

欢迎按以下格式引用:李明晨. 饮食类非物质文化遗产保护路径——以湖北省非物质文化遗产项目“煨汤工艺”为个案[J]. 长江大学学报(社会科学版), 2021, 44(4): 31-36.

饮食类非物质文化遗产保护路径

——以湖北省非物质文化遗产项目“煨汤工艺”为个案

李明晨

(武汉商学院 食品科技学院, 湖北 武汉 430056)

摘要:非物质文化遗产是人类共同的财富,蕴含着人类发展某一个阶段的真实历史信息。饮食类非物质文化遗产是人类饮食发展历史的真实反映,在现代化的冲击下,源于农耕文明时期的饮食类非物质文化遗产变得十分脆弱,保护饮食类非物质文化遗产成为时代课题。湖北省非物质文化遗产项目“煨汤工艺”保护的研究证实,建立保护区,对非物质文化遗产进行整体性保护和分类保护,是十分必要的。

关键词:饮食;非物质文化遗产;煨汤工艺;真实性;整体性

分类号:TS971 **文献标识码:**A **文章编号:**1673-1395(2021)04-0031-06

文化遗产是人类在发展历程中创造的宝贵财富,既是人类智慧的结晶,也是后世发展的强大动力。非物质文化遗产蕴含着人类发展的某一个阶段的真实历史信息,饮食类非物质文化遗产则是人类饮食发展历史的真实反映,是人类在饮食生产、饮食生活和饮食经营中发展出的代表性饮食技艺。随着人们对遗产认识的深入,作为人类发展前提条件的饮食,日益引起人们的关注。2010年,法国大餐成功申报为人类非物质文化遗产,当年被列入人类非物质文化遗产名录的还有墨西哥美食。2011年土耳其小麦粥、2013年日本和食和韩国越冬泡菜也成功申报为人类非物质文化遗产。饮食类非物质文化遗产项目申报在中国日益高涨,在国家和省市两级非物质文化遗产项目中,饮食类占有一定的比例。非物质文化遗产申报只是非物质文化遗产保护的第一步,关键是如何通过项目保护的方式把宝贵遗产传承下去。

一、饮食类非物质文化遗产保护现状

当前,非物质文化遗产尤其是技艺类非物质文化遗产保护,主要是保护传承人,因为制作技艺主要是靠掌握该项技艺的人来传承。如今,饮食类非物质文化遗产申报如火如荼,这是饮食文化得到重视的时代体现。首批国家级非物质文化遗产名录中有11项饮食类或与饮食相关的项目,见表1、表2。

同时,也应看到其中的一些不利倾向,诸如重申报,轻保护;政府主导,行业跟进;专家建言,领导拍板;以品牌效益为目的;单一保护传承人等。如果这些问题不解决,饮食类非物质文化遗产保护将变调。冯骥才先生指出:“过度商业开发、盲目追求政绩、缺乏专家支持、城镇化过快等因素使中国非物质文化遗产正遭受第二轮新的破坏。”^[1]饮食类非物质文化遗产也受上述因素的影响,受到了不同程度的破坏。上述问题存在的原因,可以归纳为如下几点。一是地方政府认识到了文化的重要性,但是这个认识是

收稿日期:2021-05-10

基金项目:湖北省教育厅哲学社会科学项目“湖北饮食史研究”(20G062)

作者简介:李明晨(1976-),男,山东阳谷人,副教授,博士,主要从事饮食文化研究。

表 1 首批国家级非物质文化遗产名录中饮食类非物质文化遗产项目

序号	编号	项目名称	申报地区或单位
407	Ⅷ—57	茅台酒酿制技艺	贵州省
408	Ⅷ—58	泸州老窖酒酿制技艺	四川省泸州市
409	Ⅷ—59	杏花村汾酒酿制技艺	山西省汾阳市
410	Ⅷ—60	绍兴黄酒酿制技艺	浙江省绍兴市
411	Ⅷ—61	清徐老陈醋酿制技艺	山西省清徐县
412	Ⅷ—62	镇江恒顺香醋酿制技艺	江苏省镇江市
413	Ⅷ—63	武夷岩茶(大红袍)制作技艺	福建省武夷山市

资料来源:《国务院关于公布第一批国家级非物质文化遗产名录的通知》。

表 2 首批国家级非物质文化遗产名录中与饮食相关非物质文化遗产项目

序号	编号	项目名称	申报地区或单位
330	Ⅶ—31	夜光杯雕	甘肃省酒泉市
414	Ⅷ—64	自贡井盐深钻汲制技艺	四川省自贡市、大英县
439	Ⅷ—89	凉茶	广东省文化厅、香港特别行政区民政事务局、澳门特别行政区文化局
464	Ⅸ—16	仫佬族依饭节	广西壮族自治区罗城仫佬族自治县

