

食物：一種文化資產與非物質文化遺產

●王善卿／紐約聖若望大學歷史所博士、波士頓Salumeria Italiana美食文化顧問暨台灣廣紘國際飲食文化顧問

前言

2022年，法國烘焙甜點全國聯盟數次向聯合國教科文組織（UNESCO）提出申請的「長棍麵包的手工藝技術與文化」（Artisanal know-how and culture of baguette bread）終於被成功登錄於非物質文化遺產名冊（Intangible cultural heritage list）。由於法國享有強勢文化的優勢，故而法國長棍麵包（以下簡稱法棍）的登錄一躍成為世界關注焦點，也再度在台灣社會引發震撼。加以台灣媒體的報導方式，不僅未曾深入探討其內涵，甚至更簡化成表象化的美食廣宣式報導，這不免讓因無法進入聯合國而難以提出申請的台灣社會充滿複雜的情緒，以小吃天堂自居的台灣人更有心生不平地表達「法棍能，為何米龜（或其他台灣傳統小食）不能？」等充滿誤解的不滿。

國人之所以會將登錄為「非物質文化遺產」（Intangible cultural heritage）視如得到米其林星星殊榮的錯覺與誤解，主要是因為欠缺從文化資產思考脈絡來檢視飲食文化的知識。事實上，同年同樣登錄該名冊上的食物文化還有「烏克蘭羅宋湯料理文化」（Culture of Ukrainian borscht cooking）、突尼西亞的「哈里薩辣醬的相關知識、技術以及料理與社會實踐」（Harissa, knowledge, skills and culinary and social practices）、沙烏地阿拉伯的「種植卡瓦拉尼咖啡豆的相關知識與方法」（Knowledge and practices related to cultivating Khawlani coffee beans）、古巴的「白蘭姆酒大師的知識」（Knowledge of the light rum masters）、北韓的「平壤冷麵習俗」（Pyongyang Raengmyon custom）、塞爾維亞的「有關釀製和飲用傳統李子酒－斯利沃威茨的社會習俗與知識」（Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica）以及中國的「中國傳統製茶技術與相關社會習俗」（Traditional tea processing techniques and associated social practices in China）；跨國的食物文化登錄項目則有：亞賽拜然與土耳其的「象徵身份認同、好客及社交互動之茶文化」（Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction）、阿拉伯與北非地區的「椰棗的相關

知識、技術、傳統與實踐」(Date palm, knowledge, skills, traditions and practices)。

從這些名稱來看可知，這完全無關美食。其實，「食物」的背後大有學問，所牽涉到的知識領域極廣，在此脈絡下的「食物」，是看不見的技藝與文化之具體呈現，而非此「遺產」之本身。本文擬從UNESCO的「非物質文化遺產」視野及登錄名冊之歷史資料來說明「飲食／飲食文化如何作為一種無形文化遺產」，並旁及聯合國糧農組織(FAO)近年推動的「全球重要農業遺產系統」(Globally Important Agricultural Heritage System, 簡稱GIAHS)，從「保護遺產」的角度，來探討「食物」身為文化資產及非物質文化遺產的雙重特質。

保護概念之萌芽：從有形到無形

在探討何以物質性的「食物」，卻成為「非物質性文化遺產」的保護重點之前，吾人應先認識這個「保護／保存」概念的歷史發展。嚴格說來，「保護文化／歷史資產」是現代的產物。有意識地去保存人類在歷史上所留下的偉大文明遺跡及歷史場所(sites)以及具高文化價值之紀念物(monuments)和建築群(groups of buildings)等等所謂的文資保存觀念(註一)，在人類的文明發展當中，出現得相當晚，一直到十九世紀中葉，保存歷史性建築文物的概念才逐漸開始在歐洲誕生。

