

边境创新创业视域下饮食类非遗技艺传承创新个案研究 ——以崇左酸粥为例

滕 菲, 韦诗怡

广西理工职业技术学院, 广西崇左 532200

【摘要】通过对广西崇左酸粥的个案分析, 阐述边境城市饮食类非物质文化遗产保护的现状和面临的问题, 挖掘崇左酸粥非遗技艺传承的价值。通过分析崇左酸粥的工艺改良及产品开发案例, 探讨以创新为动力, 崇左酸粥非遗技艺的保护和产业发展策略: 加大政策扶持, 完善非遗技艺传承人培养模式, 增加产业资金投入。在此基础上提出崇左酸粥创新创业的发展路径: 依托地区优势和乡村振兴的新局面, 抓住文旅产业复苏良好时机, 改良崇左酸粥生产工艺, 鼓励相关企业经营者到外地创业推广崇左酸粥, 开发创新型崇左酸粥衍生食品, 打造崇左旅游伴手礼品牌, 通过线上线下销售, 提升大众对崇左酸粥的认可程度, 推动崇左酸粥生产性保护, 创新产业链。

【关键词】酸粥; 非物质文化遗产; 边境创新创业

【中图分类号】TS971 **【文献标识码】**A **【DOI】**10.12325/j.issn.1672-5336.2023.19.036

引言

目前, 我国在饮食文化和非物质文化遗产(以下简称“非遗”)方面的民俗学研究累积了深厚的基础, 随着近几年来饮食类非物质文化遗产项目的增加, 对饮食类非物质文化遗产保护和传承途径的研究也有所侧重。广西崇左市是壮族文明的发源地之一, 也是我国重要的边境市之一。崇左酸粥是一种具有壮族特色的地方风味食品, 具有少数民族饮食文化资源、边境文旅资源的开发价值, 但传统酸粥的风味特殊, 受众面较小, 作为地方特色小吃推广存在一定难度, 影响了这一饮食类非遗传统技艺的保护与传承。本文以广西崇左酸粥为例, 通过查阅资料, 实地考察了解当前崇左酸粥非遗传统技艺保护的现状和面临的问题, 依托高校资源, 了解研究崇左酸粥的工艺创新和产品开发情况; 合理利用崇左市边境文化和旅游优势, 探索边境创新创业视域下饮食类非遗技艺传承和发展路径。

1 崇左酸粥非遗传统技艺保护的现状与面临的问题

1.1 酸粥传统技艺及其保护现状

崇左酸粥产业主要分布在崇左市江州区、扶绥县、宁明县、龙州县、大新县等多个县, 生产工艺基本相

同, 相关菜肴各具特色, 经营方式以家庭小作坊和餐厅为主, 市区内大部分经营酸粥菜肴的餐厅已实现标准化厨房^[1]。通过访问非遗传统技艺传承人了解到, 崇左酸粥是一种以大米为原料制成的发酵类食品, 传统制作工艺选用发酵中期的酸粥作为“菌种”, 熟米饭冷却后放入经高温消毒的洁净陶缸中, 加入种、矿泉水混合, 陶缸加盖放置到阴凉处发酵至10~20天风味最佳。传统崇左酸粥“菌种”保存方法: 定期向发酵缸中添加新的冷米饭给微生物提供养分。崇左酸粥非直接食用的食品, 通常经加热加工作为配料、蘸料用于菜肴的制作, 如: 酸粥鱼、酸粥猪肚、虾卷蘸酸粥等, 食用方法多样。其中, 扶绥壮族酸粥经检测: 蛋白质2.6g/100g; 碳水化合物18.8g/100g; 脂肪0g/100g; 烟酸1570μg/100g; 钙6.2mg/100g; 铁1.5mg/100g; 黄曲霉毒素B1未检出, 由此可知, 规范生产的扶绥壮族酸粥是一种营养安全的食品。2014年, 崇左市扶绥壮族酸粥入选第五批广西壮族自治区级非物质文化遗产项目名录。2018年10月酸粥制作培训班在扶绥县举办, 进一步促进了酸粥传统技艺的保护和传承^[2]。目前, 崇左酸粥已多次经媒体报道、网络宣传为人所知。

