

南京鸭肴的文化遗产价值及其现代重构

施 威^{1,2}, 朱孝妍¹, 冯锦荣²

(1. 南京信息工程大学 科技史研究院, 江苏 南京 210044; 2. 香港大学 中文学院, 香港 999077)

摘 要: 南京鸭肴文化可追溯到春秋末年,它根植于“长江下游饮食圈”,负载了该区域独特的历史传统、审美意趣、民俗信仰、价值观等非物质文化遗产,成为南京城市文化的内在基因和标志性符号,在知识传播、文化传承、人际关系等方面发挥了不可替代的作用。在非遗全球化视阈下,应充分发掘南京鸭肴文化的传统价值和社会功能,构建“完整的”“活态的”兼具“创新性”的现代鸭肴文化体系,使之成为推动文化产业发展、城市软实力提升以及和谐社会建设的动力之源。

关键词: 南京; 鸭肴文化; 非物质文化遗产; 现代价值

中图分类号: TS 972.125.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)03-0005-05

南京“鸭文化”之滥觞,可追溯至春秋末年吴王“筑地养鸭”,迄今逾 2500 年。关于南京鸭馐的最早记载是距今 2300 多年的《招魂》:“鹄酸臠臠,煎鸿鸽些。”历经两千多年积淀,南京鸭肴文化已演变为一个完整的饮食文化体系,南京也以鸭肴之丰、食鸭人之众、鸭业之发达而被冠以“鸭都”美誉。在日本和食、韩国越冬泡菜等纷纷登陆世界遗产名录的背景下,深入挖掘南京鸭肴文化的内涵和价值,有利于推动饮食非物质文化遗产的保护与传承。

1 南京鸭肴文化遗产价值的构成要素

饮食与生存、生计关系密切,“从人类学的角度出发,食物是一个非凡的表述和展示实体……构成社会组织结构中的重要关系”^[1]。在这个意义上,南京鸭肴文化是一个历史文化的多棱镜,融汇了饮食技艺、传统哲学、伦理政治、饮食思维以及饮食美学等非物质文化遗产要素,反映了广阔的社会生活图景。

1.1 自成一体的传统饮食技艺

南京鸭肴技艺不啻为一种地域思维和认知系统的独立表达,表现为一整套完整的、自成一体的技术体系,它是“自在”而又“自觉”的,既有“固

性”的传承品质也具备“活性”的创新能力。从演变脉络看,南京鸭肴技艺初步形成于南北朝时期,至唐宋基本成熟,明代得以发扬光大,此后五百年一直盛名不衰。

南北朝时期,在南北饮食文化融合的影响下,南京饮食原料的广泛性和烹饪技法的多样性大为提升,但仍以烩、卤、蒸为主,时有卤鸭、烩鸭及叉烤、腊味等鸭肴^[2]。唐宋时期,在传统烹饪技法变革的推动下,南京鸭肴技艺基本成型,形成了从宰杀、制作到烹饪的工艺流程,唐时盛行炙烤,而宋代烤、炒、煮、酱并行。至明代,南京鸭肴烹制技术达到顶峰,表现为:一是鸭肴烹饪技艺体系完善,卤、烤、炒、煮、蒸、炸等技法各成一体;二是鸭肴种类空前丰富,相继出现了板鸭、盐水鸭、烧鸭、咸鸭、叉烧烤鸭等新式鸭肴,《养余月令》《宋氏养生》等典籍均有记载。当时,鸭馐与古书院、琉璃塔、玄锦缎并称为南京四大特色。及至清代,南京鸭肴烹饪技艺更趋成熟和稳定,其内涵与层次亦更加清晰、丰富,清中叶已上升到系统化、理论化层面,代表作有《随园食单》和《天厨聚珍妙馐》;鸭业规模扩大且专业化程度提高,除“寿源”“德源”“太和”等大中型菜馆外,尚有上百家专门经营鸭肴的门店,涌现出刘天兴、全恒兴、濮恒兴等

