

# 地域文化对中式面点特色形成的影响研究 ——以云南为例

徐雅敏 李翔宇 李发玉

(云南农业职业技术学院云安农文旅产业学院, 云南安宁, 650300)

**版权说明:** 本文是根据知识共享署名 - 非商业性使用 4.0 国际许可协议进行发布的开放获取文章。允许以任何方式分享与复制, 只需要注明原作者和文章来源, 并禁止将其用于商业目的。

**摘要:** 源于中华饮食文化历史的宝贵财富——中式面点, 在诸如造型和技艺等方面均会表现出相当大的差异性, 而这也正是不同区域文化对于中式面点影响的结果。云南是中国西南边境省份的一个神奇之地, 形成了因该地特殊地理条件和民族特点及悠久历史传统形成的独具地方特色的地域文化, 由此造成具有典型代表性的地域文化风味的面点, 在这里得到了展示, 利用当地的高原低温气候, 多彩的地貌, 应接不暇的品种等都创造出了典型的地域特色的面点系列, 其中包括马铃薯面点, 野生菌类面点和高原花卉面点。通过此文将更加充分地阐述云南地域文化对地方面点特点形成的原因, 对症下药, 探究地域文化与人饮食形态之间本质上的联系, 从理论上为以后更好的发展中式面点创作出有利条件。

**关键词:** 地域文化; 云南面点; 民族文化; 地理环境; 历史发展

**DOI:** <https://doi.org/10.62177/aper.v1i4.695>

## 一、引言

### (一) 研究背景与意义

中国的面点作为饮食文化的一种呈现方式, 在形制、味道以及技艺上都深深蕴含着不同的地域文化特色。我国地域辽阔, 有着极为多样化的环境和物产。以云南为代表的西南地区是我国重要的少数民族聚居地之一, 独特的地理区位带来了丰富多彩的自然资源, 26 个世居民族不同的民俗习惯让当地形成了独具特色的面点文化。当地的面点多采用当地地产原料, 无论是面点的造型还是食用习惯等, 都蕴含了众多面点文化的冲突与碰撞融合。

例如, 云南当地的传统面点所使用到的马铃薯等原材料, 同当地的气候条件及高原生态下的物产结构形成了天然搭配, 加之还有酸竹笋土豆汤、土豆泥配咸味蔬菜等之类的单品, 使当地的面点做到了食材同味觉审美的深度结合, 是因地制宜地根据自然赐予的自然资源而发展出来的面点途径, 是对本地区的地理条件决定下的饮食主体内容的基本性构建。

然而, 中式面点现代化面临的的就是传承与发展两大难题, 这一点上体现的淋漓尽致。位于中国西南

边陲多民族聚居地的云南面点文化既有中原面点技艺传入的影子,又有少数民族饮食文化的独具匠心之处。马家“精点心”造型艺术当中出现的“天圆地方”的传统造物思想即是中原面点传入后,与当地民族饮食的智慧交融所产生的艺术成果。它反映出面点造型文化的地域性以及造型符号再创造的思想,并且是我们当下学习不同层次文化中面点的特点形成的机制的一个案例。(从具有时代特征的不同层次文化出发)进一步理解面点的形成特点。

挖掘地域文化要素与面点特色之间的内在联系,在增强我们对面点文化本质属性认知的同时也为传统面点的当代转化提供了可行性路径;通过对云南面点的原料选择、工艺技法和文化象征等方面的特点分析,为其他地区面点文化的保护与发展、创新提供了有益经验;对于建立有地方特色的面点产业体系,促进饮食文化遗产的活态传承及经济价值转化均具有重要意义。

## (二) 国内外研究现状

国外关于地域文化和饮食文化关系的研究非常成熟,国外学者从生态地理、社会变迁、文化传播等多个角度来论述了地域文化的各个要素是如何形成各自独特的饮食习惯的,环境生态会直接影响到食材的一些特性问题,比如韩国学者就发现了一种差异:不同地方生产的小麦粉和制作的面条的质感会存在明显的差别,原因就在于小麦品种、气候、土壤不同造成的,也就是说原料本身的性质也会因为产地的差异而不同。用文化人类学的思维去解读面点是一种新的方式,从大类大面上看,绝大多数面点都是物质性的,代表着一定的地域文化和风味,所以从面点形态、加工技法等不同的侧面来探究当地的民俗文化和风土人情也可以,何乐而不为呢?

