川菜非物质文化遗产研究报告

李惠中　主编

李　锦　记
中国烹饪协会

二〇一一年十二月

课题组简介

一、指导委员会

李惠中　　李锦记集团执行董事

　　中国烹饪协会副会长　四川省政协委员

冯恩援　　中国烹饪协会副会长兼秘书长

二、核心工作小组

杜　莉　　四川烹饪高等专科学校川菜发展研究中心主任、教授

乔德林　　中国烹饪协会副秘书长

陈　阳　　李锦记中国执行副总裁

冯振华　　李锦记全球企业事务执行副总裁

杨国超　　李锦记中国企业事务总监

许云飞　　中国烹饪协会行业发展部主任

苏伯华　　中国烹饪协会专家工作委员会办公室主任

程小敏　　中国烹饪协会行业发展部副主任

张　茜　　四川烹饪高等专科学校川菜发展研究中心

刘军丽　　四川烹饪高等专科学校川菜发展研究中心

胡　键　　李锦记中国西南区及中区餐批综合渠道销售总监

刘晓光　　李锦记中国重点餐批客户总监

曾青青　　李锦记中国企业事务助理

报告概要

- 川菜兼收并蓄的烹饪技法代表着中国烹饪文化的精髓。川菜在其发展过程中，既保持了传统的风味特色，又具有广泛的适应性，而其为广大人士所喜爱，还在于它能兼收并蓄，博采各家之长来不断丰富自己，以求得发展。同时，这种博采又不是单纯摹仿，而是在结合自己传统特色的基础上，有所创新，为我所用。

- 川菜企业对传统川菜文化资源的开发利用尚有余地。文化要素已经渗透到餐饮业发展的全过程和方方面面，传统技艺、食俗、节庆等文化资源已经成为餐饮业发展的基础资源。如何有效开发利用川菜文化资源，使川菜产业和川菜文化相互融合，相得益彰，是川菜发展的现实问题。

- 川菜已建立起较为完备的国家级、省（直辖市）以及市、县区等不同级别的川菜非物质文化遗产名录体系，但属于国家级的代表性传承人数量极少，川菜非遗代表性传承人呈现的级别还相对较低，其数量也与川菜非遗项目的数量相距较大，这说明在保护川菜非遗代表性传承人方面仍然需要开展大量工作。

- 川菜非物质文化遗产保护虽取得了一定成效，但从整体来讲，在现有的各级保护名录中，尤其是国家级、省级保护名录中，川菜非遗项目还较少，在川菜非遗项目的普查、申报、保护中还存在一些问题。

- 川菜非物质文化遗产保护需要从政府管理层面、申报和传承主体层面、研究机构和力度三个层面展开。

- 川菜非物质文化遗产保护工作的成功展开为其他菜系的保护和传承提供了借鉴意义，可以带动其他重大菜系如粤菜、鲁菜等的非物质文化遗产工作展开与落实，最终建立起完备的中华整体饮食文化保护体系框架。

