

川菜的历史演变与非物质文化遗产保护发展*

杜莉 张茜

摘要: 川菜起源于古代的巴国和蜀国,经历了漫长的历史过程,最终在明清时期尤其是在清末成熟、定型,成为一个风味特色极其浓郁的地方风味菜。川菜非物质文化遗产是川菜不断发展和创新的根基。目前,川菜非物质文化遗产既取得了一定的成绩又面临一些亟待解决的问题,应在政府审批与管理、研究机构和力度、申报和传承主体等方面采取种种措施,以促进川菜产业发展和川菜非物质文化遗产的保护发展。

关键词: 川菜; 历史; 非物质文化遗产

中图分类号: K203 文献标识码: A 文章编号: 1006-2335(2014)04-0279-05

川菜是我国的四大地方风味流派之一,它既有悠久的历史和丰富的文化内涵,又深刻影响着当下中国人的饮食生活。根据国内贸易行业标准《川菜烹饪工艺》,川菜是指形成于巴蜀地区,用料广泛、烹饪方法多样、调味精妙、善用麻辣的风味流派。狭义而言,川菜是川式菜肴的简称;广义言之,则包括川式菜肴、饭粥、小吃等。川菜非物质文化遗产是指有关川菜烹饪原辅料、调料、烹饪技艺及成品、烹饪习俗等的非物质文化遗产。川菜距今已有两千多年的历史,拥有丰富的非物质文化遗产。探讨川菜的历史演变和非物质文化遗产保护发展,有利于促进川菜产业科学、健康地发展,促进中国饮食类非物质文化遗产保护和发展工作,弘扬中国饮食文化。

一、川菜的历史演变

川菜起源于古代的巴国和蜀国,经历了漫长的历史过程,最终在明清时期尤其是在清末成熟、定型,成为一个风味特色极其浓郁的地方风味菜。

川菜的孕育萌芽时期是在商周时期。^{[1][P2]}在商代以前,巴蜀就已经能制作出精美的陶制食器。到商

周时期,巴蜀地区不但有许多精美的陶制炊餐具,而且已制作出精美的青铜餐饮器具。如四川新都战国墓出土的盛装食物的敦、豆、盘等,蒸煮食物的甑、鼎等,在造型上大多达到一定的精美程度。^{[2][P3-7]}在商周时期,四川的烹饪原料也较为丰富,晋人常璩《华阳国志》有所记载。丰富的谷类、畜类、蔬果类以及调味品,为四川菜肴的制作提供了较好的物质基础。

川菜的初步形成期是在秦汉至魏晋时期。^{[1][P2]}为了巩固秦在巴蜀的统治,秦惠王时就开始移民至巴蜀。秦昭王时,李冰为蜀郡守,兴修都江堰水利工程,使蜀地农业生产得到迅速发展,极大地丰富了人们的食物资源,这一工程泽被后世,甚至也影响了当代四川人的饮食生活。秦始皇统一全国后,再次大规模移民入川。中原移民不仅带来了先进生产技术,促进了巴蜀地区的开发和经济发展,而且带来了中原的饮食习俗,并与巴蜀土著居民的饮食及习俗相互影响和融合,促进了川菜的发展。这时的烹饪原料量多且有独特之品,汉代扬雄的《蜀都赋》中就列举了七十余种烹饪原料,既有当地常用的普通动植物原

杜莉,女,文学硕士,四川旅游学院川菜发展研究中心主任、教授,研究方向为饮食文化及餐饮管理;张茜,女,文学硕士,四川旅游学院川菜发展研究中心副研究员,研究方向为民俗及饮食文化。

*基金项目:四川省社科联重点研究基地项目“川菜非物质文化遗产的现状、问题及对策研究”(项目编号:SC11E042)。

料,也有蜀中四方特有的名品^{[3](P3-5)},而姜、花椒、食茱萸等对川菜基本风格有极大影响且十分著名的独特调料在当时的典籍中也有记载。四川的厨师运用这些烹饪原料创造出许多佳肴,并已经开始显现出川菜的基本风格,即晋人常璩在《华阳国志·蜀志》中所总结的“尚滋味”、“好辛香”。^{[4](P175)}同时,巴蜀地区的筵宴从秦汉时期开始真正发展起来,《华阳国志·蜀志》载,当时蜀中的富豪们“嫁娶设太牢之厨膳”。^{[4](P225)}

