

DOI:10.16104/j.issn.1673-1883.2026.01.002

饮食文化视角下铸牢中华民族 共同体意识的实践探究

——以成都市彝族餐饮为例

曲比阿西, 吉尔阿呷

摘要: 随着城市化进程的推进, 成都成为多民族聚居的重要都市, 彝族饮食文化作为彝族独特的文化符号, 在成都与其他民族文化相互交流、融合。以成都市彝族饮食文化为例, 探讨都市民族饮食铸牢中华民族共同体意识的路径。通过对成都彝族饮食餐饮店的参与观察和采访研究, 梳理成都彝族饮食缘起及发展历程, 并分析其在促进各民族交往交流交融方面的积极作用。食客们共处同一物理空间, 共享彝族美食以及音乐活动, 通过互动产生集体兴奋, 强化文化认同, 进而为铸牢中华民族共同体意识奠定了坚实基础。应进一步加强对彝族饮食文化的保护与传承, 拓展其传播渠道, 以饮食文化为纽带, 推动各民族在经济、文化等多领域的合作与发展, 为铸牢中华民族共同体意识探索更多有效路径。

关键词: 铸牢中华民族共同体意识; 成都市; 民族饮食文化; 彝族饮食文化

中图分类号: G127;TS971 **文献标志码:** A **文章编号:** 1673-1883(2026)01-0012-12

收稿日期: 2025-07-02

基金项目: 国家民委人文社会科学重点研究基地西南民族研究中心 2025 年度项目“铸牢中华民族共同体意识的实践路径——以成都市民族餐饮为例”(项目编号: QN202508)。

作者简介: 曲比阿西(1996—), 女(彝族), 西南民族大学民族学与社会学学院博士研究生, 研究方向: 云贵高原历史文化, E-mail: 632598348@qq.com; 吉尔阿呷(1999—), 女(彝族), 布拖县农业农村局, 硕士, 研究方向: 农村发展研究。

一、引言

中华饮食文化作为一个文化母体, 包罗万象, 涵盖跨社群、跨区域、跨国际的饮食文化, 而少数民族饮食在其中扮演着重要的角色。摩尔根^{[1]45-70}在《古代社会》一书中用食物原材料的发现与炊具的发明从饮食研究的角度将人类社会划分为七个阶段, 说明饮食文化对人类社会起到至关重要的作用。目前学界

对于民族饮食文化的研究包括区域各民族饮食文化研究^[2]、新媒体对民族饮食文化交流的促进^[3]等方面。随着中国式现代化的推进, 少数民族饮食从民族地区“进军”都市, 都市作为文化传播、传承和创新的重要场所, 成为中华民族文化交流碰撞的集中区域, 是促进铸牢中华民族共同体意识的前沿平台。蔡宇安等^[4]分析西安市清真饮食文化特点, 探讨饮食文化怎样促进旅游资源开发。何顺^[5]以桂林恭城油茶为个案, 探讨油茶都市化的表现和成因, 提出都市化过程中存在的问题并提供对策。徐君等^[6]考察阿热藏餐在都市既保持传统又追求现代化的过程中如何适应市场需求与资本运营。刘嘉颖^[7]通过对在外地生活的彝族人饮食个案研究, 认为通过饮食通感创造能达到认同。巫达^[8]从凉山彝餐厅这一角度出发, 认为多民族共享的文化能促进多民族交往交流交融。

少数民族饮食不仅满足口腹之欲, 更成为维系民族情感、促进文化交融的有力媒介, 它是一种从“他者想象”到“共享体验”的叙事, 是铸牢中华民族共同体意识的关键纽带, 深入探究少数民族饮食与铸牢中华民族共同体意识之间的内在关联意义深远。刘春呈^[9]认为在铸牢中华民族共同体意识的进程中, 要借共有的中华饮食文化凝聚起国民相应的集体认同感与共识, 使中华民族共同体意识不断深入人心。何元凯等^[10]分析广西米粉如何在发展过程中培育和铸牢中华民族共同体意识。闻静^[11]从饮食人类学视角分析螺蛳粉符号化过程, 从“小我”认同中实现中华民族的“大我”发展, 推动铸牢中华民族共同体意识建构。张芷瑜等^[12]从蒙古族饮食文化出发探讨铸牢中华民族共同体意识路径。张梅梅等^[13]基于对临潭多民族饮食的考察, 认为饮食共享也能阐明文化的交融现象。中华饮食文化包罗万象, 各民族像石榴籽一样紧紧拥抱着在一起, 民族饮食在其中扮演重要角色, 学界从地域饮食、文化叙事等方面建构出饮食与铸牢中华民族共同体意识的关系。

本文以成都市彝族餐饮为例, 探讨都市民族饮食铸牢中华民族共同体意识的路径。以成都市彝族餐饮为主要研究对象, 一是采用参与观察法, 在2022年5月至2024年5月多次走访调查成都市多家彝族餐厅, 如川边野情、彝食界、兰泉彝府、火塘地道彝家菜等九家彝族餐厅。二是深度访谈, 对老板、服务员、食客进行细致深入访谈, 访谈川边野情、彝食界、兰泉彝府、火塘地道彝家菜4位老板, 共计采访服务员12人, 食客56人。三是问卷调查法, 调查对象主要为汉族、彝族、苗族、蒙古族等生活在成都市的食客, 使用工具为问卷星, 共发放调查问卷144份, 收回有效问卷98份。以彝族饮食发展演变及都市化路径为切入点, 论述彝族饮食文化中的各民族交往交流交融, 都市彝族饮食通过“符号共享-情感共鸣”成为培育中华民族共同体意识的微观场景。

