

这些国家的食物,如何成为了“非遗”

◎ 叶舒婧



虽然中国非物质文化遗产中的美食技艺众多,但目前还没有一项成为世界级的“非遗”。很大缘故是由于中国饮食文化过于浩瀚庞大,体系众多,制作的方法和手艺也十分复杂。想让国际背景的联合国教科文组织的评委全面地了解中国美食,还要在美食文化的展现和申请方式上下一番功夫。不如先了解一下,以下这些国家、地区的美食,为何会成了“非遗”。

► 法国·法式美食



法国美食文化为什么能够成为非物质文化遗产?在联合国教科文组织的提名说明中,有这样一段描述:“这是一种将人们聚集在一起享受美食和饮料艺术的盛宴,强调团聚的气氛、味觉的乐趣以及人与大自然产物之间的平衡。”

2010年,以优雅精致闻名世界的法国大餐率先被列入世界非遗名录。法国菜的优雅精致世界公认,这种美食文化不仅用料新鲜、制作讲究,出品的菜肴更是色香味形俱佳,颇有“美食艺术”的意味、法国菜不仅重视烹饪方法,更在就餐礼仪方面十分讲究,用餐过程有相对固定的程序,譬如餐前要喝香槟之类的开胃酒;正式进餐至少有连续开胃菜、搭配蔬菜的鱼或肉作为主菜、奶酪、甜点甚至餐后饮品;此外,每一道菜还要搭配不同款式的佐餐酒:鱼类和海鲜多搭配白葡萄酒、牛羊肉搭配红葡萄酒;最后还应该有利口酒或白兰地等作为餐后酒,法国菜不仅是吃食,更代表一种生活方式。餐桌的布置、食材与葡萄酒的搭配、餐具的使用都非常有讲究。法餐礼仪已经成为当今西方世界宴会模式的经典范例。

► 克罗地亚·传统姜饼

各种西方节日中经常出现的姜饼小人虽然看起来不起眼,但这种食物的存



在已经有千年的历史了。关于姜饼的起源众说纷纭,但其中流传较广的说法认为这是一种在十字军东征时代后开始起源的饮食文化——11世纪后,十字军从中东地区引进了姜、肉桂、丁香、肉蔻等香料,由于稀缺性,这些香料非常昂贵,多用于有钱人的面点菜肴中。直至16世纪,姜饼的制作已经在中欧地区广泛地流传开来,克罗地亚北部地区制作的姜饼以鲜艳的红色装饰和丰富形态成为姜饼中的佼佼者,自此,姜饼也逐渐从传统的家庭食品演变为贸易范围更广的礼品或饮食工艺品。在中欧地区的传统文化中,姜饼的形态有很多种,我们印象最深的往往是小人形状的姜饼,俗称姜饼人。

但当时最流行的姜饼形态是加以红色装饰的心形姜饼,往往在姜饼上还要点缀花朵,或将祝福语用奶油、糖霜等材料写在姜饼上。这种带有了祝福与传统文化仪式感,并具有历史意义的小饼干亦是世界非遗美食中的重要一员。

► 日本·和食文化



和食指日本传统的日式料理,包括日常常见的寿司、刺身、天妇罗等等。传统的日本料理主要以米饭为主食,配菜则很有季节、地域的特色,海鲜、肉、蔬菜、汤等都是日本和食配菜的常见形式。联合国教科文组织的评论中说,日本和食料理讲究新鲜的食材和精美的摆

盘,强调食物与自然之间的关系。四季分明的食材经过简单的料理方式,发挥了食物的天然原味,是一种非常有特色的饮食文化。

和食料理看起来简单,制作起来却比较费时,如今日本受到西餐的影响,很多年轻人都喜欢在用餐时选择更加快捷的西餐,导致米饭等传统食物的消费量在日本持续下滑。饮食习惯的改变在一定程度上增加了该国对进口食品的依赖性。随着和食在日本逐渐失去吸引力,与和食相关的家庭传统和文化习俗也面临消亡的危险,而入选世界非物质文化遗产则是能够让这种饮食文化再次被重视的最佳方式。

► 德国·面包文化

整个德国大约有3200种面包,位居世界第一。2014年联合国教科文组织将德国的面包文化列入“德国国家非物质文化遗产”名录。

除了现代化的大型面包店以外,德国大大小小的城镇里仍保留着许多传统的面包坊和烘焙手艺,斯塔特兰德(Backerei Stadtländer)就是这样一家历史悠久的面包坊。这座家族经营的面包坊位于德国北部的瓦尔斯罗德(Walserode),历经四代的百年传承。



世界各地的非物质文化遗产都有着一些相似性,就拿斯塔特兰德的手工面包而言,技艺的传承必然是很重要的一部分。经营者兼面包烘焙师斯塔特兰德解释道:“仅凭热爱是做不出好面包的。原材料的生产方式和产地,以及是否给面团足够的发酵时间才是做出优质面包不可或缺的秘诀。”

例如面包中所用的水,普通的水是行不通的,“我们只用格兰德牌矿泉水,能让面团膨胀更充分,面团内部也会更加松软而富有弹性。”斯塔特兰德说,特定的水加上面粉、盐和斯塔特兰德面包坊的特制配方搅拌在一起,德式面包的面团就诞生了。

► 韩国·越冬泡菜

韩国的越冬泡菜多达300多种,其中以辣白菜、白菜块泡菜和萝卜块泡菜最为常见。

虽然很多人认为泡菜属于中国美食文化的一部分,但联合国教科文组织确实在2013年将“韩国越冬泡菜”归为了

世界文化遗产的一个项目。联合国教科文组织在宣布评选结果时评论:“韩国泡菜的制作发扬了邻里共享的精神,增强了人与人之间的纽带感、认同感和归属感。”



这是因为从韩国的角度来讲,制作泡菜确实是冬季里全国人民都会参与的一项工作。韩国的气候冬天漫长,气候寒冷,每年蔬菜生长的季节比较短。因此在每年的秋天,家中的女性就将白菜、黄瓜、萝卜等蔬菜加以腌制,作为过冬食品,因此泡菜也成了韩国的“全民必备菜肴”。腌制泡菜流程复杂,择菜、洗菜、切菜都需要人手,邻里间会相互帮忙、合作完成,从而形成了互助、交流与分享的文化氛围。300多种泡菜,每家每户的制作方法和添加的辅助食材都不同,所以说家家户户的泡菜味道都不同,更增添了一丝家庭传承的意味。

► 地中海·特有饮食

2013年12月,西班牙、摩洛哥、意大利、希腊、塞浦路斯、葡萄牙、克罗地亚7个地中海沿岸国家联合申报的地中海饮食入选非遗代表作名录。

地中海的饮食文化包罗万象,不单单是各国菜单中所包含的特色美食,还涵盖了烹饪知识、餐桌礼仪、渔业和畜牧文化等内容。



之所以能够入选世界非遗名录,不仅是因为它所代表的文化传统和烹饪技艺,还因为它以蔬菜、水果、鱼类、五谷杂粮、豆类和橄榄油为主,适量饮用乳制品和酒,少量食用红肉的地中海饮食习惯。

联合国教科文组织认为,这种丰富的饮食文化不仅内容丰富,形态各异,还在烹饪与用料中倡导了健康和可持续的饮食方式,“地中海饮食”也倡导清淡、健康的饮食习惯。