

从民族交融到共同富裕:广西米粉的多重叙事及其意义诠释

郝国强 何元凯

【摘要】广西是米粉之乡。以桂林米粉、柳州螺蛳粉和南宁老友粉为代表的米粉文化,反映了广西各族人民在长期交往交流交融过程中的文化共享、和合共生。广西米粉产业的经济价值近年来大大增长,然而,米粉的文化价值却有待提升。该文结合田野调查和文献,采用历史人类学和叙事学的方法,对广西米粉文化的多重叙事进行意义诠释。“米粉秦朝论”建构了米粉的历史叙事。“瑶人献药”“阿牛嫂米粉”表现了民族交融的米粉民族叙事。从制作工艺衍生出的广西各族人民身份认同与时代精神,建构了米粉技艺的文化叙事。在米粉产业化进程中,特别是脱贫攻坚中的螺蛳粉产业,串起了一二三产业的融合发展,带动了贫困户就业脱贫,形成了小米粉带动共同富裕的国家叙事。从民族交融到共同富裕的广西米粉多重叙事亦阐释了广西米粉产业发展的文化底色。

【关键词】广西;米粉文化;多重叙事;民族交融;共同富裕

【作者简介】郝国强(1981-),男,广西民族大学民族学与社会学学院教授、博士生导师,广西高端智库“乡村振兴与文化产业发展研究院”研究员,研究方向:非遗传承与乡村振兴、中国南方与东南亚民族研究、互联网人类学等;何元凯(1996-),男,广西民族大学民族学与社会学学院硕士生,研究方向:饮食人类学(广西 南宁 530007)。

【原文出处】《南宁师范大学学报》:哲学社会科学版,2021.5.50~57

【基金项目】国家社会科学基金重大项目“乡村振兴背景下我国农村文化资源传承创新方略研究”(18ZDA118);广西高等学校千名中青年骨干教师培育计划人文社会科学类立项课题“线上农民:互联网技术与乡土社会重构”(2020QGRW013);广西民族大学相思湖青年学者创新团队“乡村振兴背景下广西民族文化传播创新的‘互联网+’方略研究”(2019RSCXSHQN01)。

2021年4月26日下午,习近平总书记在柳州螺蛳粉产业集聚区考察时称赞道:“真是令人惊奇!小米粉搞出这么大规模的产业来,不容易,值得好好研究总结。”^[1]柳州人的“工业思维”让传统地方美食螺蛳粉实现了产业化、标准化和品牌化发展,将小米粉做成了“三个百亿”的大产业,为当地带来了巨大的经济效益和社会价值,但其文化价值还有很大的提升空间,亟待学术界的关注和研究。在文化高度发展和物质极大丰富的今天,深入研究广西米粉多重叙事的历史演变和内在逻辑,挖掘、提炼广西米粉文

化的深刻内涵,赋予米粉符号象征功能和精神内核,提升米粉产品的文化溢价,具有重要的现实意义。

目前,学术界对米粉及其文化的研究主要集中在保护与发展^[2]、制作技艺^[3]、产业化^[4]等方面,重制作技艺的现代传承而轻米粉叙事的历史演变,重产业发展而轻文化内涵,鲜见国内外学者从叙事学的角度对米粉文化展开研究。然而,饮食偏好、食品消费与社会结构、社会权力之间的关系一直作为人类学的研究主题,经久不衰。比如:大贯惠美子透过历史人类学的视角,分析日本人对于稻米的自我隐喻,认

为稻米是日本人穿越时间的身份认同^{[51]-5}。马文·哈里斯(Marvin Harris)主张,物质生态因素决定不同地区的文化差异,从而导致饮食差异^[6]。杰克·古迪(Jack Goody)通过比较西非和欧亚社会中不同的烹饪方式和饮食差异,提出由经济转型所导致的地区社会经济结构变化,是与烹饪饮食方式改变相联系的^[7]。西敏司(Sidney W. Minz)认为,西方殖民扩张以及资本主义贸易自上而下地将蔗糖渗透进人们的日常生活,改变了社会的消费体系,蔗糖从而成为现代化和工业化的标志^[8]。彭兆荣认为,品尝民族志在西方强调身体的感官感受,而运用于中国饮食文化中时,应包含身体实践所体现的经验理性,特别是口味的“惯习”^[9]。詹姆斯·华生(J. L. Watson)的著作中以麦当劳、可口可乐等大型食品企业的发展为例来探讨文化帝国主义、跨国主义以及文化本土化等主题^[10]。还有学者强调要从文化视野看待食物,关注物的“生命”历程,物的“商品化”“去商品化”路径及其背后的社会文化动因^{[11]3-63}。

