



对标竞进，争创一流，奋力书写 饮食文化创造性转化和创新性发展新篇章

川菜发展与饮食文化研究院以“赓续中华文脉”为重要内容，
推动中华饮食文化创造性转化和创新性发展

习近平总书记深刻指出：“只有全面深入了解中华文明的历史，才能更有效地推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展，更有力地推进中国特色社会主义文化建设，建设中华民族现代文明。”2023年，为更好服务国家重大战略、省委省政府决策部署和学校发展，川菜发展与饮食文化研究院（以下简称“川研院”）以“对标竞进、争创一流”活动为契机，瞄准对标高校，以“赓续中华文脉”为重要内容，聚焦“一年五事”及“烹饪珠峰”行动计划，从川菜及中国饮食文化保护传承与利用、川菜标准化体系建设、中国饮食文化国际化及欧美饮食文化研究、饮食文化专题展陈和科普活动等方向重点攻关，立项国家社科项目1项、省级项目2项，出版著作1部，获得省第二十次社科优秀成果奖二等奖1项，开展各类展陈和科普活动35项，在推动中华饮食文化创造性转化和创新性发展取得新进展、新成效，呈现新气象。

强化顶层制度设计，加强统筹发展能力

提高认识、细化举措，制定《川菜发展与饮食文化研究院“对标竞进、争创一流”工作实施方案》，成立领导小组，由川研院负责人担任组长，强化宏观指导、统筹协调和整体推进，定期组织相关指标责任平台召开专题研讨会，对标对表，建立台账，强化信息报送制度，加强考核与问责。**聚焦“一年五事”，形成平台合力**，川菜发展研究中心、饮食文化博物馆、美食与旅游文化普及基地、欧美饮食文化中心、中华饮食文化学院、川菜标准化委员会、川菜非遗传承保护中心等相关平台发挥整体作用、形成工作合力，通过深入开展“对标竞进、争创一流”活动，以“赓续中华文脉”为重要内容，推动中华饮食文化创造性转化和创新性发展，对内服务学校教学科研，对外服务社会教育和经济发展，逐步成为学校和四川省饮食文化育人和社会服务的重要力量。**凝心聚力，对标竞进创一流**，川菜发展研究中心、美食与旅游文化普及基地、川菜国际化发展研究团队顺利通过了四川省社科联组织的动态评估，川菜发展研究中心、美食与旅游文化普及基地分别获“优秀重点研究基地”“优秀科普基地”称号。省委第五巡回指导组、省社科联罗仲平副书记等到中心考察调研，省社科联将川菜发展研究中心工作成效作为主题教育优秀案例进行推广分享。

聚力赓续中华文脉，形成“立体多样”和“融合发展”的育人体系

2023年，川研院坚持以习近平文化思想指导饮食文化博物馆各项工作，聚力赓续中华文脉，搭建多元饮食文化育人平台，建设多种载体的饮食文化育人阵地。**实体与虚拟结合，搭建多元饮食文化育人平台**，饮食文化博物馆按照时间（历史）和空间（地域），结合饮食和食品的社会生产生活规律展陈。博物馆全年举办展览13个，包括5个基本陈列展、4个专题展览和4个特展。在陈列展和专题展中，通过川菜互动、VR体验、声控讲解等智能平台，让展品说话，让文化说话。特别是“喜迎二十大，奋进新征程——‘四个川’地方特色文化系列展”。该展览辅以扫码观看影像视频，阐释了川菜、川酒、川茶、川剧的发展脉络与文化内涵。**线上与线下结合，建设多种载体的饮食文化育人阵地**，线上通过“四川省美食与旅游文化普及基地”网站、“四川非遗”和“四川旅游学院”公众号、移动客户端等搭建“云展览”。利用“云端”发布信息、展览介绍和科普视频等实现展陈内容的数字化、创意化。线下通过打造科普橱窗、制作文化墙，设立科普手册自取栏等形式进行饮食文化知识普及。制作《川菜大事记》《中国古代饮食器具》《川菜名品与名人》《绿色餐饮经营与管理标准》等科普手册。**常设展与专题展相结合，挖掘和阐述饮食类非遗蕴含的文化内涵和时代价值**，全年推出“丝路上各民族饮食文化交流交融”“中国饮食文献”“中国古代饮食器具图片”“川菜古今记”“2008年北京奥运村运动员菜单”等专题展，特别是“丝路上各民族饮食文化交流交融”展，该展览以学校获得四川省社科优秀成果一等奖的专著《丝路上的华夏饮食文明对外传播》为基础打造，以“食材”的视角展现了各民族饮食文化交流交融故事。各类展陈以深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育为主线，融合现今饮食文化研究最新成果，对弘扬优秀传统文化，增强文化自信，铸牢中华民族共同体意识等具有重要推动作用，受到了人民群众的广泛好评。

