

传统烹饪技艺的知识产权保护

曹仲文

(扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127)

摘要: 传统烹饪技艺作为历代劳动人民的智慧劳动成果,具有文化性、科学性、艺术性的特点和经济价值,因而值得保护。传统烹饪技艺并不等同于手工技艺,还涉及原料、器具的应用等活动和相关知识。以智慧劳动成果作为保护对象的知识产权,不仅在保护传统烹饪技艺方面具有天然的相合性,而且有利于传统烹饪技艺保护的权威性、制度性和国际交流。分析各种知识产权保护的可行性,结果表明:知识产权中的专利权、商标权、著作权、商业秘密对传统烹饪技艺所涉及的不同方面可进行交叉保护。

关键词: 传统烹饪技艺;知识产权;交叉保护

中图分类号: TS 971.2 **文献标志码:** A **文章编号:** 2095-8730(2020)02-0035-06

1 传统烹饪技艺的保护价值、概念界定及知识产权保护的特点

1.1 传统烹饪技艺的保护价值

中国烹饪历史悠久,其首先具有文化特性,所谓“烹饪是文化”^{[1]6}。《礼记·礼运》说:“夫礼之初,始于饮食。”孙中山先生在《建国方略》中说:“烹调之术本于文明而生,非孕乎文明之种族,则辨味不精;辨味不精,则烹调之术不妙。中国烹调之妙,亦只表明进化之深也。”烹饪的发生与发展,使得人类与动物渐行渐远,它是各地各民族随着自身具体条件逐渐发展、积累、丰富起来,成为各地各民族之文化区别的重要内容和标志,因此中国烹饪是中国传统文化的重要内容。在今天,“中国传统文化博大精深,学习和掌握其中的各种思想精华,对树立正确的世界观、人生观、价值观很有益处”^[2]。因此有必要对中国烹饪,包括其中的烹饪技艺进行了解和保护。

其次,“烹饪是科学”^{[1]6}。在传统烹饪中,蕴含着许多科学道理,如中国特色的“滑炒”,在极短的时间内将食物制熟,既尽量保持了原料营养成分,又保证了菜肴的口感。又如由早在大汶口文化时期发明的陶甗而衍生的“蒸”烹饪技法,现代科学已经证明了相对于西餐的高温炸、烤等烹

饪方法,更有利于食物营养成分的保持,且对生产环境的影响降到了最小。

最后,在经济方面,传统烹饪技艺也有其保护价值。如从投资经济学的角度而言,中式传统烹饪技艺不同于西餐的标准化、工业化生产,对于中餐而言,所谓“一镬闯天下”,即投资较小,主要依赖操作者个人的手工技艺。从生态经济学角度而言,传统烹饪技艺有其生态性,传统菜系、地方特色菜肴与烹饪技艺及地产原料的特性密切相关,所谓“靠山吃山,靠水吃水”。从产业经济学角度而言,中式烹饪特别强调“就料下刀”“分档去料”,对动植物原料的利用是尽可能充分而合理。从文化经济学的角度而言,传统烹饪技艺与地方特色菜肴对立足乡土、存续文脉具有重要价值,所谓走遍千山万水,最忘不掉的是家乡的味道。从市场和商品经济学角度而言,因为“烹饪是艺术”^{[1]7},同样的原料、同样的工艺过程,在不同的操作者手里,其味其质都有所不同,体现了传统烹饪技艺的个性化特色。

1.2 传统烹饪技艺的概念界定

文化学者姚伟钧认为:“传统技艺是指历史上传承下来的,旨在满足人们的衣食住行用等物质需求和精神需求的知识、技能以及相应的活动,它既具有现实的实用价值和经济价值,又具有很

收稿日期:2019-11-13

基金项目:教育部人文社会科学研究一般项目(17YJAZH006);江苏省社科应用精品工程(17SYC-121)

作者简介:曹仲文,男,扬州大学旅游烹饪学院副教授,博士,从事轻工技术与工程及传统烹饪产业化研究。

高的审美价值和艺术价值。”^[3]而传统烹饪技艺是历史上各时期人们在实践中不断摸索、探究、体悟、提升、总结而形成的,在烹饪实践当中经过验证有效(科学性)的动作要领和规范方法(技术性),且符合美的规律和法则(艺术性),从而外在体现为技能,对原料的合理加工和传统烹调器具的合理运用(技术性),最终产生美的欣赏和心智的陶冶(艺术性与文化性),其中凝聚了各时代劳动人民的智力创造成果。^[4]

