

非物质文化遗产生产性保护刍议

——以咀香园杏仁饼传统制作工艺为例

林凤群

摘要：传统手工技艺凝聚着中国人的智慧、创造力和敬业精神，它和其他民间文化一样，是中华文明的根基和命脉。如何对传统手工技艺这一非物质文化遗产开展生产性保护，这是社会普遍关注的问题。咀香园杏仁饼传统制作工艺的生产企业在开展非物质文化遗产生产性保护方面作出了有效的探索。

关键词：非物质文化遗产 传统制作工艺 生产性保护

随着非物质文化遗产保护工作的深化和推进，正确处理好非物质文化遗产生产性保护的各种关系，探索生产性保护方式和管理模式，采取有力措施，推动非物质文化遗产生产性保护持续有效开展，成为了一个社会关注的问题。^①

“中华老字号”——广东的咀香园健康食品（中山）有限公司，积极传承和发展咀香园杏仁饼传统制作工艺，在开展非物质文化遗产生产性保护方面作出了有益的探索。

一、传统制作工艺源起家庭小作坊

“民间手工技艺，是指手工业的技术与工艺。手工技艺是人类的基本活动之一。它与社会生产、日常生活有紧密的联系。”^②咀香园杏仁饼传统制作工艺的诞生，是与清末时期香山县兴宁里一户家道中落的大户人家萧家密切相关。

“香山，在县南，隔海三百里，地多神仙花卉，故曰香山。”^③香山（今中山）自南宋绍兴二十二年（1152年）立县以来，经济得以逐步发展。及至明末清初，毗邻港澳的香山迎来了商贸繁荣时期，其

时，也吸引了中原地区文人墨客迁居香山，中原文化与岭南文化传统习俗相融，形成了中山独特的饮食习俗。比如为家中长者祝寿的习俗，就一直被民间所重视。④

清光绪末年，香山县城石岐兴宁里 8 号有一书香世家——萧友柏，家道日渐衰落。时值萧家老夫人寿辰，萧友柏为经济拮据难以招待亲友而发愁。其家中婢女潘雁湘（籍贯顺德，自梳女，曾跟糕点师傅做帮工），在萧友柏的妾侍林大姑指导下，将绿豆磨成粉、用糖腌制肥猪肉片，经过一系列手工技艺制作成绿豆夹肉饼用作孝敬老夫人之用，并以此招待宾客。此饼入口甘香松化，肥而不腻，咀嚼之有杏仁香味，宾客品尝后，赞不绝口。从此，绿豆夹肉饼成为了萧家节日送礼和招待亲友的佳品。因其形状似杏仁和有杏仁香味，故称杏仁饼。⑤)

香山人向来有经商的传统，宋代香山立县以后的城区，一直是各种商品的集散地，元明时期，石岐就形成了繁华的“十八间”，到了清末民初，受到孙中山民主革命和实业救国思潮的影响，香山地区的工商业再一次出现蓬勃生机，工商业在原有“十八间”的基础上又有了新的发展。⑥

咀香园传统制作工艺的始创者萧家所处的兴宁里，正是处于香山县城石岐繁华的“十八间”附近。民间商贸的兴旺令到家道中落的萧家放下了书香世家的面子，融进了民间商贩的行列，1911 年，萧家家人为帮补家计，以传统手工艺开始了作坊式生产杏仁饼，并使婢女到附近地处“十八间”之间的泰东戏院等地叫卖，广受欢迎。民国七年（1918 年）萧家正式进行工商登记生产杏仁饼，店号“咀香园”。⑦ 从自家食用到生产销售的这种改变，正是促使传统工艺得以生产性的保护的关键所在。

从民国初年开始，以传统手工技艺制作的杏仁饼不但在本地区和港澳地区大受欢迎，旅居海外的华侨也纷纷通过香港的“金山庄”将

钱汇回国内购买，通过“金山庄”将杏仁饼邮寄往北美洲和东南亚等地区，咀香园杏仁饼传统制作工艺成为了一条凝结海内外乡亲浓厚乡情的重要纽带。⑧

萧友柏逝世后，其儿子萧干伟继承传统制作工艺；1935年，以传统工艺制作的咀香园杏仁饼参加美国檀香山国际食品博览会荣获“金鸡奖”。可以说，早在20世纪三四十年代，咀香园杏仁饼传统制作工艺就斐声海内外。之后，该企业历经多番改制和搬迁，不过，其传统制作工艺一直被传承下来。2006年，凭着深厚的传统饮食文化底蕴和精湛的传统制作工艺，咀香园杏仁饼的生产企业咀香园健康食品（中山）有限公司被商务部授予“中华老字号”。2009年，咀香园杏仁饼传统制作工艺被广东省人民政府公布为第三批省级非物质文化遗产名录。