川菜的蓬勃发展期是在唐宋时期。^{[1](P11)}这时四川经济相当发达,有“扬(扬州)一益(成都)二”之称,烹饪物质基础十分丰厚,人员流动较为频繁,促进了川菜的蓬勃发展。四川的烹饪原料品质优良,当时四川江河产鱼类质佳、量大、易得,已广为人们烹食,其中独特而质优的品种有丙穴鱼、墨头鱼、鲩鱼、黄鱼等。唐代杜甫描述了绵阳一带的鲈鱼、鲤鱼,赞美了岷江的优质特产丙穴鱼、长江三峡产的黄鱼等,更总结说四川“江鱼美可求”。^{[5](P187)}同时,四川的植物性烹饪原料品种丰富、品质上乘。宋代苏轼、陆游等文人的诗中也着力描绘和赞美了优质的植物性原料,如崇州的薏米,广汉、乐山的干木耳及巢菜、龙鹤菜、棕笋等。人们使用众多的优质特产原料,并采用日益丰富的烹饪方法,制作出许多精巧味美、具有浓郁四川风味的菜点,深受人们喜爱,如蒸猪头、薏米饭、槐叶冷淘、西川乳糖、狮子糖等。唐宋时期,四川的筵宴形式也独具特色,游宴和船宴流行。同时,饮食市场真正崛起,且经营方式灵活多样,昼夜兼营;饮食店铺较多,生意兴隆。

川菜的成熟定型期是在明清时期。^{[1](P26)}清朝统治者为重振四川经济,巩固其在西部的统治,采取了包括移民入川在内的一系列措施,移民的到来促进了四川经济的发展。川菜在前代已有的基础上博采各地饮食烹饪之长,并进一步发展,逐渐在清代末年成熟定型,自成体系。这一时期四川的菜点个性突出,已基本形成了取材广泛、烹饪方法多样、调味精妙多变的制作特色。这一时期的川菜不仅充分利用本地原料,而且还积极使用原产自美洲的原料如红薯、马铃薯、玉米等。清代末年,川菜普遍使用的烹饪法已有三大类、二十余种。^{[1](P29)}除了丰富、独特的天然调味料,此时四川还出现了众多品质优良、独具特

色的加工性调味料,如郫县豆瓣、保宁醋、永川豆豉等。此时四川菜点结构完整,数量已十分繁多,品种齐全,由此形成了结构完整的风味体系,由筵席菜、三蒸九扣菜、大众便餐菜、家常菜、风味小吃五大类组成,四川菜点的风味特色已经可以用“一菜一格,百菜百味”来概括。明清时期,尤其是清代中叶以后,筵宴兴盛,且产生了新的筵宴品种,如满汉全席和田席,《成都通览》“成都之筵宴所”记载了清末主要用于游宴的著名筵宴场所,在城内的有丁公祠、贵州馆、海会寺相国祠等11处,在城外有武侯祠、草堂寺、望江楼等10处。^{[6](P37)}同时,四川的饮食市场日益发达,不仅有种类繁多、档次齐全的综合性饮食店,还有个性突出的专业化饮食行,自由流动的饮食摊点和商贩更是不计其数。

川菜的繁荣创新期主要在新中国成立以后,尤其是20世纪80年代以后。^{[1](P39)}由于改革开放的机遇以及中国经济持续的高速发展,厨师政治地位、文化素养的提高,川菜拥有了前所未有的良好发展机遇,并在当代呈现出烹饪技法的中外兼收、菜点风格的多样化、个性化、潮流化,筵宴的日新月异,饮食市场空前繁荣的特点。

综上,川菜在漫长的历史演变中,形成了巴蜀地区人民世代传承的、与群众生活密切相关的各种有关川菜的“传统文化表现形式(如民俗活动、表演艺术、传统知识和技能以及与之相关的器具、实物和手工制品等)和文化空间”^{[7](P8)},它们主要包括川菜烹饪原辅料、调料及成品的传统制作方法,以及烹饪技艺、烹饪习俗等,而这些川菜非物质文化遗产正是川菜代代传承、不断发展和创新的根基。

二、川菜非物质文化遗产的保护和发展

(一) 川菜非物质文化遗产的保护和发展现状

目前,川菜非遗的保护和发展已经取得一定的成绩:

第一,已建立起川菜非遗保护名录体系。截至2014年2月底,在已经公布的3批国家级非遗保护目录中,四川省有118项、直辖市重庆有39项。其中,只有第2批国家级非物质文化遗产名录中有3项川菜非遗项目(郫县豆瓣传统制作技艺、豆豉酿制技艺、榨菜传统制作技艺)。而在公布的3批国家级饮食类非物质文化遗产保护目录中,川菜非遗项目

