

国际化背景下传统烹饪技艺的传承

陆 涓

(江苏旅游职业学院工艺系,江苏 扬州 225009)

摘 要:在国际化发展促进西餐文化传播的同时,一部分中华传统烹饪技艺却濒临失传。分析影响传统烹饪技艺传承与传播的因素,提出应重视政府的主导作用以及发挥烹饪教育的专业优势,运用现代技术与方法来突破传承瓶颈,以发挥传统烹饪技艺在文化交流上的媒介与桥梁作用。

关键词:国际化;餐饮文化;传统烹饪技艺传承;非物质文化遗产保护

中图分类号:G122;TS971

文献标识码:A

文章编号:1673-131X(2018)03-0063-05

The Inheritance of Traditional Cooking Techniques under the Background of Internationalization

LU Juan

(Jiangsu College of Tourism, Yangzhou 225009, China)

Abstract: During the time of the internationalization development promoting the spread of western cuisine culture, while quite a few Chinese traditional cooking techniques are on the verge of being lost. This article aims to analyze the limitation factors affecting the inheritance and dissemination of the traditional Chinese cooking techniques, and propose that we should pay attention to the leading role of the government, give full play to the professional advantages of culinary education, and make use of modern technology and methods to break through the inheritance bottleneck so as to play the role of traditional cooking techniques as the media and bridge of cultural exchanges.

Key words: internationalization; culinary culture; the inheritance of traditional Chinese cooking techniques; the protection of intangible cultural heritage

在国际化发展趋势愈发明显的当下,西餐文化通过多种形式的培训渠道传入我国,而我国饮食文化与传统烹饪技艺却因种种原因,不仅没有大规模走向世界,而且在国内也因传承方式、外部环境等因素的影响,逐渐淡出人们的视野,陷入濒临失传的困境。因此,探讨中华饮食文化与传统烹饪技艺的传承问题是值得研究的课题。

一、传统烹饪技艺的形成及界定

(一)传统烹饪技艺的形成

考古发掘证实,距今大约一万年,我们的祖先就开始以种植的农作物和驯化养殖的动物为食材果腹充饥。但在火被发现之前,他们和世界上其他民族一样,也曾经有过一段茹毛饮血的日子。燧

收稿日期:2018-06-25

基金项目:四川省哲学社会科学基金项目(CC17SJ04)

作者简介:陆涓(1961-),女,江苏扬州人,副教授、正高级讲师,硕士,主要从事英语教育教学与烹饪文化研究。

火氏的出现,特别是新石器时代陶质器皿的出现,使我们的祖先进入熟食时代。据《周易·鼎》记载,在鼎、鬲、甗等陶质器皿出现之后,先人不仅知道了“烧烤蟠炙”之法,而且还用“煮”和“蒸”将原材料加工成熟食,尤其是隔水蒸为我国古代所特有。陶器的发明催生了烹饪技艺的形成。《周易·鼎》中记载:“以木粪火,烹饪也。”进入夏商周时期,人们不仅发明了青铜器,而且还按用途将其分类。《周礼·天官·烹人》中记载:“烹人掌共鼎镬,以给水火之齐。”也就是说,先人不仅将鼎、镬、釜作为烹饪的器具,而且还将鼎作为祭祀的重要礼器。我国传统烹饪方法中最为独特的技艺是“炒”,1923年河南新郑春秋时期墓葬中出土的长方形青铜器盘上的铭文为“王子婴次之燎炉”,此“燎”经学者考证就是“炒”^[1]。与之相印证的是,《礼记·礼器》中注“盆,炊器也”,说明那时青铜器盘就是用作炒的器具。1978年湖北随县出土的战国时期曾侯乙墓中也有类似的器皿。商周时期,虽然人们已经锻造出青铜刀,但其并没有被广泛使用,而到秦汉时期,铁质刀具的使用已十分普遍。据考证,商周时期就已发明调料(如固态的豉、糊状的酱和液态的酱油),先秦时期注重味觉,南北朝前后出现了“风味”,《礼记·内则》中记载了周代“八珍”烹饪方法(最早的菜谱)等,这些考证结果表明我国传统烹饪技艺在距今大约3000年时即已形成^[2]。

