

黔东南州传统饮食类非物质文化遗产的保护及发展研究

刘明文

贵阳人文科技学院, 贵州 贵阳 550025

DOI: 10.61369/SDME.2025190034

摘 要： 传统饮食类非物质文化遗产蕴含着地域人民智慧结晶,丰富的文化内涵,在增强文化认同、促进文化繁荣、发展文旅经济进程中,发挥着重要作用。以传统饮食为载体,将居民饮食文化与游客联系起来,让游客从消费参与走向文化认同,带动饮食类非遗的传承与发展,成为传统饮食类非遗保护与转型发展的重要问题。本文阐述传统饮食文化类非遗的重要性,从传承人才、社会环境、文化内涵入手,分析当前面临的挑战,并以黔东南地区为例,从政策支持、传承体系构建、创新发展、宣传推广以及产业融合等多个维度,提出了保护及转型发展策略,为传统饮食非遗可持续发展提供参考。

关 键 词： 传统饮食文化; 非物质文化遗产; 保护; 发展

Research on Protection and Development of Traditional Food Intangible Cultural Heritage in Southeast Guizhou

Liu Mingwen

Guiyang College of Humanities and Technology, Guiyang, Guizhou 550025

Abstract： Intangible cultural heritage of traditional cuisine embodies the wisdom and rich cultural connotations of the local people. It plays a significant role in enhancing cultural identity, promoting cultural prosperity, and developing the cultural tourism economy. By taking traditional cuisine as a medium, connecting the dietary culture of residents with tourists, and guiding tourists from consumption participation to cultural identification, it can drive the inheritance and development of intangible cultural heritage of traditional cuisine. This has become an important issue in the protection and transformational development of intangible cultural heritage of traditional cuisine. This article expounds on the importance of intangible cultural heritage of traditional cuisine, analyzes the current challenges from the perspectives of inheritance talents, social environment, and cultural connotations, and takes the Qiandongnan region as an example to propose protection and transformational development strategies from multiple dimensions such as policy support, inheritance system construction, innovative development, publicity and promotion, and industrial integration, providing a reference for the sustainable development of intangible cultural heritage of traditional cuisine.

Keywords： traditional food culture; intangible cultural heritage; protection; development

引言

在长期历史和文化发展过程中,不同地区孕育出特色的传统饮食文化,既传承着独特的饮食习惯与古老烹饪技艺,又蕴含着传统习俗、文化传统和历史记忆。黔东南地区是少数民族聚集区,凭借瑰丽多彩民族风俗的熏陶,以及深厚的历史文化底蕴,成功申报了诸多省级乃至国家级饮食类非物质文化遗产,如苗族酸汤、侗族腌鱼、油茶等,展现出“无酸不欢”“以食为礼”的地域饮食文化特色与生活哲学。在非遗传承与文旅融合背景下,传统饮食文化类非遗面临着保护和转型发展的挑战,探索传统饮食文化类非物质文化遗产的保护及转型路径,增强消费者的文化认同感,带动地方文化旅游产业发展势在必行。

一、传统饮食文化类非物质文化遗产的重要性

(一) 文化传承的载体

传统饮食文化类非遗是民族文化传承的载体。传统美食是衔

接过去、现在与未来的纽带,将先辈智慧与生活经验传承下来,是现代人的文化财富^[1]。例如,黔东南地区的典型美食代表酸汤,无论是食材挑选,还是独特的发酵技艺,都承载着地方民族智慧与文化记忆。通过独特的原料配方和发酵技艺,酸汤成为一