二、传统制作工艺得以百年传承

传统手工技艺凝聚着中国人的智慧、创造力和敬业精神，它和其他民间文化一样，是中华文明的根基和命脉。⑨

咀香园杏仁饼从始创之日起，一百多年来一直受到海内外百姓的喜爱，其主要原因在于其一直坚持运用传统工艺来制作，从而保持其独有风味。

咀香园杏仁饼传统制作工艺由浸豆、烘干、磨粉、拌粉、打模成型、烘焙、冷却到包装多个工艺环节构成。

要做杏仁饼，主要有以下主要传统工序：

浸豆：洗净浸豆池，倒入绿豆，放入清水。浸豆时间控制在让绿豆吸饱水，然后捞起绿豆，用筐装好，使其发芽。

烘豆：将刚发芽的绿豆倒入炒豆锅，不断翻动绿豆，以保证绿豆干燥均匀。炒豆时间以炒熟为准。

磨粉：将风干好的绿豆壳完全脱去后，再将绿豆肉放入石磨研磨成粉，粉质要求幼滑。

秘制肥肉馅：选取肉猪中的猪背肉，切成条状，然后放进沸水煮至熟，捞起冷却后，将猪肉切片、拌糖备用。

磨糖粉：将一定份量的白砂糖磨成糖粉，倒入桶中，加入适量水使其润湿待用。

拌料：将湿糖粉、水、油、豆粉按配方比例混合，搅拌均匀，粉团干湿适中。

打饼：用木制饼模打饼，饼型要打得完整、厚薄一致、花纹清晰、硬度适中、饼底平整。

烘焙：将饼放入特制的筛子上，将筛子放在用泥砖砌成的炭炉上，炭炉里用荔枝木柴预先燃烧，剩下热力充足的木炭，饼放上炭炉上烘熟。

冷却：将杏仁饼放到另一个竹筛上进行冷却至常温，最后是将杏仁饼包装好。

用传统工艺制作的咀香园杏仁饼制成后是直径 5.5 厘米的淡黄色圆饼，也有杏仁型等，外观完整，花纹清晰，有独特清香，饼身松脆，饼心香甜，入口松化。^⑩

咀香园杏仁饼传统制作工艺自从清末由萧家婢女潘雁湘等人首创后，历经民国时期由家庭小作坊走向工商登记、注册商标生产，到 1956 年，咀香园饼家经历公私合营，成为糖果商店咀香园加工场，再到后来生产企业历经多番改制和搬迁，传统制作工艺一直被传承下来。

三、开发工业旅游促进传统制作工艺的传承

以传统工艺制作的咀香园杏仁饼，自始创后，就因其风味独特而成为了当地百姓和海内外乡亲喜爱的传统小吃和节日馈赠亲友的礼品。而到了如今，“现代社会赋予了小吃新的含义，随着旅游的升温，旅游也带动了地方小吃的长足发展，既满足了人们的食欲和尝新心理，又可以促进中国传统文化的发展。”^⑪

从当年的家庭作坊式生产发展至今天占地 5 万平方米的大企业，如何在经营中继承传统，让传统制作工艺成为企业文化的一种载体而加以弘扬？咀香园选择了发展工业旅游作为一种尝试。

“工业旅游是以工业企业、工业活动为资源，吸引旅游者参观、参与，产生经济效益、社会效益的一种新的旅游形式。”^⑫

从 2004 年开始，咀香园的经营者的提出了发展工业旅游的概念，他们与中山市旅游局合作开辟工业旅游线路，将省港澳和珠三角地区的游客带到企业车间来，让游客亲眼看到用传统工艺制作杏仁饼的全过程。同时，还在企业内开辟展区，以历史图片、工具实物和场景再现等展览形式，让游客了解传统制作工艺所蕴含的传统文化。同时，还在现场准备了饼模、粉团等，让顾客亲手学做杏仁饼。这种体验式的工业旅游大受游客的欢迎，特别是青少年，对杏仁饼的传统制作工艺大感兴趣，争先动手学做饼。而企业通过工业旅游的方式，让百年传统制作工艺在下一代中得以传播和传承。