国内关于中餐面点与地域文化关系的研究起步较晚,但是发展较快。已有研究以宏观文化为背景展开讨论,对于各地域特有的面点文化少有探析;虽然有学者从饮食史文献梳理或是从产业角度对原料加工技术作了区域划分,但是有关区域面点文化的具体化探讨还十分薄弱,极少有系统地从微观的制做方法到宏观的文化生态的剖析,如已经注意到了云南是多民族聚集区面点的独特资源问题,但是很少能将民族迁徙、宗教信仰、物候条件等因素融入具体的食物形态和制做工艺之中作详细说明<sup>[1]</sup>。

## 二、相关理论

### (一) 地域文化理论

所谓地域文化,是指人类在社会实践过程中,形成了某一地域范围内独有的自然、人文等方方面面的知识体系,是由当地自然环境和人文环境综合作用产生的地域性知识系统。它具有很强的地域性、历史性和民族性等特点<sup>[2]</sup>。

地域的特点形成了文化与空间密不可分的关系。比如高原和热带雨林的气候可以做出云南面点不同的使用原材料。从历史角度出发构建文化记忆的连续性,并能体现出跨越代际的传承,在晋南地区的面点技艺就可以看出是已经列入非物质文化遗产的文化记忆。当然具有民族性的特质也会在不同的群体里产生出独特而丰富的饮食文化,比如傣族的香竹饭、白族的乳扇饵块,还有将两者的韵味融在一起的独特民族食俗。

在文化与饮食的交互作用下,地域文化的间接带动了面点发展的方向。从物质层面上讲,一定地域范围内的物产决定了该区域面点的主要原料选择;从精神层面上讲,地域审美思想控制着面点造型、口感的最终方向;而工艺传承方式又是地域文化传播的一个中间过程。

### (二) 中式面点理论

中国的面食由来已久,在我国的新石器时期就已经开始出现了。随着中国农耕文明的进步和烹饪技艺的发展,中国的面食也逐渐走向了一个体系化的发展进程。按照传统的工艺分类方法可以将中国的面

食分为发面类、非发面类以及米粉类三大部分，三者的分类依据一方面是对中国古往今来的面食制品的总结归纳，另一方面也体现了中国历代对工艺技术发展的继承与发展，同时反映了社会生产力发展与人们的饮食需求相应产生的变化。

说到底，中式面点的地域特色既是一种文化地理学的影响，也体现了对于饮食美学的理解。最主要区别于材料选取上的差异性、工艺技法上的差异性和风味体系上的差异性，由地域资源形成的面点原材料的差异性、根据当地的技术传承和工具创新产生的工艺技法上的差异性以及根据地域饮食文化形成的审美意趣下的味道差异性都是构成不同地域面点的主要原因。

### （三）地域文化与面点特色的关系

地域文化经过多方面的渗透作用会对面点特色形成起到极其重要的影响，在材料的选择上会以当地的物产资源为依据，比如云南地区的面点馅料会选择当地的菌菇、鲜花以及少数民族地区所采挖的野菜作为原料，制作而成玫瑰鲜花饼、野生菌馅等具有当地特色的面点，以此来充分反映当地的地域性，并利用地域化的味觉记忆让人们对自身有更深程度的认识。工艺技法往往也是将一些当地特殊的生活方式和劳作方法融入到面点制作过程中来完成，比如在云南地区的传统发酵面团工艺就是在气候湿润的条件下诞生的，在纳西族“三叠水”饮食文化的带动下衍生出了分层面点造型<sup>[5]</sup>。作为物质和非物质的交汇点，这样便形成了技艺既是物质层面的规范系统又是非物质层面的表征符号——代表性的手法如节日类面点的形象含义都是特定地域的风土习俗。

