



保定饮食文化的 “味道之道”、文化叙事与身份建构 ——
基于地理根基与权力场域的机制分析

**The “Way of Taste” Cultural Narrative, and Identity
Construction in Baoding Food Culture: A Mechanism Analysis
Based on Geographical Roots and Fields of Power**

李一平¹

LI YIPING

东方大学美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

Email: 65810026@go.buu.ac.th

帕拉迪²

PORADEE PANTHUPAKORN

东方大学美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

Email: Poradee@buu.ac.th

本初³

BUNCHOO BUNLIKHITSIRI

东方大学美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

Email: bunchoo@buu.ac.th

Received: 17 March 2026 / Revised: 10 May 2026 / Accepted: 15 May 2026

摘要

本研究旨在深入探讨河北保定独特的饮食文化体系，剖析其形成的深层机制、风味哲学及社会功能。通过整合历史文献研究与田野调查资料，研究发现：保定饮食文化不仅是自然资源禀赋的产物，更是由清代直隶总督署这一政治权力中心驱动、南北文化高频流动而形成的“雅俗共赏”的复合体系。研究进一步解构了保定饮食的“味道之道”，将其提炼为由发酵文化、时间技术与温度礼仪构成的系统性风味结构，并在“中和为美”的审美哲学指引下，实现了从地方风味向文化符号的转化。最后，本文论证了通过官府菜的“权力叙事”与民间小吃的“记忆叙事”，



保定饮食如何在数字化时代完成地域身份的重新建构，为地区非物质文化遗产的活态传承提供理论路径。

关键词：保定饮食文化；味道之道（风味结构）；直隶官府菜；文化叙事；身份建构；非物质文化遗产

ABSTRACT

This study aims to provide an in-depth exploration of the distinctive food culture system of Baoding, Hebei Province, and to examine its underlying formation mechanisms, philosophy of flavor, and social functions. By integrating historical literature research with fieldwork data, the study finds that Baoding food culture is not merely a product of natural resource endowment, but rather a composite system that appeals to both refined and popular tastes, shaped by the political power center of the Zhili Governor-General's Office during the Qing Dynasty and by the intensive circulation of northern and southern cultural influences. The study further deconstructs the "Way of Taste" in Baoding cuisine, refining it into a systematic flavor structure composed of fermentation culture, techniques of time, and rituals of temperature. Guided by the aesthetic philosophy of "harmony as beauty," this structure enables the transformation of local flavors into cultural symbols. Finally, this paper argues that, through the "power narrative" embodied in official cuisine and the "memory narrative" preserved in folk snacks, Baoding food culture has been able to reconstruct regional identity in the digital age, thereby offering a theoretical pathway for the living transmission of regional intangible cultural heritage.

Keywords: Baoding food culture; Way of Taste (flavor structure); Zhili official cuisine; cultural narrative; identity construction; intangible cultural heritage

一、引言

中国作为拥有五千年文明史的东方古国，其文化体系以深厚的多元性与丰富性著称，而饮食文化作为其中最具有代表性的文化载体之一，不仅涵盖了从《礼记》到《齐民要术》的技艺总结，更深度贯穿于哲学思想、艺术形态与民俗传统的演进脉络之中（Wang, 2006）。纵观当前学术界，饮食文化研究正经历着从单纯的烹饪技艺记录向跨学科理论建构的范式转型，饮食人类学、审美理论及非物质文化遗产保护等视角被广泛引入。然而，当前国内饮食文化研究在空间分布上呈现出显著的“南强北弱”态势：相较于川菜、粤菜及江浙饮食体系所拥有的丰硕研究成果与高度理论化建构，北方地域性饮食文化的系统性研究及其全球影响力仍显不足，许多珍贵的民间非遗技艺与风味叙事仍处于“藏匿于老街巷弄”的自发传承状态，面临着叙事断层与传播力度有限的现

