

# 茶马古道与边地文化交流背景下云南特色米面杂粮食品的地方化演变研究

祁恩红<sup>1</sup>

(1.云南文化艺术职业学院, 云南 昆明 650111)

**摘要:** 茶马古道及其相连的边地交流网络, 长期推动着商品、人口、技艺与生活习俗在云南不同生态区域之间流动。云南特色米面杂粮食品既受稻作、麦作和高原杂粮生产条件制约, 也在多民族交往、边境往来、市场贸易与礼俗实践中不断发生地方化。本文采用文献梳理与案例比较方法, 以丽江粑粑、傣族糯米食、红河哈尼红米食、永胜他留人粑粑及迪庆青稞食品为观察对象, 讨论茶马古道与边地文化交流背景下食品原料、制作技艺、食用结构和文化意义的重组机制。研究发现: 云南食品的地方化并非外来要素的简单移植, 而是通过生态适配、技艺选择、族群互动和仪式化表达形成的复合过程; 不同食品在交流网络中的位置并不相同, 应避免以单一的“古道影响”解释所有地方食品; 当代传承应在尊重原料产地、地方知识和社群主体性的基础上, 建立可追溯的文化叙事与适度的产业转化路径。

**关键词:** 茶马古道; 边地文化交流; 云南特色食品; 米面杂粮; 地方化演变

DOI: doi.org/10.70693/202609016635

## Localized Evolution of Yunnan Specialty Foods Made from Rice, Wheat, and Coarse Grains in the Context of the Tea-Horse Road and Borderland Cultural Exchange

Enhong Qi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> College of Applied Technology, Yunnan Vocational College of Culture, Kunming, China

**Abstract:** The Tea-Horse Road and its connected borderland exchange networks enabled the long-term circulation of commodities, people, techniques, and everyday foodways across Yunnan's diverse ecological regions. Specialty foods made from rice, wheat, and coarse grains in Yunnan are shaped not only by local agricultural conditions but also by interethnic interaction, cross-border contact, market exchange, and ritual practice. Using literature review and comparative case analysis, this study examines Lijiang baba, Dai glutinous-rice foods, Hani red-rice foods in Honghe, Taliu baba in Yongsheng, and highland barley foods in Diqing. It explores how ingredients, techniques, consumption patterns, and cultural meanings are reorganized through the Tea-Horse Road and borderland cultural exchange. The findings show that localization is not a simple transplantation of external elements; rather, it is a composite process involving ecological adaptation, technical selection, ethnic interaction, and ritual expression. As the selected foods occupy different positions in exchange networks, a single causal narrative of "Tea-Horse Road influence" should be avoided. Contemporary transmission should build traceable cultural narratives and appropriate industrial transformation while respecting local materials, knowledge, and community agency.

**Keywords:** Tea-Horse Road; borderland cultural exchange; Yunnan specialty foods; rice, wheat and coarse grains; localization

## 一、研究缘起与概念范围

茶马古道并非一条边界清晰、功能单一的道路,而是由滇藏、川藏等线路及众多支线共同构成的历史交通、贸易与文化交流网络。在这一网络中,茶叶、盐、粮食、畜产品和手工制品的交换,与人口迁徙、商帮活动、宗教往来和集市生活相互交织,为不同族群的日常饮食接触提供了条件[1][10]。云南处于多民族、多生态与多通道交汇地带,地方食品的形成既有农耕与高原生计的基础,也保留了长期交流、调适和再创造的痕迹。

本文所称“特色米面杂粮食品”,是指以稻米、小麦、青稞及其他地方粮食为主要原料,经蒸、煮、烙、烤、舂、磨、发酵或包馅等方式制成,并在日常饮食、节日礼俗、待客交往、市场消费中具有区域识别度的食品。所谓“地方化演变”,不是把地方食品视为封闭不变的遗存,而是考察外来原料、技术、消费观念或族群习俗进入本地后,如何经由生态条件、口味偏好、制作经验与文化解释而被选择、改造和重新命名。

