

道真“三么台”食俗传承中的文化认同建构 ——以中国雒城为例

王莎莎

贵州民族大学民族学与历史学学院，贵州 贵阳

收稿日期：2026年6月21日；录用日期：2026年7月23日；发布日期：2026年7月30日

摘 要

“三么台”是仡佬族最具代表性的一种饮食文化，也是仡佬族人民待客的最高食俗礼仪，现如今主要分布在素有“仡佬故里”之称的道真仡佬族苗族自治县以及被誉为“仡佬之源”的务川仡佬族苗族自治县部分地区。“么台”在仡佬族方言中意为“结束”，顾名思义，“三么台”就是指一轮宴席要历经酒、茶、饭三道程序才能取得圆满结束。近年来，道真为推动经济发展，在大磏镇文家坝村打造了“中国雒城”（在以下内容里简称为“雒城”），将“三么台”作为其核心吸引物，产生了显著经济效应。在此背景下，探索“三么台”食俗的经济效应背后当地仡佬族及相关群体对“三么台”食俗的文化认同建构过程，对“三么台”食俗的活态传承、仡佬族文化的保护与发展具有重要意义。

关键词

三么台，文化认同建构，中国雒城

Construction of Cultural Identity in the Inheritance of the “Sanyao Tai” Food Custom in Daozhen

—A Case Study of China’s Nuo City

Shasha Wang

School of Ethnology and History, Guizhou Minzu University, Guiyang Guizhou

Received: June 21, 2026; accepted: July 23, 2026; published: July 30, 2026

Abstract

“Sanyao Tai” is the most representative dietary culture of the Gelao ethnic group and also the

highest food - custom etiquette for the Gelao people to entertain guests. Currently, it is mainly distributed in Daozhen, known as the “Hometown of the Gelao”, and some areas of Wuchuan, hailed as the “Origin of the Gelao”. “Yao Tai” means “end” in the Gelao dialect. As the name implies, “Sanyao Tai” refers to a banquet that requires three procedures of wine, tea, and rice to come to a successful conclusion. In recent years, to promote economic development, Daozhen has built the “China’s Nuo City” (hereinafter referred to as “Nuo City”) in Wenjiaba Village, Daqian Town, and has taken “Sanyao Tai” as its core attraction, generating significant economic effects. Against this background, exploring the process of cultural identity construction of the local Gelao ethnic group and relevant groups towards the “Sanyao Tai” food custom behind its economic effects is of great significance for the living inheritance of the “Sanyao Tai” food custom, the protection and development of Gelao culture, and the strengthening of the sense of community for the Chinese nation.

Keywords

Sanyao Tai, Cultural Identity Construction, China’s Nuo City

Copyright © 2026 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 相关概念界定

(一) 三么台食俗

古语有云：“蛮王仡佬，开荒辟草”，由此可见，仡佬族是最早开发贵州这方土地的世居民族之一。关于“三么台”的起源，可以追溯到距今 1400 多年的隋朝[1]。最早的三么台是仡佬族人民为祭祀神灵、庆祝丰收而举办的丰盛宴席，后来逐渐发展为婚丧嫁娶、节日宴请等民事活动中的最高待客食俗。“么”是仡佬族方言土语，意为“末、结束”，顾名思义，“三么台”是指一场完整的宴席要经过茶、酒、饭三道程序才能“么台”[2]。因此，仡佬族的“三么台”也被称为“仡山大宴”[3]。第一台茶席，意为接风洗尘，让宾客入席坐下，先喝碗油茶，随后摆上米粑、糖食、核桃、花生等素食助饮，饮食完后，撤去碗盘，只留筷子。第二台为酒席，意为“八仙醉酒”，每桌围桌而坐八个人，酒席上摆有猪心、腰花、香肠、卤肉等各种牲畜器官作为下酒菜，主客吃好喝足后，撤去碗盘，只留筷子。第三台为饭席，意为“四方团圆”，这是最为丰富、最为隆重的一台。一般伴有扣肉、烧白、鸭、鱼、鸡、海带、豆腐等菜肴与米饭搭配食用。时至今日，三么台仍然是仡佬族民众在婚丧嫁娶、节日庆典等重要场合中沿用的核心待客食俗，其文化生命力并未随时代发展消退。