面点特色是地域文化的一个具象化代表，面点的发展演化实为文化基因的承传。云南各民族因“多元一体”的共融而造就的文化发展格局，凝结于过桥米线、饵块、粑粑等面点品种之中，这种共融促进形成了一种新的多民族文化流变趋势：纳西族的“丽江粑粑”用酥油加茶水和面的做法是高原牧区饮食习惯的沿袭也是茶马古道商贸文化的聚积<sup>[6]</sup>。当下，在现代社会文化传播越来越快的背景下，面点特色随着餐饮产业的市场化运作，实现了跨越区域界限的传播，但是面点特色离不开源生地区的地理环境依托。这种互促互进的关系是面点既是文化的载体又是促进地域文化向着现代化方向转型的动力。创新是将传统馅料制作技艺与现代食品科学技术相融合（低温慢煮技术对传统咸馅调味型面点产品改善），用以保持地域文化的特点以及适应市场。在此过程中并不存在对于传统的背弃而是运用现代的技术实现对传统特征的文化基因进行当代化转译，从而让地域文化的生命力得到保持。

## 三、云南地域文化特点

### （一）云南地理环境与气候特点

云南地处祖国西南边陲的壮美之地，得天独厚的自然条件决定了这片土地上的各民族文化、饮食文化和居住文化的原生态本色。云南所处的地势从西北向东南呈现出类似阶梯状的形式分布。其中包括高山、盆地、峡谷、湖泊等地理形态，其中以滇西北横断山脉形成最多、呈南北走向分布的高原峡谷和高山，高低海拔之间差距达到了6663米，使得垂直自然带谱具有明显的立体地貌特点；以滇中高原的昆明盆地方和滇南元江谷地为代表的相对平坦地带适宜种植农作物；这些大河和大河的支流围成的大大小的河谷也是有利于农业生产的地方。这些种多种多样的地理位置条件下生长着无数种动植物种类，例如云南是目前全国高等植物种类占有量的62.9%，脊椎动物物种占有量的51.9%，这里又是野生稻、荞麦、芸豆等众多古老作物发源地，有最少4700年的野生栽培史，以及由于有了广大高原湖中鱼、高山野菌和河谷果品等诸多特种物产的天然食材提供给面点的原料，云南小麦产业具有无可比拟的天然优势。

云南海拔较低，由于所处的位置及季风环流、地形的影响，在北回归线上形成了十分特殊的立体气候特点。全省年均气温10-24℃，由北向南呈垂直递增趋势，干湿两季分明。其中滇南西双版纳一带属于

热带季风气候,年降雨量在1400毫米以上,酷热多雨有利于水稻、芭蕉等作物生长,该地有着众多特有的热带香料如香茅草、柠檬叶等,多用作面点调味;滇中昆明为高原山地气候,年温差不大、日温差大,有利于保证主粮作物生产、促进面点低温发酵;滇西北迪庆等地属于高寒气候区,适合种植耐寒作物青稞,由于青稞所含 $\beta$ -葡聚糖高而能够使面点形成有韧性的口感,为了满足人们饮食的风味要求不同地区的气候不一样。如热带地区因潮湿易腐,出现芭蕉叶包裹蒸制和火腿干腌等方法;高寒地区可用烘烤、烟熏等方式保存食物。不同的气候也为云南面点的原料加工和保存提供了多样化的选择。高寒冷凉地区产青稞等耐寒作物,以 $\beta$ -葡聚糖为原料制作具有韧性的面点类;高原之地因强烈紫外线照射与昼夜温差的影响,为酵母菌、霉菌等微生物的产生提供特殊的代谢途径,所形成的云南面点筋道柔和、绵软醇香。

多民族聚居凸显了自然条件对传统面点制作方式的影响,世代生活于此的25个世居少数民族随地而变,在长期的生活实践中立足于当地的自然条件,形成并发展起自己的面点制作工艺,如傣族利用本地区域多处热带的优势,开发出香茅草烤鱼饭团,纳西族在青稞面占据主导地位的高原地区制作带有粑粑为主的美食,以及凭借特殊的梯田生态创造出了红米饭和野菜馅的包,体现了不同的族群饮食习惯所孕育出的面点制作技艺各具特色,最后以云南面点为代表的西南边疆地区诸多面点是在特定的人文地理环境影响下所形成的地域特征十分明显的食品,是其所在区域人们特殊生活习惯的体现。