研究以文献梳理和案例比较为主要方法,分别观察丽江粑粑所处的纳西饮食融合背景、傣族由糯米到饭米的主食变迁、红河哈尼红米食与中越边境交流、他留人粑粑的仪式性以及迪庆青稞的高原粮食基础。需要说明的是,西双版纳、红河等案例并不都位于滇藏茶马古道主线上,因而本文将“茶马古道”与“边地文化交流”并置,旨在讨论云南内部及跨境交流的共同机制,而不把每一种食品都归结为古道的直接产物。

## 二、茶马古道与边地文化交流的食品传播机制

食品传播首先依赖于人员与物资的移动。茶马古道沿线的驿站、集市、城镇、寺院和商贸节点,既承担交换功能,也为不同族群提供了反复接触的场域。以滇藏茶马古道为例,经济交往构成民族互动的基础,文化交流和社会交融则使商品交换进一步转化为生活方式的相互学习[1]。食品原料、烹饪器具、加工方法和待客规则正是在这种持续往来中发生选择性传播。

但是,食品并不会因为进入新的流通网络而原样保留。原料能否种植或稳定获得、当地居民是否接受其风味、既有烹饪技艺能否处理以及礼俗体系是否赋予其新的意义,都会决定一种食品

能否真正落地。有关历史茶马古道社会韧性的研究表明,古道沿线的社会适应具有明显的空间尺度差异[10];对应到食品研究,也应重视同一交流网络在不同地方呈现出的差异化结果。

从云南经验看,食品地方化大致可经由三类机制展开:其一,市场与迁徙带来新的粮食、调味品和消费对象;其二,多民族杂居使不同饮食习惯在家庭、集市和节庆中彼此可见,并形成相互借鉴;其三,宗教祭祀、人生礼仪和地方信仰把食品嵌入特定的时间、空间与人际关系,使其超出单纯的营养功能。三类机制彼此交错,构成“流动—适配—赋义”的地方化链条。

因此,研究茶马古道与食品文化的关系,关键不在于为某一食品寻找单一的起源标签,而在于辨析其交流背景、本地转化环节和当代叙事方式。对缺乏直接史料或田野证据的食品,应把“古道影响”表述为研究线索而非既定结论;对已有民族志和地方研究支撑的案例,则可进一步分析其如何将多元来源转化为稳定的地方食俗。

## 三、云南特色米面杂粮食品的地方化类型

云南米面杂粮食品的差异首先体现在原料结构上。丽江及滇西北的麦面、饼食与高原杂粮食品,西双版纳的糯米及饭米食,红河梯田地区的红米食,构成了不同生态区的粮食加工基础。这些食品并非彼此孤立:原料的地域性、加工技艺的流动性和食用意义的族群性共同决定了它们的地方特征。

丽江粑粑是观察滇西北面食地方化的重要切口。纳西族饮食研究指出,其农耕文化既受地理迁徙和山地定居影响,也保留了游牧民族、汉族和藏族的一些饮食习惯[2];另一研究进一步提出,纳西饮食在吸收其他民族饮食文化精华后,通过本土化改造与创新形成了独特面貌[3]。由此,丽江粑粑的研究重点不宜简单落在“来自何方”,而应放在其麦面结构、烘烤技艺、耐储存特性、地方口味和马帮记忆如何共同塑造了今天的文化识别上。

傣族米食则显示出稻作社会在外部接触中的动态调整。西双版纳傣族长期以糯米为主食,并围绕其形成相应的社会文化体系;进入现代以来,政策引导、对外交流、外来人口增加和经济作物种植等因素,共同推动了饭米比例上升和主食结

构多样化[4]。这一案例提示,米制食品的地方化不是对传统的简单保留,而是在保有稻作文化记忆的同时,持续回应生产方式、人口结构和消费需求的变化。

红河哈尼红米食的地方化具有更鲜明的梯田与边境特征。哈尼族果角人的主食以梯田红米饭为主,并因中越边境的特殊区位而与越南哈尼族发生饮食交流[5];红河哈尼族的糯米食俗又与祭祖、祭山、祭寨神等稻作仪式密切相关[6]。在此,红米或糯米不仅是粮食,也是连接梯田生态、祖先观念、边境交往和群体认同的文化媒介。