通过三年时间的实践，咀香园的工业旅游取得了出色的成绩，2007 年 3 月，被国家旅游局授予了“全国工业旅游示范点”牌匾。如今，以传统工艺作为主要卖点的“工业旅游”在咀香园日趋成熟，每年游客量达到 30 万人次，特别在 2009 年初国家提出“国民休闲旅游计划”之后，省港澳和珠三角周边地区的市民更是大批涌来咀香园体验传统文化，仅在 3 月份的一个月时间内，游客量就达到 5 万人次。庞大的游客量不仅为企业带来了经济效益，同时，也对传统制作工艺的宣传和传承发挥了积极作用。

同时，因为历史上澳门归属香山管辖，从民国时期开始，萧家部分后人将咀香园杏仁饼的传统制作工艺从中山传授至澳门，并在澳门也得了很好的活态传承，时至今日，以传统制作工艺现场制作咀香园杏仁饼的工场遍布澳门的繁华街道，成为了世界各国游客了解中华传统饮食文化的一个重要载体。

为了打好工业旅游这个品牌，咀香园今后还计划建设一个杏仁饼博物馆，扩大工业旅游的范围，更大限度地宣传和传承传统手工技艺，体现传统文化的魅力。

四、制定联盟标准保护传统制作工艺

由于咀香园杏仁饼坚持用传统手工技艺制作，风味独特，深受百姓喜爱，从始创初期起就引来民间纷纷仿效制作，以致“咀香园”生产厂家早在民国时期就在报纸上刊登“打假”广告，以维护自己的传统制作工艺品牌的声誉。^⑬

大半个世纪之后，民间这种仿效之风不但没有被制止，反而有越演越烈之势，很多没有按照传统工艺生产、甚至是偷工减料的杏仁饼充斥市场，产品良莠不齐，严重影响了地方特产的声誉。为了让传统工艺得到更好的传承，从2004年开始，在质量技术监督部门的指导下，“咀香园”企业牵头制定了传统食品杏仁饼的联盟标准，1500多项技术标准和工作标准等标准化管理细则出台后，质量技术监督部门对不符合传统工艺制作标准的生产企业责令整改，从而极大规范了本地杏仁饼企业的生产行为，确保了传统产品的质量。联盟标准经过多年的持续改进和完善后，从2005年1月1日起，上升为广东省地方标准。^⑭

以传统手工技艺制作的杏仁饼，是广东省著名的地方小吃特产，杏仁饼地方标准不但在法律上统一了这一产品的名称和成份等，更重要的是在杏仁饼传统制作工艺的始创地开展原产地保护。

掌握着传统制作工艺的百年老店，咀香园牵头制定了杏仁饼生产的联盟标准，并参加全国开展的“标准化良好行为企业”创建活动，成为中山地区第一个获得国家确认的“标准化良好行为企业”。更值得庆幸的是，由于实行了联盟标准，使到传统工艺制作的杏仁饼合格率大大提高，极大地促进了行业的良性发展。正是企业这种自觉行为，使传统制作工艺得到很好的维护和传承。

五、坚守百年成就一张文化名片

非物质文化遗产的传承主要依靠世代相传保留下来，以语言的教育、亲自传授等方式，使这些技能、技艺、技巧由前辈那里传到下一代，正是这种传承才使非物质文化遗产的保存和延续有了可能。^⑮

作为一个有着百年历史的“中华老字号”，咀香园杏仁饼生产厂家经历了从家庭作坊式生产到民国时期的正式进行工商登记，到20世纪50年代的公私合营，再到后来的成功转制，员工成为企业的真正主人，百年老字号始终焕出勃勃生机，而这一次次华丽转身的背后，是一代代的传承人对传统制作工艺的极力呵护和传承。

潘雁湘（1880—1954年）是咀香园杏仁饼传统工艺的始创者，这位清光绪年间出生于顺德的自梳女，年幼丧父，随母到富裕人家为佣，及至年长，独自一人到香山县城石岐兴宁里的大户人家萧家为佣。其时，东主家道中落，经济拮据，为招呼宾客而发愁，心灵手巧的潘雁湘运用小时候曾跟随点心师傅帮厨的经验，以绿豆、猪肉、砂糖等材料，用石磨磨幼绿豆粉，夹以蜜饯肥猪肉，混和砂糖浆，用模印饼，经过烘焙等多道工序做成杏仁饼，宾客品尝后，赞不绝口。后来，她用传统工艺制作的杏仁饼面市后，产销两旺。