收稿日期:2017-04-11

基金项目:教育部人文社科青年项目(13YJC850005)

作者简介:施 威(1976-)男,江苏徐州人,香港大学中文学院助理教授,南京信息工程大学科技史研究院研究员,博士,从事科学技术与社会研究;

朱孝妍(1993-)女,江苏宿迁人,南京信息工程大学硕士研究生,从事传统工艺研究。

“八大家”,仅《调鼎集》所载鸭馐就多达80余种^[3]。民国定都南京后,鸭馐业空前繁荣,年销鸭量增加,鸭肴烹饪方式更多,尤其流行全鸭席。建国后,南京鸭肴屡获殊荣,并入选“中华三鸭”。总之,历经两千多年的独立演变,南京鸭肴形成了一脉相承的技术系统,并在与自然、社会和文化环境的互动中获得了认同感和历史感,确立了中国鸭肴技艺之源的中心地位^[4]。

1.2 自在和谐的饮食美学思想

自六朝以来,从鸭肴形态、食鸭观念与形式到鸭肴烹饪理论、审美情趣等,呈现出人文化、伦理化、趣味化的演进态势。南京人对鸭肴的关注不止于“形”和“性”,更注重其“韵致”,强调色泽、质感、造型和精妙构思。一是烹饪技法细腻多变、艺术性强,善于利用刀工、色彩、造型等手法以及文学、民俗元素的融合,追求情景交融、虚实相生之境界,给人以“唯美”的视觉享受,如水晶鸭舌、葵花向阳鸭、荷花鸭等。二是注重鸭肴与器具的和谐与统一。南京鸭肴器具多达百种以上,有瓷器、漆器、藤器、木器乃至金银器,整鸭配盘、蒸鸭配笼、煲鸭配煲罐,如诗所言“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素鳞。”三是通过命名来增加菜肴的艺术感染力,并力求“信、达、雅”,如“桂花鸭”“珍珠鸭”“水晶鸭”等,“美人肝”则暗合了女性特定的审美心理。此外,南京人身置“山水城林”,自古讲究时、空、人、食协调一致的意境之美,因此对食鸭方式、程序和娱乐搭配等也格外讲究。南朝偏安,达官缙绅精研饮馐,“器用万端,珠服玉馐”。自明宪宗成化起,金陵宴客仪式流于奢侈,“先用帖”又“设开席”,再“设乐及劳厨人之事”,青瓷荷盏、杯茗之敬、丝竹歌吹……尽显清新高雅、绮丽华贵、生动流畅之美,故有“金陵士大夫颇工口福,至今犹然”说^[5]。总之,南京鸭肴文化的塑造是一个集色、香、味、形、名和器具、饮食环境等于一体的全方位的美学实践过程,充分体现了金陵菜系的包容性、唯美性和精粹性。

1.3 深厚隽永的传统哲学思维

在“致中和”的理论图景下,南京鸭肴文化蕴含着丰富多样、深厚隽永的传统哲学思想。一是“天人合一、尊法自然”的和谐思想。南京食鸭风俗四季皆不同,充分考虑季节、气候等因素,《随园食单》谈及鸭肴制作时说依“四时之序”遵循“渐近自然”的原则。二是“五味调和”的整体性

思维。各种食料、辅料与调料的融洽与渗透,造就了南京鸭肴“大苦咸酸,辛甘行些”的风味传统,体现了“在矛盾中求统一”的朴素辩证法与“中庸和合”的理念。三是“物尽其用、奇正互变”的方法论。南京人“随心所欲不逾矩”的感性化使鸭肴充满想象力、创造力和艺术性,鸭的每一个部位都会被充分利用,“自首至尾俱有味存,不必少取多弃也”,可谓“化腐朽为神奇”。同时,不断推陈出新、与时俱进的鸭肴烹饪技法,映射了一种发展的逻辑。四是“医食同源”的辨证思维。《日用本草》载,鸭能“滋五脏之阴,清虚劳之热,补气行水”,而“雄而肥大极老者良,同火腿、海参煨,补力尤胜”。因此,自春秋末迄今,南京鸭作为食疗上品一直备受推崇。