道特色的美食，出现在各色菜肴烹煮与火锅餐桌上，无形之中延续和传承了民族文化记忆。

（二）地域文化的象征

传统饮食文化类非遗是地域文化的标志。受地域环境、生活方式和人文习俗的影响，各地区的非遗美食极具地域文化特色^[2]。以侗族腌鱼为例，侗族人最初是为应对山区食物储存难题，发明了侗族腌鱼技艺。腌鱼是侗族人家家庭财富的象征，女儿出嫁时，母亲会赠送一坛陈年腌鱼作为“嫁妆”，寓意“生活有滋有味”。而苗族油茶的“三炒三煮”技蕴含着“一敬天地、二敬祖先、三敬宾客”的礼仪伦理，为游客了解地域苗族文化提供了媒介。

（三）经济发展的助力

传统饮食文化类非遗是刺激区域经济发展的重要动力。非遗美食涉及原材料种植、加工和生产等环节，加强非遗美食的保护和创新发展，有助于打造标准化食品加工产业体系，形成特色化的餐饮品牌，促进区域制造业、旅游业和文化产业发展，带动居民收入水平提高^[3]。同时，推动非遗美食与旅游、电商产业的融合，有助于创新美食文化的传承和发展形式，吸引广大游客来当地品尝，进而带动旅游经济的发展。

二、传统饮食文化类非物质文化遗产面临的挑战

（一）传承人才断层

传统非遗美食的传承人多为中老年群体，年轻一辈传承意识薄弱。在黔东南地区，部分老艺人掌握着完整的加工工艺和制作秘方，但精力有限，难以继续从事该项工作^[4]。同时，在城市化进程中，越来越多年轻人更倾向于在大城市就业，缺乏学习家乡传统美食技艺的兴趣。这就给传统美食技艺的传承带来了严峻挑战。

（二）社会环境冲击

伴随社会生活节奏的加快，消费者的饮食习惯和品味出现新变化，越来越多人倾向于选择快餐、方便食品，再加上市面上各类速食产品类型不断增多，挤压了传统美食市场^[5]。与工业生产的速食食品相比，传统非遗美食需要耗费大量人力和工艺成本，且产量不高，市场竞争力不强。

（三）文化内涵淡化

部分传统非遗美食鲜少介绍文化内涵。在非遗美食营销上，部分商家过于追求市场和精美的包装，未能将美食制作工艺和历史文化体现在包装上^[6]。同时，在享用传统非遗美食时，部分消费者仅关注特色风味，未能深入了解美食背后的文化内涵。

三、传统饮食文化类非物质文化遗产的保护策略

（一）政策支持与法律保障

1. 完善相关政策法规

地方政府应提高传统饮食文化类非遗的重视程度，从法律角度出发，制定非遗美食相关的保护政策，明确保护范围和标准，

大力支持非遗美食技艺创新发展。在传统饮食传承人扶持方面，制定人才队伍建设的扶持政策，对工作室、技艺传承基地和教育中心给予政策支持^[7]。规范非遗美食的管理体系，严格制定申报、评审和认定要求，构建起科学化的保护机制，为传统饮食文化非遗保护提供政策支撑。

2. 设立专项扶持资金

地方政府可以设置专项扶持基金，激励更多人参与到传统饮食文化项目研究工作中，更好地开展保护、推广和传承工作。除了政府的财政支持，拓展专项资金的来源，通过企业赞助、社会捐赠等多方面的资金，深入挖掘、搜集和整理地方特色非遗美食项目，建设一系列非遗饮食品牌馆，并邀请传承人担任技艺导师，向更多对非遗美食感兴趣的人讲解传统技艺。

（二）传承体系构建

1. 加强传承人培养

构建传统非遗美食传承人培育体系，打造开放化的教育传播体系，增强非遗美食对年轻人的吸引力，培养大量非遗传承人。首先，建立老艺人带徒补贴机制，老艺人可以依托家庭、社区、地方院校，以线上线下结合的方式，面向年轻人一代授课。高校、职业院校可以与传承人合作，邀请教师与老艺人联合开发传统特色美食文化与烹饪技艺课程，让烹饪、美食类专业人才了解和学习地方非遗菜品。其次，建立社会培训基地，面向感兴趣的社会人员、待就业人员，开展传统美食技艺培训活动^[8]。例如，黔东南部分村寨设置“母亲厨房”项目：由资深传承人牵头，每月组织家庭妇女开展酸汤、腌鱼制作培训，将技艺传授与家庭教育结合。例如，雷山县西江千户苗寨的“苗家酸汤课堂”，不仅教授技艺，更讲解酸汤在苗族婚礼、节庆中的文化意义，让年轻母亲理解“制作酸汤”不仅是烹饪，更是家族责任的传承。