因此,对米粉文化的研究可超越对米粉产业化和制作技艺的关注,而深入挖掘米粉文化的叙事及其背后的社会想象,即食物营养价值以外所蕴含的文化及社会意义。叙事是人类的一种本能交流表达方式,以讲故事的形式表达集体的思想和观念^[12]。从远古时代的神话传说,到文字时代浩如烟海的典籍,再到大众传播时代的各种新闻和文艺作品,人类一直在以“讲故事”的形式描绘或记录人类的生产、生活场景的集体记忆。在经典叙事学理论看来,叙事“既是一种推理模式,也是一种表达模式。人们通过叙事理解世界和讲述世界”^[13]。“自然化”是指在历史过程中文化决定的价值与规范获得了一种使人们相信它是“自然”的而不是随意的地位^[15]。换句话说,当地人在描述有关米粉的各类叙事时,并没有刻意地表达什么,只是把从小口耳相传的故事和传说复述出来。这是一种很自然的状态。笔者借用“自然化”的概念,挖掘当地百姓日用而不知的各类米粉的叙事。

笔者主要采用叙事研究的方法,重点考察广西

的桂林米粉、南宁老友粉和柳州螺蛳粉,对与米粉相关的典故、民间传说、地方志等进行收集和整理,对米粉从业者及消费者进行个案访谈,从主观经验上进一步深化米粉文化叙事,从而展现广西米粉的多重叙事及其社会意义。广西米粉的多重叙事研究主要从以下4个方面展开:第一,米粉的历史叙事,主要讲述有关米粉的渊源、传说、谚语,以及相关的民俗、礼仪、信仰、禁忌等内容。第二,米粉的民族叙事,主要讲述特定历史中的族群互动与融合促成了广西米粉文化。第三,米粉制作技艺的文化叙事,主要讲述米粉的原材料及佐料、材料搭配、制作器具、制作方法、制作工序传承以及附在这些内容上的制作者的劳动和情感。第四,米粉的国家叙事,主要从讲好中国故事的角度,梳理稻米及米粉从古至今的国家叙事的历史演变,包括从帝王祭祀到粮食安全,强调从产业发展和扶贫实践的现实出发,结合自上而下的国家战略与自下而上的市场经济逻辑,将米粉文化、产业发展的社会想象与国家话语结合起来,透过米粉文化讲好中国故事,透过小产业做好大文章。

一、时空建构:广西米粉的历史叙事

广西壮族自治区有壮、汉、瑶、苗、侗、仫佬、毛南、回、京、彝、水、仡佬等世居民族。由于地处祖国南疆,各民族的饮食在总体上呈现出南方饮食的特征,即以米制品为主食,并融合了浓厚的地方特色和民族风情。

广西是米粉之乡。几乎每座广西的城市都有属于自己的特色米粉,米粉也因此成了城市的文化名片。但若论及广西米粉的渊源,似乎都指向一个共同的源头,即秦始皇兴修灵渠——兴安是桂林米粉的发源地,进而成为广西米粉的起源地。广西不少的米粉店,尤其是桂林米粉店,都会在店面墙上醒目的地方挂上一块宣传牌,图文并茂地介绍米粉的来历。其大意是:

秦始皇的大将屠睢领军经桂林南下攻打岭南,受困于兴安(现广西桂林兴安县)。于是秦始皇派出史禄从全国各地征调工匠十万人专修灵渠,试图连接长江流域和珠江流域的水上交通。一时间,这些

主要来自北方的士卒、工匠和民工等几十万人,聚集在灵渠这不足一百平方千米的地方,一待就是三年。由于吃不惯南方的大米饭,加上思乡心切,患病的人很多,极大影响了军队的士气和战斗力。但是粮食从北方转运,长途跋涉,困难重重,秦军只好南粮北做。有人将大米磨成粉后再擀成面条状,经过不断试验,终将大米制成“米条”,后称“米粉”。这就是最早的桂林米粉,也是广西最早的米粉。

许多桂林米粉店言之凿凿,甚至一些出版著作和期刊论文也将此来历说成是“据文献记载”。但遍查文献,难以找到相关史料。即使在被称为桂林米粉发源地的兴安,当地民俗专家也只能采用这样比较模糊的表达:“经多年研究,认为名满天下的桂林米粉最早是从兴安发源的……这样的推断合情合理”“米粉起源于兴安灵渠,具有独特的地域特点和特殊的时代特征”“卤水也最先在修渠的秦军里被发明出来”^{[14]64-78}。

