

乡村振兴背景下四川藏区传统饮食开发的研究

吴正生¹ 达灵嘉² 李梦玲³

1.四川旅游学院 四川成都 610100

2.盐亭县自然资源局 四川成都 610100

3.四川旅游学院 四川成都 610100

摘要:乡村振兴是我国农村未来发展的主要方向,四川藏区地理位置独特,气候多变,高海拔、多山地、昼夜温差大的环境造就了四川藏区独特的饮食文化。日常生活中大家以高热量食物为主,为居民提供应对高海拔的能量需求。在脱贫攻坚后,四川藏区的文化振兴是乡村振兴非常重要的组成部分。研究藏区传统饮食文化的开发和保护为乡村振兴的产业发展,文化振兴提供支持。本文通过走访四川藏区和成都周边藏餐厅进行调研,通过对调研结果进行分析,最终形成本次文章成果。

关键词:乡村振兴; 饮食; 旅游

Research on the development of traditional Diet in Tibetan areas of Sichuan under the background of rural Revitalization

Zhengsheng Wu¹ Lingjia Da² Mengling Li³

1. Sichuan Tourism University, Sichuan Chengdu 610100

2. Yanting County Bureau of Natural Resources, Chengdu, Sichuan Province 610100

3. Sichuan Tourism University, Chengdu, Sichuan Province 610100

Abstract: Rural revitalization is the main direction for the future development of rural areas in China. The geographical location of the Tibetan areas in Sichuan province is unique, with a variable climate, high altitude, mountainous terrain, and significant temperature differences between day and night. These environmental factors have given rise to the unique cuisine culture of the Tibetan areas in Sichuan. In daily life, people primarily consume high-calorie foods to meet the energy demands of living at high altitudes. After poverty alleviation efforts, cultural revitalization in the Tibetan areas of Sichuan plays a vital role in rural revitalization. Researching the development and preservation of traditional Tibetan dietary culture supports the industrial development and cultural revitalization in rural areas. This paper presents the results of field visits to Tibetan restaurants in the Tibetan areas of Sichuan and the surrounding Chengdu region. By analyzing the research findings, this paper concludes with the outcomes of this study.

Keywords: rural revitalization, Diet, tourism

一、引言

1.1 研究背景

乡村振兴是当前中国经济社会发展的重要战略,其中涉及到农村经济、文化、社会等多个方面的发展。在这一背景下,传统饮食作为藏区文化的重要组成部分,具有很大的开发潜力和发展空间。传统饮食的开发不仅可以促进藏区经济的发展,还可以保护和传承藏区的文化遗产,提高藏区居民的生活质量和幸福感。因此,对藏区传统饮食开发的研究具有重要的现实意义和理论价值。

1.2 研究目的

在探讨乡村振兴背景下,如何开发四川藏区传统饮食,促进当地经济发展和文化传承。旨在通过对四川藏区传统

饮食开发的研究,探索乡村振兴背景下的文化传承、经济发展和生态环境保护等问题,为四川藏区的可持续发展提供有益的思路和建议。通过分析四川藏区传统饮食的特点和文化背景,了解其历史渊源和发展现状。探讨乡村振兴对四川藏区传统饮食开发的影响,分析其机遇和挑战。

二、乡村振兴与藏区传统饮食

2.1 乡村振兴的概念和意义

乡村振兴归根结蒂是解决农业、农村、农民现代化的问题,但中国地域辽阔多样,经济社会差异明显,绝不能搞一刀切,而是需要“根据不同村庄的发展现状、区位条件、资源禀赋等”[1]分类推进。乡村振兴是指通过政策、资金、技术等手段,促进农村经济、社会、文化等各方面的发展,

提高农民生活水平和幸福感,实现城乡协调发展的战略目标。意义在于促进农村经济发展,增加农民收入。通过发展农业、农村旅游、乡村产业等方式,提高农民的收入水平,改善农村经济状况。同时乡村振兴可以通过发展生态农业、生态旅游等方式,促进生态环境保护,实现可持续发展。

2.2 四川藏区传统饮食的特点和价值

四川藏区传统饮食主要体现在以下几个方面:食材丰富多样、地处高原、气候寒冷、但是却拥有丰富的食材资源,如牦牛、羊肉、鱼类、野菜、青稞等。这些食材不仅味道独特,而且营养丰富,能够满足藏族人民的身体需求。目前烹饪方式独特,藏区传统饮食的烹饪方式独特,如火锅、烤肉、炖菜等。这些烹饪方式不仅能够保留食材的营养成分,而且能够让食材更加美味可口。传统饮食不仅是一种简单的吃喝行为,更是一种文化传承。藏族人民在饮食方面有着丰富的习俗和礼仪,如藏式茶道、藏式餐桌礼仪等。在医学价值上四川藏区传统饮食中的一些食材和烹饪方式具有医学价值。如青稞能够降低血脂、预防心脑血管疾病,四川藏区传统饮食的特点和价值不仅体现在美食方面,更是一种文化传承和医学保健的体现。