总之,南京鸭肴文化是一个由传统技艺、饮食美学以及哲学思想等要素所构成的有机整体。一方面,各要素因性质、地位和作用不同而表现出一定的层次性,另一方面又构成互相依赖、有机联系的辨证统一关系。

2 南京鸭肴文化遗产价值的形成及其历史功能

2.1 南京鸭肴文化遗产价值的形成路径

2500年间,在吴楚与六朝文化“酵母”催化下,依循三条历史路径,南京鸭肴逐渐演化为一个具有鲜明特性、和合协调的地域文化系统。

一是政治文化的推动。南京长期处于东南乃至全国政治中心,政治文化的实存结构使南京鸭肴文化呈现出鲜明的政治意识形态化特征^[6]。首先,政治安定、经济发达使南京饮食市场持续繁荣,“珠服玉馐”极尽奢华;其次,六朝、明清时期鸭肴备受皇室青睐,这一饮食风尚必然影响世人,《竹叶亭杂记》说“亲戚寿日,必以烧鸭相馈遣”;再次,历代王朝皆崇尚赐饮、赐食或献食、贿食,把饮食作为政治手段或工具,明清王公贵族就以吃到御赐鸭肴为荣,上行下效,蔚然成风。

二是多元文化要素的汇集和融合。自“永嘉南渡”始,历次战乱都有大批人口迁移南京,成就了南京饮食文化“多元、包容、融合”的精神特质。在历代政权的推动下,热情、豁达、包容、开放的南京人不断吸收各地饮食文化的精华,创造了色、香、味、形、器高度统一的金陵鸭肴,其中蕴涵了多民族、多区域的思维意识、生活习性和饮食取

向^[4]。可以说,南京鸭肴文化是一个“兼容并蓄”的多元饮食文化融合体,是由封闭走向开放、不断适应时代潮流的饮食文化典范。

三是饮食消费的大众化。隋唐以降,随着商业经济日益繁荣,食鸭风尚逐渐向城市中下层民众渗透,明代中后期南京饮食“崇事华侈”,贫乏者亦“捶牛击鲜”“弦歌夜饮”,这一世俗化转向给南京鸭肴带来了更多生命力。一方面,鸭肴业趋于专业化、商业化和精细化,烹制技艺体系日益成熟;另一方面,市民阶层消费使鸭肴文化内涵和外延不断扩展。即使是鸭内脏等低档粗疏原料,南京人也能够通过多变的技法烹制出脍炙人口的佳肴。“食无定味,适口者珍”,这种颇具创造力的烹饪方式与城市文化相融合,造就了极具平民气质和地方特色的“秦淮风味”,如鸭血汤、鸭四件、鸭油酥等。

2.2 南京鸭肴文化遗产价值的历史功能

隋唐以后,随着南京鸭肴文化体系的逐渐完善,其历史价值和功能逐渐凸显,具体表现在以下三个方面:

第一,深刻影响了南京人的饮食方式和文化认知。鸭肴文化的系统化、理论化及其在全国范围内的广泛传播,表明南京在饮食文化、审美趣味、生活时尚等方面拥有了一定的“话语领导权”。南京鸭肴文化并不单指某一具体食物,如盐水鸭、板鸭等,也非特指一种烹饪技艺,而是透过饮食所呈现的一种一致化的生活方式与认知模型。“尊法自然、优雅、自在”价值核心的确立,消解了文化传承的代际差异和群体差别,为南京人的日常饮食行为提供了一种自觉意识下的文化逻辑与行为规则,体现为对自然的尊重、对食材本味的推崇、对乡土传统的眷恋等社会化习俗。而在江南士人那里,鸭肴已升华为一个社交“符号”或“媒介”,代表着一种趣味和品位,对应着一套隐性的社会或欲望逻辑。

