

摘要：陕西省商洛市地处中国南北地理分界线，受气候、地形、南北水系分布等因素的影响，商洛的地理风貌具有南北融合特征。明清时期，大量移民的流动带来的文化交融和饮食文化形态的融合变迁，丰富了商洛本土的饮食文化资源。现以商洛饮食文化资源为载体，从商洛的移民饮食文化入手，结合媒体市场环境，探索当下陕西商洛“食旅融合”的旅游传播策略。

陕西商洛移民饮食文化资源的 旅游传播策略研究

◎ 唐 宁

■ 自然地理地貌分析

自然地理地貌决定了一方水土的农作物类别和生长特点，是饮食文化发展的基础。商洛位于秦岭南麓，与湖北、河南两省交界，全域面积达19292平方千米。基于“秦岭—淮河”一线是我国南北方地理分界线，商洛市属于南方地区，也是陕南地区的重要组成部分。但从其他层面分析，如水系分布、地质构造、农作物等，商洛具有南北交融的显著特征。商洛地跨长江、黄河两大流域，其中属长江水系的汉江支流丹江、金钱河、乾佑河、旬河，流经商州区、丹凤县、商南县、山阳县、柞水县和镇安县；黄河水系支流洛河流经洛南县。从水系分布上来看，商洛的南方特质多于北方特质。商洛境内包含六大山脉，地形上岭谷相交，以山地与丘陵为主，其间分布河谷、盆地等，更接近南方地貌分布特征。从南稻北粟的农作物通俗划分标准来看，商洛既可种植北方的农作物小麦，又可种植南方的农作物水稻。但商洛地区山地较多，水稻种植面积相较于小麦而言较小，从这点来看，商洛的北方特质又多于南方特质。总而言之，商洛位于秦岭南坡，地势西北高、东南

低，受地形影响，商洛的气候、植被、土壤、水系等都具有独有的特征。

■ 商洛的移民历史与文化背景

明清之前，商洛地区的人口多由本地土著和散点移民构成，区域发展较为缓慢，明清时期经历了两次大规模的人口迁徙后，才真正繁荣发展起来。商洛在明朝初期一度降为商县，明成化年间升为商州，并领商南、洛南、山阳、镇安四县。据《明宪宗实录》载，山阳县和商南县于明成化十三年（1477）三月设立。另根据商南县最早的地方志书《商略商南县集》卷二《建置》“桥渡”所载：“商南，商之新邑也。邑虽小而制，凡吴浙、闽广、荆楚之人，由东南以赴关中者，必有乎此。”卷二《建置》“户口”载：“地土俱浇薄之山林，居民多三省之流移，时迫即窜而之他，无所顾虑，户口日不如昔矣！”由于明末清初社会动荡，商洛地区的经济发展较为缓慢，人口锐减。顺治十八年（1661），清政府颁布《迁海令》，强制迁徙沿海居民到内地，其中，以湖广为主的移民迁入陕南山区，是“湖广填四川”的自然延伸。由此可见，明清时期，商

洛地区移民集合山西、陕西、河南、吴浙、闽广、荆楚等地的人，且因地理位置形成了一定的人口流动惯性。

■ 移民的饮食文化形成

迁徙到商洛地区的移民，迫于生计开始“开山占地”用于耕种。乾隆元年（1736），清政府实行了荒地官招政策。商州昔日“惟山中田少平畴”，而“近日湖徽客民杂处，用南方渠堰之法而稻田渐多”。移民的迁入促进了商洛地区农业的发展，也带来了新的语言、生活习惯及饮食文化。移民定居在山区后，或在河谷围堰造田，或在丘陵山地田猎，或伐山耕种玉米、小麦、红薯等作物，形成“河谷盆地水旱兼作和以秦巴山地旱作区”的农作物生产特点。不同地区移民间的文化碰撞促进了商洛地区的文化交流，也促进了该区域饮食文化的多样性和融合性发展。

玉米、土豆成为主食

随着乾隆年间大规模的移民迁徙活动，玉米（也称包谷）在秦巴山地火了起来，掀起了大规模种植玉米的风潮。在乾隆二十年（1755）以前，玉米是“人畜俱食”的，到乾隆后期，大批江楚移民“熙熙攘攘，皆为包谷而来也”。移民“越阡度陌，涉水涉陆，爰居爰处，就此包谷”。商州“属城四邑，民食皆以包谷为正庄稼”。玉米耐旱、耐瘠，可以与豆类、麦类、薯类等作物间作、混作、套作，提高了土地利用效率，十分适合山地种植。嘉庆初期，随着移民数量的不断增加，来到商洛地区的移民开始在更为高寒、土地质量更为贫瘠的山地安家，土豆这个比玉米更适合高寒地区的农作物，一度成为主要粮食作物。相关资料显示，“各省客民来山开垦，其种渐繁。高山地气阴寒，麦豆包谷不甚相宜，惟洋芋种少获多，不费耘锄，不烦粪壅。山民赖此以供朝夕。其他燕麦，苦养，偶一带种；以其收成不大，皆恃以洋芋为主”。

