

Analysis of the protection and development of intangible cultural heritage — Take Jinhua ham as an example

Jiayuan Deng

Beijing Normal University, Beijing, 100875, China

Abstract

Jinhua Ham, as a national geographical indication product of China, is a shining pearl in traditional Chinese cuisine. Its unique curing techniques and long history have made it an important component of intangible cultural heritage. This paper aims to introduce the historical origins, production techniques, and geographical indication characteristics of Jinhua Ham, and explore ways to promote its protection and development. Through legislative protection, technological innovation, brand building and promotion, talent cultivation and inheritance, as well as policy support and resource integration, we can effectively advance the inheritance and development of Jinhua Ham culture, enabling it to rejuvenate in modern society.

Keywords

Jinhua ham; intangible cultural heritage; protection; development

浅析非物质文化遗产的保护与发展——以金华火腿为例

邓佳媛

北京师范大学, 中国·北京 100875

摘要

金华火腿, 作为中国国家地理标志产品, 是中华传统美食中的一颗璀璨明珠。其独特的腌制技艺和悠久的历史, 使其成为非物质文化遗产的重要组成部分。本文旨在介绍金华火腿的历史渊源、制作工艺、地理标志特征, 并探讨如何促进对其的保护和发展。通过立法保护、技术创新、品牌建设与推广、人才培养与传承以及政策支持与资源整合等多方面的措施, 可以有效推动金华火腿文化的传承与发展, 使其在现代社会中焕发新的活力。

关键词

金华火腿; 非物质文化遗产; 保护; 发展

1 引言

金华火腿, 作为中华美食宝库中的一颗璀璨明珠, 以其独一无二的色、香、味、形“四绝”而享誉全球, 是中国传统美食文化不可或缺的重要代表。其制作技艺源远流长, 历经千年岁月的洗礼与沉淀, 不仅形成了别具一格的腌制工艺, 更孕育出了令人回味无穷的独特风味^[1]。2008年, 这一传统技艺更是荣耀地被列入国家级非物质文化遗产名录, 彰显了其在中华美食文化中的非凡地位与深远影响。本文将深入挖掘金华火腿的历史渊源, 细致剖析其精湛的制作工艺, 同时探讨其地理标志特征, 全方位、多角度地介绍这一非物质文化遗产的魅力所在, 并就如何更好地促进其保护与发展, 提出思考与建议。

2 金华火腿的历史渊源与制作工艺

2.1 历史渊源

金华火腿的历史可以追溯到唐代, 距今已有1200余年。唐代本草学家陈藏器在其《本草拾遗》中曾有“火腿, 产金华者佳”的论述^[1]。宋代时, 金华火腿已成为朝廷贡品, 宋高宗赵构见其肉色鲜红似火, 香郁美味, 便赐名为“火腿”。明清时期, 金华火腿更是远销海外, 享有世界声誉。

金华火腿之所以能在金华地区形成独特品质, 主要得益于金华特定的地理环境和气候条件。金华地处丘陵盆地, 四季分明, 干湿交替, 为火腿生产提供了得天独厚的条件^[1]。

2.2 制作工艺

金华火腿的制作过程繁琐而精细, 包括整修、腌制、洗腿、整形、发酵、堆叠、分级等多个环节。每年立冬到立春, 是火腿腌制的最佳季节。首先, 挑选最好的生猪, 屠宰后取后腿, 精心整修, 刮去腿面残毛污物, 修成琵琶形。接着腌制, 将食盐均匀擦在腿上, 慢慢溶入肉中, 整个过程约需一个月, 擦盐6—8次。然后, 将其一层层整齐地堆叠在“腿床”上,

【作者简介】邓佳媛(2004—), 女, 中国浙江金华人, 在读本科生, 从事舞蹈教育、传统文化研究。

20多天后取出用清水洗净,选晴朗天气挂晒。接下来是整形,使其腿干挺直,脚尖呈钩状,再挂于通风干燥、阴凉的地方发酵^[2]。

金华火腿的制作技艺不仅体现了金华人民的智慧和劳动成果,更蕴含了深厚的文化内涵。这一技艺经千年传承,成为中华美食文化中的瑰宝。

3 金华火腿的地理标志特征

金华火腿作为中国国家地理标志产品,其独特的品质和声誉主要归因于金华特定的地理环境和气候条件。金华火腿的地理标志特征主要体现在以下几个方面:

3.1 自然人文环境

金华地处浙江省中部,三面环山,一川纵贯,盆地错落,三江交汇。这种独特的地貌为金华火腿的生产提供了得天独厚的自然条件。金华地处亚热带季风气候,四季分明,春早秋短,夏长且炎,干湿交替。这种气候条件有利于火腿的腌制和发酵,使金华火腿具有独特的香气和风味。