钱锺书考据认为,米粉源自东汉时期名为“米索”的大米加工食品^[15]。今有学者在此基础上考证认为,中国米粉起源于江西,并不晚于元至正年间(1341-1370年)传入广西桂林^[16]。一些民俗学者考证认为,之所以在地方志上找不到关于米粉的记载,是因为古时候米粉压根就不叫米粉。米粉的雏形来自3000年前西北高原小米做的“乱积”,传到长江流域后改用大米做,叫“粢”。秦汉时期叫“糒”,唐朝时叫“米缆”,元朝时叫“米糲”,明清时期开始叫“米线”。抗战以前,桂林人不称其为“米粉”而叫“米面”,是因为桂林的很多先民是从秦始皇征岭南、修灵渠时从北方移民过来的,把面条状的米制品称为“米面”也在情理之中^{[14]82}。

米粉的历史起源虽然在学术界还存在争议,但在田野调查发现的各种起源的版本中,根据秦始皇征岭南、修灵渠的历史而形成的“米粉秦朝论”成为桂林民间广为流传的说法,附属于这一说法的其他传说、故事更是层出不穷。“米粉秦朝论”在很大程度上是当地人建构的,但因其契合了传说的诸多要素,也将时空的各要素融合到具体的米粉当中,得到了

广泛的认同。

首先,这一传说将桂林、广西乃至岭南的历史与中原王朝更紧密连接起来。秦始皇平定岭南,设置南海、桂林、象郡以后,将岭南纳入中原王朝的版图。自此,中原汉族开始迁徙岭南,与各民族杂居、混居,共同开发经营岭南,这是南北各民族大规模交往交流交融的开始。其次,该传说反映了北方汉族与南方各民族饮食文化的融合,是南北文化兼容的重要载体和象征,代表了民族团结的力量和智慧。再次,这一传说足够“古老而久远”,暗合《易经》中“贵远而轻近,贵古而贱今”的道理,表明桂林米粉、广西米粉具有深厚的历史渊源和文化底蕴,足以展开具有历史价值和地方特色的文化渲染,达到很好的宣传效果,满足人们对传说的心理期望。最后,将米粉与桂林山水绑定,也就是将美食与美景联系起来。人们在欣赏桂林山水、畅游漓江的时候,自然想到了桂林米粉,在“嗦粉”的同时又不由自主地念起桂林山水、漓江风情,增强了其传播力和影响力。

二、民族交融:广西米粉的民族叙事

尽管广西米粉的起源暂无定论,广泛流传的“米粉秦朝论”也充满了民间建构的成分,但是米粉的起源与传播伴随着中华各民族的交往融合却是不争的事实。根据田野调查搜集到的资料,广西还盛传了“瑶人献药”“阿牛嫂米粉”“老友探病”等民族叙事的传说版本。其中,“瑶人献药”是桂林米粉传说中瑶族进献药方的故事:

秦军将士南粮北做,将大米磨成粉后再擀成面条状,做出了米粉“面条”。由于北方兵士不适应南方的气候和水土,有的胸腹胀痛,消化不良;有的中暑或者感冒,上吐下泻;还有的患上了疟疾,忽冷忽热……当地瑶族人献出了药方,将治疗胸腹胀痛、止吐止泻的花椒和陈皮,解暑热的香薷,治感冒的桂枝,治疟疾的草果,还有增加香味的八角和桂皮,再加上兵士们从北方带来的甘草,熬成浓浓的汁,给每个兵士的米粉碗里添上一勺,既好吃又能治病,这就是桂林米粉最早的卤汁^[17]。

另一则是“阿牛嫂米粉”的传说:

广西壮族著名歌仙刘三姐也有一手制作桂林米粉的手艺。她和阿牛哥在村口开了一家“阿牛嫂米粉”店,生意十分兴隆。财主莫怀仁欲强占刘三姐为妾,但几经利诱也没能得逞,便与官府勾结,诬告夫妻俩,并放火烧了他们的店。乡亲们解救了刘三姐。为了不连累父老乡亲,避免流血事件的发生,刘三姐毅然跳入了漓江。却不料江底窜出两条鲤鱼,一条鲤鱼驮着刘三姐飞向天空,她得道成仙,成为专管美食和唱歌的仙女;另一条向着莫怀仁和官兵们冲去,把他们压在水底,由于鲤鱼的尾巴露在外面,变成了现在仍屹立在漓江边的鱼尾峰。多年以后,有人在鱼尾峰的一个山洞里,发现了刻在石壁上的关于“阿牛嫂米粉”的制作和调制方法,原来刘三姐早有预感和准备。世人经过反复试验,终于重现“阿牛嫂米粉”。

“老友探病”的故事来自南宁老友粉:

据说清朝年间,邕城(南宁)一老翁每天都会去周记茶馆喝茶闲坐,久而久之便与茶馆老板成了好朋友。有几天老翁因伤风没有去,周记老板非常关心,便亲自下厨,将碱水面加以牛肉末、蒜末、豆豉、辣椒、酸笋等食材煮成一碗汤面,上门送与老友。吃完这碗热辣鲜香的老友面,老翁浑身发汗,感冒也好了大半。随后老翁非常感激,手书“老友常来”的牌匾赠给周记茶馆的老板。此后,“老友面”开始声名远播。由于南方人爱吃米粉多过面食,后人遂将面换成了粉,于是这一碗饱含老友情谊的老友面便以老友粉的形式流传了下来^{[18][93]}。

以上3则故事是广西人民在长期生产生活实践中产生的对米粉文化的民族叙事。瑶族是广西人口数量排名第二的少数民族。在长期的生产生活中,瑶族人民积累了丰富的草药治疗经验,在治疗瘴气疫毒、蛊毒风痰、饮食劳倦、虫兽外伤等方面都具有独到的见解,可治疗好北方将土因水土不服导致的各种疾病。“瑶人献药”的故事反映了中华民族同甘共苦、相互支持的朴素情感。壮族是广西人口最多的少数民族。人们将歌仙刘三姐与莫怀仁斗智斗勇的故事融入桂林米粉的传说当中,亦表达了人

们对正义终将战胜邪恶的思想寄托,更为桂林米粉增添了浓厚的地域性和民族性的文化内涵。“米粉秦朝论”将米粉与秦始皇修灵渠的历史事件相结合,实则是北方汉族与广西少数民族融合的历史在当地饮食文化中的再现。“瑶人献药”与“阿牛嫂米粉”所体现的则是不同时期广西以壮族、瑶族为代表的少数民族逐渐接受了米粉饮食文化,甚至参与了米粉的改良(例如瑶族卤水)。在民间传说中,从秦朝的瑶人献药到唐朝的刘三姐制粉,以米粉为代表的饮食文化不断融合也从侧面反映出广西各民族的交往交流交融的历史过程。

“老友探病”的故事中,老友面向老友粉的转变则从侧面反映出饮食文化融合是一个相当漫长的过程,即便到了清朝时期,南宁依然有主打面条的餐馆。其中亦可见广西以米粉为主流的饮食文化,是南北方民族经过长时间不断交往交流交融而形成的文化。

米粉饮食文化的演化史是一部民族交往交流交融的历史。从历史上看,秦汉至隋唐正是桂北平话人形成的时期,宋代是桂南平话人形成的时期,明代则是桂柳人形成的时期,这些都是广西各民族融合的重要时间节点。桂林郊区、临桂和灵川的桂北平话人,以南宁为中心的桂南平话人和以桂林、柳州为中心的桂柳人^[9],这三大汉族支系聚居地的中心恰恰是桂林米粉、南宁老友粉和柳州螺蛳粉的发源地,反映了广西米粉是北方汉族在融入广西的过程中与少数民族饮食文化融合的产物。从制作工艺上看,汉族带来了制作米粉的工具和技术,其他民族则贡献了诸如香料、酸笋等材料,为米粉增添了多种风味。遍布大街小巷的老友粉、螺蛳粉、桂林米粉里,既蕴含着侗族、苗族的“酸”文化,也有壮族传统的“稻作”文化,瑶族的“辣”文化,汉族的“卤”文化,等等。广西各民族的饮食文化,几乎可以在一碗米粉里面得到集中呈现,成为各民族文化融合发展的味蕾记忆。在此基础上,广西各民族最终根据地方资源、饮食风味形成了丰富立体的米粉饮食体系,包括南宁粉虫、钦州猪脚粉、玉林生料粉、融水滤粉、宾阳

酸粉、防城卷粉、蒲庙生榨粉、全州红油米粉、天等鸡肉粉、罗城大头粉、贵港鸭肉粉、北海海鲜粉等,不一而足。从民族特色上看,壮族特色的米粉包括蒲庙和武鸣的生榨米粉、隆安县的粉利,仫佬族特色的罗城龙岸镇的大头粉、京族的“呃粉”和卷粉等也都极具民族特色。

得天独厚的自然条件,再加上交往融合,不断借鉴,推陈出新,广西各族人民共同创造出丰富多彩的米粉饮食文化,广西米粉也因此走出广西,走向全国乃至世界各地。2019年,高德地图大数据发布“中国米粉渗透力排行”。该数据显示,全国粉店类别中,广西米粉分布最广,占比高达61%,其后依次是湖南米粉、四川米粉、贵州米粉、江西米粉^[20]。可见,广西米粉文化得到全国人民的认可,成为广西的一个文化符号。