(二)传统烹饪技艺的界定

传统烹饪技艺是前人经过长期的探索、钻研、体验、感悟、总结、提升、固化和传承下来的专门技艺,其既具有一般技艺共有的特点,又具有烹饪自身的特点。一是地域特征明显,离开本土就会变味,大有“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”之意;二是拥有大量的需求人群;三是具有历史传承性,具有绵延不绝、长盛不衰之势。除以上特征外,传统烹饪技艺还具有以下特质:一是注重原料的精挑细选,并在主料、辅料和调料的使用上讲究搭配的科学合理,三者各司君臣佐使之职;二是注重加工的精雕细琢,并在刀工、火候和调味上讲究精要得当而滋味可口;三是注重成品的艺术形态,在清洗、涨发、切配、挂浆、勾芡、造型、装盘等环节一丝不苟,使成品色、香、味、形相得益彰。因此,究其实质,传统烹饪技艺是经烹饪大师创新并得到广泛认同后弘扬并传承的某些工艺。

二、国际化背景下传统烹饪技艺传承面临的挑战

(一)文化浸润:西餐文化逐渐改变国人的饮食方式

1840年后,西餐文化以各种方式涌入我国,先是以进贡皇室或宴请宾客的方式让上流社会人士感受西餐文化,后是西餐馆大量面市。《清稗类钞》中载:“我国之设肆售西餐者,始于上海福州路之一品香……其后渐有趋之者,于是有海天春、一家春、江南春、万丈春、吉祥春等继起。”^[3]一时间“器必洋式,食必西餐”,足见西餐文化之盛行。当然,西餐文化真正大举进入我国,始于改革开放之后。一是星级酒店大量兴建。对外交往的频繁刺激了对星级酒店的需求,按规定三星级以上酒店必须要有布局合理、装饰豪华、格调高雅的西餐厅,必须配有专门的西餐厨房,这在很大程度上推动了西餐业的发展。二是洋快餐的大量推广。工作压力的加大和生活节奏的加快,使得人们不得不改变生活方式,这为洋快餐的推广提供了契机,也使大多数国人接受了西餐文化。三是休闲酒吧的大量兴起。随着生活方式的改变,国人尤其是年青人更加注重生活的品质,提供西餐和各国风味美食的休闲酒吧如雨后春笋般大量兴起,成为推广西餐文化的载体。四是国际交流的大量增长。出境交流、出国旅游、留学培训等,使接受西餐文化浸润的人群不断扩大。借助以上四条渠道西餐文化迅速进入“寻常百姓家”。环球杂志和新浪网2014年联合发起的调查显示,我国89.49%的人吃过西餐,61.4%的人表示经常去西餐厅,这足以说明西餐文化已经在国人中产生了广泛的影响^[4]。然而,国人对西餐文化的追捧却无形中导致中华传统菜肴陷入少有人问津的窘境,这必然影响我国传统烹饪技艺的传承。

(二)文化交融:国人淡忘传统菜肴及其烹饪技艺

改革开放带来了文化交融,其在餐饮行业的表现主要体现在两个方面。一是不同地区之间、不同菜系之间的隔阂在消融。不同菜系的传人、大师在烹饪技艺上的交流也更加频繁,促使中华饮食文化不断推陈出新。二是西餐的烹调方式、调味原料、加工技艺渐次传入我国。国人开始接受电饭锅、电磁炉、微波炉、烤箱等烹饪工具,使用芥末、番茄酱、沙拉酱等佐味调料,烤、炸等烹饪技艺的融入使传统菜肴掺杂了西洋味道。改革开放后,东西方饮食文

化相互交融,共同发展。随着我国教育国际化步伐的加快,更多的年轻人走出了国门,他们在接受西方教育的同时,也接纳了西方餐饮文化中“聚会共餐而食不共器”的用餐方式。于是,新生代厨师更热衷于西餐厨艺或将西餐文化融入传统菜的烹饪中,导致某些中式传统菜肴因技艺失传而无人会做或者做得不伦不类,甚至随着时间的流逝,有些传统菜肴被人们逐渐淡忘,其烹饪技艺也陷入无人传承的困境。