资料来源:《国务院关于公布第一批国家级非物质文化遗产名录的通知》。

建立在文化遗产对地方经济发展贡献的基础之上的。地方政府在行业的推动下,积极将代表性饮食技艺申报为非物质文化遗产,目的是把该项目做成产业,把产业做大,有的甚至直接是为了获取保护经费。在申报过程中,政府牵头,各部门精心准备、多方筹划。二是非物质文化遗产项目一般是由相应级别的文化机构来组织专家评审。三是饮食类非物质文化遗产在非物质文化遗产名录类别中属于传统技艺,在多个层面形成了保护饮食类非物质文化遗产就是保护饮食制作技艺的认识。技艺是靠人代代相传的,认定传承人,保护传承人,让技艺传承下去,成为饮食类非物质文化遗产保护的内容。

饮食属于民众社会生活的范畴,属于民间的自发行为。政府既不能忽视,也不能包办,应在发挥部门职能的基础上,为饮食类非物质文化遗产的申报提供力所能及的服务,遵循“民间事民间办”的原则,提供组织引导、政策咨询等服务。文化遗产保护是留住历史的记忆,保留人类发展进步的轨迹,延续民族文脉而非经济效益。传统的非物质文化遗产在现代化和后现代化的冲击下变得十分脆弱,需要保护,有些项目是不能产业化的,否则,就改变了其真实性,也失去了保护的意义。因此,非物质文化遗产保护要回归到文化主导的轨道上来。行业申报,政府服务;以保护遗产真实性为原则,围绕保护开展工

作;项目评审要以专家为主导,采取以传承人为中心的整体性保护。

二、饮食类非物质文化遗产蕴含的历史信息

遗产原指祖辈留下的物质财富,文化遗产则是人类创造并流传下来的文化财富。非物质文化遗产的界定,一般依据 2003 年联合国教科文组织颁布的《保护非物质文化遗产公约》(Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage)。无形文化遗产指“被各群体、团体,有时为个人视为其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”^①。遗产是某一个历史时期的文化财富,其价值在于蕴含着人类某一发展阶段在某一领域的真实信息,这些信息能够还原该历史阶段人们的生存和发展样态。历史是联接过去、现在和未来的桥梁,只有知晓过去,才能更好地认识今天,把握未来。从这个意义上讲,保护非物质文化遗产,就是传承其所蕴含的真实历史信息。

非物质文化遗产项目蕴含的历史信息,需要进行深入的研究,不仅要梳理文献,还要进行访谈和考察。历史有两种形式,一种是文献记载的历史,另一种是民众口头传诵的民间记忆。前者关注的是政

① 联合国教科文组织《保护非物质文化遗产公约》于 2003 年 10 月在联合国教科文组织第 32 届大会上通过。

治、经济、天文、地理、文化,后者则是民众对历史自我认知的口头表达。相对而言,后者更能反映民众的历史文化心理,在某种程度上,不用粉饰和避讳的口述史更为真实。非物质文化遗产关注的是普通民众的日常生产生活,饮食类非物质文化遗产是民众饮食生活中智慧的结晶,一般是厨师在民间风味制作的基础上进行提升改造的结果。秦汉以降,厨师的地位十分低下,除了袁枚《厨者王小余传》,鲜见为厨师立传的。鉴于此,要以非物质文化遗产项目为线索,通过访谈和实地考察来解读其所蕴含的历史信息。

湖北煨汤工艺蕴含着丰富的地域饮食历史文化信息,我们通过考察、访谈、查阅文献等方法对此进行了梳理。考察组先后走访了鄂东、鄂西、江汉平原等地的住民,从他们的煨汤生活记忆和现在能够掌握的原始煨汤技法中获取材料。鄂东、鄂西山区的一些乡村人家保留有火塘,用吊锅做汤和汤菜。极个别的人家有火盆,主要用于取暖。据一些老人讲,住在大山里的先辈利用火塘中燃烧过的柴火的余火煨汤。其做法是把吊锅放低,紧挨余火,锅中放些剩余的饭菜,加上水,作为第二天的第一顿饭食。除了煨汤,人们还把红苕、洋芋(马铃薯)、包谷(玉米)等放在火塘灰烬中,利用余温煨熟。江汉平原的人们则利用灶台中的余火或余温煨汤,一般是在锅中加水,把切块莲藕、小鱼或鱼骨、肉骨等放在汤中。