## (二) 云南民族文化与习俗

云南是中国少数民族最多的省份之一,多种民族聚居所产生的多元共存的饮食文化体系源远流长,世居的25个少数民族以及汉族组成的文化大网,蕴育着庞大的民族文化基因库。因此,在千百年的历史长河中,世居各族人民在不断的生产生活实践及相互交往中不断地创造与发展出了多姿多彩的面点面食。面点面食文化多样性更是在形态、口味等方面的各不相同,还深入到面点面食的制作用料、制作工艺以及进餐礼仪等内容中。

民族文化习俗是影响云南面点形成的决定性因素。不同的少数民族有着不同的饮食禁忌和节日习俗,直接体现在云南面点的原料选用和形态上。傣族信奉自然,用竹子把糯米饭蒸熟而成的香竹糯米饭就是最好的例子;另外就是白族“三道茶”中白族乳扇的加工方式,生产出了乳扇饵块这样的带有乳制品的品类;还有就是在制作工艺当中,纳西族的“砣砣肉”是一种取材动物肌肉的方法,在制作过程中需要把面团分成几部分通过物体来配合塑形,这体现了当时人们对于膳食分割的思想;而哈尼族梯田稻作文化也是发展出不同类型的糯米面点。民族的各种饮食智慧,在经年累月的实践中得到累积,慢慢形成了独具特色的地域化面点制作标准。

节庆活动承载着民族文化的重要内涵,面点具有节令属性。彝族火把节里烤制“坨坨饵块”,不仅是祭祀鬼神祖先不可缺少的食物,也是互换、交际的重要方式;大理白族三月街做鲜花米糕的时候也象征着把当时节令花卉拿来和面点结合在一起,把两者结合为既能欣赏又能食用的节令食品;纳西族的“三朵节”盛行的青稞面麻饼,在这个邦碗节上喜闻乐见的一个节日食品,而且也是具碱水发酵,用面粉捏成圆球,表示天圆地方之意。又是属一种节令的粮食加工产品,既记载着族群记忆,也通过仪式性的消费行为加强着这种认同感。

不同的民族掌握发酵的程度决定面点的分化,汉族用小麦粉做的层酥类面点是最能体现中原面食技术的;傈僳族、拉祜族等地区里的山区民族因为没有发酵菌类,所以以开发生食的玉米面粑粑更符合当地的需求;而这种技术上的区别也是受了当地的地理环境影响。但是除此之外,在对饮食的安全性也各有各的理解和认知。但是相同的是,他们在不断通过与其他民族的交融来完善自己的面点种类,他们互相交流面点技艺的同时也在形成一种以米为主、面为辅的饮食方式,但是这会因为其本民族的特点使自身面

点的特点更突出。云南过桥米线也成为了除面点之外的另一种云南特色美食代表。

民族文化习俗是云南面点形成的灵魂，主要表现在：傣族、白族、彝族的饮食禁忌、节庆习俗决定面点的用料和形体；节庆活动就是承载民族文化的一个平台，决定了面点的时令性和功用性；不同的民族拥有不同的发酵程度技术，体现了云南饮食文化兼容并包的特点。

### （三）云南历史发展轨迹

云南是中国西南边疆的一个重要区域，在历史上发展演变的道路一直与中原文明以及周围的其他地区密切相关。从新石器时代晚期开始，滇池流域就产生了很繁盛的青铜文明，通过考古学的研究，可知云南先民很早就会从事谷物种植及粮食加工等。秦汉时期，随着中央政权控制西南夷地区的展开，设置了郡县，将铁器农具带入云南，并且促进了稻作农业及面食文化在这一时期开始出现。唐代、宋代，随着南诏、大理政权对于茶马古道的经营，在这个时期大量与外界进行跨地域的贸易往来，这其中也包含了与中原地区及东南亚、南亚等地的经济文化交流。元明清时期，则伴随着驿站系统的不断完善和屯田的施行，云南亦成了当时各个民族聚居之地以及各族文化交融的核心，千年的历史传承使得云南面点的发展积累了深厚的历史文化基础。