(三)陈规陋习：制约传统烹饪技艺传承发展的瓶颈

烹饪技艺一直是以拜师学艺、传授心得的方式传承的。一方面,传承人之间存在门户之见,很多人都秉持“本门技艺秘不告人”原则,甚至存在“传男不传女”的陈规陋习;另一方面,我国相对正规的烹饪教育或培训起步较晚。这些都导致我国传统烹饪技艺的传承情况很不理想,传承人的数量也比较少。此外,也有许多传承人认为,烹饪技艺只适合一对一或最多一对几的口授心传,并不适宜大规模的传授,特别是不适宜通过学校教育来传承。虽然老一辈烹饪大师或传统烹饪技艺传人具有丰富的经验,技艺卓而不群,但遗憾的是他们当中绝大多数人没有接受过系统的学校教育,所怀绝技一般都是在长期实践过程中摸索总结出来的。这些绝技的传授基本以口口相传、操作示范为主,且弟子必须要有悟性。因此,如果一些烹饪大师坚持技艺秘不外传,便会导致后继乏人;或者由于传承难度较大,以致掌握这些烹饪技艺的技师越来越少,进而使这些绝技传承于世的可能性也越来越小。以上海老饭店为例,如今 20 世纪 50 年代出生的传承人基本都已退休,60 年代出生的传承人大概还有 4~5 位,80 年代出生的传承人基本都出国了,在岗的也只有 2~3 位,目前掌勺的几乎都是“85 后”,而“90 后”的传承人则凤毛麟角^[5]。

三、民族文化遗产保护与传统烹饪技艺传承

(一)发掘民族文化遗产价值并加以保护

文化遗产可以分为物质文化遗产和非物质文化遗产。物质文化遗产诸如那些具有历史、艺术和科学价值的文物等;非物质文化遗产则指被各群体或个人视为文化遗产的各种实践、表演、表现形式、知识和技能及其有关的工具、实物、工艺品和文化场所^[6]。可见,传统烹饪技艺无疑是非物质文化遗产。然而国人多认为传统烹饪技艺皆是吃喝之为,

难登大雅之堂,但实际上各国对此都十分重视并想方设法予以保护。2008 年,法式烹饪率先申报世界非物质文化遗产并于 2010 年获准。中国烹饪目前虽未进入世界非物质文化遗产名录,但在我国先后发布的四批《国家级非物质文化遗产名录》中,每批都有涉及烹饪技艺的非物质文化遗产入选(表 1)。

表 1 国家级非物质文化遗产名录中涉及烹饪技艺的项目

年份	批次	入选技艺	数量/项	占比/%
2006	第一批 (518 项)	拉萨甲米水磨坊、武夷岩茶等项目的制作、酿制技艺	8	1.54
2008	第二批 (510 项)	茶、晒盐、酱油、面食、火腿、烤鸭、牛羊肉、酱肉、佛跳墙、水席等项目的酿造、制作、烹制技艺	30	5.88
2011	第三批 (191 项)	白茶、仿膳、直隶官府菜、孔府菜、五芳斋粽子等项目的制作、烹饪技艺	5	2.61
2014	第四批 (151 项)	奶制品、泡菜、糖、豆腐、扒鸡、粉丝、米线、辽菜、上海本帮菜、老汤精配方等项目的制作、烹饪技艺	10	6.62

注:各批次后括号内的数为该批次非物质文化遗产名录总数。

从表 1 可知,虽然共有 53 项传统烹饪技艺入选国家级非物质文化遗产,但是从数量和占比来看,与其在我国乃至世界饮食文化中所处地位极为不符。因此,应认真贯彻国务院《关于加强文化遗产保护的通知》精神,建好国家、省、市、县四级保护体系,坚持“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的工作方针,切实做好这一文化遗产的保护、管理与合理利用工作。

(二)重视发挥政府部门在传承上的主导作用

为了让传统烹饪技艺发扬光大,一些政府部门和高校一直重视传承工作。例如,江苏扬子江集团联合江南大学、扬州大学成立食品研究院,将厨师从满负荷工作中解放出来,致力于传统技艺的传承。集团内大师与高校专家组成团队,使用现代科技与研究手段抢救传统技艺,其中,国家级饮食非物质文化遗产传人徐永珍使失传已久的“轻肥慢涨”技法得以再现,这便是通过挖掘来抢救、传承、创新、发展传统烹饪技艺的一个很好的例证。南京市成立民国大菜研发中心,通过举办“民国时期美食节”先后推出“逸仙豆腐”“胡先生豆腐”“美人肝”“凤尾虾”“大汤黄鱼”“红焖牛掌”“清炖肥鸭”“扁大

酥”“蛋烧卖”“美龄粥”等精品菜,更是开了挖掘、传承、创新、利用与保护的先河^[7]。上海市则另辟蹊径,通过组织竞赛遴选非遗项目南翔小笼馒头制作技艺的传人。这些做法在传统烹饪技艺传承保护上发挥了重要作用,但各地重视程度并不相同,如杭州市的传统烹饪技艺传承人的年龄分布与年收入状况就不容乐观(表2)^[8]。因此,各地政府都应当想方设法保护具有地方特色的传统技艺,在政策上给予更多的优惠和扶持,给予具有传统技艺的大师与传承人更高的待遇。同时,应大力拓展传统烹饪技艺传承路径,积极发挥政府在传承方面的主导作用:一方面,组织好挖掘、传承与保护工作;另一方面,做好创新、发展、利用与传播交流工作。