其中，法國可以說是現代意義上，最早開始啟動歷史建築保存的國家。特別是在七月王朝時期，法國不但進行了歷史性建築名單的盤點，也頒布相關法令，並成立建築物管理委員會，負責針對歷史文物建築進行技術分析與修復。這可說是最早的文物保護相關法律。日本則是亞洲最早以法律來保護建築遺產的國家，1871年，日本政府制定《古器舊物保存方》，1897年，又制定了《保護古社寺建築及古物法》。義大利亦在1909年頒布法令，針對歷史建築、藝術作品等建立了一套法律體系及規章制度。1913年，法國正式通過《歷史古蹟法》(La loi du 31 décembre 1913 sur les monuments historiques)，不僅對「歷史性文物建築」的概念從法律上做了定義，亦明確規定其因關乎公眾利益而應受到保護保存。其後，又以該法為基礎，陸續增添其他法律法規以為補充，如1930年通過的針對歷史景觀地保護的《景觀地保護法》等。日本亦不斷擴大並完善保護法規的範圍與內涵，如1897年頒布的《古社寺保存法》和1929年(昭和四年)的《國寶保存法》等。簡言之，保護歷史文物的概念，一直到二十世紀中葉，才日趨發展成熟。

隨著科技進展與工業開發，人類社會的文明生活與其所在的自然環境都因之有了衝擊性的巨大改變。為了「避免具顯著普世性價值的自然與文化資產在迅速開發的世界裡遭受損害的威脅(「Protecting natural and cultural properties of outstanding universal value against the threat of damage in a rapidly developing world」)，1972年11月16日，聯合國教科文組織(UNESCO)在巴黎召開第十七屆常會，會議中制訂了《保護世界文化與自然遺產公約》(Convention Concerning the Protection of the World Cultural and Natural

Heritage) (以下簡稱《世界遺產公約》)，隨後又設立了「世界遺產委員會」(World Heritage Committee)與「世界遺產基金」(World Heritage Fund)兩個機構來負責，並設置了作業準則(The Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage)，將公約的目標與精神落實成一個永久性且科學化的制度，透過國際合作及國際協助的方式來為「世界遺產」提供緊急及進行長期的保護行動(safeguarding activities)。

「世界遺產委員會」每年會定期開會審查會員國所提出的世界遺產申請項目，並依據《世界文化和自然遺產保護公約作業準則》(Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention)來進行審核，經過嚴格的審查通過後，才能真正成為「世界遺產」(World Heritage，指文化古蹟、建築群、考古遺址、自然面貌和動植物棲息的生活環境等等)。因此，在此視野下的「世界遺產」，不再是一個各自表述的鬆散概念，而是一個有嚴格法定涵義、有審查標準且得到國際法確定的「身份」。由於其超越國家、種族、地域、族群及宗教，為人類共同擁有且無可取代，因此，保護、保存則應屬全人類的共同課題。

根據《保護世界文化和自然遺產公約》的定義，文化遺產(Cultural Heritage)主要是指在歷史、藝術以及學術等方面具有顯著卓越普世性價值(Outstanding Universal Value)的「物質文化遺產」，如，歷史紀念物、建築、具紀念性質的雕刻及繪畫以及考古學屬性的人類遺跡等等，換言之，這個公約對於「文化遺產」之想像是「物質性」、有形的(tangible)實體物件。¹

隨著文化研究、人類學、民俗學等相關領域的發展，文化多樣性的概念逐漸受到重視，文化遺產的定義也不限於文物藏品及古蹟、還擴及至傳統的承襲及其相關的生活模式等等，因此，非物質文化遺產的保護也逐漸成為一個國際性議題。根據曾參與國際公約的制訂過程之UNESCO無形文化遺產部主任愛川紀子女士，² 1973年，玻利維亞向UNESCO請求增設著作權國際公約議定書，以便保護民俗技藝及各國的文化遺產。這個「設立國際工具機制以保護傳統民俗」的企圖，可算是日後制訂國際標準文件來保護有關民間傳統文化等非物質遺產的濫觴。

1989年11月，UNESCO第二十五屆大會上通過關於民間傳統文化保護的建議，其後又歷經十幾年的跨國努力，到1999年11月，UNESCO執行委員會終於確立一項名為「宣佈人類口述和非物質遺產代表作」(The Proclamation of Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity)的計畫。評選從2001年開始，每兩年一次，每次一國只可申報一項，鼓勵多國聯合申報，不占名額。這個計畫可說是之後《保護非物質文化遺產公約》之暖身操。