传统烹饪技艺的核心在于个人的手工技艺,但因为“‘手工技艺’的概念范围并不完全与‘传统技艺’重合”^[3],且有关传统技艺的研究也表明传统技艺并不限于手工技艺,^[5]所以传统烹饪技艺的范围不能局限于烹饪手工技艺的范畴。2008年公布的国家非物质文化遗产名录中,将“传统手工技艺”变更为“传统技艺”,就是因为“传统技艺”包括但不限于“手工技艺”。传统烹饪技艺既有“技”的实用性,与物质(原料、器具、菜点)相联系,又有“艺”的文化性,与精神相联系,其范畴十分广泛,“涉及材料、结构、设计、程序、造型、工具、工艺、美术、规则、技巧等诸多方面。”^[4]

对“传统烹饪技艺”的概念明确进行界定,尚未见诸文献报道。但姚伟钧认为:“传统饮食技艺是中国文化中最具特色的部分之一,是为了满足人们的生活需要对食物或饮料等进行加工、酿造或烤制的观念、技艺和相关活动的总和。”^[3]虽然“传统饮食技艺”与“传统烹饪技艺”从对象或目的性上稍有区别,如烹饪强调的对象是食物制作,而饮食的对象包括一般食物和饮料,烹饪侧重于过程,饮食的概念侧重于结果,但显然,“传统烹饪技艺”不仅包括“手工技艺”,如手工动作要领等,也涉及其他内容。饮食学者季鸿崑在谈到“中国烹饪技艺”时,认为除了“刀工、火候和风味调配是三大核心技术要素外……方头厨刀、木砧板、蒸笼、铁锅炒勺、手勺是这些核心技术的独特的配套工具”^[6]。可知如烹饪原料的辨别区分、调味原料的配比、烹饪器具的使用、美食与美器的搭配等活动及“天人合一”等观念认识都应涵盖在“传统烹饪技艺”的范畴中。正因如此,在一些关于烹饪技艺的书籍中,内容不仅包括烹饪单元操作的内容,也包括调味、原料、器具等方面的知识。^[7]而在实践中,当人们认识传统烹饪时,也与原料、工具相联系,如电视纪录片《舌尖上的中

国》中提到了各种原料和石板、石锅等器具。由此,可认为传统烹饪技艺是指历史上传承下来的,在烹饪生产中所涉及的知识、技能以及相应的活动,它既具有现实的实用价值和经济价值,又具有很高的审美价值和艺术价值。

传统烹饪技艺还具有时代性和人群性,烹饪技艺不仅是时代的产物,随着时代的进步,烹饪技艺的内涵不断得到丰富和发展,^[8]而且拥有传统烹饪技艺的人群会越来越来少,且这种人群数量的多少与技艺的精湛程度成负相关的关系,故而需要对传统烹饪技艺进行保护。

1.3 传统烹饪技艺相关保护概述

正因为传统烹饪技艺从文化、科学和经济角度需要保护,所以国家和地方政府及有识之士采取了多种实际措施和理论研究,如将一些重要的烹饪技艺设为国家级或地方级的非物质文化遗产,设立非遗传承人,进行开发性经营等,中国烹饪协会等单位还积极进行中餐的世界非物质文化遗产的申报。^[9]但是,由于中国传统烹饪技艺历史悠久、地域广阔、项目和种类繁多,所以目前的保护和发展前景呈现不同的水平状态,即使有些项目有了明确的传承人,其技艺的传承与创新同样也有一定的难度,如由于经济水平的提高,年轻人不再愿意花较长时间和体力学习传统烹饪技艺,造成传承人收徒的困难等。为此,有必要探索运用其他的方式方法对传统烹饪技艺进行保护。

1.4 知识产权保护传统烹饪技艺的特点

现代知识产权制度主要是以智慧劳动的成果作为保护对象的民事制度,与传统烹饪技艺作为智慧成果的属性相契合。

利用知识产权对传统烹饪技艺进行保护,首先有利于树立传统烹饪技艺保护的权威性。目前我国已经颁布了包括《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国著作权法》《中华人民共和国反不正当竞争法》等一系列知识产权方面的法规,若能运用知识产权对传统烹饪技艺进行保护,则可在法律层面提高人们保护传统烹饪技艺的意识,增强保护传统烹饪技艺的效力,克服由于地区性差异而带来的传统烹饪技艺保护的不均衡现象,也与我国目前推动的依法治国相适应。