历史发展过程中，文化传播和技术进步影响着云南面点的形与魂，如南诏大理国时期佛教文化兴盛时产生以素食为主的宗教饮食面点，“罗汉糕”即源于寺院饮食中的稻米、豆类制作而成；元代以后大量中原移民进入坝区，并传入小麦栽培技术，进而结合本土红糖、鲜花、特产豆腐乳等食品加以开发制成“破酥包”一类既有北方面点特色又有地方味型的独特品种；清王朝先后三次从古西南丝绸之路之茶马古道带动下引发海外国际贸易的强势潮流，将云南东南南的椰浆、热带水果和南亚香料运输入滇，促进玫瑰鲜花饼、椰奶饵块和椰子白团等新产品诞生。但由于云南特殊的边疆地位，使得云南面点文化具有一定的过渡性，既有中原面点的形式，但因地域差异又形成了其加工特点，比如由于高原气候的发酵速度快导致的半发酵面点，由于民族迁徙带来饮食文化的融合所造成的一料多味、形制各异等特色。

历史进程中文化传播和技术创新对云南面点的形态及内涵有着深刻影响，从“南方丝绸之路”的主要通道这一角度出发，近现代以来云南面点的形态和内涵有了进一步地改变。随着法式面包、印式薄饼等面点技艺传入云南后，同本土饮食文化的融合，所制作出的“云腿月饼”、“稀豆粉”等面点都具有典型的地域特色。

## 四、云南中式面点特色分析

### （一）云南面点种类与分布

云南是我国的一个多民族散居的边疆省份，云南的面点存在着明显的地域性和多样性特点，用面点所用的主要原料有稻米、花卉、山珍等等，用传统技术结合现代手段进行面点制作，并且都有一套独特的做法和配方。过桥米线是位于滇南的极具代表性的面点，主要是由滇南人古早留传下来的炖肉汤加调制汤底和分开包裹炖肉丸子的做工组成，在做时会将滚烫的鸡汤和食材分开装入不同容器内，根据食材的熟成需要的温度分开做好温控的技术加工把食材熟成，在这样做法当中既可以保存了食材本身的原汁原味，也是由于滇南人对于火候时间和食材的选择和利用拿捏得当，进一步使得这些米线做得更大、更丰富。鲜花饼集中体现了滇中地区人民对鲜花资源的挖掘和开发，选择了食用玫瑰这种大宗鲜花品类作为主原料，并采用了过去流传下来的烘烤技艺将花香带进了面点里面，从而达到了饼糯花香，妙不可言的效果。破酥包是出自于滇西北的传统的面食产品，而这个产品的酥皮就源自于中央面点加本土材料的做法，以高原乳扇、火腿为主原料的产品搭配出了酥脆的特点以及特别的味道。饵块和稀豆粉一类人们较为常见的大众类面点因为方便携带，食用方便的原因经常被出现在人们的餐桌上。

从空间分布角度看,云南面点的地域差异同自然地理有密切关系,滇南地区因气候湿热、水稻农业发达,所以当地面点大多以米制品为主,除了过桥米线外,卷粉、米凉虾都是代表作品;滇西北横断山脉纵谷区干热河谷中面点多用耐旱作物制成,比如用玉米、荞麦做成的烤饵块、荞麦粑粑等,其厚、实的特点,适于高原牧区的游牧生活;滇东北乌蒙山区的面点富有彝族文化特色,如坨坨肉搭配荞面饼即为一例,是高原地区的游牧性一面和高山森林地区的农耕性一面有机结合的产物。滇西边民族地区的傣族香茅草烤饭团、景颇族剁生蘸水芭蕉叶蒸饭等面点都运用到了当地的特色香料与植物性器皿中,和当地的东南亚风味有着一定的共性联系,呈现出各自不同的地域特色和异域风情。不同区位的分布,主要是受地理环境对于当地取材的限制、烹饪技术的传播方式、族群对于食品的取舍选择等共同影响的结果。滇西南普洱茶区有茶花酥、茶香糯米糍等产品,是滇西南茶文化的反映和云南优越物产造就了良好的工艺;就文化来看,在我国云南25个少数民族中,独特的节庆、祭祀和宴席的风俗都会使当地的面点体现出地方性特色,在滇西地区的纳西族三朵节会有专门供奉的祭天饼,在白族三道茶中会用酥油茶糕作为调配品。受自然条件及人文传统影响下生成的面点空间分布体系,是一个重要的地域文化影响下饮食变迁研究样本。