表2 杭州传统烹饪技艺传承人年龄分布与年收入情况

调查项目	选项	人数	占比/%
年龄	40岁以下	2	11.76
	40~55岁	5	29.41
	55~70岁	9	52.94
	70岁以上	1	5.89
年收入	3万元以下	5	29.41
	3万~5万元	2	11.76
	5万~10万元	4	23.52
	10万元以上	6	35.31

注:当年(2015年)该市人均均可支配收入约为4.8万元。

(三)发挥烹饪教育在传承上的积极作用

长期以来,我国烹饪技艺都是通过师带徒或家教的方式传承的,其原因还是囿于旧习和缺乏传承机构。20世纪30—40年代,烹饪教育才走上教坛,但仍未成为一门学科。20世纪80年代初,原江苏商业专科学校开创了我国烹饪高等教育先河,始办三年制大专班,随后沪、京、鲁、吉、冀、豫、川等地的30多所高校开设烹饪大专班。江苏商业专科学校合并入扬州大学后,先以函授方式举办烹饪本科教育,1997年起正式设立4年制烹饪本科专业,招收全日制学生;2003年起开始培养硕士学位研究生,旨在培养高级人才和师资队伍。

以往对于传统技艺的传承,与其说是专业传授,不如说是一门手艺的传承,尽管主观上是为了限制独家技艺的外传,但在客观上却导致这些文化瑰宝不仅不能广为流传,而且还导致一些传统技艺失传。烹饪教育尤其是烹饪高等教育的发展可以改变这种状况。高校可以将传统技艺传承人请进校园,通过口述和演示留下影像资料,然后运用多媒体技术制作成微课等生动直观的课件,通过专业

教育,培养与训练大批高级人才,扩大传承队伍。对于采用传统技艺制作的菜品,可通过在模拟操作实验过程中利用现代科研设备来筛选制作的参数,从而量化与确定菜品的主要成分,规范与固化操作程序,用以指导烹饪教学及烹饪实践。作为我国传统文化的一部分,传统烹饪技艺的传承与交流在美食外交领域发挥的作用,绝不亚于曾经的“乒乓外交”。因此,在对外交流过程中,既可以通过孔子学院举办培训班,让传统烹饪技艺传承人现场演示教学;也可以建设专题网站,展示传统烹饪技艺和传统菜品,让这一民族瑰宝能够走向世界,成为文化交流的媒介与桥梁。

四、结语

在国际化进程中,我国虽然向外输出了优秀的传统烹饪文化,也吸引了众多外国友人或留学生前来学习中餐,但国人却也接受了大量的西餐文化,逐渐忘却了中华传统饮食文化,导致我国传统烹饪技艺的传承既面临西餐文化的严峻挑战,也面临陈规陋习的制约。可见,传统烹饪技艺的传承是一个漫长而又艰难的过程,需要一大批传承人的共同努力。因此,必须进一步挖掘传统烹饪技艺的历史价值和文化价值,重视发挥政府的主导作用和高校的专业优势,利用现代技术来突破传承瓶颈,创新传承方式,拓展传承交流的途径,从而使这些文化瑰宝重放异彩并走向世界。

参考文献:

- [1] 邱庞同. 炒法源流考述[J]. 扬州大学烹饪学报, 2003(1): 3-8
- [2] 季鸿崑. 谈中国烹饪的申遗问题[J]. 扬州大学烹饪学报, 2012(2): 5-11
- [3] 栗月静. 中华番菜改造史[J]. 世界博览, 2012(6): 44-46
- [4] 全家庆. 浅析西方饮食文化所带来的影响[J]. 考试周刊, 2014(3): 25-26
- [5] 刘慧. 上海老饭店本帮菜文化传承研究[D]. 上海: 华东师范大学, 2015
- [6] 白书升. 试议“文化遗产社区”说[J]. 中国文物科学研究, 2010(4): 84-86
- [7] 张希. 我市评出民国特色餐饮店——将让世博游客通过美食体味民国记忆[N]. 南京日报, 2010-03-31(02)
- [8] 叶方舟. 杭州饮食类非物质文化遗产的现状、保护及传承研究[D]. 杭州: 浙江工商大学, 2017

(责任编辑:唐银辉)