他留人粑粑与迪庆青稞食品分别呈现了礼俗性与高原性的地方化面向。对永胜他留人粑粑的研究表明,它在祭祖、丧葬、婚礼和日常生活中兼具世俗食物与神圣象征的双重意义[7]。迪庆青稞产业则以高原生态为基础,其现代农业多功能发展反映出杂粮资源与地方生计、产业转化之间的联系[9]。前者说明食品可通过仪式获得稳定的社会意义,后者提示杂粮食品的研究还应从原料生产、加工方式和社区收益的完整链条加以考察。

#### 四、地方化演变的内在逻辑:原料、技艺与意义

原料适配是地方化的首要条件。稻米、小麦和青稞在水热条件、耕作方式、储藏性能和加工习惯上差异显著,因此同样的外来做法进入不同地区后,往往会转化为不同的食品形态。傣族主食由糯米向饭米的调整,并非单一口味变化,而是生产、人口与交流因素共同作用的结果[4];哈尼红米食则持续依托梯田农业与礼仪生活获得稳定性[5][6]。

技艺选择决定了原料如何成为可辨认的地方食品。蒸、煮、舂、磨、烙、烤和包馅等工艺并不天然属于某一个民族,但在地方实践中会与火候、器具、发酵经验、馅料搭配和食用场景结合,形成具体的风味结构。丽江粑粑所处的纳西饮食体系正体现了这种兼收并蓄的过程:不同来源的饮食习惯经过地方化组合,最终服务于本地居民的生活节奏与味觉偏好[2][3]。

文化意义的再生产使食品超越了物质交换本身。哈尼族的稻作祭祀把糯米食嵌入人与土地、祖先和神灵的关系之中[6];他留人粑粑则在婚丧祭祀等情境中维系人情、人伦与社群联结[7]。这意味着,即使某种食品的原料或方法可以流动,其在地化价值仍取决于是否进入当地的仪式秩序、伦理关系和记忆叙事。

从更大的区域看,茶马古道和边地交流为食

品文化提供了流动条件,却不替代地方社会的选择。古道节点、边境集市和民族村落都可能促成接触,但最终形成何种食品,仍取决于本地生态、家庭技术和社群认同。这种“通道提供可能、地方完成转化”的逻辑,有助于避免把云南特色食品简单化为外来影响或纯粹本土遗存。

#### 五、当代转化中的问题与边界

当前云南特色食品在文旅消费、伴手礼市场和短视频传播中获得了更高可见度,但也容易被压缩为单一的地域标签。当食品只被包装成“古道味道”“民族味道”或“网红特产”时,原料来源、制作主体和真实使用场景往往被忽略。这种符号化虽然有利于快速传播,却可能削弱食品与地方生活之间原有的复杂联系。

第二个问题是历史叙事的过度因果化。现有资料能够证明茶马古道促进了滇藏地区的民族交往与文化交流[1][10],但并不是以推导出沿线每一种饼食、米食或杂粮食品都由古道直接带入。对丽江粑粑、傣族米食、哈尼红米食等案例,应依据各自的文献、地方志和口述资料分别辨析,而不能以宏观通道史替代微观食品史。

第三个问题是产业转化中原料与技艺的脱嵌。普洱饮食文化由茶文化、民族文化、生态文化和边地文化共同浸润,其传承与创新需要关注文化多样性、传承载体和产业支撑[8]。迪庆青稞等地方粮食也面临由资源优势转化为稳定产业的现实课题[9]。若只追求统一外观和快速量产,而忽略地方原料、工艺节奏与社区收益,产品可能失去长期竞争力。

因此,本文的案例比较仍有边界。文献能够提供食品结构、礼仪含义和交流背景的证据,却不能替代对生产者、家庭作坊、集市交易和消费者体验的持续田野调查。后续研究应把史料核验、口述访谈、工艺记录和感官比较结合起来,尤其要区分“地方流传的叙事”与“可被史料、文献或田野资料证明的传播链条”。

#### 六、传承与活化的实践路径

第一,应建立以原料、技艺、场景和主体为核心的地方食品档案。对每一种食品,既记录粮食类型、配方与熟制方法,也记录节日、待客、婚丧、集市等使用情境,以及掌握技艺的家庭、作坊和社区。这样既能为文化叙事提供依据,也能避免将不同地区、不同族群的食品经验简单拼接。