的数量在全国范围内仅次于北京和山西,与浙江并列第三。在省级和直辖市级方面,截至2014年2月底,四川省政府已评审公布了3批省级非遗保护名录,重庆市政府已评审公布了4批市级非遗保护名录。其中,被列入四川省省级川菜非遗项目的共有31项、扩展项目5项,重庆市市级川菜项目共有52项,两省市共有83项省级川菜非遗项目、5项省级川菜非遗扩展项目,它们都集中在非遗保护名录中的传统技艺类。此外,四川省和重庆市各下辖的市、县、区也公布了非遗保护名录,其中也有一些川菜非遗项目。

第二,已建立川菜非遗代表性传承人体系。截至2014年2月底,根据有关文件的公布,四川省拥有1名国家级川菜非遗项目传承人,重庆市暂无。四川省拥有36名省级川菜非遗代表性传承人,重庆市有32名直辖市级川菜非遗代表性传承人。在已建立的川菜非遗代表性传承人体系的基础上,探索了与时俱进的传统技艺的保护途径,川菜非遗项目的传承人参与了一些培训活动,系统地学习与传统技艺相关的知识。各地纷纷建立传统技艺特定项目的培训班或传习基地,如郫县豆瓣传统制作技艺传习所、月母鸡汤传统技艺传习所等。

第三,通过各种节庆活动展演、展示川菜类非遗项目的魅力。相关部门通过各种节庆活动,积极展演、展示川菜类非遗项目的魅力,极大地提高了其影响力和知名度。其中,影响最大的是在成都举办的中国成都国际非物质文化遗产节、中国成都国际美食旅游节和重庆举办的火锅美食节。

第四,一些川菜非遗项目得到较好的保护与发展。2011年5月29日-6月11日,第三届中国成都国际非物质文化遗产节召开,在此间召开的国际论坛上,来自海内外的专家、学者、非遗传承人围绕“非物质文化遗产的保护与发展”展开讨论。中国文化部非物质文化遗产司副司长马盛德认为,在非物质文化遗产的各类别中,适用于生产性保护的主要是传统医药、传统技艺和部分传统美术类非遗项目。目前大多数评选出来的各级川菜非遗项目都在传统技艺的范畴内,通过生产性保护,一些川菜非遗项目创造了良好的经济、社会和生态效益。如郫县豆瓣传统制作技艺、陈麻婆豆腐制作技艺、龚氏西霸豆腐制作技

艺、富顺豆花传统制作技艺等。

就整体状况而言,在全国各大地方风味流派中,川菜非遗项目保护工作的成就是突出的,但是我们也应该看到,目前川菜非遗的保护发展工作也出现了一些亟待解决的问题,如在政府审批与管理方面,普查欠系统、全面,认识欠统一、评审标准不够清晰;在申报和传承主体方面,申报主体不明、类别不齐全,申报、保护、开发的关系不协调;在研究机构和力度方面,缺乏相关研究机构,研究力度不够等等。^[8]
(P19-23)

(二) 川菜非物质文化遗产的保护和发展对策

中国的非遗保护工作现已进入“后申遗时期”^[9](P16-17),政府和社会大众应该对非遗保护的阶段性工作进行总结反思,应该将非遗保护工作的核心从“重申报”转为“更重保护”,因而在此背景下探讨川菜非遗的保护发展对策具有重要的现实和学术意义。

首先,在政府审批与管理方面,应开展系统、全面的有关川菜非遗的普查工作,完善相关政策法规;建立各级川菜非遗评审标准,加快建立健全监督机制;加大经费投入和宣传力度,提高公众的非遗文化自觉性;整合各级力量,合作攻关,建立以政府为主导,川菜相关行业协会、餐饮企业和高校、科研院所深入参与的川菜非遗保护与开发机制,充分发挥各方面的优势和作用。其次,在研究机构和力度方面,应组建专门研究机构,形成相对固定的学术队伍,更加有针对性地开展研究工作;加大研究力度,对川菜非遗保护发展过程中的问题进行深入探讨并提出对策,如川菜非物质文化遗产法律法规研究、评审标准研究、生产性保护研究、典型案例研究等,为政府制订川菜非遗保护与开发的发展战略、政策措施提供理论支持。最后,在申报和传承主体方面,应提高认识、积极参与,认真做好开发、利用等工作;有效开展生产性保护,使川菜非遗项目获得社会效益和经济效益、生态效益。下面仅就申报和传承主体方面的对策,展开具体论述:

1. 提高认识、积极参与

川菜非遗传承人和拥有川菜非遗的企事业单位作为项目主体,应深刻理解保护非物质文化遗产的重要性,努力加强学习,提高认识,自觉加强对川菜

非遗项目的保护和传承,积极发挥主观能动性,认真做好开发、利用等工作。

态度决定一切,无论是在市场上已拥有相当知名度的川菜非遗项目,还是暂时在市场上影响有限的川菜非遗项目,都应该认真做好对它们的保护和发展工作。如2008年,全聚德挂炉烤鸭技艺被列为国家级非遗项目之后,全聚德集团仍然继续搜集有关史料,丰富技艺的史料内容,2009年发现了全聚德烤鸭师傅烤鸭的老照片以及“来记鸭场”的照片;同时还积极组织 and 参加相关活动,宣传非遗文化,提高项目的美誉度,借助烹饪、旅游、老字号等专业展览会,宣传展示挂炉烤鸭技艺,出版了一批文化书籍,让消费者更加了解其历史悠久、内涵丰富的烤鸭制作技艺。^[10]

2. 有效开展生产性保护

目前,大多数学者都认为对于手工技艺类包括饮食烹饪类非遗项目的有效保护方式是生产性保护。对于入选各级非遗保护名录的川菜非遗传承主体而言,应当有效开展生产性保护工作,使川菜非遗项目获得良好效益。在政府的正确引导下,在保持非物质文化遗产传统技艺的基础上,现在有的川菜非遗项目进行了合理的生产性保护,推动了非物质文化遗产更好地融入社会、融入民众、融入生活,迎合了市场的需要,产生了一定的效益,呈现出良好的发展势头,如郫县豆瓣传统制作技艺、中江手工挂面工艺、达县灯影牛肉传统加工技艺等,而有的川菜非物质文化遗产项目则陷入了保护力度不够或者过度开发的境况。因此有关部门和单位应该积极总结经验、解决问题,加强川菜非遗项目的生产性保护,以有利于这些川菜非遗项目的保护和发展。具体而言,可从以下两个方面开展:

第一,坚持传统技艺,走品牌发展之路。对于那些拥有独特传统技艺但在市场上影响有限的川菜非遗项目而言,应坚持非遗核心技艺,重视其手工艺生产实践环节,凸显其非遗项目所特有的民族文化内涵和艺术价值,学习借鉴国内其他地方风味流派非遗项目的成功经验,努力走品牌发展之路。如福州的聚春园为确保国家级非遗项目“佛跳墙传统制作技艺”找到最合适的人,对传承人的职称、工龄、专业技能、思想品德等均有一定的要求。同时不断完善

《聚春园佛跳墙制作标准》,将各种用料标准量化,进一步提高了成品质量。此外,为方便顾客辨别真伪,委托台湾定制佛跳墙容器,在坛身上突显“聚春园”注册商标和“国家级非物质文化遗产”字样,设计美观,不易仿造,确保了品牌的美誉度。而便宜坊集团在对国家级非遗项目“焖炉烤鸭传统技艺”的挖掘、传承的基础上,通过技艺创新将厚重历史与现代时尚有机结合,先后成功开发出第二代焖炉烤鸭“花香酥”、第三代焖炉烤鸭“蔬香酥”、第四代焖炉烤鸭“傲韵鸭”,使传统技艺焕发新的生机,得到了消费者的认可,提升了品牌形象。

第二,提升文化内涵,走创新发展之路。非物质文化遗产的主要价值是精神价值和文化价值,川菜非遗项目的产品虽然都具有可食用性,但在进行生产性保护的工作中更要注重提升项目的文化内涵,将实用性和文化性、物质性和精神性有机结合,注重衍生产品的创意与发展,认真借鉴国家级饮食类非遗项目的积极举措,创新川菜非遗项目的生产性保护之路。如2008年龙须拉面、刀削面等传统制作技艺被列入国家级非物质文化遗产名录。如今在山西太原的全晋会馆《削面传奇》《傅山味道》等将太原面食与原创舞蹈艺术相结合的表演已演出1万多场,实现收入600多万元,使太原面食成为吸引游客的特色文化品牌,从而将面食技术向文化产品转化,产生了新的价值。2009年便宜坊集团建立了“便宜坊文化体验馆”的创意,客人进店不仅可以品尝便宜坊焖炉烤鸭,参观便宜坊历史文化博物馆,了解北京烤鸭和便宜坊的发展史;还可以进入传承人工作室观看技艺表演,欣赏焖炉烤鸭的制作过程,从而改变客人进店只用餐的单一经营模式,将非物质文化遗产、历史文化和传统美食有机结合,成为北京传统文化旅游市场的新亮点,为饮食类非遗项目的保护发展探索出一条新路。^{[11](P50-53)}对于川菜非遗项目而言,尤其是对于那些在市场上已有相当知名度的川菜非遗项目而言,进一步提升项目的文化内涵,积极探索创新发展之路,是其获得可持续发展的必然选择。可充分依托成都市已有的两大川菜文化展示平台——川菜博物馆和川菜文化体验馆,抓住川菜非遗的核心内容,分类、分层次地向大众生动地展示川菜非遗的魅力。如郫县豆瓣传统制作技艺是川菜非遗保护传承工作

