

# 广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展路径研究

## ——以灌阳油茶为例

文歧福

(南宁职业技术学院 广西南宁 530000)

**【摘要】** 广西饮食文化资源丰富、特色鲜明，在一定程度上增加了广西旅游开发潜力。广西饮食文化资源的优势在于饮食种类繁多、风俗独特，且很多饮食存在较好的保健功能。但目前来看，广西饮食文化资源旅游开发中还存在诸多问题严重影响饮食类非物质文化遗产的传承与发展质量。本文以灌阳油茶为例，重点探讨广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展相关问题。

**【关键词】** 广西饮食文化；非物质文化遗产；活态传承；发展路径；灌阳油茶

**DOI:** 10.18686/jyfyzyj.v3i8.51205

灌阳油茶起源于广西灌阳县，该县位于桂林北边，东临都庞岭山脉，西靠海洋山脉，中间流淌着灌江，被灌江水浇灌的土地长着肥沃的茶树。灌阳人直接用茶油或猪油将当地产的茶叶、生姜炒香后，加入炒过的米或炒过的绿豆，干香菇，灌阳泡酸辣椒，再加入骨头汤或鸡汤，烧开后熬煮出茶味，再加入盐、味精、鸡精调味，就产生了一种流传很久的独特的饮食文化，即灌阳油茶。灌阳油茶成为广西饮食文化代表之一，对于非物质文化遗产的传承和创新具有重要的意义。接下来，谈谈对广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展路径的几点思考。

### 1、广西灌阳油茶相关概述

#### 1.1 灌阳油茶种类

灌阳油茶基于生活需求分为三朝茶、满月茶、周岁茶、升学茶、新娘茶、答谢茶、乔迁茶、歌堂茶等不同种类。其中，三朝茶、满月茶和周岁茶是选了婴儿出生后的三个重要时间点而制作的油茶。升学茶是指学生成功升学制作的茶，通常指为小孩考上大学而举行的饮茶活动。新娘茶指姑娘结婚，家里制作的茶，新娘茶又细分为三种：其一，娶媳妇当天晚上制作的媳妇茶，多由小孩、年轻人要求新娘为其煮茶喝，且还伴有诸多游戏。其二，婆家为亲朋好友、邻居制作的油茶，旨在向大家介绍自家新娘。其三，亲朋好友、邻居喝了新娘茶后回请新娘制作的油茶。后两种形式的新娘茶多没有男性参与。答谢茶指因为感谢别人的帮助而请喝的茶，以女性为主。乔迁茶指在入住新房以后，住家请附近的女邻居们喝茶，并配以散子花、糖果、饼干、糍粑等食物，代表家庭兴旺。歌堂茶指为了哀悼逝者，孝家和亲属请大家喝的茶。

#### 1.2 灌阳油茶饮用时间

灌阳油茶的饮用时间十分灵活，主要分三种形式。首先，一天要喝两次茶，即早上喝茶、午饭之前喝茶。其次，非正式场合喝茶，多为了招待客人，时间很自由，主要是女性们集合在一起，突发兴致而临时去煮油茶喝，时间自由。另外，特殊场合喝油茶。如，新娘茶多在夜晚八点以后，十二点以前喝，如果过了十二点还没有喝，那么主家就会不高兴、有意见了。

#### 1.3 灌阳油茶制作器皿

灌阳油茶的制作需要的器皿有很多，具体涉及到以下三个方面：首先，茶锅子。以铁锅为主，也有铝锅，为方便筛茶，多带有把和嘴。其次，“茶锅抓”必不可少，多呈现为“7”字型的木槌，用于敲打生姜、茶叶、豆豉等制茶原材料，这也是灌阳油茶被称作“打油茶”的原因。另外，必备茶凳、茶桌、茶盘、茶叶篓等器具。