加强校地校企合作，服务国家重大战略和区域经济发展

2023年，川研院加强校地校企合作，有效地推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展，服务国家战略和区域经济发展，为推进中国特色社会主义文化建设，创新型国家建设作出了重要贡献。**川菜标准体系建设与宣贯推广不断深入**，积极申报并立项制修订《天府旅游美食制作工艺规范面点小吃》等标准3项，制订并发布《火锅节约管理规范》等标准2项，已通过终审等待发布《天府旅游美食制作工艺规范菜肴》省级地方标准1项。根据国家市场监管局的统一部署，积极开展线上线下餐饮反浪费行动，大力宣传餐饮节约规范。精心设计制作了与标准配套的一图读懂，如《一图读懂！绿色餐饮经营与管理》《一图读懂！餐饮分餐制服务指南》《一图读懂！天天点外卖，你看懂外卖食品信息了吗？》《一图读懂！餐饮业供应链管理指南》。**与成都市商务局合作，完成《成都国际美食之都建设（2018-2022）评估报告》**，该报告总结了2018-2022年成都国际美食之都建设总体情况，总结建设成效、分析存在问题，提出了未来成都国际美食之都建设对策建议。**参与促进餐饮行业发展的决策咨询**，参加省商务厅牵头的《四川省川菜发展促进条例》立法调研及编撰，撰写《新冠全球紧急状态结束后促进海外中餐高质量发展的建议》，已提交到省委统战部，以促进海外中餐高质量发展。**与天全县、黑水县紧密合作，挖掘开发地方特色美食**，与天全县合作，开展鲟鱼及鲟鱼子酱菜品的制作及品鉴活动，合作建立“高端食材与美食研发基地”；牵头与黑水县文旅局合作，承担“黑水佳宴”等三个地方主题宴研发创制，并于10月在阿坝州文化和旅游发展大会发布。**与郫县豆瓣有限公司合作，开展郫县豆瓣产品应用研发与推广**，与该公司签署第三次合作协议，持续开展产教融合，研发15个郫县豆瓣应用产品，发表SCI三区、EI论文各1篇，举办郫县豆瓣制作技艺传承创新活动4次。

致力饮食类非遗传承和推广，促进非遗传承与地方经济发展融合

非物质文化遗产是中华优秀传统文化的重要组成部分，是中华文明绵延传承的生动见证，更因其根植于地方独特地域环境和文化风俗，是推动地方经济发展的重要资源。2017年至今，川研院致力饮食类非遗传承和推广工作，牵头开展的“川菜烹饪技艺国家级非遗项目名录”工作，我校成功入选国家级非遗项目保护单位，推荐的10位川菜烹饪技艺传承人入选四川省第七批省级非遗传承人名单。2023年，中国文化和旅游部办公厅正式发文公布了《2024-2025年度中国非物质文化遗产传承人研修培训计划参与院校名单》，我校成功获批成为国家级非遗传承人研修培训参与院校。**坚守文化之根，推动饮食文明交流互鉴**，川研院社莉教授作为饮食文化专家参与策划指导中央广播电视总台、文化和旅游部联合推出的文化节目《非遗里的中国·四川篇》，该节目于2023年6月10日，在央视综合频道（CCTV1）播出，川菜烹饪技艺省级代表性传承人徐孝洪在节目中制作川菜，展示了我校在川菜非遗保护传承研究与实践方面的综合能力，以及在挖掘和阐释川菜非遗项目的文化内涵、推动川菜非遗创造性转化和创新性发展做出的贡献。**从传承到传播，推动饮食类非遗创造性转化**，由社莉担任联合主编《中国大百科全书》第三版“中国饮食文化”专题正式上线，该书是国务院批准立项、国家社科基金委托项目的国家基础性文化工程，中宣部、文化和旅游部等发文支持。主持编撰四川省政协重点规划图书《人文巴蜀·大美天府》“川菜卷”，目前已完成初稿。与意大利美食科技大学合作，成立“意大利中华川菜学院”，加强川菜海外推广。**进校园进社区，推动饮食类非遗创新发展**，通过“流动博物馆”开展系列国家级饮食类非遗进校园和进社区活动，内容涵盖讲座、现场体验、展览等方式，开展各类展陈和科普活动35项，将学校在饮食类非遗研究的丰硕成果实现从专业小众向普通大众的转化。12月饮食文化博物馆被授予“成都方志馆饮食文化分馆”，将饮食类非遗和地方志“存史、资政、育人”的功能有机融合，推动饮食类非遗创新性发展。**做好“传帮带”，培育饮食类非遗传承队伍**，承办“川菜烹饪技艺研修班”，对全省十余个市州的28名川菜非遗传承人进行了培训，研修涵盖理论学习和素质提升、技艺传承与制作实践、品牌策划与文化传播、实地调研与经验分享等，以“专题讲座+现场体验教学+技艺演示与实践+创意互动研讨”相结合的方式进行。学员将从非遗知识、川菜技艺、饮食文化、食品营养科学、餐饮品牌管理等各方面进行系统全面的学习，为培育川菜非遗骨干力量，建设弘扬中华饮食文化的传承队伍作出贡献。