二、舌尖上的交融：民族饮食传播与中华民族共同体意识

(一) 自然培育：彝族传统饮食文化

彝族饮食文化作为彝族最具特色的民族文化之一, 是彝族先民生产生活生存过程中智慧的结晶。彝族餐传统主食主要有: 荞饼、燕麦、玉米、土豆等。凉山彝区种植荞麦历史悠久, 苦荞生长于彝族聚居的高原山地等地区, 适应性强且营养丰富, 荞饼是日常交往接待的佳品, 口感独特, 带有苦荞特有的清香, 微苦中又有回甜。玉米传入凉山彝族地区是在乾隆前期, “经杂居区而传入腹地, 遍及彝族地区。清代中叶, 土豆也传入凉山彝族地区, 但传入路径相反, 从云南传入, 经会理北向传播进入凉山”^[14]。虽为“外来品”, 土豆凭借其对于凉山地区环境的卓越适应性得以广泛种植, 进而深深融入彝族日常饮食。

黑猪、山羊、鸡等是彝族主要饲养的牲畜。黑猪养殖极具特色，常散养，使得肉质紧实且饱含自然风味，彝族经典的坨坨肉多取自黑猪，将猪肉切成拳头大小，佐以简单的盐与花椒，清水煮熟便可食用。山羊适宜在多山地域生长，它们于山坡觅食百草，羊肉因而鲜嫩无比。鸡的养殖也极为普遍，土鸡在庭院间自由啄食谷物、昆虫，肉质鲜美。彝族餐肉食主要有坨坨肉、香肠、腊肉、辣子春鸡汤等。羊肉汤是彝族汤菜的代表之一，以鲜嫩的山羊肉为原料，慢火熬制，熬出的汤汁乳白浓郁，羊肉的鲜美尽在其中，羊肉汤既能暖身又能滋补。

酸菜是彝族餐中极具特色的小菜。以青菜和蔬菜为原料，经腌制发酵而成，酸菜可单独食用，酸辣开胃，也可搭配其他菜肴如酸菜土豆汤，酸菜的酸与土豆的绵密相互交融，别有一番风味。此外，还有酸菜汤，汤味鲜美，在解腻的同时还有清爽的口感。咿酒在彝族酒文化中占据重要地位，以玉米、高粱等为原料发酵而成，伴随着欢快的歌舞与热情的祝酒歌，不仅是对美酒的品味，更是一种社交与文化传承的方式，体现了彝族人的团结与热情好客。

彝族传统饮食文化是地域、民族特色与人文精神的多元融合，扎根于彝族生活，传承民族记忆，凝聚情感，体现对自然馈赠的感恩与敬畏，在食材选取、烹饪方式、用餐礼仪等全方位展现出彝族人民质朴、豪放、重礼的民族性格与独特的文化风貌，具有鲜明的独特性，是构成中华民族饮食文化体系中不可或缺的重要组成部分，其文化特质与价值在多元一体的中华饮食文明框架中具有不可替代的学术研究意义。

(二) 人口流动：民族饮食传播的隐形纽带

1958年7月，成都至峨眉段铁路全面开工建设，直至1970年7月1日成昆线全线开通运营。这一条连接城市与山区的要道如一条钢铁巨龙蜿蜒盘旋，是推进现代化进程的强大动力，更是一把为凉山开启了城市化大门的“钥匙”。成昆铁路的开通极大改变了沿线地区的交通状况，曾经闭塞的山区因为它与外界的联系变得更加紧密，物资、人员的快速流动，为城市化进程奠定了坚实的基础。沿线的矿产源源不断地运往大城市，为城市的工业发展和居民生活提供有力保障，特色农副产品丰富城市居民的餐桌，大量彝族群众乘坐成昆铁路涌入城市，他们不仅带来了勤劳与智慧，更将独具特色的彝族饮食文化带入城市，成昆铁路上的“慢火车”更是一条亮丽的风景线，猪、羊、鸡等家禽都能带上火车，老乡们乘坐“慢车”将鲜货带进城市，促进了彝族饮食在都市发展。成昆铁路带来便捷交通，使得彝族美食的原材料能够更加迅速地运往城市，新鲜的山货、特色的香料，为彝族美食在城市的制作提供了保障。

1977年后，彝族青年通过参加普通高考、少数民族预科班、彝文专业招生等方式进入成都深造的机会增加，毕业后有的回到凉山工作，有的便留在成都安家立业，这一时期，在外求学的彝族同伴将“乡愁”带入都市，但仅在同伴间流传。1994年，凉山成功举办第一届国际火把节，将彝族文化推向世界，这一盛会令都市市民得以近距离接触和了解彝族文化，激发了对彝族饮食的猎奇心理，促使他们品尝彝族特色美食。由此，彝族传统美食通过火把节等大型节日活动首次进入公众视野，开启了其在大众层面的传播进程。1997年，在联合国教科文组织推动全球对“人类口头和非物质文化遗产”的保护背景下，凉山州委、州政府在推动民族文化发展和提振民族精神的举措中，由巴莫尔哈副州长倡导和组织编创彝族《达体舞》，带着达体舞走出国门，不仅让世界认识了彝族独特的艺术魅力，更提升了彝族文化的知名度和吸引力，这种文化影响力的扩大产生了显著的溢出效应。当外界因《达体舞》的表现形式而对彝族产生浓厚兴趣时，自然会渴望更深入地体验其文化全貌，其中就包括独具特色的饮食文化，国内外观众在

欣赏舞蹈艺术的同时,对彝族生活方式、节庆习俗的认知加深,直接带动了对彝族传统美食的关注度和接受度。因此,《达体舞》的成功推广,作为彝族文化对外传播的重要一环,有力地助推了包括饮食文化在内的彝族文化更广泛地走向大众和国际社会。

2000~2010年,成都市彝族人口增加了10 801人^①。人口的增长与彝族饮食的传播有极大关系,彝族移民通过味觉符号的仪式性操演,在都市语境中构建出具有族群边界标识功能的饮食之地,在聚餐场景中完成集体记忆的唤醒与族群认同,化解思乡之情;在宴请场景中完成社会关系网络的拓展与彝族文化的展演,通过味觉的具身化实践拉近族群内外部的距离。