## (二) 云南面点制作工艺与材料

云南中式面点工艺精湛,选料考究,是地域文化造就传统美食的真实体现。由操作手法来看,对于原料的讲究、对于传统的发扬创新都是十分明显。如我们熟悉的过桥米线,在整个制作过程中可分为两大部分——米线的制作及汤底的熬制。用云南高海拔地区的梯田种植出来的上等粳米,经由浸泡、石磨成浆、蒸制、压延等等多道程序做成细韧爽滑的米线。再者因先经古法陈化,再借助现代仪器机器进行调控水分、掌握温度,使之韧滑爽口,且耐煮保鲜。对于汤底,则是选用当地的土鸡、老鸭以及筒骨在长时间的慢火炖煮下加入陈皮、砂仁等草药进行调和,以提高肉质本身的鲜美,去掉鸡鸭的膻味。可见这样的原料处理手段也是十分考究的,因此制作出的过桥米线是十分地道的,体现了云南饮食文化追求原汁原味的一面。同时这也是一份来自土地的馈赠。

面点制作的造型和技法,在这里处处体现出兼容并蓄的特点:由于鲜花饼的酥皮是来自于中原的酥皮点心叠酥的做法,但是用的是当地特有的植物油脂和鲜花的食材。然后将这些鲜花,像玫瑰、茉莉、南瓜花等等鲜花都是现摘,放在太阳底下去晒或者是放着低温烘焙使它脱去水份,加入核桃碎和蜂蜜作为内馅,放到自己叠出的千层酥里面来烤。这一部分要把握好发酵温度与时间,使得酥皮分层的同时不会盖住鲜花香气。传承了传统酥皮点心的形态特点,以不同的原料和工序改变传统的食材做出新的味道。少数民族面点也有自己特色的技法。比如纳西族的丽江粑粑,就是将荞麦面加上蜂蜜揉成面团,在芭蕉叶里卷起来做成的样子。然后在用炭火烘烤,用这种炭烤法加上传统的植物染色的方法形成了这两种独特的记忆味道。

材料的选择方面,云南面点善于利用具有地域特色的食材来体现生态的适用性。作为世界生物多样性热点地区之一,云南由于“一山分四季,十里不同天”的立体气候,形成了多样的植被资源和特种作物种类,因此面点的主要原料由当地的特色农产品构成,如:红河梯田出产的紫米做成了“紫米发糕”,滇南热带地区的椰子、芒果等水果是制作甜馅的重要原料,野菌、火腿是制作咸味面点时最常用的食材之一。“菌子包子”选用的便是牛肝菌、鸡枞等野生菌与时鲜猪肉搭配,经过传统发酵制作的菌子所形成的浓郁味道才能更好地渗入到面点之中,让面点吃起来别有一番风味。另外,通过少数民族地区特有的原料——如哈尼族的红米、傣族的香茅草、白族的乳扇等——这样可以使更加符合当地的饮食习惯,并且也可以将当地的文化及身份标签嵌入面点当中。云式中式面点制作工艺和材料使用可以体现出地域文化

的影响。无论是云式面点对原料处理的细腻程度还是在做工上的讲究和创新均得到充分体现。以过桥米线为例，其主材即米线和汤头制作以传统的石磨工艺为原始基底，在此基础上辅以现代工业对湿度、温度的科学掌控使得米线的韧性、口感度以及在餐后保鲜度得以保障；另一款有代表性的面食——饵块，制作工序十分考究、繁杂，饵块的粘性和软硬程度均由外加水是否达到了恰当的加水量决定。

