



守非遗之艺 焕古法新生



胡姬花携手《非遗之城·守护季》 共筑非遗技艺活态传承展示平台

非物质文化遗产是中华文明绵延传承的生动见证，是中华民族的智慧结晶与精神符号。9月14日，由优酷出品、胡姬花古法花生油独家总冠名的人文纪实节目《非遗之城·守护季》定档发布会在北京举行。发布会以“守非遗之艺 焕古法新生”为主题，形成“主管部门指导、平台内容创作、文化名人参与、产业实体践行”四方合力，共同探索非遗技艺从“被保护”到“被需要”的发展路径。



《非遗之城·守护季》主创团队

人文纪实IP重磅落地 以城市叙事讲述非遗传承故事

《非遗之城·守护季》是优酷重点打造的城市非遗人文纪实IP。节目以“一城双非遗”为主要创作框架，深入多座城市，以纪实影像记录非遗技艺的发展现状，挖掘传承人的坚守与创新故事，让散落民间的古老技艺重新走进大众视野。

《非遗之城·守护季》邀请了文化学者作为节目“全程文化领航人”，依托数十年文化遗产保护工作的深厚积淀，增强整档节目的专业性与文化性。节目跳出“非遗即馆藏展品”的认知，带着镜头穿梭在城市的老街巷，来到老油坊的木榨工具旁，从一粒花生的压榨技艺讲起，从一门手艺的传承切入，打捞散落在生活里的非遗文化，用有温度的语言生动讲述非遗传承故事，带观众感受刻在日常烟火里的生存智慧。

《非遗之城·守护季》邀请青年演员担任“非遗青年翻译官”，以Z世代的审美语境与生活视角，改变非遗技艺“老旧、小众”的刻板印象。节目从一枚软木画发饰的东方美学聊起，从一勺花生油的家乡味道切入，把匠人匠心翻译为当代青年更能共情的日常表达，将替每一个对非遗技艺陌生的年轻人发问，也带着观众一起发现“老手艺”的价值，它能吃进嘴里、戴在身上，藏在每一个人们熟悉的生活细节里。

《非遗之城·守护季》借常驻嘉宾的互补视角讲述非遗故事，致力于打造有深度、有温度、有传播力的非遗文化传播矩阵。

《非遗之城·守护季》依托主管部门权威解读、媒体矩阵传播声量、专家学者文化赋能，见证产业实体落地、技艺活态传承。多方力量同频共振，共同推动非遗保护从单一文化事业升级为共同参与的文化治理命题。

百年技艺代际传承 以产业实践筑牢非遗传承根基

《非遗之城·守护季》冠名商胡姬花作为益海嘉里食品营销有限公司旗下专注于花生油的品牌，坚持非遗技艺活态传承，成就“老油坊里的古法香”。

胡姬花的非遗技艺渊源，可追溯至1918年。在青岛市辽宁路90号的那间老油坊里，木榨工具撞击的闷响混着油料的醇香，在胶东的烟火里传了一年又一年。百余年世事变迁，老油坊的样貌几经变换，古法榨油的手艺却从未中断。2015年，“胡姬花古法榨油技艺”被列入青岛市非物质文化遗产代表性项目名录；2021年，“古法花生油压榨技艺”被列入山东省级非物质文化遗产代表性项目名录。从街坊口耳相传的生计手艺，到承载历史记忆的文化瑰宝，这一步跨越，既是百年技艺获得的价值认可，更是一代又一代匠人默默坚守的应得肯定。

胡姬花坚持将非遗技艺放在匠人手里，经由产业实践代代相传。作为省级非遗技艺的生产性保护实践主体，胡姬花始终抱着“只做花生油”的长期主义理念，搭建完整的代际传承体系：落地古法榨油技艺传习所，沿用千百年流传的师徒传习模式，以第五代非遗传承人为技艺传承主体，手把手带着年轻匠人磨手艺、悟匠心。老辈人守住技艺的根脉，年轻人把技艺应用于现代产线，不脱节于时代，也不失其本真，形成“老艺传新匠、新匠守古法”的良性循环。



非遗传承人代表分享传承故事

坚守古法技艺精髓 传承老油坊的地道古法香

为真正做好花生油，胡姬花选择走一条慢路——以非遗技艺为尺，不走捷径，一门心思传承老油坊里那股地道的古法香。

老一代传下的十三道工序，道道藏着古法的分寸与智慧，胡姬花把这份匠心凝练为“古法六艺”，每一步都保留古法技艺的精髓。胡姬花古法小榨花生油采用小榨机压榨，同等产量下，耗时约为普通大榨机的10倍，但能更好保留花生风味；坚持取头道初榨精华，只为守住纯正的原生香。不偷工、不取巧，不走捷径牺牲风味，胡姬花保留本真的“笨功夫”，守住花生油的醇厚浓香。

这份“慢下来守匠心”的坚持，也让胡姬花古法小榨花生油收获2024年全球食品工业奖最佳产品风味奖。对胡姬花而言，非遗技艺的活态传承，从来都不是喊出来的口号，而是藏在每一滴油里的品质，是含在每一道工序里的心意。



益海嘉里食品营销有限公司董事长、总经理陈波在《非遗之城·守护季》定档发布会上发言

内容与产业共振 让非遗技艺融入日常、走向世界

非遗技艺的动人内核，可以是开瓶时扑面花生香，可以是炒菜时熟悉的烟火气，本质是藏在一餐一饭里、延续百年的生活智慧。

《非遗之城·守护季》的创作内核，正是把非遗技艺从文化符号拉回市井烟火。镜头走过青岛老油坊的木榨工具，记录下传承人数十年如一日的坚守；也走进现代化生产车间，呈现古法技艺如何被详细拆解重组，实现标准化落地。节目不只讲述非遗故事，更进行一次生动的文化科普：老手艺可以以新形态融入当代生活的肌理。

胡姬花坚持非遗技艺更该被品尝、被选择，融入一日三餐、实现转化应用。从荧幕里的非遗故事，到餐桌上的地道香气，从老油坊的木榨工艺，到现代化的生产流程，胡姬花与《非遗之城·守护季》的合作，既是一次非遗文化传播模式的创新探索，也是一份“内容IP+产业主体”共护非遗技艺的实践样本——节目以内容更新大众认知，品牌以产业落实活态传承，双向打通，彼此共振，让非遗技艺全面融入生活。



作为传承非遗技艺的民族品牌，胡姬花以一瓶花生油为载体，将顺天时、守本味、慢工出细活的东方生活智慧传递到更远的地方，为消费者奉上的不只是浓郁的花生香，更是藏在日常烟火里的生活智慧。

非遗就是在重复中坚守，把细节做到极致。向内扎进日常烟火，守好技艺根脉；向外带着温度出发，传递文化微光。胡姬花以古法醇香开启民族企业坚守非遗技艺活态传承的新篇章。

数据来源：益海嘉里食品营销有限公司