(三) 角色转型: 音乐人迈向餐饮主理人的经营探索

20世纪90年代初,在国家政策扶持、文化产业驱动下,凉山彝族音乐崛起,涌现出一大批优秀的彝族音乐人,如山鹰组合、彝人制造等。在成都开彝族餐厅的这一代人年龄大多都在40至50岁之间,他们青年时期,怀揣着炽热音乐梦沿着成昆铁路义无反顾踏上了成都这片充满机遇的土地。彝食界老板曲木XX原为“黑红黄”组合成员,该组合成立于2001年,现已解散,但曲木XX还在继续追梦,2020年发行的单曲《想妈妈了》在各大音乐平台和短视频平台大火。

音乐是人类社会共享的产物,成都彝餐厅的出现很大程度上归因于音乐人,在凉山彝族音乐高速发展阶段,他们义无反顾来到成都,追逐音乐梦,成都的多元包容以及其作为大凉山彝族人口北上南下的必经之路让他们意外发现了新商机,他们敏锐地察觉到民族美食所蕴含的巨大潜力,并坚持将地道美食传播出去,将彝族饮食文化从凉山带到成都。正如川边野情老板野歌所说:“一开始是租了个小院搞音乐的,后来迁居成都的彝族人 and 流浪彝族歌手逐渐增多,结合自身对音乐的热爱以及自己的管理能力,认为边品尝美食边听音乐是一件多么享受的事情,所以就有了现在的川边野情。”^③“人们对自己、对家乡的认识,很多时候是通过饮食来实现的”^[15]。音乐让他们结交了志同道合的朋友,同时也成为第一批顾客,歌手在追逐梦想的旅途中通过食物表达他们对离开“故土”的认同,彝族餐成为连接社会关系网的一种重要媒介。从音乐人转变为餐厅主理人,虽然身份在改变但从未改变的是传播彝族文化的心。主理人不断创新菜品,结合都市人口味和需求,推出既保留彝族特色又符合大众口味的美食。

成都彝族餐厅的规模化兴起,其核心推动力是20世纪90年代凉山彝族音乐的蓬勃发展及随之涌入成都的音乐人群体。这一代音乐人不仅带来了音乐,更在都市生活中意外发掘并实践了传播家乡饮食文化的契机。他们凭借敏锐的商业嗅觉和对家乡风味的深刻认同,将原本用于慰藉乡愁和自我生活的彝家饭菜,逐步发展为面向更广阔人群的文化商业空间。音乐梦想构筑了最初的社群网络,而餐厅则成为他们维系梦想、保障生计并持续传播彝族文化的新载体。他们的经历清晰展现了从“音乐追梦者”到“文化传播者兼餐饮主理人”的身份转变轨迹,正是这群音乐人先驱以其独特的生活轨迹和创业实践,实质性地架起了连接凉山彝族饮食传统与成都都市消费市场的桥梁,成为彝族饮食文化在蓉城落地生根、走向大众的关键推手。

(四) 餐厅空间: 民族文化传播的微观叙事场域

成都是西部各民族交往交流交融的中心城市,2022年全市常住人口涵盖56个民族,其中有少数民族户籍的人口有22.93万人,少数民族在蓉登记的人员有33.42万人,民族地区驻蓉办事机构100余个^④,少数民族人口数量和流动人口数量均较多,是传播民族文化的重要场域,展示民族文化的重要场所。在成

都丰富多彩的美食文化中,彝族饮食以其独特的风味和深厚的文化底蕴占据一席之地。其传统菜肴如坨坨肉、连渣菜、烤小猪、杆杆酒等,不仅展示了彝族人民的饮食智慧,也丰富了成都的地方美食,成为吸引游客、传承文化的重要载体。成都市彝族餐厅广泛分布但相对集中,如武侯区、双流区、温江区等,其中武侯区和双流区相对较多,这与人口构成、商业发展以及文化氛围有关,如武侯区的彝食界,地处一环路高升桥附近,临近西南民族大学,少数民族食客多;川边野情坐落于清水河公园旁,环境闲适是宴请的好去处。

阿斯牛牛以彝族美食、大凉山地域美食与住宿为主打,不仅为食客提供正宗的彝族美食和大凉山美食外,还提供彝族服饰的借穿拍照打卡,足不出蓉便可亲身体验彝族文化。“只要在店内就餐的顾客,都能试穿并可以在店内打卡拍照,但是不能穿着就餐,因为衣服不太好打理,也是为了方便后面的顾客”^④。在这一过程中文化传播不再是抽象概念,而是通过具体的美食体验与服装试穿等方式生动展现,服饰与美食在此刻成为桥梁,联结着民族间的文化传播,在味蕾与视觉的双重体验里,深入领略中华民族文化的深邃魅力,让更多人感受到中华民族文化多样性的迷人之处。食客们沉浸其中,深刻领略到这种文化体验背后强大的吸引力,因为在此处,美食与服饰结合不仅仅是满足口腹之欲与视觉享受,更是将彝族文化完整地展现出来,为民族文化传播开辟新径。

“餐饮文化是传统的教育工具和途径,通过日常生活的礼仪规定和重复向人们灌输着各种行为规范,对人们起着潜移默化的教育功能,从而促进个体的社会化进程”¹⁶。空间属性而言,民族餐厅相较于传统的文化场馆具有更强的亲民性与社交性。川边野情多次承办诗歌文学研讨会,参与者在充满民族特色装潢与氛围的餐厅内研讨诗歌,能够更加直观地感受民族文化的底蕴,使诗歌不再局限于纯粹的学术范畴,而是与日常生活实践相融合。彝食界多次举办新年交流晚会,彰显了其社交与文化传播功能的叠加效应,餐厅布局有利于观众与表演者之间更为紧密的互动,形成一种全方位的感官体验,这种多感官的文化沉浸模式有助于打破文化传播过程中的障碍,使文化以一种更加生动、形象的方式深入人心。

