

# 以武川饮食民俗为例探索餐具设计

李 静 李 军\*

内蒙古农业大学 材料科学与艺术设计学院 内蒙古呼和浩特 010018

**摘 要:** 民俗是指民间的习惯和风俗,是我国不同民族或不同地区在漫长时间中不断传承和创造保留下来的生活习惯。普通人民群众在日常生产生活的过程中所形成的一系列非物质形态的东西。我国的民俗文化种类丰富,如饮食风俗、服饰风俗、礼仪嫁娶民俗、信仰民俗等等,具备浓厚的农耕特征与地域色彩。其中饮食能够体现一个地方生产生活和发展的过程,一定程度上体现了当地人民的生活状态和文化背景,是人们适应生存环境的方式,也是人民生产力发展水平的体现。因此,通过对呼和浩特武川县饮食民俗的考察,分析当地饮食民俗,探索其蕴含的文化内涵,可以更好地认识呼和浩特武川县的民俗文化背景以及独特的饮食文化。那么以武川特色为突破口,设计者在进行产品设计时探索其特色餐具,从而产生价值为助力呼和浩特旅游业发展具有重要意义。

**关键词:** 饮食民俗;武川莜面;餐具设计

俗话说“一方水土养育一方文化”“民以食为天”,饮食是人们日常生活中不可或缺的一部分。饮食民俗是人们对不同的食物进行筛选、搭配,对食物进行制作、加工,采用不同的烹饪方法,在这个过程中积久形成并传承不息的风俗习惯,另外自然环境和劳动方式都会对人民的食物种类和制作方法产生影响,具有地方性的特征。我国幅员辽阔,不同地区有着不同的饮食习俗,呼和浩特武川县历史悠久,文化内涵丰富,拥有天然的气候条件,孕育出多种高原粮食作物,这为面食饮食的广泛传播创造了条件。在饮食结构上呈现单一化特征;但在做法上,却形式多样、各有不同。如武川莜面制作精细,味道独美,不仅制作手法灵活多变,造型各异,烹饪方式也多元化,莜面吃法花样多态,自古就有“阴山莜麦甲天下”的美誉,呼和浩特市武川县被誉为“莜面之乡”。通过餐具设计将武川饮食民俗地域特色展现出来,实现对武川饮食民俗文化的传承与创新。

## 1. 武川饮食民俗概况

### 1.1 武川饮食民俗介绍

呼和浩特市的文化饮食丰富多彩,有着漫长的历史积淀,游牧文明和农耕文明在此交汇、碰撞、融合,因此这里的饮食文化多元,基本以北方饮食为主。融合了蒙古族和回族的做法、吃法,也吸收了山西、陕西的一些饮食文化特色。武川县因主要盛产莜面和土豆,“武川莜面”“武川土豆”均获得地域商标和国家绿色认证,通过各种方式形成了各类

以莜面和土豆系列品类多样、美味可口的美食。其中莜面属于农耕文化饮食,农区饮食体系里有莜面、土豆、炸糕等。后山三宝莜面、山药、大皮袄,莜面被誉为“内蒙三大宝”之一,莜面,是由莜麦作物的籽粒加工出来的面,莜麦又称油麦,原产于中国,是燕麦的一种。在不同的地域有着不同的称谓,如“稞燕麦”“王麦”等。莜麦在我国已有几千年的悠久种植历史,不管是莜麦的栽培,收获,加工,还是莜面膳食制作,都是不可或缺的项目,是其主要的农作物,土地贫瘠,莜麦生命力极强,可见莜麦的精贵。

### 1.2 武川饮食民间习俗

莜面一直养育着历代“后山人”,同时也受到全国乃至全世界的青睐。正月初十,武川县流传这样一个传统习俗,在内蒙古中西部民间传说是老鼠娶媳妇的日子,也叫莜面节。家家户户男女老少都会聚在一起搓莜面、吃莜面,庆祝老鼠娶亲,以保家中一年风调雨顺,庄稼有个好收成。这个民间的传说一直延续至今,到了每年的正月初十,呼和浩特地区家里的大小一定要吃一顿莜面。这一莜面做法已有上百年的历史。这是庄户人的一种期许,也是多年来历代的习惯。

