

基于大师工作室的非遗客家菜烹饪技艺传承人培养模式探索

刘 燕

(河源职业技术学院,广东河源 517000)

[摘要]随着对非物质文化遗产保护的日益关注,如何培训非物质文化遗产的传承人已经成为一个迫切需要解决的核心问题。学校引进了中国烹饪大师、客家菜烹饪技艺的非遗传承人和粤菜大师工作室,并与政府和企业协会合作创建了“非遗工作站”,从而构建了一个由非遗传承人和院校教师共同参与的“双师型”教学模式。该教育体系以人才培养为核心目标,优化专业教育方案、构建“三阶进阶式”的非物质文化遗产教学模式,从而为非物质文化遗产传承人的教育和培养提供了坚实的支持。

[关键词]大师工作室;非遗传承;培养模式;实践研究

[作者简介]刘燕(1989—),女,广东兴宁人,河源职业技术学院助教,硕士研究生,研究方向:客家饮食文化。

[基金项目]本文系2024年广东省普通高校青年创新人才类项目(项目编号:2024WONCX156);2024年度河源市哲学社会科学规划项目(项目编号:HYSK24P60)。

[DOI] <https://doi.org/10.62662/kxwxz0207018>

[中图分类号] TS972.1

[本刊网址] www.oacj.net

[投稿邮箱] jkw1966@163.com

非物质文化遗产作为地域文化的珍贵遗产与独特资源,蕴含着深厚的中华历史文化记忆与内涵,对于传承及维系民族文化的根基至关重要。从国家级政策的发展角度来看,非物质文化遗产保护举措日益深入。自2011年《非物质文化遗产法》的颁布实施以来,明确规定了需对承载中华优秀传统文化精髓,具有历史、文学、艺术与科学价值的非物质文化遗产进行传承与传播等活动,并提供了法律基础以确保此类工作的有效开展。十八大报告强调构建传统文化传承体系,弘扬中华优秀传统文化。2014年,《现代职业教育体系建设规划(2014—2020)》提出通过职业教育保护和传承民族传统工艺及非物质文化遗产。非遗传承人作为文化传递核心,被国务院文化行政部门认证,负责传承和保护非遗项目。规划明确了职业教育在非遗传承中的作用。2017年,国家进一步关注非遗传承,将“推进职业院校民族文化遗产保护与创新示范专业建设”作为中华优秀传统文化传承发展的重要策略,依据《中华优秀传统文化传承发展行动计划》。同时,《中国传统工艺振兴方案》由文化部、工业和信息化部及财政部共同制定。计划明确提出多项针对性措施,重点推进现代学徒制,力促设立若干技能大师工作室,并激励代表性传承人参与职业培训与科研活

动,旨在促进传统技艺的传承与现代化发展。

这一系列法律与政策文件明确了职业院校在非物质文化遗产传承领域的职责与价值,强调职业教育应不仅限于技能教育,还应积极履行保护、传承及弘扬中华优秀传统文化的使命。通过河源职业技术学院烹饪工艺与营养专业的大师工作室的引领,我们探索了非遗客家菜烹饪技艺传承人的培养途径,旨在为客家菜烹饪技艺的非物质文化遗产传承引入创新活力与动力。

一、河源客家非遗美食资源丰富

河源地区的客家非遗美食资源丰富,形成了当地文化的特色。客家人在历史长河中形成了独特的饮食文化和烹饪技艺,这些非物质文化遗产美食展现了客家人的饮食智慧和文化韵味。河源的非遗美食包括紫金八刀汤、八宝鱼生等,它们制作精细,风味独特,广受好评。紫金八刀汤以猪肉为主料,营养丰富;连平八盘则由多种食材组成。河源客家小吃如牛筋糕、老鼠粿等,也以其独特风味和制作技艺闻名。河源客家非遗美食的多样性不仅体现在品种丰富,还蕴含深厚的文化和历史价值。这些美食不仅体现了客家饮食的智慧和文化根基,也承载了客家人的情感和乡愁。保护和传承这些美食对客家文化的持续发展具有重要意义。

二、非遗传承人培养困局解析与探讨

在当代中国社会,有效甄别和培养非物质文化遗产的年轻传承者已成为一个普遍存在的难题。对于非物质文化遗产传承者的培养,应当从广度深入到个体层面,进行精准选拔,以防止大师级人物后继无人,以及学徒难以掌握技艺精髓,从而避免非物质文化遗产传承人才链的断裂。