#### 1.4 灌阳油茶配料

一般来说，灌阳油茶会搭配很多不同的配料以提高饮用体验。除了炖好的绿豆或饭豆等豆类、泡好的灌阳米粉，煮熟过凉后的面条或切成小块的米豆腐等主料以外，还会有熟料、生料两种配料。其中，熟料有油炸花生米、炒黄豆、炒米、炒绿豆、酸辣椒、酸萝卜等食物。生料有蒜叶末、葱花、香菜碎等绿色生配料。除此之外，还会根据季节的变化而准备一些季节性配料。其次，在一些正式场合，还要配备排骨等荤腥。另外，灌阳油茶非常重视颜色搭配，酸红辣椒、花生等红色食物，绿色蔬菜，白色酸萝卜等搭配棕色茶汁，不仅味道鲜美，同时在视觉上具有很强的美感。

#### 1.5 喝茶数量与规模

灌阳喝茶的饮用数量非常有讲究。灌阳有句名言：“茶三酒四，喝多了不好意思。”在一些正式场合，最多饮用不超过三杯。以灌阳县的城关镇为界分成上灌阳与下灌阳，在下灌阳的正式场合，一般喝一杯糖茶和三杯苦茶，最多饮用四杯茶。上灌阳对于贵客、上宾，需要在所煮的糖茶中添加两个熟鸡蛋，显示对客人的尊敬。在饮用第二杯油茶时，客人多会讲礼、推辞不喝，并对邀请者表示感谢。如果主人专门请人喝油茶，为显示重视程度，妥为讲究，主人会在煮茶之前进行充分准备，尤其配制佐料时，多会准备充足保证客人能吃饱、吃开心。如果在非正式场合，就显得比较随意，一般对饮茶数量没有硬性规定。

对于饮茶规模，也非常讲究。若主人准备答谢的茶，规模多在5-6人，最多不超过10人。若有人生病住院，亲朋、邻居去看望后，主人为了表示感谢而请大家喝茶，此时规模就比较大，多分几个批次进行。如果是新娘茶，规模也比较大，多在几十人左右。但是，规模最大的是歌堂茶，多基于村内人数而定，最高达几百人。如果是临时、随意邀请喝茶，规模就不会大，人数也比较少。

#### 1.6 油茶与酒

灌阳油茶与酒的饮用。我国很多地方的油茶，男女老少皆可饮用。但是，灌阳油茶筛茶、饮茶多以女性为主，而灌阳男性多以喝酒为主。特别是在农村因为红白喜事摆酒席时，在正式酒宴前，一般先喝一杯糖茶、两杯油茶，且茶酒不分家，这也是灌阳油茶的特色之处。

### 2、广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展路径

#### 2.1 政府引领，重点开发灌阳油茶文化旅游资源

政府的引领在以灌阳油茶为代表的广西饮食文化资源的旅游开发中发挥着不可替代的作用，广西饮食文化资源的开发对

于推动旅游产业健康可持续发展、传承和发展民族特色传统文化具有积极的意义。要想开发广西饮食类非物质文化遗产,当地政府应正确认识到其重要性,并组织专家学者、行业精英对灌阳油茶等广西饮食文化资源进行实地调研,构建广西饮食文化资源数据库,深度挖掘其中蕴含的历史文化,全面收集有关灌阳油茶等饮食文化资源的神话传说、民间故事,并基于此来评价旅游开发潜力。其次,各级政府应大力支持旅游产业发展,制定完善的优惠政策,加大对灌阳油茶等饮食文化资源的开发。如,制定鼓励政策,向进行灌阳油茶等饮食文化资源开发的企业予以减免税费、降低用地用工和用能成本;再如,提高招商引资力度,为灌阳油茶等饮食文化资源开发提供充足的资金支持。另外,深化校企合作模式,政府应引导相关企业与当地职业院校、高校、科研院所等共同制定人才培养模式,采用“订单式”模式来有针对性培养饮食文化人才,定期针对旅游工作者、餐饮服务者进行专业培训,不断提高服务水平。再者,在广西灌阳县、全区乃至全国各地规划建设灌阳美食街,通过优惠政策鼓励经营灌阳油茶传统美食。最后,注重开发具有独具美食文化特色的灌阳油茶旅游商品,如,灌阳油茶速食包装食品、灌阳油茶各种配料系列包装食品。

