



文化热点

### 煎饼果子入选天津非遗

◆ 繁星

绿豆面、鸡蛋、葱花、油条、面酱、辣子……天津人钟爱的“煎饼果子”，日前入选天津第四批市级非物质文化遗产名录，同时引发人们对非遗评选的讨论。

#### 美食非遗接地气

“上二嫂子那摊买套煎饼果子去。”街坊邻居所说的摊子，就是有数十年历史的二嫂子煎饼果子铺。今年，二嫂子煎饼果子制作技艺和德禄斋煎饼果子制作技艺、艺津老味煎饼果子制作技艺一道，入选天津第四批市级非物质文化遗产名录。

天津煎饼果子历史悠久，是当地最知名的风味小吃之一，被誉为继狗不理包子、十八街麻花和耳朵眼炸糕“天津三绝”之后的“第四绝”。

天津此次新公布的名录包括民间文学、传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧、曲艺、传统体育、游艺与杂技、传统美术、传统技艺和传统医药等九大类，共计76项。

其中，共有14项美食制作技艺入选。采用这些技艺制作出来的美食，多是大众餐桌或街头常见的食物，如津沽龙须面、桂顺斋八件、东马房豆腐丝等。

#### 需兼备制作技艺及文化的代表性

放眼全国，绍兴黄酒、全聚德挂炉烤鸭等人们耳熟能详的许多食品的制作工艺，也都在国家级非物质文化遗产名录中，构成了中华美食的独特风味。

不过，评选这些美食制作技艺却是一项非常谨慎的工作。我国分别于2006年、2008年、2011年和2014年命名了4批国家级非物质文化遗产名录，命名项目数量分别为518项、510项(另有扩展项目名录147项)、191项(另有扩展项目名录164项)和153项(另有扩展项目名录153项)。其中，与饮食有关的项目数量，尤以第二批名录中为最，酱油、豆瓣、腐乳、花茶、绿茶、红茶等相关制作技艺皆在其列。

随着饮食非遗评选加严，入选项目数量逐渐减少，这不仅契合国家级非物质文化遗产评定的审慎趋势，也与饮食制作项目的自身特性有关。一些专家认为，这些项目具有商业属性，如何避免评选沦为餐饮企业谋取经济利益的手段，需要更多综合考量。也有专家指出，中华饮食承载着民族文化内涵，与公众生活、地方习俗息息相关，评选时不仅要考察制作技艺，更要关注其文化代表性和文明价值。

◆ 王璐

作为一个生于河北，长于福建的孩子，记忆里，老家的人们喜欢端一个大茶缸，泡着浓郁的茉莉花茶，咕咚咕咚喝剩下底了，再兑入沸水，能反反复复喝好几次。小时候每回北上探亲，大人们总要拎许多牛皮纸袋装的福州茉莉花茶分给各家各户，广受欢迎。后来才知道，由于历史上交通不便，新鲜的绿茶运到京城早已原味尽失，再加上京津冀一带水质硬，有种说不出的咸涩，寻常人家喝不到进贡的新鲜绿茶，也喝不到玉泉山上的甜味，只有茉莉的花香能盖住味儿，久而久之花茶喝惯了，也就成了习惯。

长大后见识多了，知道茉莉花茶有品级之分，也可以喝得讲究。福州的茉莉花茶曾是清朝的贡品。据记载，慈禧太后对茉莉花几近痴迷，不仅不允许身边的人替茉莉鲜花，而且饮用茉莉花茶之前定要鲜茉莉再熏一次。新中国成立后，尼克松总统在回忆录里说，毛主席简朴的茶几上总是堆着书和一个花茶茶杯。

花引茶味，茶饮花香，茉莉

花茶是茶和花的美妙结合。不论是搪瓷杯里的“牛饮”，还是数次冲泡的外事礼茶，在我眼里，茉莉花茶就是这样一种不论南方北方、不论贫富贵贱、一年四季少不了的饮料。

福建是茶的故乡。维多利亚时代，英国饮茶之风盛行，东印度公司派植物学家福晋潜入中国民间，从福建武夷山带走了数百株茶树，和窃取的制茶技术一起，从闽江口福州驶向伦敦，将这些珍贵的茶叶移植到喜马拉雅山南麓，从此打破了欧洲和中国之间的茶叶贸易逆差，中国“南方嘉木”的芬芳传遍世界。茉莉花本是佛教圣花，从印度传入中国，迄今已有逾两千年的栽培史。茉莉花喜炎热、潮湿、长日照的气候，尤其是要求热、光、雨同期，而福州闽江两岸及下游

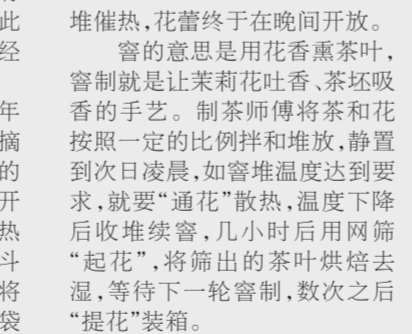
的沙洲湿地，具有栽培茉莉花得天独厚的条件。宋代开始盛行以香入茶，制作一斤茉莉花茶需要至少两斤茉莉花，茉莉花又必须是当天采摘，这样的饮品只有诞生于茉莉满城的福州。由此产生的茉莉花茶窨制工艺，几经时代变迁，千年经久不衰。