麦稻兼有的饮食文化

商洛的水稻种植主要受到嘉庆时期湖北、安徽移民的影响，“商州城外及东南各村，其平旷之处，与安康之恒口、汉阴之月河相似，溪涧之水足资灌溉，而湖北武（昌）黄（州）、安徽潜（山）刘安流徙之人，著籍其间，用南方渠堰之法，以收水利，稻田数万”。同时，商洛地区的本地土著受历史耕作习惯的影响，依然保留了麦类种植的习惯。

基于豆、糜、粟的杂粮与主粮混食文化

明清大规模移民后的商洛饮食是基于豆、糜、粟的杂粮与主粮的混食文化。商洛地区的气候特征南北兼有，当地土著的麦粟种植和迁入移民的稻米种植构成了商洛地区麦面稻米的主要饮食结构，又因商洛地区地形

独特，耐旱、耐瘠的玉米和土豆等的补充种植，进一步丰富了该地区的饮食结构。商洛地方吃食糊汤面、模糊面、杂面、豆渣饼等，在制作原材料上均体现了这一特点，如洛南的模糊面制作需要大豆和玉米粉，丹凤的糊汤面是玉米糝子和面条的结合。

奇货山珍的养生饮食文化

原始社会的先民在生存觅食的过程中，积累了食物可以疗疾的生活经验。从殷商开始，经周、秦、汉、唐，逐步有了更为成熟的食疗药膳理论，到明清时期，养生饮食得到了广泛普及。中医经典《黄帝内经·素问·五常政大论》中的“谷肉果菜，食养尽之，无使过之，伤其正也”，传递的正是养生饮食的智慧。所谓“一方水土养一方人”，地域美食文化是基于特定自然条件和历史背景，并经过时间沉淀形成的。商洛地区素有“天然药库”“天然氧吧”的美誉，气候具有南北过渡特征，温度和湿度适宜，自然林地资源丰富，植物种类多样，很多名贵药材、可食用菌类自然繁殖，分布广泛且产量丰富，又因食材天生地长，人为干预极少，是绿色养生的优等食材。长期以来，商洛地区的人们形成了药材入食、“野味”入食的饮食习惯，有橡子凉粉、榆钱麦饭、槐花麦饭、荠菜饺子等山野美味，也有丹参茶、商芝肉、天麻排骨汤、薏米羊肚菌、板蓝根水煎包等食疗之味。

■ 基于饮食文化的旅游资源开发策略

在“两微一端抖快手”的自媒体时代，自媒体用户的信息传播力量不容小觑。例如，山东淄博的烧烤、甘肃天水的麻辣烫、东北冻梨等众多地方特色美食的走红都离不开自媒体用户的扩散传播。人们在吃好的基础上，还要进行“好吃拍一拍，好看拍一拍，好玩拍一拍”的同步旅游分享。这就需要相关主体在进行地方饮食设计时，充分考虑消费者的旅游饮食心理，注重菜品的可传播性，打造商洛地区独有的饮食文化名片和可视化识别标签。以菜品、饮品为传播载体，传播商洛地区特有的饮食文化、历史文化、民俗文化等。

挖掘非遗饮食文化资源，加强旅游美食名片输出

截至2024年年底，商洛市共公布了五批非物质文化遗产名录，共267项，其中，饮食相关的非遗项目达63项，如表1所示。从中可以看出，商洛地区的非遗美食种类多样且在商洛非遗资源类目中占比较大。非遗美食是地方特有的饮食文化资源，不仅在原料、味道上具有鲜明的地方特色，还在美食的制作技艺上展现了地区移民历史的独特印记。非遗美食与其他美食的最大区别在于制作技法的独特传承性。商洛非遗美食的传播可结合短视频进行非遗赛道、短剧赛道的整合铺排，打造商洛饮食文化精品短视