1.2 崇左酸粥非遗技艺传承面临的问题

基金项目: 2022年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目“崇左市饮食类非物质文化遗产的传承与创新路径研究”(项目编号: 2022KY1868)

作者简介: 滕菲(1989.12—), 女, 壮族, 广西贵港市, 本科, 专任教师, 研究方向: 食品营养与卫生、饮食文化。
韦诗怡(1983.07—), 女, 蒙古族, 广西南宁市, 研究生班, 讲师, 研究方向: 企业管理、人力资源管理、中小企业创业。

传统崇左酸粥具有强烈的酸馊味,其中有细小的线虫蠕动,与当地居民交流得知此为酸粥的正常情况,经加工食用后无身体不适。截至目前,崇左酸粥虽无相关食品安全事故的报道,但特殊的风味和外观使得未食过崇左酸粥的人们很难接受,部分规模较小的家庭作坊的卫生条件不好,生产工艺粗放,而大米发酵食品存在被黄曲霉毒素、米酵菌酸等致病菌毒素污染的食品安全风险,更限制了崇左酸粥的推广。当下,崇左酸粥以手工制作为主,未实现大批量生产,收益不高,贮存和运输困难,产业主要集中在广西崇左市及其周边市县,产品局限于餐饮行业堂食销售,无相关旅游伴手礼产品,在全国受众小。加上大量现代餐饮行业对传统餐饮行业的冲击,使得饮食类非遗在市场化语境中传承难度大,限制了崇左酸粥的生产性保护^[3]。

2 崇左酸粥的工艺改良及产品开发案例

广西理工职业技术学院烹饪专业带头人雷鸣带领团队研究崇左酸粥的工艺改良取得一定成果:优化生产卫生条件,控制发酵条件,优化贮藏方式,保障发酵食品安全,减少酸粥酸馊味的刺激性,延长保存期;开发崇左酸粥创新型产品,如:调味酱料、酸粥布丁、酸粥饮品等,参考大众口味进行调味加工,经高温消毒,选用玻璃瓶或旋盖吸嘴自立袋包装,方便储存和运输,使产品实现拆封即食,利于产品推广,为打造具有崇左特色的文化旅游伴手礼产品奠定基础,相关产品在广西双创大赛高职组中获得银奖1项、铜奖1项;发明实用新型专利:《一种新型大米发酵装置》^[4],为以后崇左酸粥实现批量生产打下基础。

3 崇左酸粥非遗技艺传承的价值

3.1 边境文化旅游产业价值

广西壮族自治区崇左市是我国重要的边境城市之一,与越南相邻,面向东盟,自然环境优美,2021年外贸进出口总额2127.11亿元^[5]。2022年12月自治区政府印发《关于支持崇左市建设国际边关风情旅游目的地的意见》(以下简称《意见》)其中关于“开发边关特色旅游产品”,“推进旅游与多产业融合发展”对推进边境文旅产业发展,推动崇左酸粥产业链的创新发展,辐射乡村振兴都具有积极意义,同时“落实国家文化和旅游高质量发展要求”也给边境创新创业带来新的挑战^[6]。2023年6月广西·凭祥中越边关旅游节开幕,来自国内甘肃、江苏、黑龙江等地和越南、老挝等东盟国家代表、嘉宾及客商一同参加开幕式^[7]。进一步提高了崇左市在