第二,应以区域差异而非统一模板推动产品

开发。丽江的麦面饼食、傣族的米食、哈尼的红米食和迪庆的青稞资源,分别对应不同生态与食俗基础,适宜采取差异化的加工、包装和消费场景。在保留核心风味与工艺逻辑的前提下,可通过卫生控制、原料标准、储运改良和适度创新提升产品的稳定性。

第三,应把社群主体置于传承与活化的中心。食品文化不是只有成品,也包括种植者、制作者、经营者和食用者共同维系的知识体系。地方政府、文旅机构和企业在使用古道、民族或边境叙事时,应尊重相关社群的解释权和参与权,通过合作研发、收益共享、技艺展示和原料采购等方式,使文化转化真正惠及地方。

第四,应加强跨学科研究与证据意识。食品史、民族学、农业研究、营养科学与旅游研究各自提供不同视角,只有将其结合,才能同时解释食品的历史来源、物质基础、文化意义和现代市场表现。对“茶马古道影响”等常见表述,应建立清晰的证据等级:有直接史料或田野材料的可以讨论传播链条,证据不足的则宜作为待验证的研究假设。

## 七、结论

茶马古道与边地文化交流为云南特色米面杂粮食品的形成和演变提供了重要的历史背景与流动条件。丽江粑粑所处的纳西饮食融合、傣族糯米食的结构调整、哈尼红米食的梯田与边境属性、他留人粑粑的礼俗功能以及迪庆青稞的高原基础,共同说明云南食品文化具有多来源、多层次和多机制交织的特征。

地方化并不意味着排斥外来影响,也不等于对传统形式的静态保存。它是在生态适配、技艺筛选、族群互动和文化赋义中不断发生的再创造过程。因而,研究云南地方食品时,应从“食品如何被地方社会接纳、重组并赋予意义”出发,而不是仅以单一通道或单一民族解释其全部历史。

当代传承需要在真实性、社区参与与产业转化之间保持平衡。未来可围绕具体食品开展地方志比对、口述史采集、工艺复原和消费调查,进

一步完善从原料生产到文化传播的证据链。只有在尊重地方知识和审慎使用交流叙事的基础上,云南特色米面杂粮食品才能实现更具持续性的保护、活化与发展。

## 参考文献:

- [1] 赵钧灵,王万平.民族交往交流交融与中华民族共同体的建设路径——基于滇藏茶马古道各民族实践的实证研究[J].保山学院学报,2024(1):14-21.
- [2] 秦桂芬,秦莹.纳西族农耕文化对饮食习俗的影响——以丽江古城区西关村为例[J].楚雄师范学院学报,2016(4):8-12.
- [3] 杨福泉.略论纳西族饮食习俗的文化意蕴[J].民族学刊,2017(2):25-33.
- [4] 杨筑慧,来慕淑.从糯米到饭米:西双版纳傣族主食变迁之动因及影响探微[J].云南民族大学学报(哲学社会科学版),2022(5):30-37.
- [5] 卢鹏.中越边境哈尼族果角人的饮食结构——以云南绿春县平河乡咪欧村为例[J].南宁职业技术学院学报,2013(4):1-4.
- [6] 陈敏.哈尼梯田稻作文化中的远古遗风[J].红河学院学报,2011(1):6-10.
- [7] 罗夏梓平,陈蛟龙,刘晓雁.云南彝族支系他留人的“粑粑”食俗研究——基于“神圣”与“世俗”的人类学考察[J].四川旅游学院学报,2021(3):10-14.
- [8] 程小敏.饮食文化多样性的传承与创新——以普洱饮食文化为例[J].美食研究,2015(1):12-17.
- [9] 格茸取次,赵鸭桥,张新蕾.基于云南省迪庆青稞产业发展的现代农业多功能研究[J].云南农业大学学报(社会科学版),2020(1):75-82.
- [10] Yang L E, Chen J, Geng J, Fang Y, Yang W. Social resilience and its scale effects along the historical Tea-Horse Road[J]. Environmental Research Letters, 2021, 16(4):045001.