2.3 乡村振兴与藏区传统饮食的关系

乡村振兴与藏区传统饮食有着密切的关系。传统饮食是四川藏区文化的重要组成部分,也是乡村振兴的重要支撑。在乡村振兴的过程中,传统饮食可以作为一个重要的文化资源,促进当地经济的发展和文化的传承。首先,传统饮食可以作为乡村旅游的重要资源。四川藏区的传统饮食具有独特的风味和文化内涵,吸引了大量的游客前来品尝和了解。通过开发传统饮食旅游,可以促进当地旅游业的发展,带动当地经济的增长。其次,传统饮食可以作为当地农产品的加工和销售渠道。在乡村振兴的过程中,农业是一个重要的产业。传统饮食的制作需要使用当地的农产品,如青稞、牦牛肉等。通过加工传统饮食,可以促进当地农产品的销售,提高农民的收入。最后,传统饮食可以作为当地文化的传承和推广。而饮食文化也是文化的重要组成部分,在满足游客基本食物需求的同时,可以增加对民族地区的特色文化的深入了解,涉藏地区因其独特的地理位置、气候条件以及生活方式,民族饮食尤其独特^[2]。

三、藏区传统饮食的开发现状

3.1 四川藏区传统饮食的现状

四川藏区传统饮食的现状主要表现为以下几个方面:食材供应不足:由于地理环境恶劣,交通不便,食材供应不足,导致传统饮食中的一些特色食材难以获得,如野生菌类、高原草原上的野生动物等。饮食结构单一:由于气候寒冷,农作物种植受限,导致饮食结构单一,以牦牛肉、青稞饼、酥油茶为主,缺乏蔬菜、水果等多样化食品。饮食习惯改变:随着现代化的发展,人民的饮食习惯也在逐渐改变,越来越多的人开始接受外来饮食文化,如快餐、方便面等,传统饮食逐渐被淡化。饮食卫生问题:由于藏区地理环境恶劣,卫生条件较差,加之传统饮食方式多为烤制、煮炖等,容易滋生细菌,导致饮食卫生问题较为突出。

3.2 四川藏区传统饮食的开发现状

四川藏区传统饮食的开发现状主要表现在餐饮业随着旅游业的发展,餐饮业也得到了很大的发展。许多餐厅开始推出藏区传统饮食,如酥油茶、青稞酒、藏式火锅等,吸引了越来越多的游客前来品尝。

产品得到新的开发,一些企业开始开发藏区传统饮食的相关产品,如酥油茶、青稞酒、藏式奶酪等。这些产品不仅在藏区销售,还出口到国内外市场。在保护传统文化的同时,一些藏区的民俗活动中,也开始加入传统饮食的元素,如藏族年节、婚礼等。这些活动不仅能够传承藏区传统饮食文化,也能够吸引更多的游客前来参与。

目前四川藏区饮食开发出具规模,产业链也在逐步形成,随着传统饮食的开发,相关产业链也开始形成规模。目前从种植、加工、销售到餐饮服务,形成了一个完整的产业链,为当地经济发展带来了新的机遇。传统饮食的开发现状呈现出多元化、多层次的特点,为当地经济发展和文化传承带来了新的机遇和挑战。

3.3 四川藏区传统饮食开发存在的问题

虽然目前四川藏区传统饮食开发取得的一些成绩,但是在发展的过程也突出了一些问题。如在创新发展上是比较薄弱的,传统饮食在保留传统特色的同时,也需要不断创新,以适应现代人的口味和需求。但是,传统饮食开发缺乏创新,很多菜品味道单一,难以吸引更多的消费者。在原材料的机械化、规模化种植上发展也滞后,由于高原特征,地形复杂,天气多变造成食材供应不稳定,地理环

境恶劣,食材供应不稳定,导致餐厅经常缺货,影响了顾客的用餐体验。

在大众化的藏餐厅中服务水平不高,服务技术不规范,没有系统的学习和培训,都是店主自己的感觉进行服务。目前四川藏区餐饮服务水平普遍较低,服务态度不好,服务质量不高,难以满足消费者的需求。在创立品牌意识和发展连锁经营上基本是空白地带。缺乏的品牌意识和现代化的营销手段造成没有形成自己的品牌形象和特色,难以在市场上脱颖而出。

四、四川藏区传统饮食的开发策略

4.1 传统饮食的保护与传承

四川藏区传统饮食是藏族文化的重要组成部分,具有独特的地域特色和文化内涵。为了保护和传承藏区传统饮食,政府可以出台相关政策,鼓励和支持传统饮食的生产和销售。可以采取支持和保护传统饮食的生产者和供应商,可以在税收,财政支持方式方法上进行发挥政府优势。例如农民、牧民、厨师和餐馆等。在发挥市场主题上,鼓励大家参与,发掘和开发传统藏区食品。通过科学研究和市场推广,让更多人认识到藏区食品的科学健康。还可以通过编撰传统饮食的相关信息,发行图书,制作视频等形式进行科学传承。