2. 建立传承基地

地方政府可以邀请文旅企业，结合地方传统饮食非遗项目数量，建设实地培训+虚拟培训相结合的技艺传承基地，邀请传承人定期授课，也可以依托地方文化和旅游资源，打造集产品研发、手工体验、技艺培训和美食品尝于一体的非遗美食基地，吸引广大游客参观、学习和传播传统非遗美食文化^[9]。

依托“非遗进节庆”活动，将饮食技艺融入公共文化生活。例如，台江县在“苗族姊妹节”期间举办“酸汤大赛”，要求参赛选手使用传统工艺制作，现场展示发酵过程，并由传承人根据“酸香度”“色泽”“文化讲述”综合评分。这种活动既增强了族群对饮食文化的认同，又为技艺传承提供了公开实践的场景。

在核心文旅区打造“可看、可闻、可动手”的饮食文化馆，作为当地原生态饮食文化的传承基地，通过场景复原、非遗工坊及多媒体交互系统展示饮食历史与生态智慧，并设置互动体验区，让游客在参与中感受传统饮食文化的魅力。

（三）创新发展

1. 结合现代科技改良工艺

传统饮食文化类非遗应融合现代科技，注重创新性发展。在传承过程中，传承人可以结合现代食品科学技术的发展，从食品原材料、保鲜技术、加工技术入手，改良和升级制作工艺^[10]。

为保证非遗美食的新鲜度，融合现代食品保鲜技术，让食品能够传播到更多地区；引进大数据和智能技术，自动控制原材料的清洗、切配和加工，建立非遗美食标准化产品线，提高美食产品制作品质和效率；在原有发酵工艺的基础上，采用现代生物技术研究方法，探索更优的发酵环境、材料配比方案，使非遗美食能够带来更多样化的口感。

2. 开发新口味和产品形式

从消费者需求出发，调研和搜集广大消费者的反馈意见，了解他们感兴趣的产品形式与口味，拓展非遗美食产品的类型。在大健康背景下，人们十分注重膳食搭配的合理性，传承人应从营养学的角度出发，根据大众健康饮食需求，在传统工艺的基础上，优化食材搭配方案，开发低脂、低盐、低糖的新产品。同时，在快节奏的社会环境中，面向上班族对正餐和零食的需求，结合非遗美食的配方，设计便捷性强的产品，采用小包装，制作休闲食品和饮品，满足消费者多样化的需求。

四、传统饮食文化类非物质文化遗产的发展路径

（一）产业融合：“非遗+旅游+电商”的协同发展

1. 非遗旅游的深度体验

突破“品尝美食”的浅层模式，打造“技艺参与型”旅游项目。例如，肇兴侗寨推出“腌鱼制作体验游”：游客在传承人指导下，从稻田捕鱼、糯米研磨到装坛密封全程参与，最后将亲手制作的腌鱼带回家（附发酵说明）。这种体验不仅带来经济收益，更让游客成为饮食文化的传播者。

2. 电商平台的文化赋能

利用电商渠道扩大影响力，但需强化文化叙事。黔东南在抖音、淘宝等平台开设“非遗酸汤店”，直播中不仅展示产品，更由传承人讲解“酸汤与苗族迁徙史”“发酵技艺中的生态智慧”，让消费者理解“一罐的酸汤”背后的文化价值，而非单纯比较价格。