三、舌尖上的嬗变:彝族饮食文化的现代化进程

(一) 餐厅化:现代化重塑了彝族市场消费形式

“凉山彝人传统没有餐厅,人们只要会背自己的家谱就能走遍凉山,有家门家支成员的地方就有免费的接待,不需要餐厅”¹⁸。这与中华民族传统家宴有着深刻的内在联系,强调的是集体力量和互助精神,均通过食物、故事等元素,将情感紧密相连,是中华民族文化宝库中熠熠生辉的部分。在现代化与商业化浪潮中,成都以其海纳百川的胸怀迎接多元文化的交融与碰撞,随着彝族人口向成都的流动,独具特色的彝族餐饮文化也在此扎根。如今,彝族饮食的受众不再局限于本民族,在城市繁华的街巷里,风格鲜明的彝族餐厅逐渐涌现,成功走进更广阔的成都市场。从外观上看,巧妙地将彝族传统建筑风格与现代时尚元素相融合,木质的结构搭配着彝族特色的彩绘图案,在周围林立的建筑中稍有“震撼”。餐厅内部摆放着精美的彝族漆器餐具,墙上精心悬挂着琳琅满目的彝族手工艺品,有编织精美的羊毛毯,还有造型别致的漆器摆件,给食客带来视觉上的“震撼”。

随着全球城市化进程的加速,城市的多元文化特征日益凸显,城市化不仅改变了人们的居住模式,也重塑了人们的生活方式和消费需求。随着成都经济快速发展,人们的生活水平不断提高,对饮食的需

求也更加多样化。彝族饮食以其独特的风味、丰富的食材和深厚的文化底蕴, 受到了越来越多成都市民的喜爱, 彝族餐馆的数量迅速增加, 据笔者田野调查统计, 截至2024年6月, 成都有彝族餐厅13家(不含烧烤店)。城镇化、现代化的推进, 与其他民族交流互动中受到其他民族饮食文化的影响, 在文化碰撞中彝族饮食文化产生了一些变化, 在包容中接纳其他民族文化中与自己相通的文化因素。在全球化浪潮中, 成都彝族饮食以其独特的文化魅力和丰富的风味, 逐渐走出西南, 走向全国乃至世界。借助互联网和“一带一路”倡议的推动, 彝族饮食文化得以广泛传播, 其生态、自然的饮食理念及特色菜肴深受欢迎, 成为展示中华饮食文化多元性的重要窗口。同时, 彝族饮食也在不断创新与融合中, 适应更广泛人群的口味需求, 进一步提升了国际影响力。

(二) 风味融合: 彝餐传统的现代新变

“在族群互动的作用下, 新近出现的彝族风味菜, 越来越吸收汉族菜的制作方式, 使彝族饮食文化和汉族饮食文化逐渐向同质化方向变化发展”^[17]。成都彝族饮食文化在保留传统精髓的同时, 也展现出新的风貌, 彝族饮食逐渐融入更多元化的烹饪技巧和食材, 创新菜品层出不穷。同时, 餐饮业的发展让彝族美食走出大山, 成为外界了解彝族文化的窗口, 彝族烧烤以其独特的炭火慢烤、原生食材闻名, 成为新兴的美食名片, 打开各大美食平台搜索“烧烤”字样, “西昌烧烤”会成为大多数人的首选。

在这一阶段, 成都的彝族饮食开始与成都本土文化以及其他菜系进行融合与创新。彝族饮食在都市的传播不仅是菜品的空间转移, 更通过味觉的普适性降低了跨文化体验门槛。一方面, 彝族餐馆在保留传统彝族美食特色的基础上, 结合成都人的口味偏好, 对菜品的口味进行一定的调整, 比如增加辣椒、花椒等调料的使用, 使菜品更具川味特色, 丰富成都饮食的味觉体验。另一方面, 一些彝族餐馆还将彝族饮食与其他菜系的烹饪方法相结合, 创新出了一些新的菜品, 如彝族风味的铜火锅、融合川菜炒制技巧的彝族小炒肉等。

与此同时, 一些有实力的彝族餐饮企业开始注重品牌建设, 通过提升餐厅的装潢、服务水平和菜品质量, 打造出了具有较高知名度的彝族餐饮品牌, 如阿斯牛牛、川边野情。同时, 为保证食材的新鲜和正宗, 一些餐馆将牧场建在成都郊区并派专人养殖, 一些餐厅与凉山老家农户建立长期合作关系, 收购农户家畜确保能够获取到优质的彝族特色食材, 如彝食界、兰泉彝府等。

四、共在、共识、共享: 饮食文化与民族交往交流交融的关系

在全球化、城镇化、都市化的大背景下, 各民族交往交流交融不断加深, 民族饮食进入新的社会环境时, 不仅面临自身“身份”转换问题, 亟须在与“他者”互动过程中进行适应性调整, 而且还要保持传统, 通过美食融入都市, 达到由“客”转换为“主”。民族饮食在都市中成为促进各民族交往交流交融的独特场域, 为铸牢中华民族共同体意识开辟了一条崭新的路径。都市是不同民族人群聚集的地方, 而民族饮食则如同文化符号, 汇聚成一幅丰富多彩的画卷。

(一) 共在: 饮食文化中的各民族交往

互动是一个身体亲历的过程, 需要个体之间在物理空间的身体共在, 参与互动仪式的个体聚集到同一个地点, 共在现实空间。在这个多元的时代, 都市彝族饮食文化成了各民族交往的生动写照, 展现出“食的共在, 客的共在”美好景象。

