

非遗保护传承如何走出“人亡技失”尴尬困境

唐伟

彩绳、丝线、挂饰配件、剪纸图案、纯色小块土布料……在广西河池市罗城仫佬族自治县四把镇思平村小稔屯“仫佬族剪纸技艺展示传习馆”，多张桌子一字排开，桌面上摆满了香囊制作材料，当地妇女正在一针一线认真绣制仫佬族剪纸特色香囊。这座剪纸技艺传习馆，成了村里一个留守妇女就业增收的“微工厂”。

非物质文化遗产指各种以非物质形态而存在的并且与人们生活息息相关、世世代代相传承的传统文化。作为一种文化形态，非物质文化遗产具有鲜明的民族性、特色性和地域性。民族的才是世界的。非物质文化遗产所蕴含的中华民族特有的精神价值、思维方式、想象力和文化意识，是维护我国文化身份和文化主权的基本依据。加强非物质文化遗产保护，不仅是国家和民族发展的需要，也是国际社会文明对话和人类社会可持续发展的必然要求。

然而在现实中，大量非物质文化遗产或因传承人减少，或因影响力趋弱，逐步消失。如上世纪50年代，我国有戏曲戏剧368个种类，到80年代初减少到317

个，2005年只剩下267个，其中一半剧种只能业余演出，有60个剧种没有保存音像资料。由此不难看出，保护非物质文化遗产显得紧迫而重要。在目前碎片化和市场化的保护策略下，“非遗”保护面临各种困难。究其原因，大多数“非遗”是群体性拥有的，把着眼点放在社群环境的维护上，才能构建起强大的基础。“非遗”没有社会受众和群体基础，就没有强大的“生命力”，保护的边际效应也会趋弱。

从一些保护得较好的例子来看，非物质文化遗产的传承与保护需要结合市场经济环境，找到一条具有广泛群众基础的保护路径，如此才能让保护产生从外部供血到自我造血的转变，最终达到高质量和可持续的目的。广西罗城仫佬山乡剪纸艺人罗华清在村小设立“仫佬族剪纸技艺展示传习馆”，亲手传授乡亲们学习剪纸技艺，带领大家制作香囊、绣花鞋和衣帽、手提包等仫佬族剪纸特色文创作品，在传承仫佬族文化的同时，促进农村留守妇女和老人实现家门口就业增收，助力乡村振兴。

成绩也是显而易见的，在罗华清的培训带动下，该村有100多人参加了技艺培训，有60人参加了剪纸文创作

品制作。仫佬族剪纸技艺从一个人扩展到了100人，在可期的未来将会有更多的人掌握和运用这门技艺，此项非物质文化遗产的保护也就有了更广泛的群体基础和厚实的土壤，由此可以从根本上避免出现“人亡技失”的保护困境。

我国是世界上非物质文化遗产项目数量最多的国家，截至目前，国家级非遗代表性项目已达1557项。从已有的经验来看，非物质文化遗产商业化是必然路径。但在市场化的探索过程中，始终存在市场困惑。为此，除了地方政府要加大政策扶持外，还需要非物质文化遗产保护的传承人要基于保护的初衷出发，变个人封闭为群体开放，改变传统技艺的私传模式，向更多有兴趣爱好的人开放，尤其是要针对特定群体开展普及与推广，像农业生产那样走“基地+农户”的抱团发展模式，如此才能形成规模效应，让非物质文化在商业化过程中站稳脚跟，实现致富增收。

各地应抓住文化复兴和乡村振兴的机遇，充分发挥资金和政策要素的作用，通过政策杠杆的作用，为非物质文化遗产的商业化和市场化铺平道路，最终让保护预期成为现实可能。

遏制奇葩另类“吃播” 弘扬健康饮食文化

吕品

近年来，各类“吃播”节目备受社会关注。在社交平台上，网络主播们通过直播、拍摄短视频等方式，展现各种美食、促进餐饮消费。然而，为了吸引流量、博人眼球，有的主播在探店时将各式菜品摆满桌面，每道菜却只吃一两口，直播完直接倒掉；有的主播以荒诞、怪异的方式，将好好的食材做得无法下咽。浪费粮食、糟蹋食物，种种另类“吃播”行为，与厉行节约、反对浪费的社会风尚格格不入。