(一) 社会与学校的培养模式不匹配

在现代社会与市场经济的双重影响下,传统的“师徒关系”正逐步向市场化的合作关系转变,这对依赖师徒制传承的非物质文化遗产(非遗)人才培养模式构成了显著挑战。审视非遗项目的传承状态,发现尽管少数项目因其显著的市场价值而得到关注,大多数则面临难以吸引年轻群体参与的困境,进而陷入了传承接续的危机。在职业教育范畴内,某些机构已启动非遗专业及课程的设立,旨在应对传承挑战,然而,其实际成效并未达到预期。学生对于非物质文化遗产的学习兴趣呈现波动状态,同时,非物质文化遗产传承人在教育过程中的参与度相对较低。这共同导致培养出的人才在专业技术及传认知方面存在欠缺,不仅难以承担起非物质文化遗产传承的责任,亦不利于该文化传统的创新与发展以及普及推广。

(二) 非遗传承项目教育资源不足

在非物质文化遗产传承项目的教育领域中,存在显著的缺陷,主要体现在课程体系构建与师资队伍建设和这两个核心方面。在非物质文化遗产教学框架的构建过程中,目前亟需进行显著的优化。现行的课程体系主要依赖于理论讲授,重点在于文化传承,然而在实际操作训练方面存在明显的不足,同时缺乏专门针对非物质文化遗产的教材,这些因素均阻碍了教育过程的全面性。师资配置面临重大挑战。在非物质文化遗产(非遗)教育团队中,来自产业前沿的非遗传承人所占比例极低,大多数教师由于缺乏专业实践经验和技能,在引导非遗项目方面感到力不从心。同时,大量非物质文化遗产大师很少参与日常学校教学,多独立于校园教育体系之外,未能充分发挥其传承引领作用。

(三) 非遗项目实践教学平台缺失

非物质文化遗产的保护与传承之关键,在于构建特定的组织体系及设立传承基地。在职业院校的发展规划中,非遗基地的申请及建设活动往往未能获得充分的关注与支持。在实践中,市场与非物质文化遗产项目深度整合的教学平台显得尤为欠缺。此薄弱环节导致当前非物质文化遗产传承教

育虽已取得一定进展,但在项目开发与创新、市场推广及文化传播的核心领域,仍遭遇显著的发展障碍。

(四) 非遗传承人激励机制存在缺陷

非物质文化遗产传承人的培育与激励机制相辅相成。当前,非物质文化遗产传承人的激励体系尚存缺陷,这对其持续参与的热情产生了负面影响。必须强化非物质文化遗产传承人的社会地位与公众认可度。尽管非物质文化遗产传承人在文化传承中扮演着核心角色,但其社会地位和认同度往往未能得到充分体现,这种状况在一定程度上降低了其传承活动的积极性。

(五) 非遗传承在跨领域合作与融合方面存在不足

非物质文化遗产的传承不仅涉及技艺的延续,还涵盖了文化、艺术与科学等多元领域的整合。当前,非物质文化遗产(非遗)的跨领域协作与整合相对匮乏,这限制了非遗传承的广泛性和深度。一方面,非物质文化遗产的传承人与来自不同领域的专家、艺术家等未能实现有效交流与协作,这阻碍了非遗与外界的融合,进而影响了其创新与发展的潜力。另一方面,非物质文化遗产传承的推广与普及面临跨领域支持与合作不足的问题,这限制了非遗文化的有效传播。

三、广东省粤菜大师工作室简介

黄勇强大师,于2019年担任省级粤菜师傅大师工作室的负责人,同时也是河源市第六批市级非物质文化遗产代表性项目——客家菜烹饪技艺的传承者。其在2023年开创了黄勇强粤菜师傅社会化学徒制培训中心,并与河源市文化广电旅游体育局合作,共同建立了“广东省非物质文化遗产名录项目河源市‘客家菜烹饪技艺’非遗工作平台”。该平台在非物质文化遗产客家菜烹饪技艺的延续过程中发挥着至关重要的作用。

(一) 资源整合的桥梁

大师工作室扮演关键角色,串联职业院校、企业与政府,合力支撑非物质文化遗产传承人教育体系。整合此类资源,既为传承人创造了学习与实践的机会,亦为非物质文化遗产技艺的延续增添了动力。