(二) 文化认同建构

文化认同就是在文化层面明确自身身份，即“我是谁”这一社会身份的文化确认[4]。它是“现实的人”的一种文化存在方式，是以身份为媒介的自我确证。无论个体还是群体，基于特定的认知，能够对特定文化进行接纳与确认，从而找到属于自己的文化定位。人类作为社会性的存在，普遍具有强烈的归属感与认同感需求，这种需求会推动个体在社会实践主动寻求与所属群体的文化认同。文化认同建构是在文化传承、传播与实践过程中，通过某种特定载体与媒介，推动文化认同形成与发展的动态过程[5]。

“三么台”食俗传承中的文化建构，就是通过“三么台”的传承实践，推动仡佬族群众以及外部各民族群众形成对仡佬族文化的认知与认同。主要包括族群身份认同、文化价值认同以及情感归属认同的建构三个方面。族群身份认同是文化认同的基础，仡佬族群众通过参与“三么台”食俗筹备与开展的全过程，能够清晰地感知自身与仡佬族族群的紧密关联，明确自身的族群身份，区分“我族”与“他族”的文化边

界,逐渐建立起对仡佬族身份的认知;文化价值认同是文化认同的核心,三幺台食俗的实践过程就是仡佬族群众对本民族文化认同的集中体现,茶席迎客彰显的热情、酒席唱歌凸显的真挚情感以及饭席尊老敬贤的礼仪规矩,都是对仡佬族文化的坚定认同;情感归属认同是文化认同的情感载体,“三幺台”食俗多在婚丧嫁娶等重要场合举行,是仡佬族群众凝聚情感、传递温情的重要载体,无论是家族内部的宴席聚会,还是景区内的集体展演,都能让仡佬族群众感受到族群的温暖与归属感,在共同的文化实践中形成强烈的情感共鸣,强化对族群的依恋与热爱。与此同时,文化认同也包含外部群体的认知与认可,即游客、其他民族群众等通过体验“三幺台”食俗,了解仡佬族的文化内涵、价值观念与民族精神,逐步消除文化隔阂,形成对仡佬族文化的理解与认可,这种外部认同既是仡佬族文化对外传播的重要成果,也是推动各民族文化交流交融的重要基础。

2. 道真侗城仡佬族三幺台食俗的传承现状

(一) 三幺台食俗的传承载体

1. 物质载体

“三幺台”食俗的物质载体,是承载其饮食技艺、礼仪规范与文化内涵的实体性要素,主要由宴席器具、特色食材与传承场所三大类构成,是三幺台从传统仪式走向当代传承的实物基础。“三幺台”作为仡佬族规格最高的宴席,对其传统器具有着非常严格的讲究。人工构成的高方桌与高长凳是核心标配,每桌固定配四条长凳,一条凳子固定坐两个人,形成八人围坐的宴席规矩,象征着“八方和谐、团圆聚首”。实木构成的桌凳更是象征着仡佬人民的勤劳质朴。“三幺台”食材的选取与制作是食俗的核心。茶、酒、饭三台宴席的选取都是规律性的过程。茶席以素有“干劲汤”之名的油茶为核心,其次伴有当地著名甜食作为茶点;酒席,顾名思义,酒是不可或缺的,其次取用当地牲畜食材作为下酒菜;饭席是三台宴席中最为隆重且丰盛的一环,固定菜品包括扣肉、墩子肉、酥肉、灰豆腐果、汤菜等。传统“三幺台”主要是在仡佬族村寨居民堂屋、家族祖屋举办,现如今随着社会发展,“三幺台”也入驻道真侗城。侗城作为道真著名的旅游景点之一,是当地侗文化的集中展示地。侗城景区以仡佬族文化为特色,专门打造了仡佬族风情街、文化活动展演以及宴席体验中心等设施,为三幺台食俗提供了固定、集中、常态化的传承展示空间。近年来,为吸引更多游客深入了解与体验仡佬族文化,景区陆续推出仡佬侗文化艺术节交流活动,通过艺术节上的侗戏展演、高台舞狮以及“仡山大宴”等精彩呈现,深度还原了仡佬族人民的传统生活与饮食场景,使三幺台从民间习俗转化为可体验、可传播的文旅载体。侗城的存在,为“三幺台”食俗的当代传承提供了关键的物质空间与平台支撑。