三、文化传承:广西米粉制作技艺的文化叙事

食物不仅仅是生物性的食物,同样还是族群性的食物、宗教性的食物和社会性的食物。在一定条件下,食物还具有区隔自我与“他者”、界定族群边界的属性和功能,成为联系肉体与精神的文化载体,具有强大的文化意义和象征意义。

米粉作为食物在民族交往交流交融过程中扮演了一个积极的角色。中国古人往往根据吃谷物和熟肉两种重要的饮食方式来定义自己并区隔“野蛮人”^[21]。不仅如此,通过仪式或日常社会行为的再生产,米粉这个日常的事物也完成了族群边界的界定。在稻作文化圈之内的广西各民族围绕稻米及其文化信仰形成了非常丰富的节日体系,例如隆安壮族的“稻神祭”、苗族的“开秧门”和“吃新节”、瑶族的“打旗公”等。在这些民族文化体系中,稻米的象征价值往往会显得非常重要,在很多祭祀祖先或神灵的宗教仪式中都会摆上肉类和主食稻米作为牺牲。献给神灵的祭品必须是新米,因为人们信仰水稻之神。罗伯逊·史密斯认为动物牺牲构成了神与人之间的交流,谷物祭品则是送给神灵的贡品^[22]。米粉作为一种日常主食,在民族文化日益去魅化的今天,仅在特定的场合才是神圣的,而在更多的日常生活

场景中越来越成为广西各族人民的文化符号。列维·斯特劳斯发展了弗雷泽关于民间信仰的研究,在其基础上提出了人类心灵两个重要的概念原则:接触和相似^[23]。据此原则,广西人在每日三餐的不断重复中完成了米粉作为整体的隐喻,各民族则在特色米粉的消费中形成了族群的饮食文化边界。一方面,饮食是一种每日重复的日常实践,其重要性常常被忽略。但正如德国谚语所言“人如其食”。张光直也谈道,“到达一个文化的核心的最好办法之一,就是通过它的肠胃”^[24]。在广西,作为社会群体的个人每日在饮食的过程中不断让米粉成为身体的一部分,在此过程中完成了食物与个人及其社会的连接。另一方面,各种围绕米粉的共餐场景不断重现,老人们早期相约一碗“老友粉”,年轻人排队前往网红米粉店“嗦粉”……更重要的是,米粉开始成为广西人高规格接待宴席中的广西特色美食。总体而言,通过各种重要的饮食场景,米粉成为这个时代广西人的集体饮食实践,在此过程中也完成了“我们”与“他们”的界定。

米粉承载着广西人的文化精神与象征实践,除了用来区别自我与他者,还可以与精神、灵魂、信仰联系起来,成为广西重要的文化传承载体。大贯惠美子考察了日本各种作物起源的神话,认为稻米是从腹部这个灵魂、胎儿所居住的身体最重要的器官里出来的^{[5]59-60}。如今,日本在稻米文化的基础上发展出了享誉世界的寿司饮食,其中醋饭(Shari)是最核心的部分。这醋饭被认为是尊贵的圣物,因此制作工艺要求不粘手、不掉饭粒,以精致入口。与此对应,广西人也因地制宜地发展出了丰富立体的米粉饮食文化体系,在制作工艺上讲究酸、辣、鲜、香的“和合四味”。广西米粉的汤和卤水是“灵魂”,许多老字号粉店都有祖传的卤水熬制方法,各有诀窍,也各具特色。这些卤水往往以丁香、花椒、八角、桂皮、小茴香、陈皮、甘草、草果等七八种香料为主打锅底,并放入猪肉、猪骨等,同时加入三花酒、罗汉果等多种配料,先用武火,后用文火精心熬制。这不仅仅是米粉与配料、佐料之间的一种和谐,更是食物与人类

健康之间的适应与和谐^[25]。在制作技艺之上,广西米粉还被赋予了文化精神和灵魂:桂林米粉呈现出中国“和”文化;南宁老友粉表达了“能帮就帮”的城市精神;螺蛳粉承载着柳州人的实干与创新精神。

桂林米粉是桂林的文化符号之一。以现在桂林的11县来说,除了全州县有独具特色的“全州红油米粉”,其余县区基本都以“桂林米粉”为主导米粉。事实上,桂林周边县原来也仅有“米粉”的称呼,后来“桂林米粉”的名气和影响扩大后,才逐步统一使用“桂林米粉”这个称呼^[26]。“鲤鱼传说”“灵渠传说”表明桂林米粉是南北方民族文化、地域文化融合的结晶——将南方水稻融合北方制作工艺,“和”为一种南北都能适应的饮食文化,体现出了中华民族文化的包容性和融合性,桂林米粉就是中国“和”文化的体现^[27]。