何謂非物質（無形）文化遺產

2001年，UNESCO發表了「聯合國教科文組織世界文化多樣性宣言」（UNESCO's Universal Declaration on Cultural Diversity），2003年10月，UNESCO大會第三十二屆會議在巴黎舉行，會中通過《保護非物質文化遺產公約》（The Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage）（註二）。由於公約規定，需滿三十個國家申請加入，公約直至2006年方正式生效。³至此，國際上對於非物質文化遺產的保護，才算正式法制化，同時公約也為各締約國在為保護非物質文化遺產制訂國內法時，提供了國際法依據：公約中規定，各締約國應在社區、群體和相關NGO的參與下，確認和確定境內各種非物質文化遺產項目，以編製非物質文化遺產清單，作為保護的基礎。

從此，「保護非物質文化遺產」的議題與意識進入國際舞台。非物質文化遺產的重要性並不在於其表現形式，而是當中得以世代相傳的知識和技藝。根據《保護非物質文化遺產公約》的定義，此處的「非物質」（intangible）涵義，並非指完全「無形」（無物質實體），而是其所強調的重點在於「非物質性」的面向上，偏重於以滿足人類精神生活需求為目的或以非物質型態存在的精神領域之創造活動等涵義。故而，非物質文化遺產應涵蓋以下五方面：

1. 口頭傳統和表現形式，包括作為非物質文化遺產媒介的語言；
2. 表演藝術；
3. 社會實踐、儀式、節慶活動；
4. 有關自然界和宇宙的知識和實踐；
5. 傳統的手工藝技能。

而從已登錄的名單上，則又可分為三類：

1. 「人類無形文化遺產代表作名冊」：此名單是指各社區、群體或個人視為文化組成部分的各種社會實踐、觀念表述、表現形式、知識、技能，以及相關的工具、實物、手工藝品與文化展現。
2. 「急需保護的無形文化遺產名錄」：指在社區或團體的努力下，仍受到極大威脅的無形文化遺產，締約國承諾採取具體的保護措施，並有資格獲取國際財務援助。
3. 「最急需保護的社會實踐」：被認為是最能體現公約原則和目標的範例，希望藉此提高公眾對保護無形遺產的認識。

簡言之，這是一個新類別的「遺產」，包括了瀕臨失傳的語言、戲曲、技藝、文化空間、宗教祭儀、社會習俗等對某地區文化傳承有重要意義的無形的智慧財產。因為在

快速的全球化過程中，這類具特殊價值的文化活動往往傳承困難；在工業化的效率取向之下，許多技藝與知識皆面臨失傳之虞。以法國長棍麵包為例，登錄為「非物質文化遺產」讓法國民眾意識到這個與他們日常生活密不可分的飲食文化，正面臨嚴峻的挑戰：在工業化方式生產、人們飲食習慣改變還有及大型超市及連鎖食品店興起等因素影響之下，傳統麵包店、傳統法棍製作工藝正在逐漸消失，因此，登錄成功並非一頂榮耀的桂冠，相反地，這說明了這個象徵法國飲食文化的重要「食品」亟需法國社會大眾的重視和保護。

「非物質文化遺產」並非「世界遺產」的一個類項。二者分別屬於UNESCO兩項不同的計畫，法源基礎、適用對象、論述、審核標準等皆不相同。唯一共通點是，人類對於兩者皆有保存、維續的責任與義務。從理論層面來看，非物質文化遺產是每個群體對世界文化的充實與貢獻，它生於過去，卻指往未來，是建設具有族群特色的現代文化之基礎。相對於有形文化遺產來說，非物質文化遺產雖顯得較隱形，然而，因其經歷世代相傳，在與群體、自然和歷史的互動中所孕育出的獨特地方文化，正是在全球化的趨勢中，維持文化多樣性的關鍵因素。