2. 主体载体

道真侗城“三幺台”食俗的传承主体主要包括三类:一是仡佬族非遗传承人,二是景区工作人员,三是当地仡佬族土著居民。这三类主体分工不同,各有所侧重,共同支撑起“三幺台”食俗在侗城的活态传承与文化传播,缺一不可。其中,仡佬族非遗传承人是推动“三幺台”文化生态延续的核心,更是连接“三幺台”历史脉络与当代传承的关键桥梁。作为“三幺台”食俗核心技艺与文化内涵的承载者,非遗传承人熟练掌握着从筹备到落幕的全套核心技艺,更深刻理解“三幺台”背后蕴含的仡佬族祖先崇拜、伦理观念与生活哲学——“三幺台”的“三”既对应着仡佬族对天地人、日月星的敬畏,也承载着尊老爱幼、热情好客、感恩祈福的民族伦理。他们不仅承载着先辈们口耳相传的文化记忆,更是肩负着守护传统文化本真的使命。与非传承人不同的是,景区工作人员比较注重文旅宣传。这就意味着为了扩大传播与影响力,景区工作人员会在非遗传承人口述的基础上,结合当代年轻人的审美需求,会对部分细节进行合理整合与优化,其最终目的就是引导游客参与,在互动中传递仡佬文化。但不得不承认景区工作人员也是“三幺台”食俗得以传承的一大功劳。通过深入了解“三幺台”食俗的文化背景与参与流程,借

用新媒体传播向广大群众普及了这一文化常识,让这一古老食俗走出深山,让世界上更多人所了解,为传承工作注入了新的活力。当地仡佬族土著居民是“三么台”食俗活态传承的根基,更是这一传统文化的“践行者”与“守护者”。“三么台”食俗深深扎根于仡佬族人民的日常生活实践,贯穿于婚丧嫁娶、节日庆典、亲友相聚等各类重要场合,是仡佬族人民表达情感、传承伦理的重要载体。生活在这片土地上的仡佬族群众,从小耳濡目染,在长辈的言传身教中世代传承这一食俗,通过村寨居民在日常生活中对“三么台”技艺的情景再现,让这一古老食俗在生活化场景中自然延续。这种传承脱离了商业化表演的桎梏,紧密连接着仡佬族人民的生活本真,成为仡佬族文化认同与身份标识的重要象征。

3. 形式载体

“三么台”食俗的传承形式呈现出多元化特征,其核心可概括为口传心授、文旅展演、教育传承三大类,三者相辅相成。其中,口传心授是最为传统的传承方式,主要依托家族血缘关系或师徒情谊,传承者将自身掌握的“三么台”技艺技法、文化记忆与民俗内涵,以口头讲授、亲身示范的方式传递给年轻一代,这种传承形式在老年群体中尤为普遍,是维系“三么台”原生文化根脉、保留文化本真的重要载体。随着时代进步与媒体传播渠道的日益丰富,文旅融合的展演形式愈发受到大众青睐,道真侗城顺势将“三么台”纳入文旅展演体系,每日定时开展宴席展演。展演过程中,不仅完整还原“三么台”茶席、酒席、饭席的全套传统流程,还创新性融入诸多新元素以丰富体验:开席前以跳竹竿、拦门酒作为欢迎仪式,快速拉近与游客的距离;长达一小时的宴席体验中,穿插高台舞狮、民俗表演等仡佬族特色活动作为点缀,深化文化氛围;宴席结束后,还设置打铁花、篝火晚会等特色环节,进一步延伸体验感,让游客在沉浸式参与中深入了解“三么台”文化。在三类传承形式中,教育传承是最为重要的一环,它为“三么台”食俗的长远传承奠定了人才基础。如今,许多学校为丰富学生文化教育、弘扬非遗文化,纷纷开展各类非物质文化遗产相关活动,道真侗城近年来持续开展的侗文化艺术交流活动,也在很大程度上助力学生认识、学习“三么台”文化,使得“三么台”逐渐成为学生学术交流、文化探究的重要话题。