南宁老友粉的故事传达出“来客皆是友”的经营理念,传递了南宁人以诚相待、友好待人的传统美德。老友粉的“老友”蕴含了南宁“能帮就帮”的城市精神,凝聚了地方传统文化的精髓,是南宁民族文化和地域文化的具体表现^{[18]93-96}。与一些城市提出的城市精神相比,南宁的“老友”精神非常接地气,来源于并融合在南宁老百姓柴米油盐的市民生活中,充分展现了这座城市的人情味儿,这才是它的独特魅力所在。这种“能帮就帮”的精神在南宁遍地开花,深嵌各民族的文化中。

柳州螺蛳粉最早出现在20世纪70年代末,虽然只有不到50年的历史,但却是各种米粉中最早实现工业化生产并形成规模效应的,并且借助移动互联网成为“网红”产品,远销海内外。这种诞生于夜市路边摊的米粉一跃成为“网红”小吃,背后反映的正是柳州人的工业思维、互联网思维和创新思维。袋装螺蛳粉制作技艺是思乡满怀的柳州人对米粉情结和食螺传统的创造性转化及创新性发展,因其不便外出携带,袋装速食螺蛳粉应运而生。创造和创新在柳州螺蛳粉制作技艺的发展路径上有着深刻的体现^[28]。螺蛳粉行业的产值对于工业重镇柳州而言或许只是锦上添花,但是其作为米粉文化的代表体现

出的实业报国、包容创新和实干精神成为柳州人的精神内核之一,大大提升了柳州人乃至广西人的文化自信。

四、共同富裕:螺蛳粉的国家叙事

食物除了有文化意义,还有战略地位,因此自古以来都带有国家印记。稻米最早以祭祀的方式出现在国家叙事中。从3000多年前的商周开始,历代帝王每年都要祭社稷。“社”的本意是“土神”,“稷”则为“谷神”。今天,北京市内的先农坛仍保存着一块稻田,杭州城内玉皇山下也保存着一块宋时皇家耕种过的“八卦田”,这些都是古代帝王用于祭祀的场所。到了宋朝,中国经济重心转移到了长江流域,水稻成为当时全国产量最大的粮食作物。“民以食为天。”至此,稻米与中国社会的民生息息相关,并常常以粮食安全的话语方式出现在国家叙事之中。随着都市化进程加快,城市开发如火如荼,中国于2006年提出要坚守18亿亩耕地红线,以确保国家粮食安全^[29]。随着消费升级,中国人的饮食结构发生了很大的变化,从“只管吃饱”到“注重口味”,再到关注饮食的多样性。柳州便是在此背景下抓住机遇,迅速将螺蛳粉这一小产品做成了大产业,成为消费升级的代表,也成为产业扶贫、推进共同富裕的排头兵。

2012年央视纪录片《舌尖上的中国》第一季第一集《自然的馈赠》的播出,让螺蛳粉在全国的知名度迅速提升。2020年5月21日,《人民日报》新媒体宣布与李子柒推出联名款螺蛳粉产品,连卖4天,每天限量10万包。2021年4月26日,习近平总书记来到广西柳州,考察了螺蛳粉产业园,肯定了螺蛳粉特色产业在促进就业、带动农民增收等方面做出的成绩,螺蛳粉也因此与国家叙事联系起来。

在党和政府的领导下,柳州市在周边乡村建立原材料基地,建设了螺蛳粉产业园区,打造了螺蛳粉文化节,通过“互联网+”将一二三产业融合发展,集合了全市的百姓打了一个奔向共同富裕的脱贫攻坚的胜仗^[30]。相关统计数据显示,柳州预包装螺蛳粉生产企业从2014年的1家迅速发展到2018年的58家,电商销售平台多达1.2万家,2018年预包装螺蛳

粉销售额突破45亿元,2020年,柳州实现袋装螺蛳粉销售收入110亿元、配套及衍生产业销售收入130亿元、实体门店销售收入118亿元^[31];创造就业岗位30多万个,带动了20多万农户参与原材料的种植养殖,其中建档立卡贫困户约2.3万人^[32],让5 500多户贫困户实现了脱贫致富,人均增收9 000元以上,为稳定脱贫提供了坚实支撑^[33]。

在柳州螺蛳粉产业的带动下,桂林市实施米粉加工规程、店面服务规范、等级评定等地方标准,预计2021年底桂林米粉产业达100亿元;南宁市加快推进申请注册“南宁老友粉”地理标志商标,主动融入广西优势特色米粉产业;玉林市通过实施一个标准体系、一个地理标志商标、一套丛书、一个牛腩粉产业园、一个协会等牛腩粉“五个一”工程,把地方特色风味小吃打造成为百亿元产业。广西将米粉这个小食物做成惠及百姓民生的大产业,依托全产业链的发展创造就业岗位,带动了城市低收入人群增收,缩小了收入差距。