### （三）云南面点口味与风味

以地域划分来看，云南中式面点有着明显的多元化和层次化的特点，云南众多民族相融而成的地方特色美食，以及当地的特殊地理环境都是影响云南面点口感构成的关键要素。从口味分层维度而言，可以将云南面点大体归结为三大类：第一类是酸辣型面点，主要有过桥米线和酸汤饵丝等；第二类是香甜型面点，代表如鲜花饼、云腿月饼等，通过糖浆熬制+油类配比+玫瑰酱、蜂蜜等甜味介质，搭配火腿、果仁等材料，形成甜而不腻之感；第三类是原香型面点，这类面点主要包括饵块、芭蕉叶包饭等类型，突出食材本身的气味，基本上不做深加工处理，经过蒸、煮、烤等方式加工即可最大程度保留稻米或芭蕉叶的自然香味。

面点风味具有地域性，这是由云南文化生态的独特性决定的，而这种独特性又是民族饮食习俗在交融中形成的，例如白族的乳扇月饼、彝族的荞麦粑粑、傣族的香茅草烤粑等，都离不开民族性特有原料和原材料技艺传递而成的某族群特有的文化记忆。节庆对风味有着很重大的影响，在节庆活动如傣族泼水节期间用的香竹饭，火把节期间吃的烤饵块，不同的烹饪手段和不同的食用地点共同造就了一个民俗风味的面点，成为记录民俗的一张张图谱。地理环境对风味的影响也有两方面：一方面由于垂直分布的立体气候具有多样的物产，比如滇中高原地区的稻米、滇南地区的热带水果、滇西北地区的青稞等都是特色化的原料来源；另一方面由于受地理环境影响存在一定的阻隔作用，在空间上表现为一定的封闭状态，因为这种相对封闭的空间带来了工艺相对固化的特点，这种较为固化的过程主要表现在滇东北的荞面饺和滇西的雕梅馅饼之间，二者之间的制作工艺、调制方法不同；云南多雨潮湿气候条件对面点发酵类面点工艺参数具有重大影响，滇高寒冷的气温延缓了面团发酵的速度，使得匠人可以开发出很多独有的控温发酵的技艺，孕育出不同风味层次的面点质感特征。除此之外，云南各地区不同气候的条件在发酵程度上存在一定差异，也能够形成不同的风味特点，在制作饼类糕点类食物的市场上占据不同的地位，说明在气候的作用下，实现了云南各地区地貌的差异化形成各种典型的地域风情口感。

## 五、地域文化对云南面点特色形成的分析

### （一）地域文化对云南面点特色的影响

由于云南地理位置独特，地貌气候差异大，当地民族面食制作形成了独特的工艺方法和技术手段，高原地区寒冷干燥多风，造成成形后的面点容易失水风干，需要通过酵母菌的发酵、包套、双层纱布包扎的方法来进行保湿；地处亚热带季风气候区的云南南部的降水量大、空气湿度高、生物多样丰富，因而产生了面点主料丰富的多样性；鲜花饼中鲜花的鲜嫩、面点中有内馅浆汁丰满的特质（如卷粉中加入了雨水充足气候温暖条件下生产的小米椒制成的辣椒粉）、以及鲜花饼与卷粉的梅子干搭配，都是湿润气候下特有的体现。而地理空间上的高度差带来的是立体的地域性差异，在这种差异性地理背景下各地方的面点特点得以显现：如山势险峻多途经难通的地方，就近取材，比如滇西北藏区的酥油糌粑和滇南傣族的香茅草烤饵块，分布地区不同，材料、造型不同，两者呈现出两种完全不同的美食差异。

民族文化及风俗通过符号象征和技艺传承的手段使云南面点由形至神得到呈现。彝族“火把节”麦芽糖火把饼的形状像螺旋一样、焦糖色就是火的图腾符号；同时也很符合彝族先祖的农耕思维习惯。傣族“泼水节”椰香泼水粑粑的椰浆和花瓣都是一种香料材料，里面添加的是隐藏着的佛教里的“清静”的概

念。从制作技艺层面上来说,白族的“乳扇饵丝”拉丝,纳西族的“丽江粑粑”蜂蜡封口都是在原有的传统面点形式上面有所改革,从而改变了面点的形态。宗教也促进了素食面点的发展,“素八宝饭”用莲子、桂圆等代替传统的肉馅,形成了禅林的养身面点,“万物皆有对应面”。来自不同地区的少数民族的面点“聚合”在云南,不仅能满足人们的实际需要,也有助于人们确立自身的民族记忆和文化归属感。