实困境。在这一学术背景下，保定作为“京畿门户”与国家历史文化名城，其研究价值具有极高的特殊性与紧迫性。

保定拥有四千余年的文明史，自元代成为“燕南大都会”起，便处于北方游牧文明与中原农耕文明的深度融汇地带 (You, 1999)；清代更是作为直隶总督署所在地，形成了省、府、县五级政权汇聚的政治权力中心 (Ma & Li, 2004)。这种特殊的政治地位与“北控三关，南达九省”的地理通衢位置，促使南北官员、商贾与各省会馆在此高频流动 (Baoding Literature and History Materials Committee of the CPPCC, 2018)，使得保定饮食在冀中平原朴实风味的基础上，广泛吸纳了宫廷御膳的精细审美与南方菜系的技法精华，最终演化出一种“雅俗共赏”的复合型饮食文化系统。因此，深入剖析保定饮食文化的“味道之道”及其背后的叙事机制，不仅是补齐北方饮食研究短板、平衡学术版图的重要尝试，更是数字化时代下重塑地域文化标识、实现文化遗产活态传承的必然要求。

二、研究目的

基于保定饮食文化独特的历史背景、地域条件与文化价值，本研究主要有以下三个目的：

为了研究保定饮食文化的形成机制，分析其如何在太行山、白洋淀与华北平原构成的地理资源禀赋基础上，又在清代直隶总督署这一政治权力场域的驱动下，逐步形成兼具官府审美与民间风味的复合型饮食文化体系。

为了研究保定饮食“味道之道”的内在结构与哲学逻辑，探讨其如何通过发酵文化、时间与温度礼仪构成系统性的风味结构，并在“中和为美”的审美观念指引下，完成地方味觉经验向文化表达体系的提升。

为了研究保定饮食文化的叙事功能与身份建构机制，论证官府菜的“权力叙事”与民间小吃的“记忆叙事”如何共同推动地方风味转化为地域文化符号，并在数字化时代实现城市文化认同与非物质文化遗产活态传承的重构。

三、文献综述

关于保定饮食文化及其相关领域的研究，目前已积累了一定的学术成果，但通过对现有文献的系统比对发现，研究范式正面临从“现象描述”向“机制阐释”转型的关键期。

首先，在保定历史文化与地域饮食的专项研究领域，现有文献如《保定通史》及《保定历代大事记略》等，详尽载录了保定从旧石器时代至近代的政治经济变迁，为饮食文化的形成奠定了坚实的史料基础 (Baoding Tongshi Editorial Committee, 2021)、(Sun & Wang, 2002)。学者杨英杰通过对民国时期保定饮食业的研究，揭示了行业鼎盛状况与城市发展的互动关系 (Yang, 2011)。然而，此类研究往往偏重于历史资料的线性罗列与事实陈述，长于信息积累而弱于概念化表达，缺乏对饮食背后“味道之道”的哲学解构。研究多将饮食视为历史的副产品，未能深入探讨保定味道如何通过特定的风味逻辑来体现地域性格与文化主体性。

其次，在中国饮食文化宏观研究与审美理论方面，学界已建立了如赵荣光“十美风格”及彭兆荣“中和”思想等较为成熟的理论体系，为地域饮食提供了系统的审美评价维度与人类学视角。学者张祖群对河北饮食文化区系的划分，也为保定直隶官府菜的定位提供了地理依据（Zhang, 2022）。尽管如此，当前饮食研究呈现出显著的“南强北弱”态势：相较于川、粤、江浙等菜系所拥有的深度理论建构，保定饮食的研究仍多处于“地方口味集合”的文化描述阶段，未能将其提升至“地理—政治—社会”三重耦合的复合文化系统高度来解析。保定饮食作为“权力符号”与“城市记忆”的二元驱动功能尚未被学术界充分挖掘。

最后，外文文献在“饮食非遗与身份建构”的机制阐释上提供了更为成熟的理论参照。Bessière (1998) 较早探讨了传统饮食如何作为地方遗产重塑地域认同，指出食物是连接过去与现在的核心文化纽带。随后，Timothy 与 Ron (2013) 进一步分析了“遗产饮食”在传统保留、身份验证与空间流动中的作用机制。在联合国教科文组织（UNESCO）非物质文化遗产的框架下，Brulotte 与 Di Giovine (2014) 提出了“可食用的身份”（Edible Identities）这一概念，深刻论证了在现代社会中，将食物概念化为文化遗产是社会群体确认文化主体性与对抗同质化的重要手段。此外，Sammells (2014) 聚焦于高级传统饮食，剖析了非遗名录如何通过权力叙事将地方性饮食推向更广阔的舞台，完成身份的跃升。