其次,可推动传统烹饪技艺保护的制度性建设。2019年11月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于强化知识产权保护的意见》中,将

知识产权保护纳入地方政府的绩效考核事项中,若能运用知识产权对传统烹饪技艺进行保护,可促进相关部门和领域,依据法律开展对传统烹饪技艺的保护,使得传统烹饪技艺保护具备制度的约束力。

最后,还有利于推动国际文化交流。我国已加入“知识产权与遗传资源、传统知识和民间文学艺术政府间委员会”(即IGC)等诸多国际知识产权组织,签署多个国际知识产权保护条约,若能运用知识产权对传统烹饪技艺进行保护,则可在国际交流中“讲好中国故事”,在推广中国传统饮食文化的过程中,利用和遵循国际规则,对中国人民传统烹饪活动的智慧成果进行国际保护。

利用知识产权对传统技艺进行保护,虽然在法理层面有些理论上的争议,^[10]但在可行性方面,还是有诸多学者进行了探讨,如邓江凌、储俊峰等研究了国外利用知识产权进行传统技艺的保护方法以及国内传统技艺的知识产权保护体系的不足与完善,^[5,11]也有学者从非物质文化遗产角度进行知识产权保护模式研究,并对国内目前知识产权体系的建设提出了诸多思考,^[12]但是具体如何利用现代知识产权,对传统烹饪技艺进行保护的研究还不够深入。

为此,本文从知识产权角度,具体运用其中的专利权、商标权、著作权及商业秘密对传统烹饪技艺保护进行探讨,期望能对当下“留住手艺”,传承与保护传统烹饪技艺有一定的启发。

2 专利权保护传统烹饪技艺的可行性

我国《专利法》规定,发明创造包括发明、实用新型和外观设计,又规定了授予专利权的条件是:“授予专利权的发明和实用新型,应当具备新颖性、创造性和实用性。”专利权对传统烹饪技艺的保护可分为主动性保护与被动性保护两方面。

2.1 主动性保护

主动性保护就是对符合我国专利法规定的传统烹饪技艺,通过主动申请发明专利、实用新型专利或外观设计专利进行保护。

传统烹饪技艺传承人基于原有的技艺进行创新,且这种创新满足《专利法》22条中规定的新颖性要求,“指该发明或者实用新型不属于现有技术;也没有任何单位或者个人就同样的发明或者实用新型在申请日以前向国务院专利行政部门提

出过申请,并记载在申请日以后公布的专利申请文件或者公告的专利文件中。”创造性要求“指与现有技术相比,该发明具有突出的实质性特点和显著的进步,该实用新型具有实质性特点和进步”,从而申请专利。如针对传统烹饪中加热处理的方法,进行设备、工艺改良和参数标准化而获得的发明专利。^[13]又如一种胡萝卜脆片加工装置的专利,^[14]针对重复切割胡萝卜的定型尺寸要求而开发的一种装置,转而代替中式烹饪工艺中的刀工技法而获得的实用新型专利。还有就是该传统烹饪技艺一直处于家族内部传承的封闭状态,外界无人知晓该技艺相关情况,如果也能满足“三性”的条件,也可以申请专利。但在申请该专利的文本撰写时需要注意满足《专利法》22条中规定的实用性要求,“指该发明或者实用新型能够制造或者使用,并且能够产生积极效果。”因为专利申请需要公开文件,即读了该专利申请文件后,人们能够根据其内容进行重复性生产。

在实践中,通常针对菜谱、配方和设备可申请发明专利,针对关键工艺装置及传统器具或设备的改进可申请实用新型专利,而模具或餐具等可申请外观设计专利。

2.2 被动性保护

被动性专利保护是根据国务院办公厅2005年颁布的18号文件《关于加强我国非物质文化遗产保护工作的意见》中明确提出的,运用文字、录音、录像、数字化多媒体等各种方式,对包括传统烹饪技艺在内的非物质文化遗产进行真实、系统和全面的记录,建立档案和数据库,由此形成在先技术。因为我国在专利申请审查新颖性和创造性时,主要是通过检查公开文献,但是许多烹饪技艺由于过去是通过口耳密授相传,没有形成公开合法文献,从而造成某些不当专利的成功申请。传统烹饪技艺传承人或烹饪协会等组织,应当针对某些特定的烹饪技艺,建立相关参数数据库。当然,针对烹饪技艺中为公众所熟悉的程度,可对数据库的内容进行分类登记,从而阻止不当权利人获得不当专利。