在传承与发展上,坚持历史文化传统,利用现代科学技术对传承传统饮食的技艺和知识进行升级换代,适应现代社会市场发展的需求,与现代饮食相结合,创新和发展传统饮食,使其更适应现代人的生活方式和口味。例如烹饪技巧、食材选择和食物搭配等方面进行开发。还可以通过家庭、社区和学校等途径,传授传统饮食的文化和价值观,培养年轻一代对传统饮食的兴趣和热爱。

4.2 传统饮食的创新

坚持走科学发展的道路通过创新带动藏族传统饮食的发展,加快餐饮科技的进步和市场化的推广,为保障四川藏区传统餐饮和四川藏区饮食文化的发展、促进乡村产业振兴提供坚实科技支撑。要以市场发展需求为导向,加快形成结合四川藏区饮食的特有特征的创新体系,促进科技与饮食的深度融合。要加强食材保鲜的科技攻关,在肉制品、奶制品、蔬菜、主要粮食作物、野生菌和藏药的保存和运输,让全国各地和各族人民都能够接触到和买到藏区的食材。

在创新发展中,四川藏区地区的非物质文化遗产非常丰富,通过非遗的保护、开发和推广也是对藏区饮食创新发展方向之一。在2011年9月,文化部出台的《关于加强国家级非物质文化遗产代表性项目保护管理工作的通知》中明确规定,“在前期调查的基础上,对国家级代表性项目及其代表性传承人进行文字、图片、影像记录,征集并妥善保管相关珍贵实物和资料,建立档案和数据库^[3]。国家的大力支持为藏区饮食文化的发展提供强有力的支持。在特色村寨的非物质文化遗产的保护传承,一方面需要国家予以重视和多方面支持,另一方面“构建多元的参与机制,实现文化互惠”^[4]。通过非遗的传承与创新将来一定会有长远的发展之路。

4.3 传统饮食文化基地的建设

四川藏区传统饮食文化的藏族人民民族文化的传承,不是单单的实物的展示,是人类文化的重要组成部分,也是千年积累下来的活体传承。在乡村振兴的大背景下保护和传承好四川藏区传统饮食是需要有固定的场所的。通过循序渐进,遵循文化传承的连续性。在四川藏区范围内,各地市州都有不同饮食不同形式的习俗,通过保护传承,坚持实事求是。建立不同规模不同形式的传承基地、展厅、家庭展室等,尽可能的进行地域内的传统文化进行集中展示^[4]。根据发展的需要,对参与建设和饮食有关行业人员的培训,让大家通过学习、总结等方式了解和传承藏区传统饮食文化。做到保护传统饮食文化人人参与,人人守护的目标,这样的保护将会是有效的持续的。

五、结论

在发展的过程中,四川藏区只是藏区的一部分,文化发展不平衡,长期以来文化发展缓慢,文化比较落后,通过发展旅游,推广四川藏区饮食文化不仅能够展现民族地区人民的生活装填,也文化传播的重要形式。在乡村振兴的大背景下,四川藏区饮食将会有更广阔的发展空间。四川藏区饮食文化作为民族文化的重要组成部分。中必不可少的一部分,通过继承和发展民族饮食文化,发展藏为传统饮食产业,提升四川藏区人民的生活水平,最终实现乡村的全面振兴和人民的共同富裕。

参考文献:

[1]中共中央、国务院·乡村振兴战略规划(2018—

2022) [M].北京:人民出版社, 2018:5, 21, 66 •

[2]王钰, 佴彩霞, 饮食文化视域下乡村旅游可持续发展研究 [J] 黑龙江粮食, 2023 (2), 99

[3]文化部关于加强国家级非物质文化遗产代表性项目保护管理工作的通知 [EB/OL]. 2016 - 06 - 14 [2017 - 05 - 19]. http://www.mcprc.gov.cn/whzx/ggtz/201111/t20111121_420613.

[4]曾天然, 张洪林. 少数民族非物质文化遗产的保护与传承, [J] 学术研究, 2018 (6): 60-67

[5]七林卓玛, 浅析迪庆州民族民间传统文化的传承保护.大众文艺, 2016 (6): 48

1.四川省社科联研究基地项目: 藏区传统饮食文化开发对乡村振兴建设的影响——以甘孜州白玉县为例 (项目

编号: CC22W22)

2.成都市哲学社会科学研究基地成都绿色低碳发展研究基地项目: 绿色低碳背景下可持续发展乡村旅游的研究——以成都市武侯区为例 (项目编号: LD23YB27)

吴正生 (1991.1), 汉族, 男 河南驻马店人, 四川旅游学院, 职位无, 助理研究员, 硕士, 327429127@qq.com 从事乡村旅游, 基层治理研究

达灵嘉 (1994.12), 回族, 女, 四川省绵阳市人, 盐亭县自然资源局, 职位无, 职称无, 电子科技大学在读研究生, 914902373@qq.com, 从事公共管理研究

李梦玲 (1994.05), 汉族, 女, 四川省绵阳人, 四川旅游学院, 职位无, 助教, 硕士, 1220686381@qq.com, 从事旅游管理研究