茉莉花是制茶的灵魂。全年最热的三伏天，也是茉莉花的采摘旺季。上午10点前露水未消的花不能用，雨季的花不能用，开了的花也不能用。在每天最热最晒时候，采茶女们头戴方巾斗笠，身着长袖衬衫，采下未开的花朵，用通气的箩筐或网袋装着送到茶厂。夏天的夜晚，也是制茶人的不眠之夜。为了不影响花蕾的开放，即使是酷热的夏天，制茶车间也不能开风扇。就这样，经过反复摊平散热、收

堆催热，花蕾终于在晚间开放。窨的意思是用花香熏茶叶，窨制就是让茉莉花吐香、茶坯吸香的手艺。制茶师傅将茶和花按照一定的比例拌和堆放，静置到次日凌晨，如窨堆温度达到要求，就要“通花”散热，温度下降后收堆续窨，几小时后用网筛“起花”，将筛出的茶叶烘焙去湿，等待下一轮窨制，数次之后“提花”装箱。

等级越高的茉莉花茶，除了茶和花的品级高，窨制的次数也越多。最好的“九窨一提”茉莉花茶需要经过一个月左右的制作周期，中间遇到雨天，温度湿

### 茉莉花茶，风云翻沸杯盏中



度不适宜，工期还会拉得更长。近年来，茉莉花茶窨制工艺被文化部确认纳入第四批国家级非物质文化遗产，这无疑为花茶和茶农的福音。上世纪，福州茉莉花种植高峰面积达10多万亩，如今因为城市扩张建设、劳动力成本提高等因素，福州种植茉莉花面积不断减少，最低点时，仅有不足5000亩。茉莉花茶产业在市场的冲击和传统行业转型的道路上艰难前行。随着申遗成功，茉莉花茶产业也有望搭上利好政策的快车，通过提升产品附加值得到提振。

也许是小时候养成的习惯，每每心浮气躁的时候，沏一壶最朴素的茉莉花茶，看着茶叶被沸水浇得高高浮起，舒展开来，缓缓沉下，抿一口澄黄的茶汤，顿感顿消，重新找回虚静自在。而在暴晒的茶园，酷热的车间，世世代代的制茶人为茶而生，为茶而忙，将这门手艺传承千年，只为守住案头这一杯茉莉花茶的清香。

### 可可西里和鼓浪屿申遗

文化动态

◆ 繁星

第41届联合国教科文组织世界遗产委员会会议(世界遗产大会)日前在波兰历史名城克拉科夫开幕，大会将审议包括中国青海省可可西里和福建省鼓浪屿在内的34处申遗项目。

今年被提名加入世界遗产名录的项目，包括7处自然遗产项目、26处文化遗产项目、1处自然与文化遗产项目。可可西里和鼓浪屿分别申请自然遗产和文化遗产。

中国于1985年加入《保护世界文化与自然遗产公约》，目前拥有世界遗产50项，包括文化遗产30项、自然遗产11项、文化自然遗产4项及文化景观5项，总数量

位居世界第二。意大利以51项世界遗产排名第一。

今年，中国申遗项目可可西里、鼓浪屿都顺利得到推荐，并将接受审议。鼓浪屿位于福建省厦门市，其提名世界文化遗产地遗产构成要素包括51组代表性历史建筑及宅院、4组历史道路、7处代表性自然景观与两处代表性文化遗迹，共同构成了鼓浪屿自然有机的空间结构和内涵丰富的城市历史景观要素。青海可可西里位于青海省玉树藏族自治州，核心区面积370万公顷，缓冲区面积230万公顷，涵盖可可西里国家级自然保护区全部与三江源国家级自然保护区的一部分。

根据大会议程，这两个申遗项目将会在7月7日~9日之间公

布结果。意大利目前有两个申遗项目，文化遗产已经得到推荐，自然遗产山毛榉林被建议推迟列入，因此，意大利今年可能会新增1项世界遗产。本届大会后，中国与意大利极有可能同时以52处遗产地并列成为世界遗产地最多的国家。

在国内社交网站上，网友对于这个“世界第一”表达了自豪和理性思考。有的网友称赞“大好山河”，对五千年华夏文明“比心”，也有人希望重视申遗后的保护，不要过度开发旅游业。

本届大会还将讨论审查已经列入名录、但由于武装冲突和自然灾害等不同原因遭到威胁的世界遗产。联合国教科文组织总干事博科娃表示，目前保护文物是

关键，不能让文物脱离人类的保护，尤其是在冲突地区。同时，推进文物保护是促进就业、推动经济发展与社会和谐的重要力量。

本届大会为期11天，来自137个国家的3000名代表参会。目前，全球共有1052处世界遗产，包括814处文化遗产、203处自然遗产以及35处自然与文化双遗产。

世界遗产大会是联合国教科文组织世界遗产委员会的例会，每年召开一次，首届大会1977年在法国巴黎举行。大会的主要职责是审核、批准新申报项目入选世界遗产名录，并对已列入名录的世界遗产的保护工作进行监督指导。