这是广西米粉讲述共同富裕的国家叙事,其产业振兴的背后验证了人类学长期以来的一个观察:与当地文化和地方性知识相匹配的经济产业往往能够得到很好的发展。在一项对全球68个村发展计划进行比较的研究之中,契合当地文化的经济发展计划的成功率是不契合当地文化的两倍^[34]。地方文化是在历史发展中形成的,具有稳定性和独特性。“许许多多的历史,才能形成一点点传统;许许多多的传统,才能形成一点点文化。”^[35]将地方文化与经济产业结合起来发展往往事半功倍。广西要依托在漫长的历史中形成的优秀传统文化,并在此基础上创新和发展,形成一批类似桂林米粉、螺蛳粉、坭兴陶、八角等特色优势产业。全面推进乡村产业、人才、文化、生态、组织振兴,加快形成工农互促、城乡互补、协调发展、共同繁荣的新型工农城乡关系。

习近平总书记在全国民族团结进步表彰大会上指出,各民族之所以团结融合,多元之所以聚为一体,源自各民族文化上的兼收并蓄、经济上的相互依

存、情感上的相互亲近,源自中华民族追求团结统一的内生动力^[36]。近年来,广西集中优势产业打造“一市一品”特色饮食品牌,将桂林米粉、南宁老友粉、柳州螺蛳粉等作为重点对象,鼓励发展。数据显示,全广西共有5万多家米粉店,仅仅是南宁市,米粉的单日产量就已经达到了30多万千克,从原料种养殖到原材料加工,再到实体店、网店销售等衍生产业,各族群众共同参与到米粉的产业链中,交往交流交融进一步深化^[37]。一碗米粉,成为各族群众劳动致富、民族融合的大产业。

结语

广西米粉产业振兴的故事,是当代社会民族地区传统饮食文化实现产业发展的经典案例,亟待学界的深入研究。本文透过广西米粉的历史、民族、文化和国家等多重叙事的挖掘与阐释,发现米粉文化的叙事强化了广西各民族交往交流交融的历史记忆,也带动了各民族奔向共同富裕的美好生活,提升了广西人的文化自信。广西民族文化资源丰富,共有70项国家级非物质文化遗产代表性项目,914个自治区级项目^[38]。应该充分发挥民族文化资源优势,学习和推广螺蛳粉、桂林米粉、坭兴陶、龟苓膏等非物质文化遗产产业化的成功经验,深入挖掘和研究特色民族商品背后的文化意义和社会意义,打造一批契合地方传统文化的经济产业,带动各民族实现共同富裕。

参考文献:

- [1]彭远贺,黄玉琦.总书记称赞“令人惊奇”的富民产业为何这么火? [EB/OL].(2021-07-27)[2021-08-01].<http://cpc.people.com.cn/n1/2021/0727/c164113-32171249.html>.
- [2]王静.桂林米粉文化的保护与发展[J].南宁职业技术学院学报,2008,13(6):10-13.
- [3]王哲.广西米粉制作工艺考察及文化流变研究[D].南宁:广西民族大学,2013.
- [4]方吉生.桂林米粉的品牌文化与产业化路径[J].南宁职业技术学院学报,2013,18(5):1-4.
- [5]大贯惠美子.作为自我的稻米[M].杭州:浙江大学出版社,2015.