第二,提升了南京人的文化归属感。饮食文化是特定人群与其生存环境在长期相互作用下所形成的,具有鲜明的“地域性”和“原生性”,是“人地感情”的真实写照,也是文化认同的基础。自南北朝以来,南京鸭肴文化传递着一种共同的情感倾向和文化表达,让生于斯长于斯的南京人找到了一种归属感、自我存在价值和意义。如民国时期,孙中山、邵力子、胡小石、张恨水、朱自

清、赛珍珠等众多政客名流都将南京鸭肴视为“乡味”或题词赞许,或撰文纪念。“这种奥秘和力量在于它的普遍性。它的意义如此单纯和普遍,以至于我们觉得它与我们同生,它是我们的一部分”^[7]。对全世界的南京人来说,南京鸭肴早已融入血脉,它不再仅仅是舌尖的味道,更是传统的味道、亲情的味道和乡愁的味道。

第三,构建了一个系统的社会协调机制。两千多年来,南京鸭肴文化构建了一个精彩的文化空间,集成了大量美好向善的伦理道德资源,如守望相助、和谐共处、博爱博雅等本土化理念。在这里,鸭肴是一个最富活性的媒介符号,成为个体与个体、群体与群体之间信仰认同、情感交流和心灵沟通的载体。人们往往通过“食鸭”敦睦同族同宗感情,还借以推行社会教化,“明君臣之义”“辨宾客之交义”^[3],促进社会和谐是南京鸭肴文化“暗含”的价值追求。

总之,南京鸭肴早已超越了饮食层面,演变为一种象征符号体系和一种意义模式,在潜移默化中影响了一代代南京人,激发了他们强烈的归属感、幸福感和文化认同。有别于其他饮食文化,南京鸭肴文化的气质是优雅、淡定而从容的,充满了“六朝烟水气”,这种早熟的、带有浓郁的非意识形态性的诗性人文精神,是一种与当代语境中的都市文化、大众文化或审美文化最接近的传统精神资源^[8]。

3 南京鸭肴文化遗产价值重构的必要性与当代意义

3.1 南京鸭肴文化遗产价值重构的必要性

吉登斯认为,现代社会文化同质化不可避免。非物质文化遗产的消解意味着民族文化习俗和精神个性的衰减与消亡,堪比人类对于自然生态环境的破坏。对非物质文化遗产的重新认同源于存在论哲学对认识论哲学的强力批判,为了寻找遗失的“文化灵魂”以回归“前苏格拉底”的诗意时代,人类开始挽留和保护有形与无形的文化财产。而饮食文化进入非遗保护视阈,还在于全球化语境下的“食品安全”问题,这种危机并非饥荒,而是指食品“麦当劳化”对饮食文化多样性的侵害,学界称之为“食物革命”^[9]。

在非遗视阈下,南京鸭肴文化必须实现传统体系的现代重构,才能适用于全球化、城市化和后

现代思潮下的现实“场域”。对此,国内外学者进行了深入研究^[10]。当前,由于文化现代性和知识自主建构的双重作用,饮食非物质文化遗产开始从“生活方式”转变为“知识系统”,文化实存由此发生根本变化,文化表达进入“理性时代”。一方面,饮食成为新话语的介体、实体和本体,唤起一种更广泛的公共空间感和集体意识;另一方面,饮食从个体功能需求上升到群体认同需求,成为国民性公共事务、民族形象和文化塑造的载体,以及国家软实力和荣誉感的象征。由此,南京鸭肴文化必须摆脱物质“永恒性”的束缚,实现从物质、静态到非物质、动态的“根本性”的范式转变,使之能够承载当代南京人的历史、身份和情感归属。