楼上听涛

### 中餐申遗屡申不中?

### 缺饮食文化挖掘和国际化表达

◆ 邓德花

民以食为天。中国人自古就把吃看得特别重要。人生的重要节点往往伴随着一场与吃有关的宴会，甚至死后也享受子孙的祭祀供奉。一年四季各种节庆又有不同吃食与之相配，过年吃饺子，正月十五吃汤圆，端午节吃粽子，中秋又要吃月饼。泱泱中华地大物博，仅以南北分就有米食传统和面食传统两大分野，更别说广大少数民族区域的特色饮食了。对于大多数中国人，谈到本国和本民族文化，对饮食恐怕都是有充分的自信的，大有“中国若称第二，就没有国家敢称第一”的气概。

所以，当近邻韩国的泡菜和日本的和食被纳入联合国教科文组织人类非物质文化遗产名录，而中餐却屡申不中时，很多国人会不解：我们色香味俱全的中餐，怎就不敢称第一和寿司了呢?

这恐怕需要我们从饮食文化的角度，重新审视中餐。据了解，要想进入世界级饮食文化遗产目录，申报项目须具备家传世代传播;社区邻里共享，促进归属感和身份感;申遗过程民间赞同，民众广泛参与等条件。除了烹饪技巧、饮食养生、食品风味，我们还应该从中华数千年文明积累的与饮食相关的礼仪、传说、民俗习惯、文学作品中，深挖中餐世代传播的内涵，还要从劳动人民的饮食生活智慧和生生不息、向上奋进的精神中，凸显我们饮食文化中的普遍参与和共享特征。

我们并不缺乏饮食文化，只是缺少对饮食文化的挖掘，还没有学会用与世界接轨的方式去表达我们的饮食文化。

笔者曾从事面向日本受众的



中国文化传播工作。毫不夸张地说，口干舌燥的两个小时演讲，附带苦心制作的PPT，效果绝不是一顿饺子和边吃饺子边从饺子说开去的中国文化宣传来得好。

来我家吃饺子的日本朋友，起初大多是为了口腹之欲而来，顺道学做正宗的中国饺子，但最后总能收到使他们更理解中国文化的奇效。初看我擀皮、包饺子，他们总是惊讶：在哪间料理学校学的这门手艺?这真是让中国人失笑的问题。我们会包饺子，都是家传的手艺。从小，过年包饺子就是全家人的事。小孩子先是帮大人递个东西，后来学着和面、擀皮、捏一些奇形怪状的专属自己吃的饺子，一年年地，自然就跟着长辈学会了。我结婚生子后，第一次没有回家过年，和先生俩人像模像样地在除夕夜包了一顿饺子，边包边回忆小时候过年时的趣事，饺子煮出来吃到嘴里的时候，觉得自己经历了一场真正的成人礼。

趁着日本朋友等饺子出锅的间隙，我接着讲中国人过年的习俗。美食要先祭祀祖先，长辈要吃第一口饺子。圆于我在日本时家里没有圆桌，我又解释了中国人信仰的天圆地方，生活中处处

讲究圆润融通，桌子是圆的，饺子皮是圆的、盛饺子的盘子是圆的，这也象征着阖家团圆之意。我的日本朋友们因此对吃饺子有了几分仪式感。

等到下次再来我家吃饺子，朋友们又会发现，我做了另一种馅的饺子。我又解释，中国人吃东西讲究因地制宜，全国各地各时节，甚至每家每户都有自己独特的饺子。我母亲小的时候家里穷，甚至用玉米面做皮，里面放野菜和一点点猪油，做蒸饺子吃呢。你们日本人吃东西讲究吃食材的原味，但中国的饺子却不是这个逻辑。我们把不同的食材混在一起，花心思寻找合适的搭配，调制出单一食材无法拥有的新味道。这种融合和创新，也是中华文化中所重视的。

饺子事小，却孕育着中国饮食文化中世代传承、生生不息的特点，也体现着中国人对美好生活的渴望和不懈追求。中国之大，历史之悠久，谈到每一种时令、每一个地区、每一个家庭的特色菜式，都有着鲜活的故事和动人的情感。而要论申遗，真正能够征服人的，除了菜品制作的精益求精外，不正是美食背后的人生百味和文化百态吗?

图片新闻



2017上海夏季音乐节日前开幕。本届音乐节有一个特别设计的艺术装置——《夏音》。它的灵感来源于盛夏自然界的声响，由2400个传统手工制作的烟筒管子组成，以声音唤醒乐迷对童年时夏天的回忆。图为纽约爱乐乐团执行董事比尔·托马斯(左)为音乐节揭幕艺术装置《夏音》。图片来源:新华社