综上所述，目前的研究空白在于：保定区域饮食文化缺乏一个能够有机融合“地理机制、风味哲学与叙事功能”的系统化分析框架。本研究旨在填补这一空白，将保定饮食从单纯的“口腹之欲”推进到“机制阐释”的理论高度，为数字化时代下地域文化身份的建构提供实证与理论支持。

四、研究方法

本研究采用多元化方法论整合的思路，旨在通过实证研究与理论升华，系统探讨保定饮食文化的深层价值。首先，运用文献研究法，系统搜集并研读了《弘治保定郡志》、《直隶风土调查录》及《保定通史》等历史典籍，以及国内外关于饮食人类学、非遗保护理论的学术文章，用以构建研究的理论框架并梳理保定饮食的历史演变脉络。其次，采用田野调查法进行实地考证，利用观察法深入保定会馆、槐茂酱菜厂、白运章包子铺等老字号企业，直击“套汤”、自然发酵等核心技艺与就餐环境。同时，通过访谈法对国家级非遗传承人梁连起、全鱼宴传承人陈爱民等专家及餐饮从业者进行深度访谈，获取了珍贵的口述历史资料。此外，研究还通过问卷法向本地居民与外地游客收集关于饮食文化认知及数字展示需求的反馈，为分析地域身份建构提供数据支撑。本研究具有显著的跨学科属性，有机融合了艺术学、文化遗产学、审美理论及文化管理理论，为“保定饮食文化的味觉哲学、叙事逻辑与身份建构”提供了多维视角。

在研究的框架上，本文遵循“形成机制—风味结构—叙事功能—身份建构”的逻辑链条展开。第一部分为绪论，界定研究范畴与方法；第二部分重点解析保定饮食文化的形成机制，探讨地理资源禀赋与政治权力结构如何产生耦合作用；第三部分通过实地考察案例，系统解构保定饮

食“味道之道”的理论内涵，将经验性技艺上升为由发酵文化、时间技术与温度礼仪构成的风味结构；第四部分深入论证官府菜的“权力叙事”与民间小吃的“记忆叙事”如何共同驱动地域身份的转化；最后，在总结与讨论部分，提出数字化时代下保定饮食文化活态传承的策略建议（图1）。

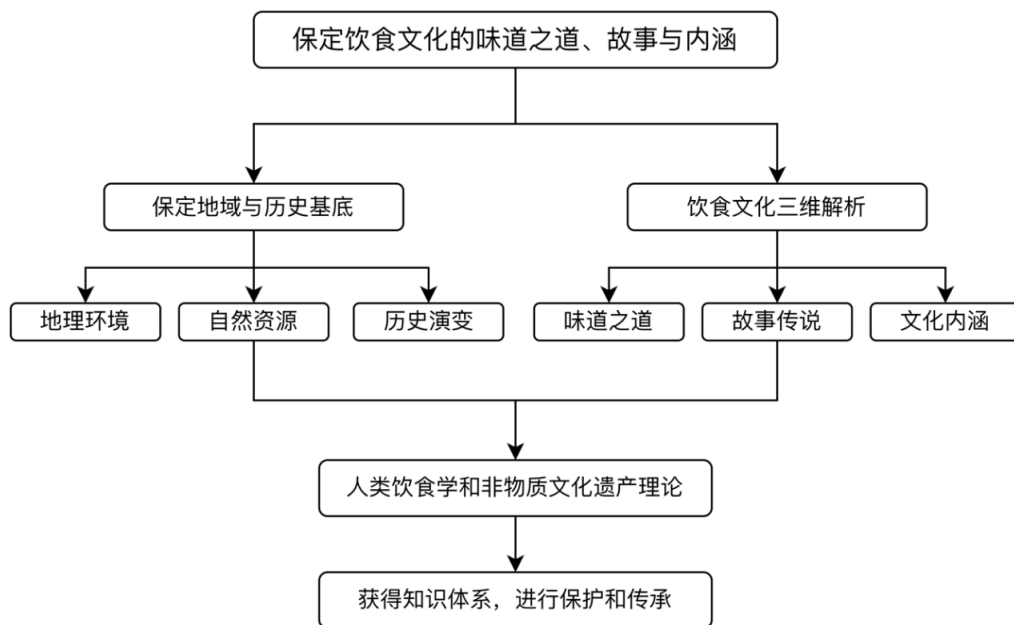


图 1: 概念框架图 (来源: 作者自制, 2026)