飲食文化作為一種文化資產

食物雖然是物質性物品，然而也是文化最重要的組成部分。由於世界各地的自然環境、經濟發展與文化多樣性，各地區人們的飲食文化有相當大的差異，人類開拓食源、生產食物、製造食器、享用菜餚等等行為，同時反映該地區或群體獨特的歷史、生活方式、價值觀和信仰，甚至已成為一個國家的文化標籤。此外，人們從飲食及生產製作的活動中所延伸出的社會習俗、社群連結、宗教慶儀甚至禮儀規範等等皆是廣泛存在於日常生活的文化現象。而隨著時間的推移，這些活動則成為人類文化身份認同（cultural identity）中最明顯的一部分，並與其所處的社會經濟緊密結合。因此，一切飲食屬性事物的總和，皆屬飲食文化之範疇。儘管食文化對於社群所存在的意義，的確是一種「非物質文化」，不過，「飲食文化」是否具備文化遺產價值，則一直存在爭議。在實際的執行層面上，如何提出具客觀且普世性的論述來構成一項無形文化資產認定的基準，使入選的「遺產」具足夠代表性及文化意義，則是UNESCO在制度上最棘手的課題。

2010年，聯合國教科文組織首度將飲食屬性的文化登錄進「非物質文化遺產」名冊中，果然引發了強大的效應跟爭議，為此，UNESCO特別公佈該年度飲食文化得以申遺成功的理由：「家庭世代傳播，社區鄰里共享，促進歸屬感與身份感，增強社區間的凝聚力」，這段文字可視為UNESCO為「飲食屬性非物質文化遺產」所下的定義。

從歷年來被登錄為「非物質文化遺產」之飲食屬性名單（見表1）來看，除了「法式美食」與「地中海飲食」兩項比較容易被誤解為食物本身外，其餘的遺產名稱皆非採用單純的食品名，而是附加了該食品衍生的文化實踐訊息，如分享行為、慶典祭儀、技藝

傳統等，由UNESCO之說明，吾人可以看出，聯合國教科文組織對於飲食屬性文化資產的訴求重點，並非強調其感官層面（美味、特色），而是社會性的，亦即該項飲食與所屬社群的關係、認同及影響力。因此，獲選的理由並非食物本身或與美味相關，而是由食物衍生而出的普世價值論述、技藝傳承、文化認同、行動意義等等，亦即一套緊扣著社會、環境、社群的整體文化思維。換言之，名稱上的說明字句才是能否入選的關鍵，因此，若直接將食物理解為文化保護對象，不但流於表面性的膚淺，亦明顯誤解了公約的精神。

表1、2010~2022已登錄的飲食屬性非物質文化遺產

年度	內容項目	申請國／地區
2010	法式美食 The Gastronomic Meal of the French	法國
	北克羅埃西亞的薑餅製作技藝 Gingerbread craft from Northern Croatia	克羅埃西亞
	地中海飲食 Mediterranean diet	希臘、義大利、 西班牙、摩洛哥
	傳統墨西哥料理—道地、祖傳、延續的社區文化，米卻肯州範例 Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm	墨西哥
2011	儀式性的喀須喀克（烤肉飯）傳統 Ceremonial Keşkek tradition	土耳其
2013	Kimjang，韓國傳統越冬泡菜製作與分享 Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea	韓國
	古喬治亞傳統Qvevri釀酒法 Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method	喬治亞
	土耳其咖啡文化與傳統 Turkish coffee culture and tradition	土耳其
	和食，日本傳統飲食文化，尤指慶祝新年 Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year	日本
	地中海飲食 Mediterranean diet	希臘、義大利、 西班牙、摩洛哥 （又加上葡萄牙、賽普勒斯、 克羅埃西亞等國 共同擁有）
2014	傳統麵包Lavash的備製、意義及外觀—亞美尼亞文化的展現 Lavash, the preparation, meaning and appearance of traditional bread as an expression of culture in Armenia	亞美尼亞