（二）产品创新：在本真性基础上适应现代需求

1. 形态创新

针对现代生活节奏快的特点，开发便捷化产品。例如，黔东南企业将传统酸汤制成“浓缩汤包”，通过低温杀菌技术保留发酵风味，消费者只需加水煮沸即可使用，既简化了流程，又未改变核心技艺（发酵工艺仍为传统方法）。

2. 场景拓展

将饮食非遗从“节庆饮食”转化为“日常消费”。苗族油茶传统上为早餐饮品，通过产品创新（如油茶味能量棒、油茶速溶粉），使其进入办公室、健身房等新场景。这种转型并非消解文化意义，而是通过“日常化”增强传承活力。

（三）教育传播：构建多层次认知体系

1. 学校教育的融入

黔东南将饮食非遗纳入中小学“地方课程”：小学阶段通过“画酸汤坛”“学唱油茶歌”培养兴趣；中学阶段开设“酸汤微生物学”（结合生物课）、“腌鱼与侗族经济史”（结合历史课）等融合课程，让青少年从科学与人文双重维度理解传统饮食。

2. 大众传播的创新

利用新媒体讲好饮食非遗故事。例如，纪录片《黔东南的酸与甜》通过跟踪拍摄一位苗族母亲制作酸汤的全过程，展现技艺与季节、家庭、节庆的关系，在B站获得超500万播放量，引发年轻群体对传统饮食的关注。

五、结论

综上所述，传统饮食文化类非物质文化遗产作为人类宝贵的文化财富，在当代时代面临着诸多挑战，但也蕴含着无限的发展机遇。通过加强政策支持与法律保障，构建完善的传承体系，推动创新发展，积极与旅游产业融合，拓展电商平台销售渠道，融入现代生活场景等一系列保护及转型策略的实施，能够有效地保护和传承传统饮食文化类非物质文化遗产，使其在新时代背景下实现转型与发展。让这些古老的饮食文化在文旅融合、乡村振兴场景中焕发出新的生机与活力，让更多的人能够领略到传统饮食文化的独特魅力，品味到历史与文化的醇厚韵味。

参考文献

- [1] 袁阳. 浅析非物质文化遗产美食发展失衡与传承创新方法 [J]. 中国民族博览, 2022, (16): 113-115.
- [2] 石兢. 探究中国饮食类非物质文化遗产保护传承的现状与路径 [J]. 大众文艺, 2020, (10): 14-15.
- [3] 李佳慧, 覃剑飞, 梁金凤, 等. 新媒体时代广西非遗美食文化的传承与推广 [J]. 天南, 2024, (05): 74-76.
- [4] 朱晓晴. 非物质文化遗产系统性保护与发展创新研究 [M]. 西北大学出版社: 202409: 196.
- [5] 代宇琪, 白冰瑶. 新媒体大环境下新疆非遗美食传播营销策略研究 [J]. 食品工业, 2024, 45(07): 124-127.
- [6] 杨珍珍. 美食探店对饮食类非物质文化遗产传承的影响——以贵阳市为例 [C]// 贵州民族大学人文科技学院. 2024年人文与科技主题研讨会论文集. 贵阳人文科技学院, 2024: 201-209.
- [7] 唐娟, 黄丽华. “舌尖上”的认同构建：澳门创意城市美食之都在丰富中华美食版图中的定位 [J]. 旅游学刊, 2024, 39(12): 14-16.
- [8] 许图. 《风味人间》：文化认同视角下中国饮食纪录片的跨文化传播 [J]. 中国广播电视学刊, 2021, (08): 89-91.
- [9] 杜欢欢. 文旅融合背景下地域文化融入乡村旅游景观的路径研究 [J]. 旅游与摄影, 2024, (21): 87-89.
- [10] 李佳慧, 覃剑飞, 梁金凤, 等. 新媒体时代广西非遗美食文化的传承与推广 [J]. 天南, 2024, (05): 74-76.