萧干伟（1906—1961年）为萧家主人萧友柏之子，对传统制作工艺的传承起着至关重要的作用。1956年国家私营商业进行改造后，其加入了公私合营的咀香园食品厂，任杏仁饼加工场主任，致力于杏仁饼传统制作工艺的传承，成为该厂生产杏仁饼的重要技术骨干。

郑培（1933年出生）15岁开始在杏仁饼制作工场当学徒，掌握咀香园杏仁饼的传统制作工艺，深谙杏仁饼的制作技巧，其研制的新品种杏仁饼广受好评。

任洁玲（1950年出生），1967年进入咀香园食品厂工作，向前辈郑培学习传统制作工艺，并在厂里积极开展传统技艺传承工作。

卢炜森（1958年出生），21岁进入咀香园食品厂工作，向前辈学

习统制作工艺，成为如今杏仁饼传统制作工艺的主要传承人。

正是有一代代传承人的努力，咀香园杏仁饼传统制作工艺得以代代相传，在工业化进程日益加快的当代社会，他们仍然坚持用木刻饼印一个个地人工打饼，并在多个工序坚持用最传统的工艺去制作。正是这一份百年坚守，使咀香园成为了一个彰显中华传统文化的符号。

2009年7月，为进一步挖掘中山历史文化资源，彰显城市魅力，中山市文化名城工作领导小组办公室牵头主办了中山市十大文化名片活动，入选十大文化名片的标准必须是“标志城市历史传承和时代特征，历经时间检验，具有较高公信力”。经过市民投票和专家评定相结合等方式，8月初，十大文化名片诞生，以传统手工技艺制作的杏仁饼名列其中。其获得入选的评价是：“创制至今已有百年历史，一直采用传统工艺制作，深化得人们喜爱，饮誉海内外。”^⑩

“咀香园”对传统制作工艺的百年坚守，成就了一张具有公信力的文化名片，人们透过这张文化名片，可以深入地参悟中华传统手工技艺的魅力和特质。

结束语

“对非物质文化遗产的合理保护和产业化开发利用，可提高非物质文化遗产开发利用的产业化程度，增强文化国力，还可以进一步保护文化遗产当事人权益。”^⑪

由民间家庭作坊发展起来的咀香园杏仁饼传统制作工艺，从清末始创传承到21世纪的今天，期间经历了很多历史时期的变革和更替，值得庆幸的是，其传统制作工艺一直在生产发展的过程中得以传承下来。无论是最初的清末民初家庭作坊，抑或是50年代的公私合营企业，还是到今天发展成为拥有5万多平方米的大型厂房，咀香园一直恪守着以传统制作工艺生产杏仁饼。这种生产性的保护，体现了传承中华优秀传统文化的企业责任担当，从而为企业赢得了良好的社会效益和经济效益。同时，也将传统手工技艺的这种非物质文化遗产

得以很好的传承和发展。

参考文献:

- ①文化部办公厅《文化要情》，2009年9月24日。
- ②《中国非物质文化遗产普查》，北京：文化艺术出版社2007年版，第76页。
- ③《太平环宇记》，北京：中华书局2007年版，第3019页。
- ④刘居上：《香山旧事》，珠海：珠海出版社2008年版，第75页。
- ⑤《中山市非物质文化遗产》，珠海：珠海出版社2009年版，第150—151页。
- ⑥胡波：《香山文化的现代诠释》（王远明主编《香山文化》），广州：广东人民出版社2006年版，第14页。
- ⑦张延杰主编：《咀香园文化》，内部印刷刊物2000年版，第5页。
- ⑧广东省中山市饮食商会编印：《饮食春秋》，1994年3月版，第77页。
- ⑨《中国非物质文化遗产普查》，北京：文化艺术出版社2007年版，第77页。
- ⑩《中山市非物质文化遗产》，珠海：珠海出版社2009年版，第152页。
- ⑪《流传百年的经典小吃》，北京：中国城市出版社2008年1月版，第1页。
- ⑫车卫：《旅游文化与文化旅游》（王远明主编《香山文化》），广州：广东人民出版社2006年版，第425页。
- ⑬中山：《建中日报》 民国三十七年（1948年）版。
- ⑭中山：2004年12月12日《中山日报》。

⑮王文章主编：《非物质文化遗产概论》，北京：文化艺术出版社
2006年版，第64页。

⑯中山：2009年10月21日《中山日报》。

⑰王文章主编：《非物质文化遗产概论》，北京：文化艺术出版社
2006年版，第165页。

作者单位：广东省中山市非物质文化遗产保护中心

地址：广东省中山市博爱五路2号文化馆5楼