基于以上背景,南京鸭肴文化必须将原先分散、游离的元素整合到一个理论体系中,开辟一个新的“饮食亚文化”知识领域,并在“多元文化主义”框架下凸显其非遗“身份”的特殊性、合法性与合理性。这种系统重构既是对当代文化竞争规则和价值尺度的一种自我适应和调整,也是参与全球文化竞争、树立文化自信的必然选择。

3.2 南京鸭肴文化遗产价值体系重构的当代意义

南京鸭肴文化是最具特色的饮食文化遗产之一,具有强大的生命力和广泛的认知度。当前,应充分认识南京鸭肴文化的现代价值,将其有机结合到文化产业发展、城市软实力提升以及和谐社会建设中去,使之成为区域文化建设的动力源。

第一,有助于“文化资本”向“经济资本”转化。饮食文化遗产本质上是一种“文化资本”,是各种文化符号的活态聚合,这种符号象征体系具有一种永无止境的激发人们消费欲望的能量,因此构成文化产业发展的强大内驱力,即“符号价值”^[11]。在饮食文化多样性遭到破坏的背景下,南京鸭肴文化的“符号价值”更显得弥足珍贵:一是无形资产价值,如韩复兴、马祥兴、桂花鸭等老字号品牌及其人文典故、历史文献等延伸的附加价值;二是工艺价值,从养殖、宰杀到加工、烹制的传统工艺流程、经验及管理体系;三是文化价值,即构成餐饮、旅游、创意文化等产业要素的文化资源;四是生态价值,鸭肴作为绿色、生态、营养合理的健康饮食,能够减少对生态环境的消极影响。

第二,有助于提升城市文化软实力。作为一种“文化资本”,鸭肴文化是南京两千多年发展史的产物,这一活态的历史遗存就像一本教科书,记

录了南京人的饮食渊源、文化传统、生活习俗和原始空间形态,具有极高的历史、人文和科技价值。从内在气质看,南京鸭肴文化源于吴楚和六朝文化,优雅、自在、淡然,具有诗性人文的精神特质;从地域特色而言,它根植于“长江下游饮食圈”,代表了该区域独特的饮食文化和民俗风情,体现了一种共同体价值观;就品质特色而言,它是南北饮食文化交融的产物,具有自我吸摄、交叉过渡、兼容并蓄的开放特性。可以说,鸭肴文化清晰地呈现了南京的文化脉络,是南京城市精神的载体之一。

第三,有助于增加地域群体的文化认同感、促进社会和谐。饮食文化是不同族群间的异质特征之一,它不仅直接影响某个群体的体质,还决定了他们的精神与心理状态。文化生态学认为,中国传统饮食最独特的意义在于“文化认同及其伦理价值”,作为一种非语言的信息表达和传递方式,南京鸭肴文化是传统社会实现“真”(人伦、教化)、“善”(和谐、共存)、“美”(美食、美味)、“健”(保健、养生)的重要途径,在稳定社会次序、平衡人际关系、协调人与自然关系方面发挥了潜移默化的作用。

4 非遗视阈下重构南京鸭肴文化遗产价值的原则与策略

任何一种文化都不是一成不变的,对传统的批判、扬弃和超越是文化保持“活力”的唯一可行之道。因此,从理论层面考察南京鸭肴文化,就要论证其内涵与外延的现实性与合理性,并“不断地根据相关社群、组织或个人的文化身份进行裁剪,通过自我重建去反映这些社群、组织或个人的文化社会发展”^[12],而这种重建的终极目的就是“知识建构”与“文化实践”。必须辩证地审视南京鸭肴文化的传统价值和社会功能,根据时代需求构建一种“完整的”“活态的”兼具“真实性”与“创新性”的现代鸭肴文化体系,以体现“传承”与“创新”的核心要义。为此,应采取以下策略:

一是突破功利主义的思维模式,通过系统的学理研究和理论建构,形成涵盖历史渊源、构成要素、核心价值、文化特征、社会与文化功能、多样性文化认知以及跨文明对话等内容的现代鸭肴文化体系,这将在一定程度上丰富并提升南京的文化软实力。其中,探求南京鸭肴文化的“本真性”即

