开展文化遗产普查摸底、推动生产技术和经营管理创新、促进生产性保护与标准化协调发展、加强各管理部门组织协调、增强保护意识等方面入手,方可形成传统饮食非物质文化遗产生产性保护的强大合力,推动传统饮食生产性保护工作取得更好的成效。

项目基金

福建省属公益类科研院所项目《传统饮食标准化发展路径分析及实践——以福建省为例》(编号:2019R1017-4)。

参考文献

- [1] 陈娇芸. 中国传统饮食文化的当代价值及实现路径[J]. 淮海工学院学报(人文社会科学版), 2018, 16(2): 87-90.
- [2] 文化部对外文化联络局编. 联合国教科文组织《保护非物质文化遗产公约》基础文件汇编[M]. 北京: 外文出版社, 2012.
- [3] 《国务院关于加强文化遗产保护的通知》(国发[2005] 42号)[Z]. 1-5.
- [4] 周鸿承. 论中国饮食文化遗产的保护和申遗问题[J]. 扬州大学烹饪学报, 2012, 29(3): 8-13+18.
- [5] 梁静. 基于生产性保护的福建省传统饮食技艺非物质文化遗产标准化思考[J]. 标准科学, 2019(9): 107-113.
- [6] 余明社, 谢定源. 中国饮食类非物质文化遗产生产性保护探讨[J]. 四川旅游学院学报, 2014(6): 8-11.
- [7] 黄韬. 柳州螺蛳粉产业创业机会实现研究[D]. [硕士学位论文]. 南宁: 广西大学, 2020.

- [8] 福州日报. 法治引领非遗保护的福州实践[EB/OL].
<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1705734467151954956&wfr=spider&for=pc>
- [9] 韦佩贝, 戚穗坚. 疫情全球化常态化趋势下中国预制调理食品市场发展现状[J]. 食品与机械, 2020, 36(9): 18-25.
- [10] 36 氩. 升级版沙县小吃, 逾 400 家门店的「淳百味」想做全时段中式快餐[EB/OL].
<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1688929813477220191&wfr=spider&for=pc>
- [11] 新浪网. 福州旅游美食网红打卡处评选活动榜单揭晓[EB/OL].
<http://fj.sina.com.cn/news/b/2020-01-10/detail-iihnzakh3211878.shtml>
- [12] 中国商务新闻网. 畅享“舌尖上的闽菜” 首批百家“闽菜馆”即将来袭[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/swyw/gnyw/202106/t20210601_5605403.htm
- [13] 福建省商务厅. 闽菜宣传推广活动(福州)启动仪式成功举办[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/swyw/gnyw/202106/t20210621_5629818.htm
- [14] 福建省商务厅. 闽菜宣传推广活动(厦门)启动仪式成功举办[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/swyw/gnyw/202106/t20210621_5629817.htm
- [15] 福建省商务厅. 闽菜宣传推广活动(龙岩)启动仪式成功举办[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/swyw/gnyw/202106/t20210621_5629815.htm
- [16] 福建省商务厅. 闽菜宣传推广活动(漳州)启动仪式成功举办[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/swyw/gnyw/202106/t20210621_5629816.htm
- [17] 福建省商务厅. 闽菜宣传推广活动(三明)启动仪式成功举办[EB/OL].
http://swt.fujian.gov.cn/xxgk/swdt/sjdt/sm1/202106/t20210616_5623844.htm
- [18] 福州日报. 创建“闽菜馆” 福州当样板[EB/OL].
http://mag.fznews.com.cn/fzrb/2021/20211120/20211120_002/20211120_002_3.htm
- [19] 王海燕, 郑秀梅. 创新驱动发展的理论基础、内涵与评价[J]. 中国软科学, 2017(1): 41-49.
- [20] 付清芬, 谢伟, 张娜娜. 企业管理创新采纳的动机、时机及过程[J]. 技术经济, 2019, 38(3): 1-7.
- [21] 刘海兵. 海尔式管理创新: 经验与挑战[J]. 科技管理研究, 2020, 40(7): 266-274.
- [22] 郭全中. 互联网对文化创新的影响机制研究[J]. 新闻爱好者, 2021(3): 32-35.
- [23] 成学, 李堂. 以标准化管理理论的视角看中式快餐业的发展之路[J]. 商品与质量, 2011(S1): 34.
- [24] 曾国军, 李凌, 刘博, 等. 跨地方饮食文化生产中的原真性重塑——西贝西北菜在广州的案例研究[J]. 地理学报, 2014, 69(12): 1871-1886.
- [25] 李荣启. 非物质文化遗产生产性保护的途径[J]. 文化学刊, 2012(5): 117-122.
- [26] 洪生伟. 标准化管理[M]. 第 6 版. 北京: 中国质检出版社, 中国标准出版社, 2012.
- [27] 梁静. 福建省传统技艺非物质文化遗产团体标准探索研究——以泉州地区传统饮食为例[J]. 标准科学, 2019(12): 85-89.