目　　录

一、 川菜特色 3

（一）川菜主要特点 3

（二）川菜的特殊材料和工艺 5

二、川菜在中国烹饪的代表性 6

（一）川菜烹饪理念代表着中国及东方哲学理念“和而不同” 7

（二）川菜兼收并蓄的烹饪技法代表着中国烹饪文化的精髓 7

（三）川菜文化底蕴是巴蜀文化最好体现 7

三、川菜在发展中面临的问题 8

（一）川菜企业整体发展水平有待提高 8

（二）需始终保持川菜菜品特色 8

（三）解决川菜的厨艺水平良莠不齐的问题 8

（四）进一步打造川菜文化 9

四、川菜非物质文化遗产研究与保护现状 9

（一）已建立不同级别的川菜非物质文化遗产名录体系 10

（二）拥有一定级别的川菜非遗代表性传承人体系 24

（三）通过多种节庆活动充分展示川菜类非遗项目魅力 27

1. 中国成都国际非物质文化遗产节 27

2. 中国国际美食旅游节 28

3. 重庆火锅美食节 29

（四）一些川菜非遗项目得到较好保护与开发 29

1. 郫县豆瓣传统制作技艺 29

2. 龚氏西霸豆腐制作技艺、中江挂面制作技艺 30

五、川菜非物质文化遗产保护存在的问题 32

（一）政府管理层面 32

1. 普查欠系统、全面 32
2. 认识欠统一、评审标准不够清晰、宣传力度不够 35
3. 保护措施较少、缺乏针对性 37
（二）申报和传承主体层面 38
1. 申报主体存在错位、认识和动力不足 38
2. 项目类别单一、不够齐全 38
3. 重申报、轻保护与开发 45
（三）研究机构和力度层面 46
1. 缺乏相关研究机构 46
2. 研究不够深入 46
六、**川菜非物质文化遗产保护的对策** 46
（一）政府管理层面 46
1. 开展系统、全面的普查工作，完善政策措施 46
2. 建立评审标准，加快建立健全监督机制 47
3. 加大经费投入和宣传力度 47
4. 整合各级力量，合作攻关 48
（二）申报和传承主体层面 48
1. 提高认识、积极参与 48
2. 整体保护和活态传承 49
（三）研究机构和力度层面 49
1. 组建专门研究机构 49
2. 加大研究力度 49
七、**川菜非物质文化遗产保护的意义** 50
附录一：《陕西省第十一届人民代表大会第三次会议代表建议批评和意见第 13 号关于重点保护西安饮食“非物质文化遗产”的建议》
附录二：《西安市人民政府对省十一届人大三次会议第 13 号建议的复函》
附录三：《中华人民共和国非物质文化遗产法》

川菜非物质文化遗产研究报告

川菜作为我国四大菜系之一,既拥有可追溯的悠久历史,又在当下方兴未艾地影响着中国的饮食文化，更将决定着中国人餐桌的未来。川菜,一是指具有四川风味的菜肴,即川味菜肴,与饭粥、小吃相对；一是指四川风味流派,包括四川风味菜肴、饭粥、小吃等,与鲁菜、粤菜、苏菜相对,并共同构成中国最著名的地方风味流派。在本文中,我们取第二种含义。川菜发源于我国西南地区的四川盆地，距今已有两千多年的历史。川菜是中国著名的地方风味流派之一，历史悠久、技艺精湛、名品众多，在国内外享有盛誉。

一、川菜特色

（一）川菜主要特点

川菜作为中国菜系的代表，调味多变，味觉丰富，它以甜、酸、苦、辛、咸为 5 种基本味道，发展出 23 种复合味道。其中，怪味、鱼香味、椒麻味等是国内其他菜系和其他国家美食所没有的复合味型。川菜的菜肴品名繁多,据统计近代约有 4000 余种,其中名菜有 200 多种,成书于清同治五年(公元 462 年)的《筵款丰馔依样调鼎新录》中收录了 2500 种左右的川菜品种。据不完全统计，在 20 世纪末，川菜的品种以不低于 5000 种，21 世纪以来，随着川菜行业的发展，菜品的创新速度越来越快，新菜源源不断地涌现，因此其数量更加可观。川菜菜肴体系主要由餐馆的席桌馔肴、民间的大众便餐菜式、家庭厨房的家常风味菜式组成，包括菜肴、火锅、小吃等类型。川菜“一菜一格，百菜百味”是其最大的特点。