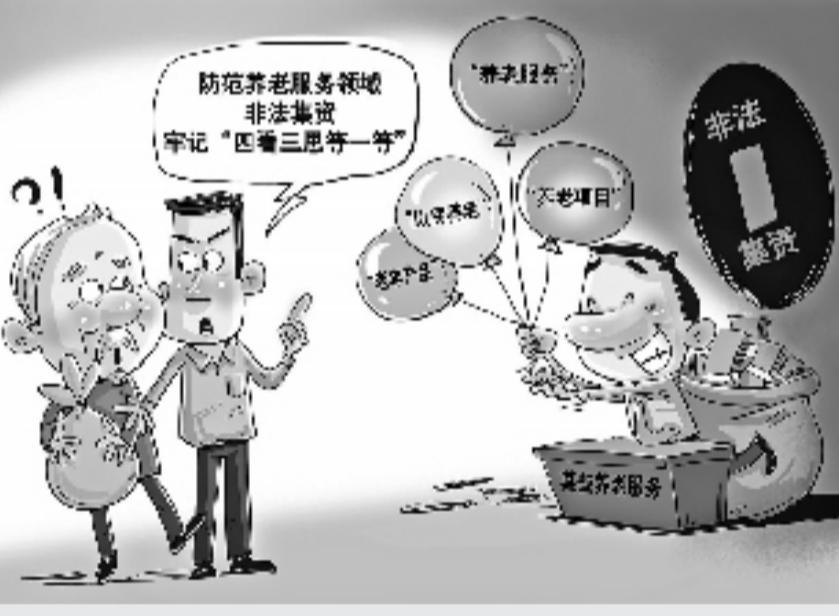
中华饮食文化源远流长，历来注重敬畏食物、尊重食物。“吃播”的本意，在于推荐优质食材、分享品尝美食的快乐。网络主播不顾食物能不能吃完、好不好吃，或超量点菜、或烹饪“黑暗料理”，折射出一种扭曲的食物观。胡吃海喝、“奇葩烹饪”、暴饮暴食等直播，看似新奇、有趣，实则既浪费食物，也有损主播身体健康，不利于改善网络生态、浓厚社会文明。

在拥有海量用户的网络平台上，另类“吃播”造成的食物浪费，会带给很多网友传递错误的饮食观念，甚至引发跟风模仿、误导更多消费者，进而影响到社会层面正确消费观、饮食观的形成和传播。反食品浪费法明确规定，“禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息”。网络音视频服务提供者发现用户有违反这一规定行为的，“应当立即停止传输相关信息；情节严重的，应当停止提供信息服务”。相关管理主体有必要对这类“吃播”行为加以整治，加强对网络表演、网络视听平台和经纪机构以及网络主播的监督管理，督促网络主播坚持健康的格调品位，自觉抵制易造成不良饮食消费、食物浪费效应的内容。

遏制“吃播”浪费，也要注重发挥协同效应。当探店主播有可能超量点餐时，餐厅有责任进行适当提醒，引导其适量点餐，或者换成半份菜、小份菜。平台方尤其需要加强价值引领，加强对美食类直播内容的审核，对“吃播”内容进行细化管理，当用户搜索相关内容时提示“拒绝浪费，合理饮食”，主播出现浪费粮食的行为时按违规程度进行处罚。与此同时，也要进一步畅通投诉、举报渠道，方便广大消费者随时反映餐饮浪费等问题。在享受美食、倡导健康饮食文化时，广大网络主播应自觉践行“光盘行动”，做坚决抵制餐饮浪费的先行者、倡导者，共创风清气朗的直播氛围。