3.2 原料与独特工艺

金华火腿腌制技艺工艺复杂,总体上分为低温腌制、中温脱水和高温发酵三个技术阶段。金华火腿选材严格,须采用产于浙江金衢盆地的“两头乌”的后腿为制作原料。“两头乌”即金华本地土猪,又称金华猪^[6]。其体型中等,全身皮毛中间白,头、臀和尾巴黑,皮薄骨细,肉质鲜美。制作火腿的腿胚要求皮薄爪细,腿心饱满,瘦肉多,肥膘少,肉质鲜嫩,以5至7.5公斤的新鲜后腿最为适宜。金华火腿的制作过程包括削、割、修、压、绞、敲、捧、拍等多达48道工序。这些工序不仅繁琐,而且需要丰富的经验和技艺。正是这种独特的制作工艺,使金华火腿具有独特的色、香、味、形“四绝”。

4 金华火腿的文化遗产类型

金华火腿作为一种具有深厚文化底蕴和历史传承的美食,不仅是中国饮食文化的重要组成部分,也是中华美食文化中的瑰宝^[5]。其文化遗产类型主要体现在以下几个方面:

4.1 历史文化遗产

金华火腿的历史可以追溯到唐代,历经宋、元、明、清各朝代的发展,成为金华地区的标志性美食。其制作技艺经过千年的传承,形成了独特的腌制工艺和风味。这种历史积淀使其成为一种重要的历史文化遗产。

4.2 地理标志文化遗产

金华火腿是国家地理标志保护产品,这意味着其独特的品质和声誉主要归因于金华特定的地理环境和气候条件^{[4][7]}。这种地理标志保护不仅确保了金华火腿的品质,也使其成为一种重要的地方特色文化符号。

4.3 传统工艺文化遗产

金华火腿的制作过程包括多达48道工序,这些传统工艺赋予了金华火腿独特的色、香、味、形“四绝”^[7]。这种

复杂的制作工艺不仅体现了金华人民的智慧和劳动成果,也使其成为一种重要的传统工艺文化遗产。

4.4 非物质文化遗产

金华火腿腌制技艺于2008年被列入国家级非物质文化遗产名录,项目编号为Ⅷ-166。这标志着金华火腿不仅是中国饮食文化的重要组成部分,也是中华美食文化中的瑰宝。其独特的制作工艺和风味,使其成为一种重要的非物质文化遗产^[11]。

金华火腿的制作技艺源远流长,历经千年岁月淬炼。在漫长的历史进程中,其腌制工艺不断演进、优化,凝聚着无数先辈的智慧结晶与实践经验,形成了独树一帜且极为精湛的技艺体系。每一道工序都严谨而考究,赋予了火腿别具一格的风味特质,使其成为美食爱好者心中的经典佳肴。金华火腿所承载的,远不止于美味本身,更是民族记忆与文化传承的重要载体。它见证了地域社会的变迁与发展,是特定地域文化的重要象征。然而,在现代化进程加速推进的当下,这一传统技艺面临着诸多严峻挑战,如市场环境变化、传承人才断层等。

为促进金华火腿腌制技艺的保护与发展,需采取系统且多元的策略。在文化层面,深入挖掘其文化内涵与价值,通过举办文化展览、学术研讨等活动,借助多媒体宣传手段,提升其社会认知度与文化影响力。在技艺传承方面,加大对传统制作技艺的保护力度,建立完善的传承人培养机制,确保技艺得以代代相传、薪火不绝。在产业发展领域,积极推动产业创新,结合现代科技与消费市场需求,开发多样化、高品质的新产品,拓展市场空间,提升产业竞争力。这一古老而珍贵的非物质文化遗产,在传承中坚守文化本真,在发展中寻求创新突破。我们应肩负起保护与传承的历史使命,使其在新时代焕发出新的生机与活力,为中华美食文化的繁荣发展贡献力量。

5 促进金华火腿的保护与发展

金华火腿作为非物质文化遗产和地理标志产品,其保护和发展需要多方面的努力。以下是一些促进金华火腿保护与发展的措施:

5.1 立法保护

通过制定《金华火腿保护条例》,规范金华火腿的生产加工、经营和传承活动。该条例应明确金华火腿的定义、产地范围、生产工艺、质量要求等方面的内容,确保其传统手工艺的传承和品牌声誉的维护。同时,政府应加强与行业协会的合作,共同推动金华火腿产业的健康可持续发展^[12]。

5.2 技术创新与文化传承

在坚持传统工艺的基础上,鼓励技术创新和文化传承,以适应现代市场需求。例如,通过改进生产工艺,提高金华火腿的生产效率和产品质量;开发新产品,如即食金华火腿、金华火腿酱等,以满足不同消费者的需求;加强金华火腿文化的挖掘和传承,如举办金华火腿文化节、建立非遗馆等,

增强公众对金华火腿文化的认知和认同感^[12]。

5.3 品牌建设推广

加强金华火腿的品牌宣传力度，提升其知名度和影响力。通过媒体宣传、广告投放、网络营销等方式，讲好金华火腿的品牌故事，展示其独特的制作工艺和风味。同时，积极参与国内外知名展会和评选活动，如国际食品博览会、中国食品工业博览会等，提高金华火腿的知名度和美誉度^[8]。此外，还可以与知名餐饮企业合作，将金华火腿融入更多菜品中，扩大其应用范围和市场影响力。