全国和部分东盟国家的知名度,为推进边境创新创业带来更好的条件。广西崇左市拥有德天跨国瀑布、龙州连城要塞、凭祥友谊关等著名边关风景区,近几年来随着基础设施建设和旅游管理规范化,旅游项目多样化,国内外客流量较大,2023年上半年仅崇左市大新县共接待游客388.06万人次,实现旅游总消费34.39亿元^[8]。崇左市各景区周边配套的餐饮服务、边关商品购物等设施为崇左酸粥创新型产品搭建良好的市场平台和宣传渠道。目前崇左市旅游特产商店销售的崇左(含边境)特色食品包括沙糕、槟榔粉、越南绿豆糕等,无崇左酸粥相关伴手礼食品,由此可见,崇左酸粥伴手礼产品的开发具有广阔的市场空间。

3.2 民族文化繁荣发展价值

广西是少数民族人口以壮族为主,多民族混居的省份,长期以来各族人民和谐相处,团结进步,本土文化具有显著的南方少数民族特征,其中在饮食方面喜爱食酸,擅长制作各种米类食品,食材广泛。崇左市是壮族文明的发源地(古骆越国)之一,崇左酸粥作为壮族饮食文化的组成部分,其制作工艺已有上千年的历史,具有作为少数民族饮食文化保护的重要价值^[9]。近年来,我国大力提倡生态文明建设,《意见》中支持大新明仕旅游度假区、天等都康田园景区等一批乡村生态旅游项目,将生态文明建设与乡村振兴有机结合良性发展,具体可将崇左酸粥的创新产品融入到乡村生态旅游项目、壮族文化旅游项目中,不仅向广大游客展示了广西壮族特色饮食文化,还能带动乡村经济发展,增加当地农民收入,助力乡村振兴,对民族文化繁荣具有积极意义。

4 饮食类非遗技艺传承和发展路径

4.1 政府加大扶持力度

目前崇左酸粥非遗传统技艺的保护和传承得到政府支持,媒体积极宣传等帮助。下一步可制定相关政策:产品质量是产品的生命线,组织专家拟定地方标准,规范崇左酸粥生产,从而保证食品安全和产品质量;鼓励经营者到外地创业推广崇左酸粥;招商引资助力崇左酸粥产品与文旅产业有机结合,打造崇左旅游名片。增加资金投入完善资金使用管理机制,资金主要用于崇左酸粥非遗技艺传承人培养^[10];大批量规范化生产车间建设;崇左酸粥创新产品研发与生产,崇左饮食类非遗的宣传和推广等。依托互联网+更好地宣传和推广崇左酸粥等非遗美食,如:电商直播带货,物联网生产管理和物流支持,美食视频宣传,崇左特产网上商店等。

4.2 非遗技艺传承人的培养

政、校、企合作培养饮食类非遗技艺人才,合作编写非遗技艺教材和拟定人才培养计划。增强非遗技艺传人的责任意识和文化素养,组织非遗技艺传人研修进一步提升自身水平,建设非遗技艺大师工作室,完善非遗技艺传帮带模式,鼓励非遗技艺传人宣传讲学饮食类非遗技艺,举办非遗进校园活动,增强当代青年学生对非物质文化遗产保护的意识。

4.3 助力乡村振兴

崇左酸粥的生产目前以家庭作坊手工制作为主,产品质量不稳定,规模小收益不高,若实现大规模规范化生产,可集中采购原料,集中加工,统一供应,降低生产成本的同时利于质量控制,生产、运输、销售和管理需要大量人力,为社会提供就业岗位,崇左酸粥大规模生产需用到大量优质大米,在产品推广同时对原料产地进行宣传,可提高原产地大米的品牌知名度,双管齐下增加粮食种植户的收入^[11]。在农民工职业技能培训中增加非遗传统技艺培训和创新产品的制作工艺培训,实现崇左市饮食类非遗技艺的传承,农民工在掌握非遗技艺的同时增强了自身就业竞争力,提升创业能力。