(二) “三么台”食俗传承的内容变化

1. 核心内容的保留

现如今,随着社会的快速发展,人们的生活水平大幅度提高,但“三么台”食俗的核心文化内涵与传统技艺并没有在时代的发展中被大众所摒弃。“三么台”食俗的整个宴席流程蕴含着仡佬族尊老爱幼、团结互助的伦理观念与敬畏自然的价值追求,是对仡佬族先辈文化的传承,更是对本民族身份的高度认同。据所知,“三么台”具有80多项严格的礼仪规定。其中都是对用餐者和服务者的严格要求,截至目前,保留下来的都是从中较为核心的内容。完整的“三么台”要历经茶席、酒席、饭席三台宴席才算圆满,但是三台宴席完成下来需要耗费的人力、物力成本太高,人们为了简化流程,现如今已将三台简化为一台并将饭席设为核心。虽然宴席流程在考虑成本的基础上发生了简化,但是作为核心且最隆重的饭席,在食材的选取与技艺的传承上依然是严格保留的。食材的选取都是天然仡佬农户所种植的农产品以及所养殖的牲畜,菜品的选择在保留饭席原有的特色上,更是加入了不少茶席的酥食和酒席的下酒菜。宴席的入座规矩一直以来都是有严格讲究的,以八人围坐为标准,席位两两对应,方位遵循尊卑原则,不仅契合传统四方八位的规制,而且有着四方团圆、八方和睦的文化寓意。

2. 非核心内容的调整

随着“三么台”食俗的知名度与影响力持续上升,道真侗城充分依托这一独具特色的文化名片,凭借其独特的饮食仪式魅力,吸引各地游客纷纷前来沉浸式体验。在文旅融合发展的大趋势下,当地为了进一步打造特色文化旅游胜地,在传承民俗文化的同时,愈发重视“三么台”所带来的市场价值与经济

效应。为更好地契合游客需求,提升民俗文化的对外传播力与吸引力,当地在坚守“三幺台”核心文化内涵与精神内核的前提下,对非核心内容进行了合理性的适应性调整与现代化创新。在菜品层面,结合当代游客的饮食偏好、口味习惯与健康需求,在保留传统风味的基础上对部分菜品进行适度改良优化,同时推出灵活的点餐模式,游客可根据自身饮食禁忌、食量大小与口味喜好,在标准菜单基础上自主增选或删减菜品,让传统食俗更贴合现代旅游消费场景。在表现形式上,不再局限于传统的对酒歌、敬酒礼等环节,而是有机融入现代歌舞表演、非遗打铁花、经典傩戏展演等多元文化元素,将静态饮食与动态演艺相结合,既丰富了宴席的视听体验,又增强了现场互动性与观赏性,使古老的民俗仪式更具时代活力。在流程层面,传统“三幺台”礼仪繁复、规矩严谨、程序冗长,难以适配快节奏的旅游体验。为此,当地对流程进行了科学精简,删减了部分过于繁琐且非核心的仪式环节,在保留核心礼仪与文化寓意的基础上,优化整体节奏,让游客既能感受仡佬族民俗的庄重与特色,又能获得轻松舒适的参与体验。