### 1.3 武川饮食非遗传承情况

武川县连续举办了多届“内蒙古·武川莜面文化节”,提升了武川莜面的品牌价值,展现了内蒙古燕麦特色民俗文化。“武川国际燕麦(莜面)文化节”始创于2013年,是

以燕麦为媒介,集旅游休闲、文化娱乐、经贸展示、乡村振兴于一体的大型节庆活动。2023年8月22日,内蒙古第十一届武川燕麦(莜面)文化节开幕式再一次隆重举行,在线观看人数突破1100W人次。第十一届燕麦文化节,十年传承再升级,融合全球优质燕麦品鉴盲测、燕麦美食民俗文化会,燕麦美食争霸赛、东方麦谷摄影大赛、乌兰牧骑文艺汇演等多种形式丰富多彩。汇集全谷物专家、媒体和消费者等百名代表,分别对加拿大、美国、澳洲、瑞典、德国、日本、中国等全球不同产区的12款燕麦产品进行了燕麦片外观、香味、口感、冲泡时间、粘稠度等十项评测标准,中国武川莜面拔得头筹。中国武川燕麦走向了世界大舞台,向世界讲好武川莜面故事、展现内蒙古非遗传承创新之美。

#### 1.4 武川莜面的制作技艺

莜面的制作和食用方法很多,主要制作技艺有搓、压、推、搅、捏、揉等等,是一项极为珍贵的民间传统手工技艺,也是我国古代劳动人民千百年来逐渐积累的智慧结晶。莜面的吃法很多,荤素冷热都可以,吃法考究,有蒸、余、炸、炒、烙等五大系列,各有特色,其中蒸莜面就有窝窝、鱼鱼、墩墩、饺饺、山药鱼等近二十多种。其中莜面窝窝是最普遍的做法,也可谓最标准的做法。

莜麦到莜面最大的特色是“三生三熟”,即从生莜麦到做成莜面要经历三次生三次熟的过程。收割莜麦后的籽粒是生的,即“一生”。清水淘净麦粒,然后晾干,把脱了皮的莜麦籽粒倒进锅里,用锅铲翻动,大气冒过,飘出香味,莜麦粒炒到黄熟微焦,就成了“一熟”。将炒熟的麦粒磨成莜面,即“二生”。盛适量的莜面粉兑上一半的开水,和莜面时不能用凉水,必须用开水泼熟。先泼,后揉。使其成分中之淀粉适度糊化,然后方易于粘着而便于进一步加工,趁热可做成各形状吃食,如薄片状的,条状等等。由于是开水和面,所以就成了“二熟”。做好的莜面花样此时是生的,即“三生”。接下来就是加水加柴,大火猛蒸,莜面最后蒸熟了,即“三熟”。

## 2. 武川饮食民俗餐具设计原则

### 2.1 实用性原则

某种程度上讲,实用性原则是设计者很需要考虑的问题,随着社会发展人们对餐具用品的实用功能期待抬升了,产品设计的实用性应当使产品拥有良好视觉形象的同时注重“好用与实用”,好看的同时可以恰到好处的盛放莜面,

使用和装饰得到完美的结合和统一。增加产品自身日常的使用价值,平时能否盛放莜面以外的食物,使器皿价值得到最大化,并且尽可能适宜多类群体在各种场合下舒适而方便的使用,让消费者获得良好的产品体验感受。餐具首先应该是使用过程的方便舒适,是否符合人体工学,满足人手型的使用需求,并且能够舒适而简单方便的将食物摄入口中,如在夹起莜面的过程中是否方便,夹莜面的筷子是否设计要摩擦力大一些。其次在餐具的洗涤过程中,也应该尽可能的简单且易于清洗干净,如考虑设计是否有死角不易清洗。通过实用性设计,使用户在实际的使用体验中对产品有认同感,使人更深刻地体会到产品中所蕴含的社会价值。

### 2.2 环保性原则

餐具的使用贯穿于人们的一日三餐,餐具使用频繁,因此设计师在设计时不仅要了解消费者的需求,针对消费者的痛点,设计出实用且符合消费者心理预期的产品,更应保证人们的使用健康而且可以保护环境。如在材质的选择上,针对设计对象,根据莜面特性,以绿色设计为导向,采取零污染的材质,在保证重要前提的条件下符合食品对象餐具设计。注重材料的使用成本和环保性等内容,考虑各种材质的优劣势,判断哪种材质符合,设计出绿色环保、低碳节能的产品来引导消费者进行消费。“绿色花销”代表着生命、活力和健康,是“希望”的象征,所以为了保持美观和安全的双重性,使用绿色材料制作餐具,是未来人们生活方式朝向的一大趋势,对维持社会经济的可持续发展具有重要意义。