年度	內容項目	申請國／地區
2015	朝鮮泡菜的製作傳統 Tradition of kimchi-making in the Democratic People's Republic of Korea	北韓
	象徵慷慨的阿拉伯咖啡 Arabic coffee, a symbol of generosity	阿曼、沙烏地阿拉伯、阿拉伯聯合大公國、卡達
2016	比利時的啤酒文化 Beer culture in Belgium	比利時
	抓飯（Palov）文化與傳統 Palov culture and tradition	烏茲別克
	薄餅製作與分享的文化：拉瓦什、卡提爾瑪、尤普卡、尤福卡 Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka	伊朗、土耳其、吉爾吉斯斯坦、哈薩克、亞賽拜然
2017	那不勒斯的披薩製作手藝 Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'	義大利
	馬拉威傳統菜餚-Nsima Nsima, culinary tradition of Malawi	馬拉威
2020	Il-Ftira，馬爾他酸種扁平麵包的烹飪藝術與文化 Il-Ftira, culinary art and culture of flattened sourdough bread in Malta	馬爾他
	製作和食用北非小米飯庫斯庫斯的相關知識、竅門和做法 Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous	茅利塔尼亞、摩洛哥、阿爾及利亞、突尼西亞
2021	西布吉安，塞內加爾的烹飪藝術 Ceebu Jën, a culinary art of Senegal	塞內加爾
	自由之湯 Joumou Soup	海地
2022	烏克蘭羅宋湯料理文化 Culture of Ukrainian borscht cooking	烏克蘭
	長棍麵包的手工藝技術與文化 Artisanal know-how and culture of baguette bread	法國
	哈里薩辣醬的相關知識、技術以及料理與社會實踐 Harissa, knowledge, skills and culinary and social practices	突尼西亞
	種植卡瓦拉尼咖啡豆的相關知識與方法 Knowledge and practices related to cultivating Khawlani coffee beans	沙烏地阿拉伯
	白蘭姆酒大師的知識 Knowledge of the light rum masters	古巴
	平壤冷麵習俗 Pyongyang Raengmyon custom	北韓
	有關釀製和飲用傳統李子酒—斯利沃威茨的社會習俗與知識 Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica	塞爾維亞

年度	內容項目	申請國／地區
2022	中國傳統製茶技術與相關社會習俗 Traditional tea processing techniques and associated social practices in China	中國
	象徵身份認同、好客及社交互動之茶文化 Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction	亞賽拜然、土耳其
	椰棗的相關知識、技術、傳統與實踐 Date palm, knowledge, skills, traditions and practices	阿拉伯聯合大公國、巴林、埃及、伊拉克、約旦、科威特、茅利塔尼亞、摩洛哥、阿曼、巴勒斯坦、卡達、沙烏地阿拉伯、蘇丹、突尼西亞、葉門

圖表：作者製。

資料來源：UNESCO Intangible Cultural Heritage, “Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices,” *UNESCO*, <<https://ich.unesco.org/en/lists>>.

儘管UNESCO在選取文化保護對象時，盡量跳脫民族意識或國家力量彰顯等干擾，避免淪為各文化保護強權角力的棋子，然而，當飲食文化相繼成為「非物質文化遺產」後，無可避免地，飲食作為文化保護對象的概念，必從國際公約的層次，進入各國政府。在2010年的飲食類遺產入選說明中，UNESCO列舉了飲食文化作為保護對象被納入文化遺產後的效益：「登錄可提高無形文化遺產的關注度，增進文化間的對話；政府加強了文化遺產保護，普及無形文化遺產；申遺過程民間贊同，民眾廣泛參與」，換言之，UNESCO對於該項飲食從而可能發揮的文化認同及文化交流，持正面看法。以法國的例子來看，的確有具體的價值：在法國美食入選後，該國正在進行及承諾的保護行動，因申遺成功而有很大程度的得益；此外，入選非遺名單，也為法國美食做了最好的宣傳，不僅促進「美食文化觀光」蓬勃發展，法國人為了提供「當地的飲食文化遺產體驗」，亦有意識地（儘管是在經濟誘因下）保護這項文化遺產，然而以法國美食的文化霸權地位，此入選相當諷刺，加上國際傳言「法國美食」之所以能通過審查，法國總統薩科齊（Nicolas Sarkozy）強力的政治遊說亦是一個重要因素。因此，這些都使單純的「文化保存」再度成為大國的文化戰略中的元素。當然，在上述名單中，的確可見符合公約精神的、跨國界、跨族群共享的無形文化資產，如椰棗知識或是庫斯庫斯的製作，但是，若以2013年韓國的「韓國傳統越冬泡菜製作與分享」以及2015年北韓提出的「朝鮮泡菜的製作傳統」兩項分別入選的項目來看，儘管南韓強調的是製作後分享而與社群產生的