3 商标权保护传统烹饪技艺的可行性

我国《商标法》规定:“任何能够将自然人、法人或者其他组织的商品与他人的商品区别开的标志,包括文字、图形、字母、数字、三维标志、颜色组

合和声音等,以及上述要素的组合,均可以作为商标申请注册。”商标权对传统烹饪技艺的保护同样可分为主动性保护与被动性保护两方面。

3.1 主动性保护

所谓主动性保护,是指主要利用证明商标、集体商标和地理标志对传统烹饪技艺及其衍生产品——菜肴进行保护,这三类商标的申请人通常是法人、协会或其他组织。如沙县扁肉的商标拥有者是沙县小吃同业公会,任何宣称售卖“沙县扁肉”的餐饮企业都必须获得沙县小吃同业公会的同意。对于那些家族内部传承的传统手工技艺,只要该技艺或者工艺品符合《商标法》第9条的规定,即“申请注册的商标,应当有显著特征,便于识别,并不得与他人在先取得的合法权利相冲突”,即可申请注册商标,如老干妈、全聚德阿德鸭。在注册商标时,具体策略有两种,一种是一类多标,将近似商标都进行注册,如“麦当劳”公司的做法。还有一种是一标多类,将同一商标注册到不同商品类别上,如深圳“松哥油焖大虾”的做法,其在与餐饮相关的20、26、30、43商标类别上都进行了注册。

针对与特定地域或特定民族相联系的传统烹饪技艺,可考虑选择地理标志保护。如“符离集烧鸡”,与当地的传统烧鸡技艺密切联系,是国家地理标志产品,只有安徽省宿州市埇桥区的生产者,才可向宿州市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请,由国家质检总局公告批准,由此对该烹饪技艺进行保护。此外还可以探讨如何利用地理标志对地方菜系进行保护,如利用地理标志对准扬菜的保护等。^[15]

3.2 被动性保护

被动性保护,是指可以使用商标法中关于商标使用或注册的禁止性规定来防止传统区域或传统群体以外的,或与传统烹饪技艺的创造、保有和传承没有直接关系的主体对传统烹饪技艺及相关要素的不当利用。

如风光牌“馋嘴鸭”,如果该开发者在申请商标的时候,申请“馋嘴鸭”商标,而不是注册“风光”,就符合《商标法》第31条规定:“两个或者两个以上的商标注册申请人,在同一种商品或者类似商品上,以相同或者近似的商标申请注册的,初步审定并公告申请在先的商标;同一天申请的,初步审定并公告使用在先的商标,驳回其他人的申

请,不予公告。”那么,现在不会有各种品牌“馋嘴鸭”的商品在销售了。^[16]因为这种油炸烹饪工艺而做成的“馋嘴鸭”在被各商家广泛使用后,已经成为了通用名称,即商标法第11条规定:“下列标志不得作为商标注册:(一)仅有本商品的通用名称、图形、型号的。”

4 著作权保护传统烹饪技艺的可行性

著作权又称版权,主要包括著作权及与著作权有关的邻接权。我国《著作权法》第2条规定:“中国公民、法人或者其他组织的作品,不论是否发表,依照本法享有著作权。”

如果某位作者,设计了某具独创意义的菜肴造型,则属于《著作权法实施条例》第4条中规定的“(八)美术作品,是指绘画、书法、雕塑等以线条、色彩或者其他方式构成的有审美意义的平面或者立体的造型艺术作品”。如一般的红烧肉是一般的平面或立体摆放,但是有企业将红烧肉块作为“墙砖”,搞成了独特的建筑立体造型,具有独特之美,则属于以“其他方式”构成的审美意义的平面或立体造型的美术作品,所以该菜肴造型即受著作权法保护。

对于大部分并不构成独特美术作品的菜肴,如果作者对其拍摄照片,可以构成摄影作品,即《著作权法实施条例》第4条中规定的“(十)摄影作品,是指借助器械在感光材料或者其他介质上记录客观物体形象的艺术作品”,他人如果复制、发行相应的照片,特别是如果应用于商业用途,就可能构成对菜肴照片的侵权。所以在国外有些餐厅是禁止食客拍照的。

如果某烹饪大师设计了某种菜肴表达的图形,可根据该图形对菜肴的造型进行设计,则可以构成图形作品,即《著作权法实施条例》第4条中规定的“(十二)图形作品,是指为施工、生产绘制的工程设计图、产品设计图,以及反映地理现象、说明事物原理或者结构的地图、示意图等作品”。如果其他人未得到著作权人许可,将其应用于商业用途,从法理上也构成了侵权。