历史的发展轨迹是通过技术传播和文化融合推进云南面点的不断发展的,唐代宋代开通的茶马古道将中原面食技术由北而南带到云南,引入小麦粉制作技术以及蒸制、水煮等制作技艺,让处于稻米、小麦主产区边缘的滇中一带出现了诸如“过桥米线”、“破酥包”等本土品牌面点;明代至清代南诏大理国与东南亚文化交流的过程中,引进椰浆、香茅等热带香辛料,在此基础上发展出“南洋风味”及本土风味并存的混搭风格;近代以来,修建贯通南北的新式路网后各种面点技术得以迅速地扩散与革新,“蒙自过桥米线”即是通过滇越铁路走出滇南到达省内外市场的。这一期间形成的面向全世界开放的特性,一方面积极借鉴选用本土地域材料作为创新基础,另一方面注重向外探寻其他技艺加以改善,打造出了最具代表性也是最具普遍性的代表性面点。

## 六、结论与展望

### (一) 研究结论

通过对云南地域文化及面点发展关联性梳理可知:云南面点发展是由自然和人文因素相互作用产生合力的结果。从地理上看,横断山脉的立体气候赋予了云南垂直地带的多物种资源,成为云南面点原料的重要物质载体;另一方面又具有自成一体的不同地域饮食制作技艺,不仅有利于人类生活的不断完善与发展,也在一定程度上构成了人类活动空间的独特屏障,互相影响制约。

云南面点从民族文化维度方面看更具有深层的文化内涵,26个世居民族的饮食禁忌、节庆习俗及祭祀礼仪是面点文化多样化发展的多维空间;各民族长期交流融合形成的“一州一品”面点格局是区域文化认同的体现。

历史维度的延续性以及开放性给予了云南面点一种演变的可能。从汉代开始,在经过南诏古国、茶马古道、滇越铁路等历史环节之后,今天云南面点就必然有一个面向空间,不同的历史构成正是赋予云南面点传统但又带有鲜明的地域特色的缘由之一。

### (二) 未来研究方向

本文仅基于自然、文化、历史等要素对外在形态、主要原材料和制作工艺及文化内涵的塑造做出了初步探索,但仍有待开拓的方向:一是对云南特色面点的种类及其地域文化属性做进一步的实证分析;二是加强不同民族面点文化的比较研究,探究其相互区别与共同特征;三是开拓面向其它学科的研究路径;四是将理论创新与实践转化紧密结合起来。因而未来还可以从这些方面进一步深入发展,才能更好地呈现地域文化与中式面点相互动过程与机理,从而有助于中华饮食文化更好地实现其现代传承和发展,在此过程中也可获得必要的学理支撑。

## 利益冲突

作者声明,在发表本文方面不存在任何利益冲突。

## 参考文献

- [1] 陈欢欢. 基于工作过程导向的中职粤菜烹饪课程管理与实践研究 [D]. 广东技术师范大学, 2022.
- [2] 杜玉琼, 武鹏程. 烹饪职业本科人才培养模式中实践教学体系的构建 [J]. 中国食品工业, 2025(1): 129-131.

- [3] 王蓓. 烹饪专业现代学徒制精英人才培养模式探索 [J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2013 ( 2 ):1-5.
- [4] 吴耀南. 浅议烹饪专业技能人才培养 [J].2022(15) : 25-28.
- [5] 蒋主力. 烹饪专业” 学产研训赛” 人才培养模式探析 [J]. 中国职业技术教育, 2006(16):2-6.
- [6] 陈勇. 关于” 一带一路” 背景下国际化烹饪人才培养的思考 [J]. 职业, 2023(6):69-71.
- [7] 穆丹, 崔云. 产教融合背景下烹饪专业人才培养模式创新途径研究 [J]. 饮食科学: 下半月, 2020(4): 13-17.
- [8] 董在明, 张详. 利用” 翻转课堂” 培养高职烹饪专业学生创新性职业思维——以专业核心课《中式烹饪工艺》为例 [J]. 中国食品, 2021(11):118-119.