享受美味和厉行节约并不矛盾。事实上，“吃播”除了推广美食，更重要的是让大家真正食其滋味、念其根源、知其不易。在视频平台上，有的网络主播品尝三五个小菜，给出一段深入、精到的点评，并且将吃不完的食物打包带走；有的餐饮行业从业者精心制作美食烹饪教程，既有趣、有料又科学、实用，同样获得了不少关注。这正可以说明，观众在意的不是主播们吃了多少、食材搭配够不够新奇，而是能否从节目中获得新的饮食认知，方便拓展美食体验。遏制“吃播”浪费，按需点餐、珍惜美食、健康饮食，才能让“吃播”节目既有大流量也有正能量，让简约适度、绿色低碳的生活观念蔚成风尚。

需牢记



近年来，养老服务领域非法集资案件时有发生，给老年人造成严重财产损失。山东省公安厅相关负责人提醒广大老年人和家属提高警惕，切实增强风险防范意识，自觉远离非法集资，做到“四看三思等一等”。

新华社 王鹏 作

立足文化根基 打造古镇特色品牌

孟繁哲

刚刚过去不久的“五一”假期，文旅市场升温，各地古镇成为游客的热门打卡地。放眼望去，处处是排起长龙的小吃摊位和“今日客满”的民宿招牌。然而，面对旺盛的旅游需求，古镇同质化现象让一些慕名而来的游客感到失望。大同小异的外观设计，千篇一律的制式产品，连商业业态都有一些雷同，烤肉、酒吧、网红奶茶、手工银饰……你有我有大家都有。如何立足文化根基打造特色品牌，让游客走了之后还想再来，是不少古镇共同面临的重要课题。

部分古镇越来越相似，并非历史遗留或自然形成，而是不合理商业开发的结果。古镇需要开发，才能更好满足游客需求。但一些新开发的古镇，未能处理好商业化和文化保护之间的关系，只是照搬照抄已有商业模式，不注重挖掘自身文化内涵，导致景区里只能看到批量生产、脱离地域属性的旅游产品，看不到有活力、有特色的文化产品，让游客失去新鲜感。

如今，许多游客到古镇等文化景点旅游，已不满足于走马观花、拍照留念，而是希望进行文化体验游、沉浸式旅游。人们想看到古镇历经岁月洗礼留下的历史记忆，体验不同的风土人情，欣赏当地独特的人文精神和美学特质。从这个意义上讲，避免古镇同质化发展，需要统筹处理好古镇发展定位与文旅消费升级之间的关系。

要把游客吸引来，留下好口碑，各地古镇要在彰显文化独特性方面下更多功夫。古镇居民是古镇文化不可或缺的载体，让古镇有了独特的生活气息、持久的文化吸引力。比如，乌镇之所以能长盛不衰，除了本身景致优美之外，还在于当地把特有的民居水阁、老宅深巷、船拳皮影和民间作坊当作重要的财富精心呵护，并对当地民间传统文化进行了深层次挖掘。一些古镇为了实现商业功能迁走当地居民，反而失去了文化之根、独特之美。把古镇原来的居民留住，把传统的生活方式留住，找到与现代生活的结合点，商业开发才能在保护与开发之间形成良性循环。

人们总是希望在旅途中看到不一样的风景。对于有一定文化底蕴和开发历史的古镇而言，要想避免让游客陷入审美疲劳，除了找准自身特色，还要结合已有文化属性不断推陈出新，为游客提供新的体验。位于江苏苏州的周庄是我国最早开发的古镇之一。近年来，面对全国各地古镇类景区的激烈竞争，周庄依托江南的夜文化，以光影科技、艺术设计点亮古镇，打造夜游品牌，助力景区向休闲度假基地转型。在当前的文旅市场，复制他人的商业开发模式绝非长久之计，已经在市场上获得成功的古镇，也要继续创新，以此赢得更多回头客。

古镇是我国重要的文化旅游资源。用好这笔资源，既能为当地带来旅游收入，也能满足游客旅游度假的需求，还能为保护古镇历史文化提供资金支持，是多赢之举。把握历史文化发展脉络，凸显地域文化特色，进行良性商业开发，各美其美、美美与共，古镇定能让当地居民诗意地栖居，也能让远道而来的人们体会到“诗和远方”的美好。