5.4 人才培养与传承

培养传统工艺技术人员，支持代表性传承人开展传承活动。通过举办培训班、开设大师工作室等方式，传授金华火腿的制作技艺和文化内涵，确保传统技艺得以代代相传。同时，加强与高校和研究机构的合作，开展金华火腿的科研和技术攻关，推动其产业化和现代化发展。

5.5 政策支持与资源整合

政府应加大对金华火腿产业的支持力度，整合资源，制定长期规划，推动产业高质量发展。例如，通过建设国家地理标志产品保护示范区，重塑检验检测体系，提高产品质量管理水平；出台相关扶持政策，如税收减免、资金补贴等，鼓励企业加大研发投入和市场拓展力度；加强与相关产业的协同发展，如养猪业、食品加工业等，形成产业链上下游的紧密合作和协同发展。

6 案例分析

金华市作为金华火腿的产地，近年来在保护和發展金华火腿方面取得了显著成效。以下是一些具体的案例：

6.1 建设国家地理标志产品保护示范区

金华市积极推进“金华火腿国家地理标志产品保护示范区”建设，通过加强区域资源整合和制度衔接，制定长期发展规划和具体工作计划，确保各部门协同配合，稳步推进保护示范区建设^[4]。同时，加强金华火腿地理标志产品标准体系、检验检测体系和质量管理体系的研究和制定，为保障金华火腿特色质量提供了有效技术支撑^[6]。

6.2 修订国家标准和地方标准

金华市积极参与金华火腿相关标准的起草和修订工作，如《地理标志产品 金华火腿》国家标准、《即食发酵火腿生产经营卫生规范》地方标准等^[6]。这些标准的制定和实施，规范了金华火腿的生产和经营行为，提高了其产品质量和市场竞争能力。

6.3 加强食品检测和监管

金华市加大对生产企业原料和产品的抽检力度，强化

对金华火腿生产企业腿源采购验收、原辅料索证索票、废弃物及回收食品处置、产品标签标注、生产许可条件持续保持等情况的重点检查。通过加强食品检测和监管，确保了金华火腿的质量稳定和安全可靠。

6.4 推动产业升级和高质量发展

金华市以新举措夯实食品安全防控新局面，以新要求促进产业升级，引导原本低效能的腌腊肉制品火腿产业向高端发酵肉制品产业转变^[8]。通过厂房改造、机器增配和环境调整等手段，完成“发酵肉制品”许可项目的增项，推动金华火腿产业逐步迈向全面高质量发展的新进程。

7 结论

金华火腿作为中国国家地理标志产品和非物质文化遗产，具有深厚的文化底蕴和历史传承。其独特的制作工艺和风味，使其成为中华美食文化中的瑰宝^[11]。为了促进金华火腿的保护和发展，需要从立法保护、技术创新与文化创新、品牌建设推广、人才培养与传承以及政策支持与资源整合等多方面入手^[9]。通过实施这些措施，可以有效推动金华火腿文化的传承与发展，使其在现代社会中焕发新的活力。

参考文献

- [1] 阮康.非遗背景下金华火腿传统制作技艺的传承研究[D].浙江师范大学,2016.
- [2] 朱美君,杜敏.金华火腿及其同类制品的未来发展[J].肉类研究,1998(3):4.DOI:CNKI:SUN:RLYJ.0.1998-03-001.
- [3] 浙江非遗之金华火腿相廷礼 浙江社科 2018.11
- [4] 擦亮“金字招牌”探索地理标志富农新路径——“金华火腿”国家地理标志保护示范区建设成效显著 来源：河北网络广播电视台
- [5] 金华火腿制作技艺的历史与文化遗产. 于良坤. [2024-04-23]
- [6] 金字火腿调研深度报告. 程艳华. [2011-09-19]
- [7] 金华火腿地理标志与非物质文化遗产保护. 地理标志网 (dlbzw.com).
- [8] 国产火腿的全球影响力与文化遗产 [2019-06-12]知乎
- [9] 陈佳妮,吴波锋,胡筱俊,等.从保护“一株果、一味药、一头猪”做起[N].浙江法治报,2024-09-06(001).DOI:10.38321/n.cnki.nzjtz.2024.000697.
- [10] 李晓艳.金华大力振兴两头乌和火腿两大产业[N].金华日报,2024-08-29(A01).DOI:10.28413/n.cnki.njhrb.2024.002058.
- [11] 陆野.基于品牌优化的电商产品视觉设计研究——以金字火腿为例[J].商展经济,2024,(10):102-106.DOI:10.19995/j.cnki.CN10-1617/F7.2024.10.102.
- [12] 黄燕玲.“两头乌”，如何“旺”了一座城？[N].舟山日报,2023-10-27(003).DOI:10.38335/n.cnki.nzsbr.2023.001576.