频，形成全面、系统的非遗技艺传播格局。

表1 商洛地区饮食相关非遗项目统计

批次	商洛地区饮食相关非遗项目
第五批	商州大王烧鸡、商江芳杰松花皮蛋制作技艺、斛叶粽子、山阳柿子酒、山阳魔芋制作技艺、商南冯氏传统手工扯面制作技艺
第四批	商州糖画、洛南核桃油制作技艺、洛南景村烧鸡制作技艺、商州洋芋糍粑制作技艺、丹凤老李家烧鸡、丹凤面花、丹凤老包谷酒酿造技艺、商南十花、商南赵川传统高粱酒、山阳羊肉泡、镇安八大件子、柞水博盛荣酿酒技艺
第三批	土法榨油制作技艺、镇安菜看三台席、镇安清真菜看老碗席、商州烩菜、商州石磨豆腐、商山核桃饼、鞑子梁烤馍、水滴沟陈氏老油坊
第二批	商州黑龙口豆腐干制作技艺、商州手工挂面制作技艺、孝义柿饼制作技艺、丹凤柿子醋酿造技艺、丹凤商芝肉制作技艺、丹凤翻碗子制作技艺、洛南花馍制作技艺、洛南西寺蜜糖制作工艺、洛南兰草河红薯粉条制作工艺、洛南巡检陈醋制作工艺、洛南洛源豆腐干制作工艺、洛南寺坡子凉粉制作工艺、洛南手工挂面、商南茶叶传统手工制作技艺、商南梁家坟腊肉锅巴制作工艺、商南熬糖制糖手工工艺、传统手工榨油技艺、山阳粉皮制作技艺、山阳豆腐制作技艺、神仙叶凉粉制作技艺、山阳漫川豆豉制作技艺、山阳中村挂面制作技艺、山阳包谷酒制作技艺、镇安挂面制作技艺、镇安木王腊肉制作技艺、镇安象园茶传统手工制作技艺、镇安云镇荞麦饅饅制作技艺、镇安面花、柞水醪糟制作技艺、柞水南山蒸碗子制作技艺、柞水糍粑制作技艺、柞水青花包谷酒酿造技艺、柞水传统制糖制作技艺柞水石磨豆腐制作技艺、柞水十三花
第一批	丹凤吊挂面、丹凤传统葡萄酒、洛南粮字、漫川传统菜

加强地理标志农产品的对外传播

陕南山货是清代对外贸易的主要输出商品。商洛核桃在清代就已经具备地域优势，成为区域对外传播的重要名片。商洛山区林木资源丰富，加之移民带来的养菌技术，使得该地区的木耳、香菇具有量大质优的特点。柞水黑木耳、商洛香菇、商洛丹参、镇安大板栗、商南茶、镇安云盖寺挂面、洛南豆腐、丹凤葡萄等被评为国家地理标志农产品。地理标志农产品一般以地域的名称命名，受区域自然生态环境和历史人文因素的影响，它是地域农产品的一种荣誉标识，承载着该地区的农耕文

明和民俗风情，是当地文化对外传播的重要载体。基于此，相关主体可围绕地理标志农产品进行IP设计，如纪念戳、徽章、冰箱贴、书签等，促使地理标志农产品焕发新活力，推动其向年轻化、潮流化方向发展，促进地域文化的对外传播。此外，还可设计商洛地域美食“药膳宝典”，将地域特有食疗美食及做法收录其中，既有饮食文化资料整合传承之意，又可激发年轻群体对食疗养生的兴趣。

打造饮食场景视觉锤，构建地域“食旅CIS”系统

媒介空间场景的打造，可以触发受众更多层次的感官维度。这种媒介空间可以是开放的，也可以是相对封闭的，目的是让人们在充满商洛地域文化氛围的空间中，调动触觉、味觉、听觉、视觉感知，从而实现对美食和地域文化的深度体验，进而构造记忆锚点。

商洛可进行全域布局，调动各区县的文化资源，实现资源整合，如根据商洛地域民居设计南北融合的特点，打造秦风楚韵的茶楼场景，将洛南的静板书、山阳八仙鼓、丹凤汉调二簧、镇安渔鼓表演等置于茶楼场景中，游客在这里不仅可以品镇安香园茶、商南茶，尝板栗酥、芝麻饼、玉米锅巴等，还可以欣赏地域独有的非遗表演，使游客乐在其中，从而促进地域文化和特色饮食的传播。

同时，商洛应充分挖掘庙会资源，打造“商洛庙会”名片。商洛地区的庙会主要有兑山庙会、商州清明山庙会、丹凤竹林关城隍庙会、洛南佛山庙会、洛南书堂山庙会、洛南关帝庙会、山阳四月八古会等，经过时间的沉淀，庙会在商洛地区人民的心中已经形成了共识，也造就了一代又一代商洛地区人民的地域记忆。商洛庙会一般有固定的时间，如春节、元宵节、二月二、清明节等，便于对外传播。此外，庙会上商洛地区特有的民俗文化也是一大亮点，如商洛木铎巡城、柞水踩高跷、镇安旱船、镇安跑驴、商州高（低）跷等。庙会还会设置地方美食区，糊汤面、神仙叶儿凉粉、商州大王烧鸡、商州水煎包、模糊面、柞水洋芋糍粑、浆粑、锅溜子可集中亮相。柞水古镇宴席“三点水”、镇安八大件子、柞水十三花等传统席面也可以将庙会作为载体，进行食旅开发与文化传播。以庙会为载体，结合地方特色美食、民俗文化、民间艺术等，发挥媒介空间载体的传播特性，推动地域文化的传播。

世界中餐联合会重点课题“陕菜的历史演变及发展研究”（立项编号：WFCCI-2024-KT002）。

（作者单位：西北大学现代学院）