### 2.3 创新性原则

创新餐具设计是相对大众而言的一种新的餐具设计方式,它是指非同一般的大众样式,是设计者思维与智慧碰撞的产物。在产品设计的过程当中,餐具设计的创新性要求在芸芸众生中增添了色彩和另类,特别重视拥有自身特点,体现地方文化,只有体现出产品自身的特色,才能使产品真正地活起来,无可替代。设计者要进行深度的调研,研究莜面自身独有的特点,区别于市面上普通的盛放莜面的餐具,既让消费者感觉不生硬突兀,又可以打造出与众不同的餐具使受众在看到产品的时候具有眼前一亮的感受。让消费者有“给相机先吃”的冲动,有对食物味道更加好奇的心理,并对这个饮食更好的深刻印象,满足消费者对市场上没有此种物品的心理需求,别出心裁、独具一格。设计者可以在器皿的造型、色彩、材质、装饰等方面表达,颇有一番韵味,这

样的餐具用品既可以具备时尚感，同时适合年轻人寻觅个性的特征。

#### 2.4 宣传性原则

餐具是一种产品，产品除了具有商品的属性之外还具有宣传文化的功能，具有产品的一般属性。在产品设计的过程当中，需要将武川饮食民俗文化融入其中，将餐具设计置入这一大背景之中。考虑到其中的历史背景、使用环境、使用者的习惯和情感诉求等，突出地域性的特色，使本地消费者产生共鸣，使外地消费者更好的理解其内涵。产品设计实现实用性与文化性的融合，增强产品自身的质感，有利于将武川饮食民俗文化更好地传递出去。

### 3. 餐具产品设计中武川饮食民俗文化的创造性运用策略

#### 3.1 武川饮食民俗文化置入设计

武川县深受阴山文化影响，阴山山脉横亘于内蒙古自治区中部，中段为乌拉山、大青山、灰腾梁山。呼和浩特地处阴山之下、阴山山脉自古以来就是农耕区与游牧区的天然分界线，山区本身则是农牧交错地带，部分地区适宜发展农业。阴山地域主要指今天内蒙古自治区中西部盟市，即呼和浩特市、包头市、乌兰察布市、鄂尔多斯市等地区。作为一种区域文化，因此凡是历史上与这一地域关系紧密，并深受其影响，包含在阴山文化史的研究范围之内，武川饮食民俗文化也囊括其中。阴山文化是大文化，从地域上看，阴山文化的范围则并不局限于这样一个地区，它所涉及的范围地域广阔内容也极为丰富，涉及了数十万年来在这块土地上生存、繁衍、发展。设计者将地域文化特色和审美元素渗透到餐具设计之中，将典型的地域符号融合到餐具设计之中，可以提高餐具的地域辨识度和社会属性，体现出其内涵。

#### 3.2 餐具人机结合

“以人为本”是设计起点和终点，所有的设计都是为人们所服务的，餐具更应如此。莜面的餐具设计应注重“人性化”设计，思考人们对食用莜面有什么具体需求，如吃蘸

莜面汤的碗一定要相对大一些，便于莜面在碗里可以和汤融为一体，轻松搅拌开；莜面凉了黏在一起的情况下设计个夹子会更方便些等等，餐具的造型、色彩装饰、人机尺寸是餐具设计的重要元素。任何对人的忽视都是与现代审美观念和设计发展方向相违背的，设计的人性化，设计合理性和功能性是设计所强调的，不可以只注重设计作品中物的实现，而忽视了最重要的作为使用者“人”的需求。在食用莜面的过程中如何让消费者更方便更好的食用到莜面是设计师所要认真思考的。

#### 4. 结论

总体来说，通过对呼和浩特武川县饮食民俗的深入分析、挖掘和提炼，武川饮食民俗一方面展现出了莜面食品所具有的独特之处，另一方面还体现了武川饮食的地域文化内涵。在餐具设计的过程中，设计师需要融入特色化的文化元素，将优秀的传统习俗文化走出去，莜面文化能被更多的人所熟识、继承。这不仅能够更好地展现出饮食民俗文化的魅力，还能够体现出设计者对文化传承和创新的匠心。

#### 参考文献

- [1] 白景文. 饮食文化影响下的餐具设计 [D]. 天津科技大学, 2016.
- [2] 潘珍珍. 民俗文化在民俗特色产品开发设计中的应用研究 [J]. 石家庄学院学报, 2022, 24(03): 46-50+67.
- [3] 赵慧萍, 贾喜旺, 韩永红. 非遗传承: 阴山北麓莜面香 [J]. 内蒙古人大, 2016, (10): 44-45.
- [4] 石青山. 后山人莜面情 [J]. 内蒙古人大, 2021, (08): 46-48.
- [5] 蒙瑞萍. 内蒙古西部方言与莜面饮食民俗文化 [J]. 包头职业技术学院学报, 2013, 14(01): 15-17.

#### 作者简介:

李军, 男, 副教授、博士研究生学历, 硕士研究生导师, 研究放心: 艺术设计。