(二) 技艺传承的摇篮

在大师的工作室指导下,传承人深入研习客家菜烹饪的核心技艺,以保障技术的准确性与传承的连续性。此地不仅为技艺传承提供基础,亦是非物质文化遗产持续发展的动力源。

(三) 创新研发的基地

在非物质文化遗产客家菜的传承与创新过程中,大师工作室扮演了至关重要的角色。首先,作为传统烹饪技艺传承的核心区域,它维护了技艺的核心价值;其次,作为创新与研发的前沿阵地,该工作室致力于营造创新环境,激励客家族谱技艺传承者在坚守传统的同时,融合现代审美、食材选择及烹饪理念,确保这一非物质文化遗产与时代同步。在此背景下,创新实践取得了显著成效,不仅使非遗客家菜烹饪技艺以崭新面貌呈现于公众视野,而且为中华传统文化的传承与创新注入了强大的动力。

四、大师工作室引领非遗传承人培养的创新策略

(一) 优化人才培养计划,整合非物质文化遗产项目教学

为培育兼备非物质文化遗产技艺与创新理念的专业人士,学校已彻底修订传统工艺专业的教育计划,整合非物质文化遗产传承人的培训内容。采用“非遗大师+现代学徒制”的“双导师制”模式,确保非遗项目深度嵌入专业教育过程。在非物质文化遗产(非遗)文化教育体系中,各学年阶段依次承担着逐步深入的培养职责。第一学年侧重于文化基础教育,由学校的专业教师负责推广非物质文化遗产的基本知识,同时邀请非遗领域的专家举办专题研讨会,以多元化的视角激发学生对非物质文化遗产的兴趣。第二学年则侧重于深入技能训练,根据学生的专业兴趣定制非物质文化遗产相关的课程,采用资深艺术家传授核心技艺与教师解析理论相结合的教学方法,为对非物质文化遗产有浓厚兴趣的学生打下坚实的技术基础。第三学年则围绕顶岗实习与师徒传承展开,学生利用前两年所学的技艺,在经过非遗大师的甄选后,进入一对一的师徒传承体系,以此深化非物质文化遗产技艺的传承,并促进其创新与发展。

(二) 引入非遗大师,组建双导师制团队

自2023年起,学校引入非物质文化遗产(非遗)传承人,并与河源市文化广电旅游体育局合作建立“非遗工作站”。双方共同开发了集成式非遗课程,并共同承担项目化教学策略的实施。在此过程中,学术界的专家教师与非遗领域的专业人士相互协作,共同促进学生的培养与成长。

(三) 构建连接市场的平台,旨在推动非物质文化遗产的传承与革新

为确保非物质文化遗产的有效保护与传承,构建与市场对接的平台。在2023年,河源市文化广播

电视和旅游局与广东省内相关机构合作,共同建立了“广东省非物质文化遗产名录项目河源市客家菜烹饪技艺非遗工作站”,其目的在于与客家菜领域的单位合作,共同推进非物质文化遗产项目的传承与创新活动。

(四) 推广融合大师传授技艺与现代学徒培训体系的联合教育策略

依托大师工作室的优越条件,深入探索并构建了一种将非物质文化遗产传承理念与现代学徒制培训体系相结合的创新人才培养模式。首先,针对非物质文化遗产项目特性及人才培养目标,学校创新性地设计了“分阶段递进”式的课程体系。该课程体系内容逐级深化,逐步提升学生对非物质文化遗产技艺的理解与技能掌握。其次,在非物质文化遗产专业课程设计方面,本研究采取了以“文化根基引入与实践项目连贯”为核心的教学策略。通过将非物质文化遗产的核心要素整合进教育体系,并以具体案例作为教学基础,实现了“传承导向的学习”与“项目驱动的实际操作”之间的紧密结合。最后,教学模式的实施着重于项目驱动策略,系统地推动非物质文化遗产融入课程教学。在教学实践中,学校坚决实行“双导师制度”,确保非物质文化遗产传承人与高校教师合作授课,以保障教学质量和传承效果。

五、非遗传承人培养实践成效及社会影响

(一) 非遗传承人的培养机制日益成熟,成效显著

随着非物质文化遗产(非遗)传承工作深化,本校烹饪专业的非遗教育体系已发展成为包含普及非遗知识、开设特色课程以及培育专门人才的全面传承机制。自2022年至2024年,三届学生合计逾三百人次参与了非遗项目的系统课程学习。以客家菜烹饪技艺为实例,指导教师在广东省职业技能大赛中,通过该技艺指导学生,所创作的客家宴席连续两年荣获一等奖,成功地体现了非物质文化遗产技艺与现代职业教育的有机结合。河源职业技术学院烹饪专业杰出校友刘洁彬,在第四届粤港澳大湾区粤菜师傅技能大赛中摘得一等奖,并荣获广东省技术能手称号。此外,刘洁彬积极传授技艺,指导学生何梓轩在第五届大赛中夺冠,郑佳纯则在第六届大赛中荣获第二名。这些成果不仅激发了客家菜烹饪技艺的传承与创新,还为餐饮业输送了高技能的专业人才。