- [6] 哈里斯. 好吃: 食物与文化之谜[M]. 叶舒宪, 户晓辉, 译. 济南: 山东画报出版社, 2001: 139.
- [7] 古迪. 烹饪、菜肴与阶级[M]. 王荣欣, 沈南山, 译. 杭州: 浙江大学出版社, 2018: 52-53.
- [8] 西敏司. 甜与权力[M]. 朱健刚, 王超, 译. 北京: 商务印书馆, 2010: 189-191.
- [9] 彭兆荣. 中国饮食文化遗产中“品尝”的人类学解释[J]. 百色学院学报, 2013(2): 77-82.
- [10] 华生. 金拱向东: 麦当劳在东亚[M]. 祝鹏程, 译. 杭州: 浙江大学出版社, 2015: 85.
- [11] APPADURAI A. Introduction: Commodities and the politics of value[M/OL]. APPADURAI A. The social life of things: Commodities in Cultural Perspective. Cambridge: Cambridge University Press: 3-63. doi: 10. 1017/CBO9780511819582.003.
- [12] 张寅德. 叙事学研究[M]. 北京: 中国社会科学出版社, 1989: 2.
- [13] 伯杰. 通俗文化、媒介和日常生活中的叙事[M]. 姚媛, 译. 南京: 南京大学出版社, 2000: 11.
- [14] 张迪. 桂林米粉[M]. 桂林: 广西师范大学出版社, 2012.
- [15] 钱钟书. 管锥编: 第3卷[M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2001: 541.
- [16] 林志捷. 论中国米粉起源于江西[J]. 地方文化研究, 2021, 9(2): 83-106.
- [17] 喻震, 唐善茂. 桂林米粉饮食文化旅游杂谈[J]. 广西轻工业, 2007(4): 12-14.
- [18] 张经武, 苏子语. 南宁“老友”城市精神的文化传统与当代传播[J]. 南宁职业技术学院学报, 2019, 24(1).
- [19] 徐杰舜, 刘冰清. 汉民族史记族群卷: 上[M]. 北京: 中国社会科学出版社, 2019: 586-597.
- [20] 贵阳晚报. 这份“嗦粉地图”显示, 贵州米粉在全国排第四[EB/OL]. (2019-07-06)[2021-05-20]. https://www.sohu.com/a/325206790_398039.
- [21] 安德森. 中国食物[M]. 马嫒, 刘东, 译. 南京: 江苏人民出版社, 2003: 169.
- [22] SMITH W R. The Religion of the Semites: The Fundamental Institutions[M]. London: A. & C. Black, 1956: 269.
- [23] 斯特劳斯. 野性的思维[M]. 李幼蒸, 译. 北京: 商务印书馆, 1987: 39-43.
- [24] 张光直. 中国文化中的饮食: 人类学与历史学的透视[M]. 郭于华, 译. 安德森. 中国食物. 南京: 江苏人民出版社, 2003: 250.
- [25] 唐娟. 一种值得永久传承的饮食文化: 广西桂林米粉文化内涵及传说故事解读[J]. 广西师范学院学报(哲学社会科学版), 2012, 33(2): 11-15.
- [26] 陈运飘, 孙箫韵. 中国饮食人类学初论[J]. 广西民族研究, 2005(3): 47-53.
- [27] 张颖佳. 桂北地区饮食文化内涵及传说故事研究: 以广西桂林米粉为例[J]. 今古文创, 2020(20): 89-90.
- [28] 黎学锐, 高健. 媒介融合语境下传统技艺类非物质文化遗产文化品牌建构与传播: 以柳州螺蛳粉为例[J]. 长江大学学报(社会科学版), 2021, 44(2): 37-41.
- [29] 中华人民共和国国家发展和改革委员会. 加快发展现代农业[EB/OL]. (2006-03-24)[2021-05-20]. https://www.ndrc.gov.cn/xwdt/gdzt/ghjd/15jsxnc/200603/t20060324_1201580.html?code=&state=123.
- [30] 国务院扶贫办开发指导司. 《中国扶贫》杂志社. 广西柳州: 全产业链发展, “街头小吃”螺蛳粉做成大产业[EB/OL]. (2020-08-03)[2021-07-20]. https://www.thepaper.cn/newsDetail_forward_8564964.
- [31] 刘光琳. 螺蛳粉产业集群之“柳州现象”[J]. 农家之友, 2020(7): 23-25.
- [32] 杨彦, 邓建胜, 祝佳祺. 小小螺蛳粉做成“三个百亿”大产业[EB/OL]. (2021-06-18)[2021-06-20]. <http://society.people.com.cn/n1/2021/0618/c1008-32133439.html>.
- [33] 农冠斌. 解码柳州螺蛳粉: 从路边摊到近百亿产业[J]. 经营管理者, 2020(11): 54-57.
- [34] 科塔克. 文化人类学: 欣赏文化差异[M]. 周云水, 译. 北京: 中国人民大学出版社, 2012: 94.
- [35] 郝娟. 史前遗址博物馆与社区文化建设[J]. 丝绸之路, 2016(10): 65-66.
- [36] 李昌禹. 手挽着手肩并着肩同心共筑中国梦: 习近平总书记在全国民族团结进步表彰大会上的重要讲话鼓舞人心[EB/OL]. (2019-09-29)[2021-05-20]. <http://cpc.people.com.cn/big5/nl/2019/0929/c419242-31378572.html>.
- [37] 卢惠敏. 南宁米粉行业“跨界”多样经营[EB/OL]. (2017-05-18)[2021-05-20]. <http://www.gxnews.com.cn/staticpages/20170518/newgx591d5668-16200008.shtml>.
- [38] 广西壮族自治区文化和旅游厅非物质文化遗产处. 广西壮族自治区文化和旅游厅关于自治区政协十二届四次会议第 20210077 号提案的答复[EB/OL]. (2021-08-24)[2021-08-25]. <http://wlt.gxzf.gov.cn/zwgk/jytaig/t9887030.shtml>.