互動連結；北韓則著重於製作技術的傳統意義上，但因同屬於泡菜製作範疇，若以一個整體來申遺實更能呈現完整的文化內涵，而此結果，直接反應的就是現實政治局勢下的另類國際文化角力以及UNESCO的無能為力。故而，真的能文化歸文化，政治歸政治嗎？

食物的遺產化（Heritagization of food）與其他型態遺產

儘管UNESCO對飲食性文化遺產的定義，強調飲食作為文化遺產的重要性，不在於食物本身，不過，食物本身是否能夠成為「遺產」？由於食物在文化上的重要性，自然也賦予了其成為文化遺產的可能。Ronda L. Brulotte與Michael A. Di Giovine 在《可食用的認同：食物作為文化遺產》（*Edible Identities: Food as Cultural Heritage*）一書中便指出食物如何成為遺產（the heritagization of food）：

食物在我們舌尖上釋放的滋味通常能夠激起我們每個人強烈的情感，而這種共同的味覺和感受的體驗能將人緊緊聯繫在一起。這種聯繫，不僅是空間上的，更是時間上的。當人們在享用某道特定的菜品時，往往會喚起與其相關的記憶，甚至進一步想像到他們的先人在過去也一定有過相似的味覺體驗。當這情況發生時，食物也就成為了遺產。

當食物本身就是遺產時，也成為推動其他類型遺產的動力。糧食生產是人類自遠古起就不間斷的生活經驗，而人類透過農業與土地互動而產生的地景，不只是一種由有形資產與無形技術傳承組成的文化遺產，人類及其自然環境之間長期而親密的關係也是一種文化景觀（Cultural Landscapes）。

「文化景觀」的概念出現在1992年12月的UNESCO世界遺產委員會第十六屆會議，依據作業準則第47條的定義，文化景觀既是（物質性）文化遺產，也同時代表《世界遺產公約》第1條所表述的「自然與人類的組合作品」。它呈現人類社會與聚落在自然環境中歷經時間的演化。自其成為世界遺產的一個新類別以來，反映人類、食物和自然環境之間相互作用的文化景觀開始被列入世界遺產名冊中，如中國雲南紅河的哈尼梯田、義大利托斯卡尼地區的歐爾恰山谷文化景觀（Val d'Orcia）以及烏拉圭的弗萊本托斯工業景觀（Fray Bentos Industrial Landscape）；而「法國香檳地區的山坡、房屋和酒窖」更是世界遺產名冊中非常具有代表性的一項食物文化景觀。這些食物屬性的文化景觀主要多與農業生產和食品加工業相關，其中仍有部分至今在食物的供應上仍發揮重要作用。

農業是食物的來源，因此，農業屬性的文化遺產在世界遺產中漸漸受到重視，另一方面，與農業關係更密切的聯合國糧農組織自2002年起也開始推動「全球重要農業遺產系統」（GIAHS）計畫，⁴以賦予農業地景更為顯著的遺產意義與地位。儘管都是全球遺產體制的執行者，但GIAHS與世界遺產在概念上截然不同。這個指定框架是用以保護和介紹面臨危機的傳統農業系統，也為了保護以各式自然資源為生活基礎的農牧民，因此，GIAHS不只注重生活、生產環節，更重視的是依附農業的生物多樣性、景觀、人類