所有历史参与者生存、交往和创造的初始动力,是构建这一体系的理论基础与核心原则^[13]。实践中,则要借助南京鸭肴文化这一精神载体来浓缩和凝聚人们内在的观念、情感和价值认同,使之上升为城市的文化表征系统,彰显南京人的群体精神和人格魅力。首先,要以整理、保护鸭肴文化遗产为核心,提升文化承载力。每一座城市都有一个凸现地域风情、城市性格和文化品位的标志性美食,对南京而言,它就是“鸭肴”;其次,以城市文化营销为手段,借助于现代营销渠道传播传统饮食文化内涵,增强鸭肴文化的全球辐射力;再次,深入挖掘鸭肴文化的历史内涵,打造“文化名牌”。利用现代创意设计、影视制作和信息传播技术,打造类似于“功夫熊猫”“大黄鸭”的媒介形象,并以其为题材创作一批优秀文学、影视、游戏等作品,实现“文化品牌”到“文化名牌”的跨越。

二是突破传统饮食概念和框架的局限性和自闭性,构建一个具备整体性、逻辑性和高度包容性的、能够适应现代文化运行模式的认识范式和行为规则,使南京鸭肴文化具备非物质文化的通约性和普适性。这种形式化、符号化的努力,能够凸显南京鸭肴文化“自在、淡然、诗意”的特性并产生“附加值”的文化空间。在金陵菜式微的困境下,充分利用鸭肴文化的“符号价值”推动南京饮食文化旅游并带动相关产业协同发展。因此,当前首要任务是彰显其符号价值,使之形成强有力的文化品牌,一方面要以主导品牌(如盐水鸭)为中心,不断内聚区域文化圈内的同质文化,以积蓄势能;另一方面,要制造政治力、经济力、媒介力的组合效应以增加文化力动能,即借助鸭肴文化的“非遗效应”进行文化旅游开发,变“文化品牌”为“文化资本”,再通过与节庆、展览、社交、婚恋、游乐、购物等相关产业的联结,形成一条产业关联度高、产品链条长、带动能力强的文化产业链,将“文化资本”转为“经济资本”。

三是消弭(知识精英)话语权和(普通民众)文化所有权之间的隔阂,建立政府、科研机构、媒介与企业、民众之间的信息共享和对话机制,恢复、更新和维持南京鸭肴文化知识系统的传承性、活态性与创造性,这是实现可持续发展、提升自身影响力的重要途径。依照《非物质文化遗产法》推动鸭肴文化介入社会、文化和产业发展,实现“保护”与“发展”的双赢局面。同时,还要积极推

进包括政策支持机制、学术保护体系与社会教育等在内的保障体系构建。如此一来,“经济行为、家庭活动、宗教仪典和政治目标就像齿轮一样相互齿合了”^[14]。

综上所述,非物质文化遗产的“正统性”与“合法性”是一个不断被赋予的过程。在全球性的非遗运动之下,我们应有对本土饮食文化的“自知之明”和保护文化多样性的“自觉”,在传统与现代、无形与有形、保护与发展之间,找到一条文化遗产传承的平衡之道。近年来南京积极推动鸭肴文化申报国家级非物质文化遗产的诉求与过程,恰是达成一致化“认同”和制度落实的良好契机和最佳平台。

参考文献:

- [1] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京: 北京大学出版社, 2013: 20.
- [2] 姚伟钧. 三国魏晋南北朝的饮食文化[J]. 中南民族学院学报: 哲社版, 1994(2): 90-93.
- [3] 董岳荐. 调鼎集[M]. 北京: 中国纺织出版社, 2006: 140-149.
- [4] 施威. 南京鸭肴文化的历史演进与现代释义[J]. 农业考古, 2014(6): 260-263.
- [5] 顾起元. 客座赘语[M]. 北京: 中华书局, 1987: 22.
- [6] 黄修明. 饮食文化与中国古代社会政治[J]. 西南民族学院学报: 哲社版, 2001(12): 132-139.
- [7] 伊芙特·皮洛. 世俗神话——电影的野性思维[M]. 北京: 中国电影出版社, 2003: 51.
- [8] 刘士林. 江南都市文化的历史源流及现代阐释论纲[J]. 学术月刊, 2005(8): 113-117.
- [9] 约翰·罗宾斯. 食物革命[M]. 哈尔滨: 北方文艺出版社, 2011: 293.
- [10] 刘金萍. 非物质文化遗产保护与开发研究综述[J]. 东南大学学报: 哲学社会科学版, 2008(6): 170-172.
- [11] 李昕. 论非物质文化遗产保护产业化运作的可能性[J]. 贵州民族研究, 2008(2): 68-73.
- [12] Federico Lenzerini. Intangible cultural heritage: the living culture of peoples[J]. The European Journal of International Law, 2011(1): 1-3.
- [13] 宋暖. 经济理性时代非物质文化遗产的现代性反思[J]. 东岳论丛, 2012(3): 139-142.
- [14] 鲁斯·本尼迪克特. 菊与刀[M]. 西安: 陕西人民出版社, 2007: 19.

(下转第64页)

程学院学报:社会科学版 2016 31(6):8-12.

(4):38-42.

[3] 钱峰. 彭祖饮食文化的形成和发展[J]. 美食研究, 2014(1):14-17.

[5] 许莲. 中华老字号餐饮企业发展现状研究——基于江苏省的抽样调查[J]. 美食研究 2016(2):53-57.

[4] 潘俊. 镇江美食旅游开发策略[J]. 美食研究, 2016

Study on delicacy resource in Xuzhou City along “One Belt and One Road”

MA Peizhong¹, ZHU Shuyi², TAO Yuanyuan², HUANG Wenjie², WEI Jieyun²

(1. Xuzhou Zhangji Secondary Vocational School, Xuzhou, Jiangsu 221114, China;

2. Xuzhou University of Technology, Xuzhou, Jiangsu 221008, China)

Abstract: As one of the key cities located in the “One Belt and One Road” region, Xuzhou is convenient in transportation, abundant in food culture, and distinctive in cooking features, and shorts in cultural integration, food production, and market promoting. Strengthening the traditional system of culture connotation and some other suggestions were proposed.

Key words: One Belt and One Road; food culture; Xuzhou delicacy

(责任编辑:王芙蓉)

(上接第9页)

Cultural heritage value and modern reconstruction of Nanjing duck dishes

SHI Wei^{1,2}, ZHU Xiaoyan¹, FUNG Kam Wing²

(1. Research Institute for History of Science and Technology, Nanjing University of Information Science & Technology, Nanjing, Jiangsu 210044, China; 2. School of Chinese, The University of Hong Kong, Pokfulam Road, 999077, Hong Kong, China)

Abstract: Nanjing duck cuisine culture can be traced back to the late Spring and Autumn Period. It is rooted in the “diet circle of the lower Yangtze river regio” and loads such intangible cultures as the specific historical tradition, aesthetic taste, folk customs and beliefs, sense of worth, thus making Nanjing duck cuisine culture the internal gene and iconic symbol of the urban culture of Nanjing. In addition, it has played an irreplaceable social function in terms of knowledge communication, cultural inheritance and interpersonal relationship. Given the globalization of intangible cultural heritage, efforts should be made to explore thoroughly the traditional value and social function of Nanjing duck cuisine culture so as to construct a “dynamic” modern system of this culture which entails both authenticity and innovativeness, thus rendering it the driving force for the development of cultural industry, the enhancement of city soft power and the construction of harmonious society.

Key words: Nanjing; duck cuisine culture; intangible cultural heritage; modern value

(责任编辑:王芙蓉)