中的佼佼者,但其仍有提升的空间,建议其进一步依托郫县的川菜博物馆和川菜文化体验馆,深挖项目的文化内涵,创新展现形式,同时积极申请国家级“生产性保护基地”,促进产业发展。

2012年,《文化部关于加强非物质文化遗产生产性保护的指导意见》的出台为川菜非遗项目开展生产性保护提供了科学的指导。2013年6月,第四届中国成都国际非物质文化遗产节在成都胜利闭幕,此次非遗节以“人人都是文化传承人”为主题,突出展示非遗生产性保护。川菜非遗项目与人们的日常生活紧密联系,更应该做好生产性保护,使之积极服务于人们的生活,只有这样,川菜非遗项目与民众物质和精神需求的天然联系才不会割裂,非遗传承与发展的命脉才不会消失。

3. 建立更完备的川菜非遗保护体系

通过申报和传承主体以及社会各界的不懈努力,建立更完备的川菜非遗保护体系也是势在必行。既可以通过积极争取申报最高层次的“世界级”非遗名录、更多的“国家级”非遗名录及传承人名录,建立完善和丰富的非遗4级名录体系和非遗传承人体系,也应该争取申报建立非遗生产性保护示范基地、文化生态保护区。

三、小结

饮食类非物质文化遗产是饮食文化的有机组成部分,中国拥有丰富的饮食类非物质文化遗产,应该积极地加以保护与传承,并合理地进行应用。目前,法国菜、西班牙菜以及地中海料理、墨西哥的传统料理等都已经成功入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。2013年12月,联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会通过决议,正式将“韩国泡菜的腌制与分享”列入教科文组织人类非物质文化遗产名录^[12],同时决定将日本料理“和食”列为世界非物质文化遗产^[13]。而中国号称烹饪王国,烹饪技艺精湛绝伦,却没有一项饮食类的世界级非遗。在其他世界级美食已经成功申报世界非遗,而中餐整体申报世界非遗受阻的情况下,川菜作为中餐最具特色的风味流派之一,应该向中医以针灸申遗一样,研究、探索申报世界非遗的可行性和路径、措施。川菜非物质文化遗产是川菜代代传承、不

断发展创新的根基,探讨川菜的历史演变和非物质文化遗产保护发展,有利于促进川菜产业的发展。相信在各方的精诚合作努力下,川菜非物质文化遗产的保护发展将会步入更加科学有序的阶段,从而更好地促进中国饮食烹饪类非遗项目的保护发展,更好地为人民群众造福,弘扬中国饮食文化,同时在一定程度上丰富和提升国家的文化软实力。

[参考文献]

- [1]杜莉.川菜文化概论[M].成都:四川大学出版社,2003.
- [2]四川省博物馆,新都县文物管理所.四川新都战国木椁墓[J].文物,1981(6).
- [3](明)杨慎.全蜀艺文志[M].北京:线装书局,2003.
- [4](晋)常璩.华阳国志校注[M].刘琳校注.成都:巴蜀书社,1984.
- [5](唐)杜甫.杜甫全集[M].高仁标点.上海:上海古籍出版社,1996.
- [6]傅崇矩.成都通览[M].成都:成都时代出版社,2006.
- [7]王文章.非物质文化遗产概论[M].北京:教育科学出版社,2008.
- [8]杜莉,张茜.川菜非物质文化遗产保护与传承状况研究[J].四川烹饪高等专科学校学报,2012(6).
- [9]康保成.中国非物质文化遗产保护发展报告(2012)[M].北京:社会科学文献出版社,2012.
- [10]技艺跻身“非遗”名录 全聚德:百年留香的舌尖记忆[EB/OL].(2012-05-28)[2013-04-21].http://www.ce.cn/culture/gd/201205/28/t20120528_23357900.shtml.
- [11]便宜坊.坚持产业化道路 实现“非遗”传承与发展[J].时代经贸,2010(6).
- [12]十一项提名新列入人类非物质文化遗产代表作名录[EB/OL].[2014-02-28].http://www.ihchina.cn/inc/detail.jsp?info_id=4161.
- [13]十四项提名列入人类非物质文化遗产代表作名录[EB/OL].[2014-02-28].http://www.ihchina.cn/inc/detail.jsp?info_id=4152.

责任编辑:尧水根