代代傳承下來的智慧與景觀（傳統知識）、文化等多層次概念。例如GIAHS列名的馬格里布椰棗綠洲（Oases of the Maghreb，位於阿爾及利亞和突尼西亞），入選重點便是因其綠洲農業模式（Ghout System）和其中生物多樣性景觀之價值。儘管GIAHS與WH的關懷重點不同，但是兩個機構在「保護」與「傳承」人類文明的目標上並無二致。

結論

由於飲食文化研究在台灣的熱潮一直不退，因此社會上也特別關注飲食文化申請登錄非物質文化遺產的議題，儘管有將台灣美食推向世界級文化遺產的聲音，然而，由於台灣國際身份的不明，因此實際參與申遺的可能性微乎其微。不過，從這份名單中可見的巴勒斯坦，吾人或可循此模式，「跨國」、「跨區域」，以「亞太南島語族」、「全球客家群體」為框架，重新審視自己的文化遺產，與區域內其他文化重新建立連結，共享認同，這反而更符合公約定義的「家庭世代傳播，社區鄰里共享，促進歸屬感與身份感，增強社區間的凝聚力」之精神與初衷。

註一、歷史場所〈Sites〉是指包括與自然和諧之人造物及考古遺址等地區，並在歷史、藝術、以及學術各方面具有顯著普世性價值者。

建築群〈Group of building〉指獨立或連續的建築物全群，其建築樣式、均質性或因景觀位置而在歷史上、藝術上、以及學術上具有顯著普世性價值者。

紀念物〈Monuments〉指建築物、具紀念意義之雕刻及繪畫、考古學類物件及構造物、金石文、洞穴居及綜合上述物件在歷史、藝術上以及學術上具顯著普世性價值者。

註二、《保護非物質文化遺產公約》的宗旨如下：

1. 保護非物質文化遺產；
2. 尊重有關群體、團體和個人的非物質文化遺產；
3. 在地方、國家和國際一級提高對非物質文化遺產及其相互鑑賞的重要性的意識；
4. 開展國際合作及提供國際援助。

【註釋】

1. 主要是指有實物的文化性傳統資產，如歷史文物、建築、遺址等。
2. 愛川紀子，〈針對聯合國教育、科學及文化組織之無形文化遺產保存工作所訂立的國際公約籌備歷史全貌〉，《台灣世界遺產潛力點》，<https://twh.boch.gov.tw/taiwan/learn_detail.aspx?id=114>。
3. 截止2020年，世界上共有一百八十個國家簽署該公約。
4. 聯合國糧食及農業組織（FAO）將GIAHS定義為：「農村與周邊環境長期融合和動態適應後，所形成的獨特土地利用系統和農業景觀。這種系統與景觀，具有豐富的生物多樣性，而且可以滿足當地社會、經濟與文化發展需要，利於區域的永續發展」。



【參考文獻】

1. 張習明著，2004。《世界遺產學概論》。台北：萬人。
2. 古田陽久著；王慧貞、蔡世蓉翻譯，2003。《世界遺產 Q&A：世界遺產基礎知識》。台北：文化台灣發展協會。
3. UNESCO, 2008. *The Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*. Paris : UNESCO World Heritage Centre.
4. Bessière, Jacinthe, 1998. “Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas,” *Sociologia Ruralis*, Vol.38, No.1, pp. 21-34.
5. Di Giovine, Michael, A., and Ronda L. Brulotte, 2014. “Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage.” in Ronda L. Brulotte and Michael A. Di Giovine eds., *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Farnham: Ashgate. pp.1-27.
6. UNESCO. 2015. “Champagne Hillsides, Houses and Cellars.” *UNESCO World Heritage Centre*, the List. Assessed 20 July 2018, <<http://whc.unesco.org/en/list/1465>>.
7. 聯合國教科文組織世界遺產中心：<<http://whc.unesco.org/>>。
8. 聯合國教科文組織世界非物質文化遺產中心：<<https://ich.unesco.org/en/>>。
9. 聯合國教科文組織世界非物質文化遺產名冊：<<https://ich.unesco.org/en/lists>>。
10. 聯合國糧農組織全球重要農業遺產系統：<<https://www.fao.org/giahs/en/>>。
11. 法國文化部：<<https://www.culture.gouv.fr/>>。◆