（作者：陈柯浩）



川菜省级非遗代表性传承人记录工程的目标，是通过数字化手段全面系统记录首批3位传承人的川菜技艺，形成包括口述片、项目实践片、传承教学片、综述片、口述稿等成果。

（左图为川研院开展“川菜非遗省级传承人纪录工程”工作）

川菜发展与饮食文化研究院 供图

清人黄图秘在《看山阁闲笔》一书中写到：“夫月朗风清，谓之良夜。良夜读书，其乐何似！况月明如水，能洗涤吾尘襟；风扑如绵，可吹醒人痴梦。”

不由得想起中学时代。每至暑假，我都会背着书包回到乡间爷爷处小住。除课本外，我的书包里还有在图书室借来的散文集和小说。中学以后，特别是高中阶段，因为功课忙，这些书便被老师和家长斥为“闲书”了，而在学校看闲书是被干涉和禁止的。好在假期我有大把的时间来读闲书，特别是夜晚，我可以尽情读我喜欢的“闲书”。

读小说，特别是读以情节取胜的小说时，最怕的就是时间不够长。有时候我恨不得一口气把一本书读完，无奈常常是正到关键处，不能读了。这就好比说书，每到惊心动魄处，偏偏来个“欲知后事如何，且听下回分解”。我不愿“下回”，就要“这回”，我要夜以继日，为此我算得上跟家长“斗智斗勇”了，特别是在爷爷那儿住，不斗简直不行。

爷爷是旧时代的农民，习惯了日出而作、日落而息，加上那时候又没电视可看，所以一到晚上八九点钟，爷爷就催促我熄灯睡觉，而且他老人家还认为夜晚长时间亮着灯是一种浪费。为了不让爷爷生气，又能继续过我的读书瘾，我想了一个巧妙的办法，那就是爷爷一催关灯，我立即边答边轻轻拉灯绳，灯就熄灭了。等爷爷放心地回到他的房间休息，我把手慢慢松开，电灯就亮了，一点儿声响都没有，无须担心爷爷会再次催促，我可以放心大胆地继续读书了。之所以不会发出任何声响，是因为我其实并没有把灯真正关掉，这里有一个力度问题，经过多次实验，我能把拉灯

绳的力量控制得刚刚好。那时候不懂挣钱艰难的我为自己的这点小聪明得意哩。

无奈过去家里住房紧张，没有专属房间，我经常为不能在夜间痛快读书感到遗憾。直到参加工作以后，学校分配我一间小屋，虽然简陋，但我十分满意。从此，我终于能够没有任何顾虑地于良夜读书了。

良夜读书的最大好处是可以心无旁骛、全神贯注，尤其是读到会心处，那份顿悟带来的愉悦感，真正叫“妙处难与君说”。诗

人臧克家说：“文章读到会心处，顿觉灯火亦如然。”实乃经验之谈。

陶渊明说他读书“每有会意，便欣然忘食。”此话不虚。话说当年陈独秀、章士钊、苏曼殊留学日本，三人均经济拮据。一日终于断炊，经过商量，决定当外衣换取食物，由苏曼殊具体承办。可久等不见人归，好不容易盼得人回来，手中却只有一本书。原来他当完衣服后却在书摊上发现了自己遍寻不着的书，就用全部的钱买了那本书。三人在灯下共读那本书，竟然忘记了饥饿。直至天亮，同学给他们送来饭钱，才发觉饿得不行，瘫软到地上。

人们常常苦于琐事太多而无暇读书。其实，时间就像海绵里的水，只要愿意挤，总还是有的，就如夜晚入睡前的那段时光。虽然短，日积月累，也能有不少收获呢。

因此我想说，无须苦昼短，良夜好读书。

（校外投稿，作者：高英）

良夜好读书