(二) 针对非物质文化遗产项目特色课程与教材的创新实践,旨在显著提升教学效能

在非物质文化遗产传承人的培育过程中,教育

机构特别强调特色课程与教材的创新。通过大师工作室的指导,非物质文化遗产项目被转化为具有丰富历史底蕴、文化价值和特定工艺流程的特色教育课程,以此为传统手工艺注入新的生命力。此外,鉴于现代工艺的发展趋势,河源职业技术学院的非遗工作站中的烹饪专业教师,在河源市文化广电旅游局的指导下,正在编纂《客家风味:河源乡村非物质文化遗产美食》,其目的在于深入挖掘并传承客家美食文化。

(三)非遗传承项目的普及程度显著提升,其社会影响力持续增强

在非物质文化遗产传承人的培养模式实践中,已取得显著成效,并获得了广泛的社会认可。河源电视台、《河源日报》以及《河源晚报》等地方媒体,多年来从多个维度和深度,对非物质文化遗产传承项目进行了持续报道。此类宣传活动不仅加深了公众对非物质文化遗产的理解,也激发了社会各界对其保护的高度重视。多所同行业高校的教职员工及学生相继访问本校,共同探讨非物质文化遗产传承与职业培训紧密结合的创新方法,这一举措显著推动了非遗文化的传播与进步。

六、结论

大师工作室在非物质文化遗产(非遗)的传承与人才培养中扮演着关键角色,其影响力超越了单纯的技艺传授,成为整合资源、推动技术创新与文化延续的核心平台。大师工作室成功地汇聚职业院校、企业及政府资源,全面支持非物质文化遗产

传承人的培育。整合资源的策略不仅改善了传承条件,还为传承者开辟了更多学习与实践的途径,有效推动了非物质文化遗产技艺的延续与进步。在技艺传承中,大师工作室扮演着核心角色。在专家的精心指导下,传承人得以全面掌握客家菜烹饪的核心技术,保障技艺的准确性与延续性。大师工作室促进传承人在保留传统技艺的基础上,融入现代元素,以推动非遗客家菜烹饪技艺的创新发展与时代接轨。此外,大师工作室推动了非物质文化遗产的传播与推广工作。通过开设课程、通过举办活动与编写教材等途径,大师工作室广泛传播非遗文化,有效提升了公众对该领域的认知与兴趣。此举措不仅促进了非物质文化遗产的传承与壮大,亦对传统文化的发扬与普及产生了积极作用。

参考文献:

- [1]潘静雯,许甜甜,翁振东,等.非物质文化遗产数字化标准体系构建研究——以西湖绸伞为例[J].标准科学,2021(S1):289-294.
- [2]李鸣楼,王运奇.非物质文化遗产“留青竹刻”传承的职教路径研究[J].戏剧之家,2021(8):185-186.
- [3]施伟萍,王怀岑.产教融合背景下“非遗文创产品研发式”教学改革实践研究[J].延边教育学院学报,2020(4):35-37.
- [4]奚社艳,沙莎.基于工匠精神的非遗传承人培养模式探析[J].剧影月报,2019(4):90-92.
- [5]林媛媛,马士成.产学研三方联动项目式非遗传承人培养模式探究[J].高教论坛,2018(6):69-71.

Exploration of the Training Model for Inheritors of Intangible Cultural Heritage Hakka Cuisine Cooking Skills Based on Master Studios

LIU Yan

(Heyuan Polytechnic, Heyuan Guangdong 517000, China)

Abstract: With the increasing attention to the protection of intangible cultural heritage, how to train inheritors of intangible cultural heritage has become an urgent core issue that needs to be addressed. The school has introduced intangible cultural heritage inheritors of Chinese culinary masters, Hakka cuisine cooking techniques, and Cantonese cuisine master studios, and has collaborated with the government and enterprise associations to create an “intangible cultural heritage workstation”, thus constructing a “dual teacher” teaching model involving intangible cultural heritage inheritors and university teachers. The education system takes talent cultivation as its core goal, optimizes professional education programs, and constructs a “three-level advanced” teaching model for intangible cultural heritage, providing solid support for the education and cultivation of intangible cultural heritage inheritors.

Key words: master studio; intangible cultural heritage inheritance; training model; practical research