《著作权法》还规定了表演者权,表演者权产生的前提在于著作权人将其作品的表演权许可给表演者行使,但是表演者权的设定却有利于维护表演者利益,因为表演者权由表演者享有,而表演权却属于著作权人。如某烹饪大师表演某道名菜

的制作过程,有商家将其制成录像出售,则根据《著作权法》,该商家须在录像上表明烹饪大师身份,向烹饪大师支付相应的报酬。此外,《著作权法》规定:“改编、翻译、注释、整理已有作品而产生的作品,其著作权由改编、翻译、注释、整理人享有。”因此,对菜谱的整理、改进和出版的作者,其权利应该受到法律保护。

5 商业秘密保护传统烹饪技艺

我国 2019 年修订的《反不正当竞争法》规定:“本法所称的商业秘密,是指不为公众所知悉、具有商业价值并经权利人采取相应保密措施的技术信息、经营信息等商业信息。”

传统烹饪技艺显然能够为权利人带来经济利益,且具有实用性,如果该烹饪技艺尚且不为公众所知悉,则可采取保密措施,使之成为商业秘密而得到保护。如前文所述,烹饪技艺不仅涉及技能的操作参数和动作要领,还涉及原料、加工器具等,所以在构建商业秘密保护范围时,首先要将原料的产地、购买渠道、种类品种等信息,加工过程中涉及的烹饪器械的种类、品牌型号、运行参数等信息,加工工艺过程及各过程的参数和动作要领等信息,调味的配方工艺参数及要点等均设置为商业秘密。其次是利用《反不正当竞争法》《劳动法》等构建商业秘密保护体系,^[16]创建加大恶意泄密及揭密的惩罚机制。最后是提高商业秘密保护意识,要加强对商业秘密的认同感,持有人必须加强有关保密措施,并提高自身以及相关人群(如助手等)的法律意识。

6 各种知识产权保护传统烹饪技艺的综合分析

6.1 专利保护

在上述几种知识产权保护中,专利保护不仅有“三性”的要求,还有费用(申请开始的代理费、申请费、实质审查费(发明专利)及授权后的年费)的需求,且专利审查的时间较长,^[17]授权后还有保护期限和地域性限制,而且专利申请后有公开文件的要求,所以对于某些传统烹饪技艺在申请专利保护时,需衡量相关利弊。如上海“冠生园”因为有关器具和工艺方法改进,不仅适用于某种食品,而且还可能适用于其他方面应用,为增加经济和社会效益,从而申请了专利保护。^[18]有

些关键参数和关键配方则不宜申请,如南京“韩复兴”烤鸭,其老卤配方就没有申请专利。

6.2 商标保护

商标保护虽然也有费用、审查和保护期限及续展的要求,但是有学者认为:“在现有的知识产权制度中,对传统手工技艺保护最直接、最有效、最没有争议的应该是商标权制度。”^[19]因为商标与产品直接联系,许多传统烹饪技艺往往与传统食品直接对应,为此,完全可以将那些与特定烹饪技艺、特定人群或民族相关联的烹饪产品,通过商标权进行保护。反面的教训如天津“狗不理”包子,作为商标被日本大荣株式会社抢先注册,^[18]造成传统烹饪技艺的损失。此处的产品不仅是指实物产品,还可与服务产品相关联,因为如果某种烹饪技艺是独有的,则可申请服务商标,从而阻止他人的相关服务或表演活动。

6.3 著作权保护

因为著作权保护的对象是作品,如果菜肴造型、图片或菜谱一经发表,虽自然获得了著作权保护,但是是以丧失核心技术为代价的。实际上,还可以通过制定菜肴标准的方式,不仅获得著作权保护,而且因为某些标准的强制性,获得增持的法律保护,同时还能保真传统烹饪技艺的核心精髓,如“扬州蛋炒饭标准”,既保证了“蛋香”“菜香”“饭香”的灵魂要求,整体上推动行业进步,促进烹饪技艺的传承和发展,^[20]且可以避免遭受其他不当权利,如专利申请的要求。

6.4 商业秘密保护

相较于其他知识产权保护,如果通过逆向工程,即通过技术手段对从公开渠道取得的产品进行拆卸、测绘、分析等而获得的有关技术信息,是不受商业秘密保护的。^[21]但商业秘密保护没有时间性和地域性的限制,也没有费用和审查的要求,所以那些不为产品直接反映的器具、设备、工艺,不能利用“逆向工程”破解的技术信息,或者具有重大价值,但公开后很容易被他人掌握,而又不易维权的,如配方、原料产地、核心工艺参数等,采取商业秘密的保护方法则更为有利。^[18]