(三) “三幺台”食俗传承面临的现实困境

1. 传承主体断层风险突出

传承主体老龄化是“三幺台”食俗传承发展面临的首要瓶颈与核心难题。受城镇化发展,道真傩城的核心非遗传承人多为中老年人,年轻一代因外出务工、职业选择等现实因素影响,当地年轻人多数选择离开家乡去到城市发展,愿意扎根故土,学习“三幺台”技艺的青年寥寥无几。随着核心传承人年岁渐长、精力衰退,促使他们逐渐淡出一线传承实践,不得不将此技艺接续的希望寄托于年轻一代。然而,年轻一代普遍热衷于追求潮流文化与现代生活方式,加之对本民族传统文化的认知不足,主动投身传承的意愿普遍很低,直接造成“三幺台”的传承面临着后继无人、传承断代的严峻困境。“三幺台”作为道真傩城文旅发展的核心招牌,其现场展演与讲解队伍多由本地普通居民构成,多数从业者对“三幺台”的历史渊源、文化寓意、礼仪规制等深层内涵理解浅显,仅能完成程式化的基础表演,难以真正传递其承载的仡佬族文化精神。在文化讲解环节,相关人员大多只能照搬网络文本内容进行机械复述,缺乏核心传承人口传心授、亲身教习的系统传承,既无法展现技艺的原汁原味,也难以讲透文化背后的民族故事,在一定程度上制约了传承质量,削弱了“三幺台”文化传播的深度与生命力。

2. 商业化与原生内涵的矛盾凸显

近年来,随着贵州经济的快速发展,各地区都在努力寻找适合自己的经济发展道路。道真也不例外,为了推动当地经济的增长,在当地大磏镇文家坝村打造了以仡佬民族文化为特色的旅游景点,其中,便以当地著名的“三幺台”食俗作为核心吸引物。不得不承认文旅开发在一定程度上推动了“三幺台”食俗的传播速度,但凡事都存在着有利有弊的两面性,与此同时文旅传播带来的商业化也极大地对原生文化造成了不可避免的伤害。传统的“三幺台”食俗展演反映了仡佬族人民的真实日常生活与勤劳质朴的生活品质,更加突出其生活性。随着“三幺台”食俗入驻景区,当地商贩为迎合游客的青睐,更加注重的是游客的体验程度与带给游客的娱乐性,在其中加入了许多新型主流元素,而删减了过多蕴含着文化内涵的利益环节,逐渐使其食俗远离原来的本真。当尝到了利益带来的甜头,商贩们在追求利益的道路上越走越远,为了达到利益最大化,而不断缩小经营成本,简化宴席流程,使用非正宗食材进行代替等一系列操作,使“三幺台”食俗沦为“快餐式”文化产品,弱化了其文化认同功能。

3. 不同群体认同差异明显

通过调查研究发现,仡佬族本地老年群体、青年群体以及外来游客三类主体对“三幺台”食俗的文化感知与情感认同存在着明显差异。仡佬族本地老年群体中不少是“三幺台”食俗的亲历者与传统技艺传承人,因长期浸润在本民族生活场景之中,对“三幺台”的历史渊源、礼仪流程等有着深刻理解,整体文化认同较高。在日常生活中,老年群体通过邻里闲聊“摆龙门阵”的方式交流对“三幺台”文化的看法

与记忆,在多次沟通中形成较为一致的文化共识,进而更加关注文化的原生性。与之形成对比的是,本地仡佬族青年长期受现代主流文化与城市生活方式的影响,与传统民族生活场景日渐疏离,难以深度感受到本民族文化所带来的民族情感,对“三幺台”食俗的认知大多仅停留在表面形式,对其背后的历史脉络与文化内涵缺乏系统了解。而外来游客是以休闲观光和消费体验为目的,更多的是将“三幺台”视为旅游体验的项目,关注点主要聚焦在仪式展演与饮食体验上,其相关了解大多依赖景区讲解、本地居民介绍等渠道,获得的多是碎片化、浅层化的信息,难以形成深刻、完整的文化认同。