1. 食的共在

食品、菜品的共在则是都市彝族饮食文化多元融合的生动展现。彝族传统菜品可分为：主食（煮、烤洋芋、苞谷饭等）、肉食（坨坨肉、香肠腊肉、烤肉等）、小菜（猪血豆腐饼、凉拌鲜酸菜、豆豉等）、汤类（洋芋酸菜汤、肉汤、连渣菜等）、酒类（白酒、杆杆酒、甜酒等）。进入快节奏都市后，菜品随着食客需求不断吸收其他民族的美食元素，传统彝族食品中较少出现新鲜素菜，而是以腌制酸菜形式呈现，为了迎合不同民族的用餐需求，创新改良素菜如川边野情改良高汤素菜，“把煮肉的汤弄到汤盆里，再加一点其他佐料，将一些素菜煮在汤里，很好吃，符合城市人的口味”^⑤。饮食文化即地域文化、民族文化的一部分，通过品尝彝族美食，不同民族的人们能够更好地了解彝族的文化传统和生活方式，增进彼此之间的感情，在交往中互动，在互动中了解彼此，在了解彼此中共享中华民族共同财富。“我一直坚持做正宗彝族餐，如果客人要求加点素菜，我就立马去菜市场买点素菜回来。但坨坨肉就是坨坨肉，客人觉得大了不好下口，要求了那我就拿去厨房改刀，规矩是规矩，先上菜的时候就按照彝族餐规矩来做”^⑥。都市彝族饮食文化中的多民族交往，不仅丰富了人们的生活，也促进了民族之间的团结与和谐，这种交往也为彝族文化的传承和发展提供了新的机遇和动力。

都市彝族餐厅中菜品改良除了改刀坨坨肉、炒素菜以及更多的饮品如红酒、啤酒等，还有许多传统工序较复杂的菜品未能在都市中呈现如连渣菜等。菜的共在，不仅体现了彝族饮食文化的开放性和包容性，也反映了各民族文化在都市中的交流与融合，不同民族的美食在这里相互碰撞、相互借鉴，创造出更加丰富多彩的味觉体验。

2. 客的共在

客的共在是都市彝族饮食文化中多民族交往的核心体现。通过宴请、共餐的形式相聚一堂，分享美食带来的喜悦，交流彼此的故事和文化，民族之间的隔阂逐渐消融，取而代之的是相互的理解和尊重，在这个过程中，共同感受民族饮食文化的魅力，也为多民族交往奠定了坚实的基础。在田野调查中笔者观察到每桌用餐的人数大多为3人以上，若每桌食客超过5人时多民族共餐便呈现，食客越多民族越多。“一起吃饭是一种社交行为，共餐的意义不仅仅是一起吃个饭，它还表现出了热情的价值，表现出了招待和关爱，还有对相互关系的珍视”^[18]。

“今天是我一个同事生日，她叫我给她推荐一个比较有特色的餐厅，我就推荐了这里，待会儿你们能不能放个达体舞的音乐，我想带着他们一起感受下我们的达体舞”^⑦。他们一行6人，其中1人彝族，4人汉族，1人苗族。酒过三巡后，大厅里开始播放达体舞音乐，大家手牵手围成一圈有说有笑地跳起来，达体舞本身就是群体性舞蹈，是增进人感情的重要方式，将宴请带入高潮，实现从个体情感到共同体意识的能量跃迁。“原来达体舞还是很好学会的，下次我一定要去凉山过一次火把节，太有趣了，这么多彝族美食、烧烤，通通不能逃出我的胃”^⑧。在各民族交往时，不同消费者主动寻求民族饮食体验标志着民族饮食从边缘向中心位移，同时也为理解民族文化提供鲜活样本。“我在宜宾上班，但是每次周末回来我都会到这里来用餐，大多数时候都是邀请我的朋友一起来，我本身是汉族，但非常喜欢彝族文化，包括彝族菜、彝族音乐，我开车都会听彝族歌，我身边的朋友都被我感染了，现在大家聚会的地方都在这里，老板都和我们很熟，都会提前在微信上让老板订好餐，到了就能上桌用餐”^⑨。

微信作为技术中介，并非消解传统饮食文化中的人情网络，反而以数字化的形式重构了基于美食的

互惠体系——老板通过朋友圈菜品推荐传递饮食知识, 食客以评价反馈形成文化认同, 这种持续的互动实质上也是一种礼物流动, 它既延续了中华文化中“以食为媒”的社交传统, 又折射出技术时代人际关系中“虚拟亲密性”的新特征, 展现了民族交往中物质文化与数字实践的交融, 这种基于美食的交往互动, 最终强化了群体对地方性饮食文化的归属感, 使群体“在日积月累的品味中, 逐渐形成对于非家乡‘地方’饮食的感知和认同”^[19]。

(二) 共识: 饮食文化中的各民族交流

共餐是一种人类社会在日常生活中接纳不同种族、国籍、宗教以及阶层的重要方式。正是有了聚会、宴请等得以促成交流机会, 在用餐途中大家聊得不亦乐乎, 不仅是享受美食, 还是一种社交行为, 最终目的是强化社会关系、增进友谊。并且在特定的用餐环境中, 尽管对外来食客来说只是一种短暂的经历, 但通过餐厅的装潢、用餐炊具、用餐时的敬酒歌等呈现出一种独特的经历, 拉近了彼此之间的关系, 成为共同体。在滕尼斯提出的共同体的概念中是基于“自然情感”建立的, 共同体中的个人意志有机地融合为集体意志, 与饮食的“共食仪式性”呼应, 共同体理论强调情感纽带, 而共食行为是共同体形成的重要实践。

