

茶马古道：

世界高地的文明文化传播古道



在横断山脉的高山峡谷，在滇、川、藏“大三角”地带的丛林草莽之中，绵延盘旋着一条神秘的古道，这就是世界上地势最高的文明文化传播古道之一的“茶马古道”。“茶马古道”是一个有着特定含义的历史概念，它是指唐宋以来至民国时期汉、藏之间以进行茶马交换而形成的一条交通要道。其中香格里拉市独克宗古城、大理州剑川县的沙溪古镇、祥云县的云南驿、普洱市的那柯里都是保存完好的茶马古道遗址。

川藏茶马古道始于唐代,东起雅州边茶产地雅安,经打箭炉(今康定),西至西藏拉萨,最后通到不丹、尼泊尔和印度,全长近4千余公里,已有1300多年历史,具有深厚的历史积淀和西藏文化底蕴,是古代西藏和内地联系必不可少的桥梁和纽带。

“茶马古道”溯源

茶马古道起源于唐宋时期的“茶马互市”。因康藏属高寒地区，海拔都在三四千米以上，糌粑、奶类、酥油、牛羊肉是藏民的主食。在高寒地区，需要摄入含热量高的脂肪，但没有蔬菜，糌粑又燥热，过多的脂肪在人体内不易分解，而茶叶既能够分解脂肪，又防止燥热，故藏民在长期的生活中，创造了喝酥油茶的高原生活习惯，但藏区不产茶。而在内地，民间役使和军队征战都需要大量的骡马，但供不应求，而藏区和川、滇边地区产量大。

于是,具有互补性的茶和马的交易即“茶马互市”便应运而生。这样,藏区和川、滇边地出产的骡马、毛皮、药材等和川滇及内地出产的茶叶、布匹、盐和日用器皿等等,在横断山区的高山深谷间南来北往,流动不息,并随着社会经济的发展和日趋繁荣,形成一条延续至今的“茶马古道”。

“茶马古道”的历史意义

历史已经证明,茶马古道原本就是一条人文精神的超越之路。马帮每次踏上征程,就是一次生与死的体验之路。茶马古道的艰险超乎寻常,然而沿途壮丽的自然景观却可以激发人潜在的勇气、力量和忍耐,使人的灵魂得到升华,从而衬托出人生的真义和伟大。不仅如此,藏传佛教在茶马古道上的广泛传播,还进一步促进了滇西北纳西族、白族、藏族等各兄弟民族之间的经济往来和文化交流,增进了民族间的团结和友谊。

如今，在几千年前古人开创的茶马古道上，成群结队的马帮身影不见了，清脆悠扬的驼铃声远去了，远古飘来的茶叶香气也消散了。然而，留在茶马古道上的先人足迹和马蹄烙印，以及对远古千丝万缕的记忆，却幻化成华夏子孙一种崇高的民族创业精神。这种生生不息的拼搏奋斗精神将在中华民族的发展历史上雕琢成一座座永恒的丰碑，千秋万代闪烁着中华民族的荣耀与光辉。

苗族服饰：绣在衣服上的历史

东南型、黔中南型、川黔滇型、海南型和湘西型等五中类型。其中最重要的是湘西型。

苗族文化的精髓。

按地方分：

苗族服饰的造型手法运用了写实或变形夸张,其刻画的众多历史、人物、动物、花草等优美图案,不仅涵盖了历史、美学,更涵盖了美术这学科领域。衣服图案的变化规律,或等距、过对称、或重复循环,结构极为严谨,不仅体现了精湛的刺绣工艺,更体现了苗族的几何学基础,集历史、美学、纺织、刺绣、音乐、美术、哲学、几何学于一身,一代又一代的自然传承中,使所有苗族妇女成为既是苗族服饰的生产者,又是苗族服饰文化的传承人。没有文字的苗族,其历史、纺织、美术、几何学等诸多知识,均靠服饰作为载体传承。苗族服饰有着特殊的文化内蕴,服饰上动物、植物等图案,体现了苗族千百年崇尚自然、热爱自然、与大自然和谐相处的天人合一思想。

一套苗族服饰,要经过从种麻、收麻、绩麻、纺线、漂白、织布等一系列复杂的工艺再到刺绣、蜡染、裁缝,最后才能成为一套精美的服装。

苗族服饰精美别致,是“无字之史书”、“绣在衣服上的历史”,无论是苗族的刺绣还是苗族的银饰,它都是对苗族文化的一种记载,可以说服饰就是

由族文化的精髓。

按地分:

湘西型古代男女蓄发椎髻的习俗已消失。今女穿圆领大襟短衣,盘肩、袖口等处有少许绣花;宽脚裤,裤筒边缘多饰花边;包扎又高又大的青布或花布头帕,戴银饰。黔东南,流行于黔东南。男装多为青白色土布衣裤,包青头帕。女装以交领上衣和百褶裙为基本款式,以青白色为料,花饰满身,图案多为平绣的各种龙、凤、鸟、鱼及花卉。雷公山一带女装独特,百褶裙甚短,长者30厘米,短者不足20厘米,上衣花饰用彩线挑以各种几何图案。妇女盛装银饰繁多。

黔岭型女装上为麻布衣,下为蜡染麻布花裙。色调较浅,花饰不多,银饰亦少。黔西北和滇东北一带,不论男女皆缀以织花披肩,大者形同斗笠。黔中南型,流行于贵州中部以及黔、桂、滇交界处。女装上衣多披领、背帕等,下装有一青色百褶裙,也有蜡染裙。以挑花为主,兼用蜡染。贵阳、安顺、安龙等地的花溪式女装,其披领酷似一面旗帜,俗称“旗帜服”,花饰也多。海南型,流行于海南省。女装多为右襟熨青布长衫,蜡染百褶裙,花饰少。

云南菜：

风味独特自成体系

云南菜也称“滇菜”，由多个地区的菜点特色构成，其烹调、口味与川菜相似。云南菜选料广，风味多，以烹制山珍、水鲜见长。其口味特点是鲜嫩、清香回甜，酸辣适口，偏酸辣微麻，讲究本味和原汁原味，酥脆、糯、重油醇厚，熟而不烂，嫩而不生，点缀得当，造型逼真。

云南饮食文化渊源久远,内容丰富,特点鲜明,在中国区域饮食文化中占有重要地位。同时,云南饮食文化又有发育程度较低,缺乏成熟内核与统一风格等弱点。在发展演变过程中,民族构成与现实影响是左右云南饮食文化的关键因素。

云南省与缅甸、老挝、越南和印度诸国相连,与泰国、孟加拉等国相邻,在云南的25个民族中,有16个民族跨国境而居。跨境民族分布境内外的大部分相互联系密切,生活习惯相同或相近。因此,云南的饮食文化具有丰富多元的特色,尤其在食物的材料、菜式、加工方法、饮食习惯和酒水饮料等方面,表现出明显的多元性与丰富性。

在主食方面,云南各地既有水田或湿地种植的稻米、小麦、青稞、芋类等作物,也有旱地栽培的玉米、洋芋、荞麦与红薯。菜肴原料方面,既有经过人工驯化长期种植的蔬菜,也以野生

的各种菌类、花卉、野菜、昆虫、苔藓等入席。

较有特色的是三七汽锅鸡、虫草汽锅鸡。汽锅鸡是云南独有的高级风味菜，它的烹制方法特殊，鸡肉细嫩、汤汁鲜美、原汁原味、富于营养，在国内外均享盛誉。过桥米线，以用料考究，制作精细，吃法特殊，营养丰富而深受群众喜爱。主要以汤、肉片、米线、和佐料做成。汤用肥鸡、猪筒子骨等熬制，以清嫩透亮为佳，肉片用鸡胸、猪里脊、肝、腰花、鲜鱼、火腿、鱿鱼等切成薄片，摆入碟内；米则则以细白、有韧性者为好，佐料用豌豆尖、黄芽韭菜、嫩菠菜、白菜心等用沸水略烫，切为四厘米的长段。再加上葱花、豆豉、豆腐皮、玉兰片等。此外，还有云南风味养丝、金钱云腿、椰香泡椒煎牛柳、红烧鸡棕菌、爇爆松茸菌、傣味香茅草烤鱼、怒江金沙大虾、高黎贡山烩双宝、大理爇沙乳扇、滇味凉米线、云南春卷、户撒过手米线、棒赛撒苤、藏餐中的牦牛肉火锅等。

云南饮食文化历史悠久,云南菜内涵丰富且特色鲜明,在我国饮食文化中独树一帜。另一方面,云南饮食文化的发育程度较低,尚未形成同行认可的滇式菜系。由于缺乏统一风格与成熟内核,目前,云南菜面临外来饮食的严重挑战。



▲▼香格里拉宏达牦牛生态金席舞台。(高剑平 摄)



上汽大众丽江锦锐迪庆专营店

德系高端中型SUV途观L已到
7座大型SUV途昂全面接受预定

广告



上汽大众
SAIC VOLKSWAGEN

地址：香格里拉康珠大道康珠酒店对面东风小康旁 电话：18314557220 杨顾问