## 2.2 建设饮食参与体验式旅游

随着人们生活水平的提升,人们不断追求精神层面的享受,在旅游过程中不仅想品尝各地特色美食,更希望能够切身感受这些美食的制作过程。古人有言:“饮食者,所以合欢也。”广西的灌阳油茶是广西在婴儿三朝、百天、过周岁,升学,结婚,乔迁等人们人生重要时间点都会享用的美食,且独具广西地方特色。因此,广西壮族自治区在各大旅游景区、宾馆饭店等都可以开发“筛灌阳油茶”体验式旅游活动,让游客切身体验灌阳油茶的制作程序,得到良好的文化体验,同时也能充分享用劳动果实,且在制作过程中,当地导游可向游客们重点讲解灌阳油茶文化。值得一提的是,饮食参与体验式旅游项目开发要与当地民族、民俗文化传统节日充分结合在一起,甚至可以在现场进行角色扮演活动,如灌阳的二月八农具节举办的油茶系列活动就非常棒。

## 2.3 加强对灌阳油茶等广西美食文化的宣传

因为地域的制约,充分了解灌阳油茶等广西饮食文化的外地人并不多,所以,要向充分开发广西饮食文化资源,就必须高度重视广西美食文化的宣传与营销力度,扩大其知名度、影响力,进而让广西少数民族这些独具地方特色的饮食文化能够

充分被外地游客了解、接受。具体可从以下几点着手:首先,重点发挥自媒体、大众传媒的作用,利用各种线上线下媒体资源开辟“舌尖上的灌阳”、“灌阳美食”、“灌阳油茶”等专栏或自媒体帐号来重点宣传广西美食文化,详细介绍广西饮食类型、制作工序、饮食文化等等。其次,邀请相关专家学者、行业精英对灌阳油茶等广西饮食文化进行深度调查研究,制定完善、精美的广西美食宣传资料,并发放给旅游景区、酒店饭店等场所,供游客随时随地免费领取,另外,充分发挥广西少数民族传统节日的作用,组织各地开展传统美食展览会、举办传统美食制作大赛等多种多样的文化活动,吸引全国各地的人来参与,进而不断加强对广西特色美食文化的宣传与营销,为广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展夯实基础。

## 2.4 做好品牌塑造

新时代是品牌时代,品牌效应的发挥对广西美食文化的传承与发展具有较大的推动作用,民族饮食文化的开发应注重品牌塑造。如,灌阳油茶、柳州螺蛳粉、南宁老友粉等,构建广西传统饮食文化品牌企业,对饮食业、旅游业发展都具有不可替代的作用。从本质上来说,民族文化品牌力量无穷、无形,于消费者而言,只要民族文化扎根基层,那么就无法动摇民族文化在人们心中的地位。广西饮食文化资源旅游开发时期,应注重从当地民族实际情况出发,结合文化特点、品牌塑造需求为文化传播注入新鲜血液。

## 3、结论

综上所述,广西壮族自治区因为自然、人文环境的影响,形成了多元化饮食文化,彰显较强的民族文化魅力,饮食旅游开发潜力强,尤其是灌阳油茶,独具地方特色。新形势下,应充分发挥政府引领作用重点开发灌阳油茶文化旅游资源,建设饮食参与体验式旅游,加强对灌阳油茶等广西美食文化的宣传,并注重做好品牌塑造工作,最终提高广西饮食类非物质文化遗产的活态传承与发展质量与水平。

**课题名称:** 2021年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目:商业化背景下广西饮食类非物质文化遗产传承与发展研究。(编号:2021KY1005)

## 参考文献

- [1] 周智武. 明清两广地区的酒文化探析[J]. 南宁职业技术学院学报, 2015(04):24-25.
- [2] 龙滢华, 陈祖福. 浅谈广西地方特色菜的开发——以环江毛南族自治县为例[J]. 南宁职业技术学院学报, 2015(02):11-12.
- [3] 廖树群. 广西毛南族饮食文化旅游资源开发研究初探[J]. 经济研究导刊, 2017(14):232-233.
- [4] 李践尧. 中华传统饮食文化对中国旅游目的地形象构建的影响[J]. 中国市场, 2019(30):62-63.
- [5] 王杏丹, 刘俊雅. “全域旅游”对民族地区的文化涵化影响与涵化路径引导[J]. 中华文化论坛, 2016(09):142-143.