“煨”字出现的很早,大篆中就有了“煨”字。大篆体的“煨”字是个象形字,左边是火,中间是一个表示木柴的符号,右边是一个弯腰伸手,像是在取暖。《说文》曰:“煨,盆中火也。”^{[2](P208)}可见,“煨”字的最初意义是驱寒取暖。至今在一些地方,人们招呼大家烤火取暖时还说“煨煨”。从字源意义上的烤火取暖到喝汤取暖,表明煨汤的做法是人们受烤火取暖的启迪发展出的。

最初,人们利用取暖后的柴火制作食物的方法,应该是埋在火中煨熟。有了灶以后,再利用灶中火的余温使得汤水过夜后是温的。从访谈和考察中得知,古代湖北的百姓人家通常是早晨吃汤饭。所谓汤饭,就是把剩饭留到第二天早上,放在锅里的热水中泡着吃。有的人家是把剩余的米饭放在锅中,加水后利用灶中柴火余温把水加热,把米饭泡透,第二天早上合家吃温热的泡饭。泡饭不仅能够驱寒、果腹,还有祛除湿热的饮食功效,因此,在以湿热和湿冷为主的湖北,流行吃泡饭。这看似简单的做法也有一些讲究,柴火的选择、灶台的垒砌、柴火燃烧的

程度、锅中米饭与水的比例等,都影响着煨汤饭的质量。在改善饮食生活的过程中,人们也会用煨汤饭的方法煨鱼汤和骨肉汤,只不过灶中的余火要比煨汤饭的温度高。

民间的饮食制作经富贵人家的家厨和市肆饭馆的厨师改进,发展出了煨汤的技法。湖北饭馆中的煨汤,一般是小火把鸡、排骨、莲藕等煨烂,汤清如水。晚清时期,湖南和江西一带的商贩把翻砂铫子带到湖北,铫子成为煨汤必不可缺的器具。煨汤成为湖北人民过节和待客的佳肴,形成了“无汤不成席”的地方饮食习俗。20世纪40年代,“煨汤大王”喻凤山改良了煨汤技法,创制出了“先炒后煨,炒中入盐,一次加足水,大、中、小火配合”的制作技艺和“瓦罐鸡汤”“八卦汤”“龟鹤延年汤”等名菜。

湖北煨汤工艺的发展历程表明,煨汤源自民间的饮食生活智慧,是人们在长期的饮食生活中总结出的饮食经验,经厨师改良,成为地方名菜。民间饮食制作与市肆饭馆制作互动,不断地推动着煨汤工艺的发展,从煨烤食物到利用烤火余温煨熟食物,再到利用灶膛中的余温制作汤饭、鱼汤、骨肉汤等。制作器具由最初的火烬到灶台,从翻砂铫子到瓦罐,煨汤工艺的发展历程清晰地反映了湖北的饮食生活发展史。

饮食类非物质文化遗产是历时性的饮食实践,其历史文化主体是民间文化,反映的是民间饮食的历时性变化样态,需要真实地传承下来。因此,保护煨汤工艺,目的是保护人们的饮食智慧,向后人展现前人的饮食状况、煨汤发展历程及其影响因素。

三、饮食类非物质文化遗产包含的因素

饮食类非物质文化遗产是民族精神财富,也是民族智慧的结晶,是人们在长期的饮食生活中对饮食经验的总结,也反映了人类的饮食生活和自然生态、社会的内在关系。

同其他非物质文化遗产一样,饮食类非物质文化遗产也包含着丰富的物质文化因素。非物质文化遗产离不开物质,“非物质文化遗产也有物质性,要把非物质文化遗产的非物质性和物质性结合在一起。物质性就是文象,非物质性就是文脉。人之文明,无文象不生,无文脉不传。无文象无体,无文脉无魂。文化文化,文而化之,化而文之,两者要很好地结合起来”^[3]。人们借助烹饪器具把饮食原料制作成食物,饮食类非物质文化遗产中的制作技艺要依托这些物质因素存在。

(一)非物质因素

湖北煨汤工艺项目包含的非物质因素,以煨汤工艺为核心,包括原料生产工艺、食用感知、饮食记忆、大众传播、知识产权等因素。当然,煨汤工艺分为家庭制作工艺和餐馆制作工艺两个类别。家庭做法一般是把原料、水、调味料一起入锅或铫子中,用小火煨烂。餐馆做法则是先在铫子中大火烧开,再移到瓦罐中煨。此外,煨汤工艺还包括煨汤饭、煨块茎类食物等工艺。