五、研究成果

(一) 保定饮食文化的形成机制：地理禀赋与权力场域的耦合

保定饮食文化的诞生与演进并非单纯的口味堆砌，而是自然地理环境的“底层约束”与特定历史时期政治权力结构的“高层驱动”共同作用的产物。本研究从资源禀赋的物理空间、政治结构的社会空间以及官方制度的技术扩散三个维度，深度解析保定饮食体系的形成逻辑。

1. 地理资源的底层约束：食材结构的“三元复合”与风味锁定

从饮食地理学视角审视，保定独特的“山、水、平原”三元地理格局，为其构建了远超一般北方城市的物质基础，这种差异化的资源分布直接锁定了其食材供给的底层结构(如图2所示)。



图 2: 保定特产图 (来源: 作者自制, 2024)

首先，西部太行山脉的屏障作用不仅提供了生态安全，更锁定了保定饮食风味中的“醇厚”基调。太行山麓出产的涞源小米（油脂丰富）、阜平大枣及涞水伏花椒，为北方严寒气候下的热量需求提供了高密度的物质支撑。这种山地环境决定了保定菜在底层风味上必须具备耐煮、浓郁且具有滋补属性的特征。

其次，华北平原最大的淡水湖泊白洋淀，为保定饮食引入了极具差异化的“水产基因”，打破了北方内陆饮食单一依赖畜牧与谷物的结构。白洋淀盛产的淡水鱼、虾、蟹，促使保定菜形成了“鲜”的味觉层次，成为“全鱼宴”及“鸡里蹦”等官府名菜的物产基础。这种“水陆互补”的机制，使得保定饮食在北方菜系中展现出罕见的灵动与鲜活。

最后，微观地理环境通过物理化学作用直接“锁定”了地域标签。尤为关键的是，城西一亩泉的优质地下水，因其甘甜且富含微量元素，直接决定了“槐茂面酱”这一核心调料的酿造品质。这种特定水源与长达 60 天自然发酵环境的耦合，在地理层面确保了保定味道的唯一性，使得酱香成为保定饮食不可替代的文化标识。

5.1.2 政治权力场域的塑形：社会流动驱动的饮食层级跨越

如果地理奠定了物质基础，那么清代直隶总督署这一政治权力中心的设立，则直接驱动了保定饮食层级的跨越式提升。

从权力场域的角度看，保定饮食是南北烹饪技法高频流动的实验场。自康熙八年直隶总督署移驻保定，历任总督如李鸿章、曾国藩、方观承等，不仅带来了政治秩序，更带来了其私人厨师团队（官厨）。这些团队将浙、湘、徽、闽等南方精细烹饪技法植入保定，通过与冀中民间朴实风味的碰撞，实现了从“地方生存餐”向“权力宴会餐”的转化。这种高层级的社会流动，使得保定饮食迅速吸收了南方菜系的精致审美，形成了“雅俗共赏”的文化面貌。

这种机制说明，地方菜系的成熟并不只依靠资源禀赋，更取决于社会组织结构对资源的“再编码”能力。保定作为省、府、县五级政权汇聚之地，其高频的政务往来与会馆社交，对菜品提出了“可展示、可辨识、可复制”的权力审美要求。这种政治需求促使厨师群体在食材选择、命

名方式、上菜顺序上形成了一套严密的标准化倾向，从而孕育了具有制度美感的“直隶官府菜”。

5.1.3 官方制度的技术传播：技艺标准化与“办桌”扩散路径

保定饮食技术的传播并非单纯的民间效仿，而是带有明显的官方推动与制度外溢色彩。

一方面，官方厨师通过礼仪活动完成了技艺的“由点及面”扩散。在重大节庆或礼仪活动中，直隶总督署的官厨通过“办桌”等形式服务于社会中上层，这种烹饪技艺的向外渗透，使得官府标准在民间得到了制度化的传播(如图 3 所示)。例如，直隶官府菜中 36 种精湛技法（如抓炒、托蒸、套汤等）的定型，实质上是官府审美意志对民间烹饪技艺进行标准化整理并重新赋能的结果 (Liang, 2009)。