在“通过仪式”宴请中, 各民族语言交织在一起, 人们品尝正宗地道的彝族美食, 用心感受彝族文化的质朴, 不仅是为生存本性的需求——填饱饥饿, 也是一种“通过仪式”宴请的方式, “维系”社会关系的一种非常重要的方式^[20], 更是共享民族智慧的重要契机。共食行为通过身体实践激活共同体意识——分食同一块肉、共饮一坛酒的仪式, 以味觉为纽带将“他者”纳入“我们”的范畴, 实现从品尝“异域风味”到“共享情感”仪式的升华。食客们在品尝美食的同时, 与不同民族的人交流互动, 这种交往不仅增进了民族之间的感情, 也促进了不同民族文化的传播和交流。随着都市的发展, 越来越多的彝族餐厅出现在城市的各个角落, 这些餐厅不仅为彝族同胞提供了一个品尝家乡美食的场所, 也为其他民族的人们了解彝族文化提供了一个窗口, 通过品尝彝族美食, 人们可以了解到彝族人民的生活方式、价值观和传统文化, 从而促进不同民族之间的文化交流和融合。

(三) 共享: 饮食文化中的各民族交融

在流动的过程中, 彝族饮食在与都市口味的碰撞中, 不断与都市食客生理需求相交融, 还达到了心理上的认同, 不同民族的美食元素相互融合, 创造出全新的口味和风格, 这种文化交融不仅丰富了美食的种类, 更体现了中华民族多元一体的格局。

在都市彝族饮食文化中, 多民族交融体现在多个方面。首先, 食材的选择更加多样化。除了传统的彝族食材, 如土豆、荞麦、苞谷等, 还融入了其他民族食材, 如大米、蔬菜、牛肉等, 这些食材的融合, 丰富了彝族美食的种类和口感, 更加养生和多元; 其次, 烹饪方法也更加多元, 彝族传统的烤小乳猪烹饪方法耗时且需专人负责不停翻转乳猪, 如今借鉴都市现代化技术, 部分餐厅购买大型烤箱用于烤整猪, 节省了大量时间和人力; 此外, 餐厅的装潢和服务也体现了多民族的特色, 彝族的红黄黑三元素餐具漆器、壁画与现代的装修风格相结合, 营造出独特的用餐环境, 服务员们热情周到的服务、优美动听的歌声, 也让食客们感受到了不同民族的友好和温暖, 一首“嘎哟啦”把大家拉回到凉山。

在中华民族多元一体格局下, 彝族“献猪头”礼与汉族“鱼头对客”的饮食礼俗形成了文化互鉴的象征共生体。这种以动物头部为尊的宴饮方式, 既彰显着彝族社会的古老传统——将猪头视为生命力与

祖灵庇佑的载体,通过“分而不离”的猪头切割仪式践行《西南彝志》所述“骨肉相亲”的伦理观;又与汉族“鱼头对客”的宴饮符号形成跨族际的意义共振,后者以“鱼”谐音“余”的隐喻系统构建起农耕文明的丰饶想象。两种礼俗在“头—方位—尊卑”的三维象征结构中达成文化调适:猪头在彝族火塘文化中需朝向贵客所在的神圣方位(东方),恰如汉宴中鱼头对准主宾席位的空间编码,共同演绎着中华宴饮礼仪“方位即礼序”的深层法则。这种饮食符号的互嵌实质是费孝通所言“各美其美,美美与共”的文化实践——彝族通过保留分食猪头时诵念《献酒经》的古老仪轨来坚守族群记忆,而将“以头献尊”的核心理念融入中华民族“敬天法祖”的礼制脉络,在明清以来西南马帮贸易带来的族际互动中,逐渐演变为区域共享的文化标识。当代云南彝汉杂居区出现的“猪头鱼尾宴”,正是这种文化融合的具象化表达:宴席首道以彝族漆器盛猪头示敬,末道以汉族青花瓷呈整鱼收尾,在物质载体与象征意涵的双重维度上,完成了中华饮食文明“和而不同”的共同体叙事,它承载的不仅是食物的温度,更是美美与共的价值温度。

在与各民族交往交流交融的过程中,彝族饮食文化在继承彝族优秀传统饮食文化的同时,不断吸收、借鉴其他民族饮食文化的优秀成果,形成了具有绿色、健康、创新特点的彝族饮食文化。它既有民族的特色,又有中华文化的共性,是中华饮食文化的重要组成部分。通过品尝和了解各民族的美食文化,人们能够更加深刻地认识到中华民族的丰富多彩和博大精深,这种文化认同是铸牢中华民族共同体意识的基础,让人们在共同的文化根源中找到归属感和凝聚力。在民族饮食的交往交流交融中,人们学会了尊重和包容不同民族的文化差异,这种团结意识是中华民族共同体意识的重要体现,让人们在面对困难和挑战时,能够齐心协力、共同奋斗。都市民族饮食作为各民族交往交流交融的重要载体,为铸牢中华民族共同体意识提供了有力的支撑,各民族文化相通是中华民族铸就多元一体文明格局的文化基因。

五、民族饮食文化实践铸牢中华民族共同体意识的路径探析

“饮食文化是构成对中华民族共同体认同的核心维度”^[9]。在繁华的都市中,民族饮食犹如一道绚丽多彩的文化彩虹,味蕾不断探索新鲜事物,“味觉也是一种文化认同,其肠胃习惯性接受一种食物,不仅由此产生味觉记忆,更形成了一种认同,甚至忠诚”^[7],味觉共同体通过感官联结-情感认同-价值共识三阶机制将饮食的日常实践升华为共同体意识。都市中的民族饮食为铸牢中华民族共同体意识提供了独特而重要的路径,民族饮食不仅是民族特色,更是中华民族饮食的重要组成部分,以“地方名片”与“中国名片”的面貌展示特色,又以中国饮食文化抵御着西方文化同一性的侵蚀。