原料与烹饪工艺有着密不可分的关系。选料是烹饪的步骤之一,是人们在原料认知的基础上对烹饪原材料的筛选。如武汉瓦罐鸡汤要求选择武汉郊区黄陂与孝感一带的黄孝鸡,鸡爪窄长,嘴尖,毛顺滑光鲜,肉质紧实。这些选料标准是人们在原料与煨汤质量关系的认知过程中总结出来的。烹饪要根据原料性质选择相应工艺,原料生产工艺影响着原料性质,所以,煨汤原料生产工艺也影响着煨汤工艺。现代人可能吃不惯煨汤饭,因为稻米和柴火生产技术已经发生变化。依赖无机肥催生的稻米生长周期缩短,被污染的土壤也使稻米性质发生了变化,煤炭、天然气或者电代替了木柴和茅草,在这种原料性质变化的情况下,煨出的汤饭就失去了起初的味道。瓦罐鸡汤、八卦汤和排骨藕汤,因为鸡、乌龟、莲藕、排骨等原料的养殖和种植技术发生了变化,传统煨汤工艺也要随之改变。

饮食制作技艺不仅依托于烹饪者,也离不开食用者。食用者在食用感知的基础上提出食用要求,烹饪者通过烹饪工艺帮助食用者实现食用体验,煨汤工艺在烹饪者和食用者的共同追求下发展。例如,八卦汤有着严格的食用感知要求:汤色润白如玉,肉质细嫩软烂,味道清鲜爽口。

人们对于味道的记忆是永恒的,这是一种很难用语言精确表达的口腔体验,通过一代代人的口头表达和食物味道的刺激反应传承下来。煨汤的民间记忆是一种围绕汤的味道形成的地域群体饮食记忆。饮食记忆维持着饮食追求,进而维系着传统烹饪工艺的传承,如果这种记忆弱化或中断了,那么,制造饮食记忆的烹饪工艺终将濒临消失。个体的饮食记忆是独特的,群体的饮食记忆具有共性,久而久之,会形成一种地域饮食习俗。湖北“无汤不成席”的独特饮食习俗,是一种集体无意识行为。

信息时代的大众传播引导着人们的生活方式,非物质文化遗产的传播往往仅限于专家和专业人士等小众范围,社会公众对非物质文化遗产的价值缺

乏全面的认识。大众媒体在非物质文化遗产知识的传播中起着重要的作用。发挥报纸杂志、电视、网络、智能手机等媒体的作用,在非物质文化遗产项目所在区域强化宣传,扩大受众范围,是普及非物质文化遗产知识的重要手段。湖北煨汤工艺的宣传,仅仅借助企业网站和简单的广告,是不够的。当然,传播内容不能以商业宣传为主导,而应以文化宣传为主导。

现代饮食方式冲击着传统饮食方式,也冲击着人们的饮食记忆。现在,无论家庭还是餐饮企业,制作煨汤的越来越少了,因为长时间的制作过程不能适应快节奏的饮食生活。不过,人们内心深处仍然渴望获取那种诱人垂涎的煨汤,因此,政府和民间组织、大众媒体有责任满足人们对煨汤的需求。

追求利益平衡价值目标的知识产权,也具有人权的属性,是人权的本质内容之一。非物质文化遗产保护也应纳入知识产权保护体系,通过知识产权保护来保障知识获益层面的人权。在大多数人看来,专利、著作权等知识产权科技含量高,饮食制作科技含量太低。其实,这是一种误解,烹饪也属于科学,涉及生物、化学、物理、营养、医学、地理等学科。饮食类非物质文化遗产有着独特的科学价值和文化价值,理所应当纳入知识产权保护体系。目前,饮食类非物质文化遗产大多认定了传承人,知识产权的所有者可以确定为传承人或其代表的群体,保障其收益权,明确其传承义务,借助知识产权的排他性来保障饮食类非物质文化遗产项目中工艺传承的真实性。