4.4 开发崇左酸粥新产品和新创业模式

经营传统崇左酸粥产品的餐厅主要分布在崇左本地,而在广西其他地区经营酸粥的门店几乎没有,外地的人们对崇左酸粥的认识主要来源媒体报道和网络视频,在日常生活中很难接触到崇左酸粥,使得崇左酸粥在全国的知名度并不高。实现崇左酸粥的生产性保护,需要走出去。

近几年来我国许多城市里经营东南亚菜肴的餐饮行业数量增多,如越南鸡肉粉、水果捞在广西街头也比较常见。崇左酸粥可利用好边境地区优势,在保证产品质量前提下,鼓励经营者在崇左以外的国内城市、延边东南亚国家城市的商圈、居民小区附近等位置开设餐厅,推出更适合大众口味的崇左酸粥相关菜肴、小吃,提高大众对崇左酸粥的认知度;还可参考桂林米粉、梧州龟苓膏等地方特色非遗美食经营模式,通过校企合作开发崇左酸粥创新衍生产品,如调味酱料、腌渍食品、零食等,并实现规范化,产业化生产,经旅游特产店、超市、电商等渠道销售,打造具有影响力的非遗食品品牌。同时,抓住我国文旅产业复苏和崇左建设国际边关风情旅游目的地地的良好契机,将崇左酸粥与本地旅游项目、餐饮行业结合起来,推出壮乡迎宾宴、壮乡风味小吃、伴手礼

等产品,让来自五湖四海的游客体会广西崇左非遗饮食文化的魅力。

5 结束语

总之,通过依托区位优势,以及乡村振兴政策的带动下,抓住文旅产业复苏良好时机,改良崇左酸粥生产工艺,鼓励相关企业经营者到外地创业推广崇左酸粥,开发创新型崇左酸粥衍生食品,打造崇左旅游伴手礼品牌,通过线上线下销售,提升大众对崇左酸粥的认可程度,推动崇左酸粥生产性保护,实现传统文化的保留和传承。

参考文献:

- [1] 广西壮族自治区非物质文化遗产保护中心.扶绥壮族酸粥[EB/OL].[2023-07-15].<https://www.gxfybhwh.cn/dir-200.html>.
- [2] 扶绥县旅游局.崇左市酸粥制作培训班在我县开班[EB/OL].(2018-10-31)[2023-07-15].<http://www.fusui.gov.cn/xxgk/bmdt/t49259.shtml>.
- [3] 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(06):8-11.
- [4] 雷鸣,韦诗怡,甘文健.一种新型大米发酵装置[P].中国:ZL202022739367.9,2021-11-24.
- [5] 崇左市统计局.崇左市2021年国民经济和社会发展统计公报[EB/OL].(2022-07-26)[2023-07-15].<http://www.chongzuo.gov.cn/sjfb/tjgb/t12853027.shtml>.
- [6] 广西壮族自治区人民政府办公厅.广西壮族自治区人民政府办公厅关于支持崇左市建设国际边关风情旅游目的地地的意见:桂政办发〔2022〕82号[EB/OL].(2022-12-09)[2023-07-15].http://www.gxzf.gov.cn/zfwj/zzqrmzf/bgtwj_34828/2022ngzbwj/t14174363.shtml.
- [7] 李雪群,甘忠瑶.实施RCEP发展战略深化东盟合作发展2023年广西·凭祥中越边关旅游节开幕[N].左江日报,2023-06-27.
- [8] 人民网-广西频道.大新县上半年接待游客388.06万人次[EB/OL].(2023-07-28)[2023-08-01].<http://gx.people.com.cn/n2/2023/0728/c390645-40511218.html>.
- [9] 郑超雄.从国到方国——壮族文明起源的新思考[J].广西民族研究,2003(04):60-68.
- [10] 农日东,林素娟.崇左市非遗保护与利用情况的调查与思考[J].当代广西,2018(21):56-57.
- [11] 赵玉鉴,赖昌勇,陈亮,等.饮食类非物质文化遗产的产业化研究——以桂林米粉为例[J].中国市场,2016(51):118-119.