(一) 以共食为媒介:构建民族团结的共在环境

习近平总书记强调要“树立和突出各民族共享的中华文化符号和中华民族形象,增强各族群众对中华文化的认同”^[21]。美食不仅满足了人们的味蕾需求,更成了各民族文化交流的重要桥梁,也能从良好的艺术环境中获得精神满足。不同民族的人们在品尝美食的过程中,了解到彼此的饮食文化、生活习俗和价值观念,增进了相互之间的理解和尊重。通过共餐,人们可以感受到中华民族大家庭的温暖和团结,增强对中华民族的认同感和归属感。同时,共餐也为各民族之间的交流合作提供了平台,促进了民族之间的经济、文化等方面的交流与融合,为更好地发挥都市民族饮食在铸牢中华民族共同体意识中的作用,需要营造民族团结的良好环境,政府部门可以通过制定相关政策,扶持民族饮食产业的发展,加强对民

族饮食文化的保护和传承, 社会各界可以通过举办民族美食节、开展民族饮食文化交流活动等方式, 营造浓厚的民族团结氛围, 各民族经济相依, 是中华民族构建统一经济体的强大力量。同时, 媒体也可以发挥积极作用, 利用短视频、直播等方式展示民族饮食制作过程, 打破地域限制, 宣传民族饮食文化。

通过发挥民族饮食的文化交流桥梁作用、共餐文化的情感纽带作用、创新发展的融合共生动力作用, 以及营造民族团结的良好环境, 我们可以让都市民族饮食在新时代绽放出更加绚烂的光彩, 为中华民族大团结和发展做出更大的贡献, 才能诠释“各民族要相互了解、相互尊重、相互包容、相互欣赏、相互学习、相互帮助”^[22]。

(二) 音乐共同体: 非语言符号的共鸣

自饮食活动产生后, 音乐就伴随其不断发展, 原始社会人们以原始歌舞的形式感恩神灵赐予食物; 汉唐时期, 饮食活动和音乐的结合主要体现在宴饮奏乐方面, 并进入鼎盛时期; 宋代之后, 音乐与饮食文化结合得更加紧密, 饮食活动中的音乐行为更为普遍; 在当今社会, 民族音乐不再是王公贵胄、文人雅士的独享, 普通民众也能在饮食活动中感受民族音乐的魅力, 饮食文化中的人生哲理、礼仪风俗等都能够通过音乐的形式得以传承, 进而彰显饮食文化的时代价值。在品尝民族美食的过程中, 通过音乐来认识这个民族进而产生认同感, 是一种从文化感知到情感共鸣的过程。

都市民族餐厅大多为音乐餐吧, 里面播放或演绎民族音乐, 使味觉和听觉完美融合, 音乐餐吧通过声景重构形成特纳所述的“共睦态”空间。语言的障碍有时会影响人们对民族饮食文化的深入了解和交流, 但其通过创造“不完全翻译”的声学环境, 使文化差异保持可感知的陌生化张力, 打破交流障碍, 又在集体韵律体验中达成超越语义的理解, 这种“有障碍的联通”恰是全球化时代跨文化共生的理想模型。对从事民族饮食行业的人来说, 可以从播放或者演唱的歌曲中通过歌词向食客们介绍、宣传民族文化, 如诺米么歌词中写到的“把那牛和羊群放在那片山坡上, 好久不见阿普你是否别来无恙”, 不禁让人联想到自然、宁静、闲适的生活图景, 它体现了人与自然和谐共生, 原生态生活的质朴与本真, 民族美食的食材源于天然新鲜品质, 同时也表达出对阿普(爷爷)的深切思念, 通过质朴的语言和真挚的情感打动了无数听众。音乐具有强大的情感感染力, 能够唤起共同的情感体验和文化记忆, 通过对音乐的交流, 不同民族的人们可以更好地交往和交流, 共同感受中华民族饮食文化的魅力, 激发共同体的心理认同, 为铸牢中华民族共同体意识提供了生动的实践场景。

六、结语

都市彝族饮食通过“符号共享—情感共鸣”双重机制成为培育中华民族共同体意识的微观场景。在成都市这个多元而充满活力的舞台上, 彝族饮食文化的共享为我们展现了铸牢中华民族共同体意识的生动路径。彝族饮食文化以其独特的魅力, 在与其他民族文化的交流互动中, 成了连接不同民族心灵的桥梁。通过美食的共享, 人们跨越了民族的界限, 共同品味着生活的滋味, 感受着彼此的文化底蕴, 推动各民族全方位嵌入, 促进各民族交往交流交融。在那样的场域里, 每一道菜肴都是一个故事, 每一次共餐都是一次对话, 每一次交流都是心灵的碰撞, 不仅仅是味蕾的满足, 更是情感的交融、文化的传承和价值的认同。柯林斯认为“仪式是基于相互关注的情感机制, 他创造了一种瞬间共享的现实, 从而促进了群体的团结和成员身份的符号化”^{[23]86}, 通过“吃”这一仪式互动逐渐形成“情感共同体”, 让我们深刻

认识到中华民族的多元一体不仅仅是一个理论概念,更是在日常生活中可以触摸、可以感受的真实存在,达到费孝通先生对人类社会文化交流的“各美其美,美人之美,美美与共,天下大同”^[24]。应继续以饮食文化共享为契机,不断拓展和深化各民族之间的交流与合作,让更多的民族美食走进生活,让更多的民族文化在交流中绽放光彩,通过共同努力,让中华民族共同体意识在每个人的心中深深扎根,助力推进中国式现代化建设。以美食为媒,有序推动各民族人口流动融居,促进各民族像石榴籽一样紧紧抱在一起;以文化为魂,共同书写铸牢中华民族共同体意识的精彩篇章。

注释:

- ① 数据来源:成都市民族宗教事务局(<http://mzzj.chengdu.gov.cn>)。
- ② 源于笔者田野调查。采访对象:川边野情老板野歌,彝族;采访时间:2022年10月20日;采访地点:川边野情。
- ③ 数据来源:成都年鉴社——2023年卷《成都年鉴》
- ④ 源于笔者田野调查。采访对象:阿斯牛牛经理,汉族;采访时间:2024年4月20日;采访地点:阿斯牛牛。
- ⑤ 源于笔者田野调查。采访对象:川边野情老板野歌,彝族;采访时间:2022年7月10日;采访地点:川边野情。
- ⑥ 源于笔者田野调查。采访对象:鲁X,彝族;采访时间:2022年11月11日;采访地点:彝食界。
- ⑦ 源于笔者田野调查。采访对象:张XX,彝族;采访时间:2022年11月11日;采访地点:彝食界。
- ⑧ 源于笔者田野调查。采访对象: CBD,汉族;采访时间:2023年6月9日;采访地点:彝食界。

参考文献:

- [1] 摩尔根. 古代社会[M]. 北京:中央编译出版社,1971.
- [2] 蒋英. 川西各民族饮食文化研究[D]. 北京:中央民族大学,2010.
- [3] 金强,郭朝阳. 各民族美食类短视频对民族文化交融的促进[J]. 中央民族大学学报(哲学社会科学版),2024,51(1):79-87.
- [4] 蔡宇安,苏萌,范婧婧. 浅析都市清真饮食文化旅游资源开发——以西安为例[J]. 中国穆斯林,2010(6):29-30.
- [5] 何顺. 少数民族饮食文化在现代都市中的传承探讨——以广西桂林恭城油茶为例[J]. 南宁职业技术学院学报,2017,22(5):20-23.
- [6] 徐君,滕昕. 都市藏餐厅的民族资本化运营——以成都阿热藏餐为例[J]. 西藏民族大学学报(哲学社会科学版),2019,40(5):93-98.
- [7] 刘嘉颖. 流动的味觉观:迁居彝人的饮食通感、“家乡”体验与记忆认同[J]. 民族学刊,2021,12(2):85-91+102.
- [8] 巫达. 凉山彝餐与饮食文化共享[J]. 民族研究,2023(4):62-70+137.
- [9] 刘春呈. 铸牢中华民族共同体意识的饮食文化认同进路[J]. 广西民族研究,2021(2):43-52.
- [10] 何元凯,周超,郝国强. 饮食文化叙事与铸牢中华民族共同体意识:广西米粉文化溯源[J]. 民族学刊,2021,12(12):16-22+125.
- [11] 闻静. 饮食符号建构与铸牢中华民族共同体意识研究——以广西柳州螺蛳粉为例[J]. 南宁职业技术学院学报,2022,30(6):46-51.
- [12] 张芷瑜,李子璇. 少数民族文化叙事视角下铸牢中华民族共同体意识路径探析——以蒙古族饮食文化为例[J]. 白城师范学院学报,2024,38(1):14-18.
- [13] 张梅梅,巫达. 边界与共享:基于临潭多民族社会饮食文化的考察[J]. 原生态民族化学刊,2024,16(2):62-74+154.
- [14] 秦和平. 清代农作物交流与四川山地民族交融[J]. 中山大学学报(社会科学版),2020,60(1):138-147.
- [15] 王素珍. 流动的家乡风味——饮食的记忆和想象[J]. 民俗研究,2013(4):150-156.
- [16] 罗会光. 维吾尔族饮食的文化阐释[J]. 贵州师范大学学报(社会科学版),2008(4):44-47.

- [17] 巫达. 从诃鬼的烧肉到宴客的烧烤——彝族饮食文化的同质化和异质化过程的人类学阐释[J]. 西北民族研究, 2017(1): 148-155+56.
- [18] 陈志明, 马建福, 马豪. 共餐、组织与社会关系[J]. 西北民族研究, 2018(4): 80-90.
- [19] 范小青, 刘晓洁. 舌尖上的“美美与共”: 饮食类非遗短视频的传播与共同体意识深化[J]. 民族学刊, 2024, 15(5): 38-47+123.
- [20] 彭兆荣. 论人类学视野中的饮食文化[J]. 美食研究, 2019, 36(4): 1-6.
- [21] 在全国民族团结进步表彰大会上的讲话[N]. 人民日报, 2019-09-28(02).
- [22] 在第二次中央新疆工作座谈会上的讲话[N]. 人民日报, 2014-05-30.
- [23] 柯林斯. 互动仪式链[M]. 林聚任, 译. 北京: 商务印书馆, 2009: 86.
- [24] 费孝通同志大事年表: 1910-2005[EB/OL]. (2005-06-02)[2025-06-25]. <http://www.mmzy.org.cn>.

A Practical Study on Forging a Strong Sense of Community for the Chinese Nation from the Perspective of Food Culture: A Case Study of Yi Ethnic Cuisine in Chengdu City

QUBI Axi, JIER Aga

Abstract: With progress of urbanization, Chengdu has become an important metropolis where multiple ethnic groups reside. As a unique cultural symbol of Yi people, Yi ethnic food culture exchanges and integrates with other ethnic cultures in Chengdu. With a case study of Yi ethnic food culture in Chengdu, this paper explores the path of urban ethnic food in forging a strong sense of community for the Chinese nation. Through observations and interviews with Yi ethnic food restaurants, we sort out and clarify the origin and evolution of Yi ethnic food in Chengdu, and analyze its positive role in promoting the interaction, exchange and integration among various ethnic groups. Diners co-live in the same space and share Yi food and musical activities; through interactions, they generate a sense of collective exhilaration and strengthen their common national cultural identifications, thus laying a solid foundation for forging a strong sense of community for the Chinese nation. It is necessary to further protect and inherit Yi ethnic food culture, to expand its dissemination channels, to make food culture a bridge to promote the cooperation and development of various ethnic groups in fields such as economy and culture, so that we can locate many more effective paths for forging a strong sense of community for the Chinese nation.

Keywords: Forging a Strong Sense of Community for the Chinese Nation; Chengdu City; ethnic food culture; Yi ethnic food culture

责任编辑: 胡金频