3. 道真侗城“三幺台”食俗传承中的文化认同建构

(一) 个体层面:饮食实践中的身份锚定

“三幺台”作为道真仡佬族独具特色的原创饮食食俗,是中华民族饮食文明与礼仪体系的典型代表。通过日常生活与特定场景中的饮食实践,为仡佬族个体提供了重要的身份锚定载体,并持续参与和形塑着地方社会文化结构。作为一项典型的社会性活动,“三幺台”多见于民间婚丧嫁娶、寿诞庆典等重要场合。宴席筹备通常需要动员具有血缘关联的亲友与地缘相邻的乡邻共同参与,众人依据自身所长分工协作,为完整仪式的呈现贡献力量。这一过程远不止是事务性的准备,更是邻里之间相互支持、彼此认可的社会互动,在协作中不断强化着参与者对本民族身份的自觉认同。对资深仡佬族传承人而言,主持宴席流程、烹制传统特色菜品、践行民族礼俗规范,本身就是文化传承与文化自信的实践过程,在展演中进一步明晰自身的族群归属与文化立场。对普通仡佬族居民来说,无论是维系社会关系的民间宴席,还是侗城景区内具有文旅展示性质的集体体验,参与制作、共享饮食的过程,都在潜移默化中增强其对仡佬族文化的归属感与认同感。青年一代作为民族文化传承的重要力量,在参与“三幺台”食俗活动的过程中,能够深入理解其历史脉络与文化内涵,逐步建立起稳固的族群文化认同。

(二) 群体层面:族群情感的凝聚与整合

人作为社会性群居动物,普遍具有追求新鲜体验、注重情感共鸣与群体归属的心理特征。“三幺台”作为共享的饮食文化,既是不同民族和合共生的符号象征,又是多民族构建“精神共同体”的重要媒介[6]。它超越行为本身的意义,是各民族之间进行面对面交流,增进感情的重要纽带。“三幺台”食俗的开展过程,本质上就是一场以饮食为媒介、多民族群众交往交流的互动性文化实践。在宴席之中,来自不同地域、不同民族的人们围坐饮食、同席欢聚,以美食品鉴为基础,以文化交流为核心,在共享风味过程中打破地域隔阂与民族界限,增进彼此情感联结,加深对彼此文化特色的理解与尊重。宴席间穿插的仡佬族歌舞、敬酒礼仪与民俗展演,进一步将饮食活动升华为沉浸式文化体验。这种兼具参与感与仪式感的场景,能够有效消解个体间的陌生与隔阂,让仡佬族群众自觉以族群身份置身其中,从本民族视角感受文化仪式的庄重与内涵,进而形成对仡佬族身份的集体记忆与共同认知,强化族群内部的文化向心力。与此同时,“三幺台”食俗也有力推动了仡佬族内部的文化整合。道真侗城作为区域性文旅平台,汇聚了县域内不同片区的仡佬族文化资源,将非遗打铁花、高台舞狮、侗戏展演等多元文化符号融入食俗流程,使原本分散于各地的文化表现形式得以集中呈现、有机融合。这种跨区域的文化整合,不仅让仡佬族群众在共同体验中增强内部认同与文化自信,也以族群内部团结为基础,进一步促进各民族之间的交往交流交融。

(三) 对外层面:文化传播中的认同输出与接受

道真侗城作为仡佬族文化对外展示与传播的重要窗口,在推动仡佬族文化认同向外输出、实现跨群体文化接纳方面具有不可替代的作用。这一过程最直接地体现在游客群体的认知与体验之中。随着当地文旅融合不断深化,景区围绕“三幺台”食俗开展系统化、精准化的文化包装,将其打造为辨识度高、体验感强的核心文化IP,使传统民俗转化为富有吸引力的文旅产品。初次到访的游客在景区讲解员的引导

下,能够系统了解“三幺台”的历史渊源、仪式流程与文化寓意,并在沉浸式参与宴席的全过程中,与当地居民、表演者互动交流,逐步从陌生的旁观者转变为主动参与的体验者。在这一身份转换中,游客不仅直观感受仡佬族的饮食礼仪与民俗风情,更在情感与认知层面形成对仡佬族文化的理解、接纳与初步认同。部分游客在体验结束后,还会通过短视频、社交媒体、亲友口碑等方式进行自发分享与二次传播,进一步拓宽仡佬族文化的传播路径,提升其社会知名度与吸引力。这种由内向外的文化输出与由外而内的认同接受,既有效增强了仡佬族文化的影响力与传播力,也在互动体验中拉近了各民族之间的心理距离,促进各民族广泛交往、全面交流、深度交融。