图 3: 清代 赐寿图 (来源: 作者拍摄, 2024)

另一方面，制度化的器皿礼仪确立了饮食文化的合法性高度。官方对饮食的推动还体现在“物”的制度化上。由直隶官府指派景德镇官窑创烧的“温盘”、“温碗”等系列青花器皿，不仅解决了北方冬季保温的物理需求，更通过成套礼器的使用，将“温食”确立为一种制度化的审美标准。这种由权力背书的技术与器皿，使得保定饮食超越了单纯的口腹之欲，成为一种具备社会象征意义的文化资产。(如图 4 所示)“温盘”是一种双层瓷器，夹层注热水给食物保温。



图 4: 温盘 (来源: 作者拍摄, 2024)

5.2 味道之道的理论化表达：系统性风味结构与“中和”哲学

保定饮食的“味道之道”，不仅是对感官愉悦的经验性追求，更是一套关于味觉的艺术与哲学体系。在本研究的理论框架下，保定饮食的底层逻辑已由零散的烹饪技艺总结上升为高度系统化的“风味结构”。这一结构以“酱香为魂、汤为骨架”，通过发酵文化、时间技术与温度礼仪的协同作用，生动实践了中国传统文化中“中和为美”的深层哲学。

5.2.1 发酵文化：作为“风味主轴”的酱香生产机制

保定风味结构的底层核心在于其独特的发酵文化。研究发现，保定特产“槐茂面酱”作为直隶官府菜及民间小吃（如白运章包子、酱汁瓦块鱼）的核心调料，其价值在于遵循“自然发酵 60 天”的古法工艺(如图 5 所示)。从文化生产视角分析，这种长周期的自然发酵不仅是食品加工技术，更是一种空间与物产的化学耦合。



图 5：“槐茂面酱”加工地（来源：作者拍摄，2024）

特定的一亩泉优质地下水（甘甜且富含微量元素）与当地自然气候在 60 天的时间尺度内，通过酯化反应产生了深沉的酯香与酱韵，为菜肴注入了被界定为“酱香为魂”的味觉基因(如图 6 所示)。在“炒代蟹”、“酱爆鱼丁”等名菜中，酱香作为风味结构的主轴，起到了统领群味、底蕴深厚的作用，使保定菜在北方咸鲜色调的基础上，增加了时间的厚度。



图 6: “槐茂面酱” (来源: 作者拍摄, 2024)

5.2.2 时间技术：以“套汤”古法构建的鲜味骨架

如果酱香决定了风味的厚度，那么时间技术则决定了风味的广度。在保定饮食体系中，汤被视为菜肴的“骨架”。其核心技术“套汤”古法，涵盖了头汤、二汤、坠汤等复杂的等级划分，要求选材严格遵从“无鸡不鲜、无鸭不香、无肘不黏”的原则。(如图 7 所示)

• 套汤古法流程图 •



图 7: 套汤古法流程图 (来源: 作者自制, 2024)

这种“套汤”并非即时的烹饪行为，而是一种“时间管理”的艺术。通过熬制多年的老汤滚动循环，将食材精华高度浓缩，构建起鲜咸醇厚的底层逻辑。这种对“水为最始”烹饪古训的坚

持，体现了保定饮食在时间维度上对精微滋味的极致掌控，使得鲜味不再飘浮于表面，而是具有了稳定的结构支撑。

5.2.3 温度礼仪：北方气候适应性下的技术表达

保定饮食的味道之道还体现在对“温度”的极致尊重上，这衍生出了一种独特的温度礼仪。为适应北方漫长且严寒的冬季，直隶官府菜创烧了注水式“温盘”、“温碗”及“温盏”等系列青花器皿。

从功能分析看，温盘通过夹层注热水保持菜肴温度，确立了“热食”在北方饮食审美中的主体地位。从礼仪维度看，这种对“热度”的捕捉体现了宴请者对宾客的人文关怀，是一场关于温度与尊重的文化实践。它确保了食物在最佳品尝时机的风味呈现，使保定饮食在严苛的地理环境约束下，通过技术创新完成了审美的表达。