(二)物质因素

煨汤工艺的物质因素有原料生产所依托的物种、农业自然环境、原料处理器具、炊具、传承人、研究专家等因素。

原料品质与烹饪工艺有着密切的关系,物种和生长环境决定着原料的品质。饮食类非物质文化遗产,产生于农耕文明时期,其所依托的原料都是在品种多样化、无污染的环境下自然生长成熟的。瓦罐鸡汤所用的黄孝鸡、排骨藕汤所用的猪排骨和莲藕,都是在多物种的竞争下自然生长的。不过,令人担忧的是,黄孝鸡已经被新培育的品种代替,在现代饲养技术催生下,鸡的生长周期大大缩短,由1年缩短为不到2个月。猪和莲藕也是如此,都是人工养殖的快速产品。煨汤制作者苦于原料性质变化,难以再用传统工艺来煨汤。

传统意义上的煨汤,其原料处理基本是依靠人

用刀来完成的。当今,排骨、鸡、鸭、牛肉、鸽子等煨汤原料,一般是超市或农贸市场销售的机械加工好的半成品。机械化分割处理的原料与人工在木质砧板上处理的原料有着一定的差异。

烹饪器具是烹饪发展水平的标志,烹饪工艺与烹饪器具相互依存。湖北煨汤的器具经历了古代的釜、锅、灶台,近代的铫子、炉子,现代的电器等发展变化。其中,传统意义上的煨汤依托的是锅与灶台、铫子与炉子,尤其是翻砂铫子对于煨汤风味的形成有着关键作用。湖北民间流行着搬家先要搬铫子,铫子越老越珍贵等说法。把铫子放在烧木柴或炭火的炉子上煨出的汤,符合人们的传统口味。不过,随着餐饮业设备更新和家庭烹饪器具的发展,传统意义上的锅与灶台、铫子与炉子已经不多见。烹饪器具的革新随之带来烹饪工艺的变革,非物质文化遗产意义上的煨汤工艺难以为继。

在煨汤工艺的物质因素中发挥着主体作用的有传承人和相关专家。“非物质文化遗产区别于物质文化遗产的一个基本特性,就是它是依附于个体的人、群体或特定区域或空间而存在的,是一种‘活态’文化。”^[4]传承者中的代表人物或群体成为传承人。传承人需要严格的认定,确定其权利和义务。保护非物质文化遗产的生命力,需要保护传承人。煨汤工艺的保护也以传承人为中心,从传承人的申报、认定到其权利义务的确立,都离不开相关专家的支持。

当前,非物质文化遗产传承面临困境,一方面,制作的产品市场需求量小,传承人缺乏生活经济来源;另一方面,年轻人不愿意花气力和时间学习技艺,传承人缺乏传授对象。这就需要相关部门为传承人提供一定的物质保障,让传承人及其传授对象在生活无忧的前提下进行传承。

四、饮食类非物质文化遗产的保护路径

非物质文化遗产保护要遵循真实性原则。《奈良真实性文件》指出,“依靠文化遗产的性质和文化背景,真实性判断可以和许多不同类型信息来源的价值相联系。这些信息来源包括:形式与设计、材料与质地、利用与功能、传统与技术、位置与环境、精神与感受,以及其他内部因素和外部因素。这些信息来源的利用允许详细说明正在进行检验的文化遗产在艺术、历史、社会和科学方面的特殊尺度。”^①

在以商业利益为主导的形势下,为了迎合市场需要,一些饮食类非物质文化遗产脱离了其生存的环境,已经变得面目全非。当然,本原样态和历时性变化样态都具备真实性,非物质文化遗产强调的是本原样态。近年来,生产性保护模式受到推崇。生产性保护在饮食类非物质文化遗产保护中发挥着积极的效用,但是需要限定其规模和生产方式。要在保证其原真性的前提下进行生产性保护,否则,以市场需求为导向,甚至不惜改变传统,赋予其新的时代特色,就会适得其反。一方面,表面上,非物质文化遗产仍富有生命力;另一方面,其已变成新时代的东西,失去了遗产的本质属性。

鉴于此,饮食类非物质文化遗产保护,要坚持真实性原则,进行整体性保护和分类保护。

2005年,国际古迹遗址理事会(ICOMOS)通过的《西安宣言》强调,文化遗产本体连同环境一起得到保护。这一原则同样适用于非物质文化遗产保护。可以借鉴文物保护上的大遗址保护、濒危动植物保护上的建立自然保护区保护等方法,树立非物质文化遗产项目整体保护理念,建立非物质文化遗产保护区。由于非物质文化遗产的特殊性,保护区的性质比物质文化遗产或自然保护区更为复杂。