4. 结语

“三幺台”作为道真仡佬族的一种独特饮食食俗,在宴席参与的互动过程中,体现出当地人们“在特定饮食体系中表现和表达的某种集体意识”[7]。这种意识可以归结为当地仡佬族人民群众对本民族文化的深刻认同。通过一场“三幺台”宴席的完整呈现,所体验到的并不只是来自味觉的享受,更多的是这些食物背后所蕴含的象征意义[8]。

以道真侗城为场域,“三幺台”食俗的传承的过程,本质上是一场动态的文化认同建构过程。在个体层面,饮食实践成为仡佬族群众锚定族群身份、培育文化自信的重要载体,无论是非遗传承人的技艺坚守,还是普通民众的日常践行,都在潜移默化中深化着对本民族文化的归属感;在群体层面,宴席作为跨地域、跨族群的互动平台,有效凝聚了仡佬族内部的文化共识,强化了族群向心力,同时推动了仡佬族与其他民族的交往交流,为族群融合奠定了坚实基础;在对外层面,各民族的交往交流交融推动了“三幺台”的融合共生,侗城的文旅赋能让“三幺台”从民间习俗走向公共视野,实现了文化认同的对外输出与跨群体接纳。

不可忽视的是,道真侗城“三幺台”食俗的传承与文化认同建构仍面临诸多现实困境:传承主体的老龄化与断层风险,考验着文化根脉的延续;商业化浪潮对原生文化内涵的侵蚀,挑战着文化认同的本真性;不同群体间的认同差异,制约着文化认同的深度与广度。这些困境的破解,既需要坚守“三幺台”的核心文化内涵与精神内核,守护好仡佬族文化的原生基因,也需要平衡好文旅开发与文化保护的关系,避免民俗沦为“快餐式”文化产品;既需要加强对非遗传承人的扶持与青年传承力量的培育,破解传承断代难题,也需要搭建多元传播平台,消除文化隔阂,推动不同群体形成对“三幺台”食俗的深度认知与共识。

作为仡佬族文化的“活化石”,“三幺台”食俗的传承从来不是简单的技艺复刻,而是文化认同的持续建构与深化。它不仅承载着仡佬族千年的历史记忆与文化智慧,更成为连接个体与族群、族群与中华民族大家庭的文化纽带。未来,唯有在坚守本真中创新传承,在文旅融合中守护内涵,在互动交流中凝聚共识,才能让“三幺台”食俗的文化生命力持续焕发,让其成为仡佬族文化认同的重要载体,持续推动各民族文化交流交融。

参考文献

- [1] 周菁. 仡佬族食俗“三幺台”价值探讨[J]. 贵州民族研究, 2015, 36(5): 114-117.
- [2] 袁礼辉. 仡佬族“三幺台”食俗的文化价值考察——以务川仡佬族“三幺台”食俗为例[J]. 兰台世界, 2011(17): 52-53.
- [3] 政协道真仡佬族苗族自治县委员会. 道真仡佬族民俗[M]. 北京: 中国书籍出版社, 2017: 58-59.
- [4] 杨文笔, 何洋. 吴忠早茶: 多民族共享的饮食符号及其文化认同[J]. 民族学论丛, 2025(4): 95-102.
- [5] 陈曙光, 徐敬娴. 文化认同的历史与逻辑[J]. 思想理论教育导刊, 2026(3): 14-24.

- [6] 朱映占, 魏婷婷. 互嵌、链接与共享: 清代西南民族饮食关系研究[J]. 广西民族大学学报(哲学社会科学版), 2025, 47(3): 63-73.
- [7] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京: 北京大学出版社, 2013.
- [8] 郎丽娜. 作为仪式的宴席: 仡佬族“三么台”实践情境和象征[J]. 美食研究, 2020, 37(2): 8-13.