5.2.4 “中和为美”：儒家中庸思想的味觉映射

保定饮食风味结构的终极哲学指向是“中和为美”。与川菜의 极辣、苏菜의 极甜不同，保定味道讲究咸鲜适口、五味调和，不求极端的感官刺激。这种审美追求深受儒家“中庸思想”的影响，强调在矛盾与对立中寻求平衡与和谐。

从北方气候适应性角度分析，温带季风气候下的物产多样性要求烹饪必须具备极强的包容力。保定饮食正是通过“酱香”与“老汤”的媒介作用，将太行山的山珍、白洋淀的水产与平原的旱作食材和谐统一在“鲜咸醇厚”的框架内。此外，保定饮食还形成了“冬重温养、夏重清调”的季节性策略，通过对油脂比例与上菜节奏的动态调节，实现了人与自然的协调。这种“中和”审美展现了地域性格中务实、包容且稳健的文化特征。

5.3 文化叙事与身份建构：从物质存在到文化符号的转化

保定饮食文化之所以能够超越单纯的感官愉悦，演变成为一种具有高度辨识度的地域标识，核心在于其背后那一套由官方权力与民间记忆共同交织而成的叙事体系。在本研究的理论视角下，食物不再仅仅是热量与味道的载体，而是作为一种叙事工具，承担着建构社会身份、强化地域认同与重塑城市认知的多重功能。

5.3.1 权力叙事：官府菜作为政治符号的显性表征

保定直隶官府菜的叙事逻辑中，帝王将相的参与并非简单的历史轶闻，而是一种深层次的“权力合法性”赋予过程。

帝王意志的味觉投射与“命名礼”：在“鸡里蹦”的叙事中，康熙皇帝的随机应变与直接命名，赋予了这道菜“吉利”与“步步高升”的政治隐喻。这种由最高权力者完成的命名行为，实

质上是一种味觉层面的“命名礼”，使得一道地方菜肴瞬间获得了进入主流政治文化圈的“合法性”，成为官场交往中表达忠诚与祈福的符号工具。“鸡里蹦”这道菜用雏鸡与虾仁同炒(如图 8 所示)。



图 8: “鸡里蹦” (来源: 作者拍摄, 2024)

总督府权力的社会延伸与下沉：“李鸿章烩菜”与“总督豆腐”则构成了另一种形式的权力表征。李鸿章作为晚清重臣，其个人偏好通过官厨的技艺扩散，形成了一种“高阶饮食”的社会典范。这种“帝王—官员—民间”的下沉式叙事结构，将私密的官府审美转化为具有广泛影响力的“雅”文化符号，其实质是利用政治人物的社会声望为地域饮食进行价值背书。“李鸿章烩菜”将海参、鱼翅等名贵海味与保定本地的白菜、豆腐、粉条同锅烩制，寄托了晚清名臣的思乡之情(如图 9 所示)。



图 9: “李鸿章烩菜” (来源: 作者拍摄, 2024)

制度化的礼仪空间：官府菜通过复杂的“套汤”工艺与“温盘”等制度化器皿的使用，将饮食行为转化为一种严谨的宴席礼仪。这种叙事功能旨在通过物质细节强化阶层秩序与权力威严，使官府菜成为保定作为“京畿门户”政治地位的视觉与味觉注脚。

5.3.2 记忆叙事：民间菜对城市历史情感的重构

相较于官府菜的显性权力，保定民间小吃（如驴肉火烧、槐茂酱菜）则通过日常记忆叙事，夯实了城市底层的文化根基。

漕运文化的活态见证与集体记忆：驴肉火烧的起源叙事——无论是燕王朱棣的士兵充饥传说，还是漕河码头漕帮与盐帮的争斗故事——都共同指向了保定作为历史“水陆交通枢纽”的实相。这种叙事的功能并不在于考证史实的绝对真伪，而在于通过“火烧裹夹驴肉”这一具身实践，唤起本地居民对漕运繁华时代的集体记忆，将碎片化的历史整合为可感的地域经验。作为保定的地方名吃“驴肉火烧”是将煮熟的驴肉夹入火烧（如图 10 所示）。