综而言之,针对传统烹饪技艺所涵盖的不同方面,需要利用各种知识产权进行综合利用,实现交叉保护。传统烹饪技艺作为传统文化的重要组成部分,随着相关法律法规的完善和发展,有必要对如何运用知识产权对烹饪技艺进行保护做更深

入的研究,从而更加有利于“工匠精神”的弘扬。

参考文献:

- [1] 中国烹饪百科全书编委会. 中国烹饪百科全书[M]. 北京:中国大百科全书出版社,1992.
- [2] 习近平. 习近平总书记系列重要讲话读本[M]. 北京:学习出版社,2014:46.
- [3] 姚伟钧,于洪铃. 中国传统技艺类非物质文化遗产的分类研究[J]. 三峡论坛,2013(6):69-73.
- [4] 陆涓. 国际化发展趋势与传统烹饪技艺传承[J]. 淮阴工学院学报,2018,27(6):48-53.
- [5] 邓江凌,吴安新. 传统技艺类非物质文化遗产的知识产权保护对策研究——以重庆为例[J]. 民族艺术研究,2010(6):45-49.
- [6] 季鸿崑. 谈中国烹饪的申遗问题[J]. 扬州大学烹饪学报,2012(2):5-11.
- [7] 李长茂,任京华. 中餐烹调技术与工艺[M]. 北京:中国商业出版社,2006:22-30.
- [8] 杨铭铎. 烹饪加工手段的发展脉络与相关概念的内涵解析[J]. 美食研究,2016(2):27-31.
- [9] 邱庞同. 对中国饮食烹饪非物质文化遗产的几点看法[J]. 四川烹饪高等专科学校学报,2012(5):11-15.
- [10] 安雪. 非物质文化遗产保护与知识产权制度的兼容与互动[J]. 河北法学,2007,25(12):65-70.
- [11] 储俊峰. 我国传统手工技艺的知识产权保护研究[D]. 合肥:安徽医科大学,2014.
- [12] 陈育. 非物质文化遗产的知识产权保护[D]. 扬州:扬州大学,2010.
- [13] 周晓燕,曹仲文,秦康生. 一种热旋转喷流食品加工设备及其加工食品的方法:中国,ZL201210546776.4[P]. 2014-08-20.
- [14] 曹仲文,汤纯,陈胜妹,等. 一种胡萝卜脆片加工装置:中国,ZL201620450782.3[P]. 2016-11-30.
- [15] 薛莲,陈剑. 论淮扬菜的地理标志保护[J]. 扬州大学烹饪学报,2009(2):25-29.
- [16] 张莹,李拥军. 从一桩案例分析我国餐饮企业知识产权的法律保护[J]. 商场现代化,2007(12):313-314.
- [17] 肖冰,许可,肖允丹. 专利审查能够影响专利维持时间吗[J]. 科学性研究,2018,36(7):1224-1234.
- [18] 王卓. 老字号食品企业知识产权管理与风险防范[J]. 食品工业,2019,40(10):268-271.
- [19] 王鹤云,高邵安. 中国非物质文化遗产保护法律机制研究[M]. 北京:知识产权出版社,2009:338-339.
- [20] 崔佳明. 扬州炒饭新标出台,餐企不符标准将被摘牌[N]. 中国食品安全报,2015-10-27(B3).
- [21] 王莉娜,张国平. 中国商业秘密保护水平的定量研究[J]. 科研管理,2019,40(9):65-74.

Intellectual property protection of traditional cooking techniques

CAO Zhongwen

(College of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu 225127, China)

Abstract: As the result of the intelligent labor of the ancient working people, traditional cooking techniques are worth protecting because of their cultural, scientific, artistic and economic values. Traditional cooking techniques are not equivalent to handcraft, but also involve activities and related knowledge such as the application of raw materials and utensils. Intellectual properties, which take the fruits of intelligent labor as the object of protection, not only have natural compatibility in protecting traditional cooking skills, but also benefit the authority, system and international exchange of traditional cooking skills. The results of analyzing feasibility of various intellectual property protection show that patent right, trademark right, copyright and trade secret can be used to cross-protect different aspects involved in traditional cooking techniques.

Key words: traditional cooking techniques; intellectual property protection; cross protection

(责任编辑:王芙蓉)