湖北煨汤工艺保护区包括煨汤所必需的原料生产区,如黄孝鸡生长区、乌龟生长区、猪生长区、莲藕生长区、湖北黄牛生长区等区域。在这些区域内,要保持物种品种的传统性,在正常的农业环境下自然生长。煨汤所用木质砧板原料生产和制作,原料处理所需要的刀具、炊具、食器等物质要素的生产区域都属于保护区范畴。同时,还需要保持人们对煨汤口味的历史记忆,维持人们的食用感知;建立传承人保护制度,成立相关的研究团队。因此,保护区既包括实体的原料、器具生产区域,也包括以煨汤工艺为主线的非实体区域,是以煨汤工艺为核心的跨行业、跨区域的保护要素的有机组合。在保护区内,物质要素与非物质要素有机结合,从原料性质、烹饪器具、饮食器具、味道记忆、饮食感知、传承人、研究者等方面共同维护煨汤工艺的真实性。

非物质文化遗产的真实性,离不开其产生和发展的自然环境和社会历史环境。因此,非物质文化遗产保护也分为源头性保护、历史性保护和传承性保护等类别。饮食类非物质文化遗产保护,既要遵

① 1994年国际古迹遗址理事会(ICOMOS)在日本奈良召开的奈良真实性会议上通过了该文件。

循真实性原则,也要遵循分类保护原则。由于自然环境和社会环境已成为历史,源头性和历史性部分只能在特定的小区内仿真这种环境,在整体上进行展示,一般采取博物馆的方式进行保护,向人们展示非物质文化遗产产生和发展的真实情况,延续饮食文化的发展脉络,展示人类饮食生活智慧。传承性部分在真实性原则的前提下可以进行生产性保护。产品一般定位于小众范畴的高端市场,主要品味产品所蕴含的饮食文化。利用生产收益来提高饮食类非物质文化遗产传承的物质保障水准。民众历史记忆和食用感知,可以运用现代影像技术做成文字档案和有声档案。

五、结语

饮食类非物质文化遗产产生于古代农耕文明时期,其所蕴含的历史信息从饮食生活的角度反映了其所在区域的真实自然环境和社会环境,也反映了人们如何在具体的饮食生活环境下激发智慧,处理人与自然、人与社会之间的关系。饮食类非物质文

化遗产保护,不单是饮食制作工艺的保护,而是围绕饮食制作工艺传承的真实性所必需的要害进行整体性保护,建立保护区;同时,要根据其蕴含的因素性质进行分类保护。这涉及多个行业和领域,需要多类别技术,更需要人们准确认知其价值。只有这样,在自觉的基础上,科学、全面地保护,才能延续饮食文化的血脉,保持饮食文化的多元共生性。

参考文献:

- [1]冯骥才:我国非物质文化遗产正遭受第二轮破坏[EB/OL]. [http://www. people. com. cn/24hour/n/2013/0620/c25408 - 21914080. html](http://www.people.com.cn/24hour/n/2013/0620/c25408_21914080.html),2019-04-20.
- [2]许慎.说文解字[M].南京:江苏古籍出版社,2001.
- [3]温家宝参观非物质文化遗产专题展[EB/OL]. [http://news. cjn. cn/gn/200706/t404635. htm](http://news.cjn.cn/gn/200706/t404635.htm),2020-05-10.
- [4]朱兵.非物质文化遗产传承人的保护及法律制度[EB/OL]. [http://www. npc. gov. cn/zgrdw/npc/bmzz/jkww/2008 - 09/27/ content_1588709. htm](http://www.npc.gov.cn/zgrdw/npc/bmzz/jkww/2008-09/27/content_1588709.htm),2021-03-10.

特约编辑 桑俊

责任编辑 叶利荣 E-mail:yelirong@126.com

The Protection Path of Intangible Cultural Heritage of Diet ——A Case Study of the Intangible Cultural Heritage Project of the Craft of Simmer Soup in Hubei Province

Li Mingchen

(College of Food Science and Technology, Wuhan Business University, Wuhan 430056, Hubei)

Abstract: Intangible cultural heritage is the common wealth of human, which contains real historical information of a certain stage of human development. The intangible cultural heritage of diet is a true reflection of the development history of human diet. Under the impact of modernization, the intangible cultural heritage of diet, which originated from the agrarian civilization, has become very fragile, and the preservation of intangible cultural heritage of diet has become an issue of the times. The research on the protection of the intangible cultural heritage project of the craft of simmer soup in Hubei province proves that it is very necessary to establish a protection area for the overall protection and classified protection of the intangible cultural heritage.

Key words: diet; intangible cultural heritage; the craft of simmer soup; reality; integrity