图10：“驴肉火烧”（来源：作者拍摄，2024）

市井智慧与生活伦理的情感粘合：俗语“天上龙肉，地下驴肉”不仅是对口味的极致赞誉，更是一种身份认同的口号。这种叙事将保定人务实、韧性与机敏的市井智慧凝练在食物中。在城市化进程中，这些民间菜肴成为了保定人跨越时空的城市情感纽带，其效力来自高频的“重复性消费实践”而非单次仪式，使得味觉记忆逐步内化为稳固的城市归属感。

“中和”哲学的叙事表达：民间饮食对槐茂酱菜等发酵调料的依赖，叙述了一个关于“包容”与“调和”的故事。这种叙事强调保定饮食在矛盾中寻求平衡的“中庸”特质，反映了冀中平原民众稳健、包容的地域性格。

5.3.3 身份建构：食物如何从地方风味转化为地域象征

保定饮食文化的终极功能是通过“双轨叙事”完成从“可食之物”到“可识别之文化符号”的地域身份建构。

非遗标签的制度化确认：直隶官府菜烹饪技艺与漕河驴肉加工技艺分别入选国家级和省级非遗名录，标志着这些味道已由“地方习惯”正式转化为“官方认定的文化资产”。这种制度化的身份建构，赋予了保定饮食作为国家历史文化名城核心标识的合法性高度。

数字化语境下的叙事再生：在当代数字化浪潮中，保定饮食不再仅藏匿于老街巷弄，而是通过数字博物馆、短视频平台等媒介进行叙事重组。数字化手段将零散的民间故事整合为一套完整的城市品牌话语，实现了保定从一个物理地理概念向一个高度符号化文化标识的飞跃。如慈禧太后途经保定，品尝保定“槐茂酱菜”后赐名“太平菜”，寓意统治稳固(如图 11 所示)。这一故事将普通的佐餐小菜与国家政治命运联系起来，增加了品牌的传奇色彩。



图 11: 慈禧赐名“太平菜” (来源: 作者自制, 2024)

文化标识的重塑与自信：这种叙事逻辑通过将“吃美食”转化为“品文化”，使食物成为当地居民增强文化自信、建立地域归属感的核心要素。官府菜负责“向上确权”，确立文化阶层的高度；民间菜负责“向下扎根”，夯实群众认知的厚度。两者协同作用，共同建构了保定作为京畿重地独特且多元的地域文化身份。

六、总结和讨论

(一) 核心发现总结

本研究通过对保定饮食文化的深度解构，系统揭示了其作为“京畿门户”独特的文化生成逻辑与风味哲学。研究发现，保定饮食并非单纯的地方口味集合，而是由自然地理禀赋与政治权力场域双重耦合的产物。西部太行山的旱作山珍、东部白洋淀的水产资源与冀中平原的粮蔬共同奠定了其“三元复合”的物质基础，而直隶总督署数百年的政治辐射力，促成了南方精细烹饪技艺与北方朴实风味的阶层融合，催生了“雅俗共赏”的直隶官府菜体系。



在风味结构上，本研究将经验性的“味道之道”上升为由发酵文化（酱香为魂）、时间技术（套汤为骨）与温度礼仪（温盘为表）构成的系统化逻辑。这一结构在儒家“五味调和、中和为美”的哲学指引下，实现了风味的稳定性与审美的秩序感。最后，在身份建构层面，保定饮食通过官府菜的“权力叙事”与民间小吃的“记忆叙事”，完成了从“地域风味”向“城市文化符号”的身份转化，成为数字化时代重构地域认同感的核心载体。

（二）理论贡献与意义

本研究的理论贡献主要体现在以下两个维度：

第一，补齐了北方地域性饮食研究的学术短板。针对当前饮食文化研究中“南强北弱”的失衡现状，本研究以保定为详实的学术个案，系统梳理了冀中饮食的历史脉络，论证了北方饮食同样具有高度的技术复杂度与审美自觉，为平衡中国饮食文化研究图谱提供了实证支持。

第二，建构了“风味结构”的分析框架。研究突破了以往文献偏重资料罗列与历史陈述的局限，尝试将烹饪技艺提炼为涵盖“发酵、时间、温度”的工艺理性与审美原则。这种从“现象描述”向“机制阐释”的范式转型，为地方饮食研究提供了可比较、可迁移的理论框架，拓展了饮食美学与文化管理的学术边界。

在现实层面，本研究为保定饮食非物质文化遗产的“活态传承”提供了清晰路径。通过深度挖掘“李鸿章烩菜”、“鸡里蹦”等菜品背后的叙事功能，有助于将单纯的感官消费转化为高附加值的文化体验，增强地域文化自信。同时，研究成果直接服务于保定“博物馆之城”的建设需求，为保定饮食文化相关的数字博物馆的设计提供了严谨的文本支撑，推动了数字化语境下的地域品牌重塑与文旅融合发展。

（三）研究局限与未来方向

受限于研究条件，本研究存在一定的方法局限：田野调查样本主要集中于保定老城区的代表性老字号与博物馆（如保定会馆、白运章、槐茂等），而对下辖县域（如安国药膳、曲阳传统饮食）的覆盖深度略显不足，样本的多样性仍有待进一步提升。

未来的研究方向可聚焦于以下两点：

空间维度的扩展：深入探讨保定不同县域子系统饮食文化的差异与联系，构建更为完整的全域饮食文化图谱。

多模态数字化交互研究：进一步探索如何利用 VR/AR 及人工智能技术，在“保定味道”数字博物馆中真实重构饮食的历史语境，实现非遗技艺在虚拟空间中的动态永生与全球化传播。



参考文献

- Baoding Historical and Cultural Research Association. (2014). *Research on Baoding history and culture*. Fangzhi Press. (in Chinese)
- Baoding Literature and History Materials Committee of the CPPCC. (2018). *Selected literature and history materials of Baoding*. Fangzhi Press. (in Chinese)
- Baoding Tongshi Editorial Committee. (2021). *General history of Baoding*. China Literature and History Press. (in Chinese)
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (Eds.). (2014). *Edible identities: Food as cultural heritage*. Ashgate.
- Liang, L. Q. (2009). *Gazetteer of Baoding Guild Hall*. Hebei University Press. (in Chinese)
- Ma, X. L., & Li, M. B. (2004). *Changes in Baoding's history and culture*. Hebei University Press. (in Chinese)
- Sammells, C. A. (2014). Haute traditional cuisines: How UNESCO's list of intangible heritage links the cosmopolitan to the local. In R. L.
- Brulotte & M. A. Di Giovine (Eds.), *Edible identities: Food as cultural heritage* (pp. 141–158). Ashgate.
- Sun, J. Z., & Wang, D. L. (2002). *A chronicle of major historical events in Baoding*. Fangzhi Press. (in Chinese)
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 99–104.
- Wang, X. T. (2006). *A history of Chinese food culture*. Guangxi Normal University Press. (in Chinese)
- Yang, Y. J. (2011). *An analysis of the catering industry in Baoding during the Republic of China period* (Master's thesis, Hebei University). (in Chinese)
- You, W. Y. (1999). *Gazetteer of Baoding City*. Fangzhi Press. (in Chinese)
- Zhang, Z. Q. (2022). The food cultural regions of Hebei: North of the great river. *World of Food and Beverage*, 16, 16–19. (in Chinese)

Author (1) Information (第一作者信息)

	Name and Surname (姓名): LI YIPING
	Highest Education (最高学历): Ph.D. Candidates
	University or Agency (任职院校或单位): Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	Field of Expertise (专业领域): - Visual Arts - Art of Design and Cultural Management
	Address (地址): 169 Long-Had Bangsaen. SaensukMueang, Chonburi 20131

Author (2) Information (第二作者信息)

	Name and Surname (姓名): PORADEE PANTHUPAKORN
	Highest Education (最高学历): Ph.D.
	University or Agency (任职院校或单位): Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	Field of Expertise (专业领域): Ceramic Art, Art and Culture Management
	Address (地址): 5 Nate-Dee Road, Soi 2, Saen Suk, Mueang Chonburi District, Chonburi 20130, Thailand

Author (3) Information (第三作者信息)

	Name and Surname (姓名): BUNCHOO BUNLIKHITSIRI
	Highest Education (最高学历): Ph.D.
	University or Agency (任职院校或单位): Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	Field of Expertise (专业领域): - Visual Arts - Art of Design - Communication Arts
	Address (地址): 169 Long-Had Bangsaen. SaensukMueang, Chonburi 20131