表 1　川菜代表性滋味一览表

川菜代表性滋味			
名 称	主 调 味 料	口 味 特 点	典 型 菜 品
红油味	辣椒油、酱油、糖	咸鲜辣香，回味略甜	红油鸡片、大刀耳片

怪　味	多味复合 各味平衡	咸甜酸辣麻鲜香	怪味兔丁、怪味花生
酸辣味	川盐、醋、胡椒	汁酸带辣，咸鲜味香	酸辣鱿鱼、乔面蹄花
家常味	郫县豆瓣、川盐、酱油	咸鲜微辣，味厚醇香	回锅肉、蘑芋烧鸭
姜汁味	姜汁	姜味浓郁，咸中带酸	姜汁热窝鸡、姜汁菠菜
荔枝味	川盐、醋、白糖	咸鲜为主，略带酸甜	锅巴肉片、合川肉片
椒麻味	川盐、醋花椒料	咸鲜醇厚，香麻俱重	葱椒土鸡、碧波鸭卷
糖醋味	白糖、醋	甜酸味浓，回味咸鲜	糖醋排骨、糖醋里脊
蒜泥味	蒜泥	蒜味浓郁，咸鲜味厚	蒜泥白肉、蒜泥黄瓜
麻酱味	芝麻酱、香油	咸鲜醇正，芝麻酱香	麻酱响皮、麻酱凤尾
芥末味	芥末酱	咸酸鲜香，冲味浓郁	芥末鸡丝、芥末春卷
咸鲜味	川盐	咸鲜清香、本味浓郁	神仙富贵鸡、白果炖鸡
酱香味	甜酱	酱香浓郁、咸鲜带甜	京酱回锅肉、酱烧苦瓜
烟香味	烧柏枝、樟叶烟熏肉类食品	咸鲜醇浓、香味独特	樟茶仔鸡、烟熏排骨
香糟味	酒糟或香糟汁	糖味醇香、回甜宜人	香糟肉、醉豆花、糟蛋
甜香味	白砂糖或冰糖	纯甜而香、滋润可口	甜烧白、香醇苕梨
陈皮味	陈皮	陈皮芳香、麻辣回甜	陈皮兔丁、陈皮烧肉
咸甜味	川盐、白糖	咸甜并重、回甜悠长	板栗烧肉、樱桃鸡
椒盐味	川盐、花椒	香麻而咸、浓郁椒香	香酥乳鸽、椒盐带鱼
麻辣味	辣椒、花椒	麻辣咸香、味厚爽口	麻婆豆腐，水煮肉片
鱼香味	泡海椒、姜、葱、蒜、糖	甜酸味兼之，姜葱蒜味突出，咸鲜、香辣	鱼香肉丝、鱼香八块鸡
煳辣味	干油椒在油锅内炸煳产生香味	香辣咸鲜、回味略甜	宫保兔花、宫保鸡丁
五香味	山柰、八角、丁香等多种香料烧	浓香咸鲜、五味俱全	香醇仔鸡、卤味拼盘

	煮食物		

（二）川菜的特殊材料和工艺

川菜采用了大量的特殊材料和工艺，形成了筵席菜、大众便餐菜、家常菜、火锅、小吃五大类，涵盖了几十种制作手法，创造了近 6000 道川菜菜品。

中国清乾隆时期（公元 1733 年），四川作者李调元在《函海·醒园录》中系统地描述了川菜的 38 种烹调方法，如炒、滑、爆、煸、溜、炝、炸、煮、烫、糁、煎、蒙、贴、酿、卷、蒸、烧、焖、炖、摊、煨、烩、淖、烤、烘、粘、汆、糟、醉、冲等，以及冷菜类的拌、卤、熏、腌、腊、冻、酱等。它们主要集中在四川地区。而最令人惊叹的是每种方法各具特色，甚至由一种烹饪方法可发展出多种不同技艺和口味，如烧，则有白烧、红烧、酱烧、葱烧、生烧、熟烧等，使川菜更是成为一种变化无穷的艺术。

表 2　川菜主要烹饪方法一览表

川菜主要烹饪方法			
爆	在旺油中速烹使熟		火爆肚头、荔枝腰块
煮	将水、原料放入锅中加热至熟		担担面、水煮牛柳
熘	将丝、片、块等原料经爆、炸、蒸熟后，再用芡汁裹成菜	咸熘	熘鸡丝、包肉片
		炸熘	糖醋里脊、鱼香八块鸡
干煸	将丝、条状原料经加热、翻拨，使之脱水		干煸鱿鱼丝、干煸四季豆
煎	将半液态、固态的原料放锅中加热至成熟，并使表面酥		熊掌豆腐、葱油煎饼
锅贴	将饼块状原料放入锅中加热成熟，并使一面酥		锅贴豆腐、锅贴虾仁
炸	将原料放入高热油锅加热成熟	清炸	樟茶鸭子、香酥乳鸽
		软炸	软柿子盖、软炸班指
		酥炸	蛋酥鸭子、炸春卷
		浸炸	灯影牛肉、油酥花仁
油淋	将原料用高热油反复浇淋		油淋仔鸡、油淋兔
炝	先将干辣椒、花椒在油锅中炒出香味，再下原		炝时蔬、炝锅鱼

	料同炒		
烘	将原料放入油锅，先中火后小火，使之松泡、成熟		蛋烘糕、椿芽烘蛋
炖	将块状原料用慢火加热		白果炖鸡、雪豆猪肘
烧	将原料先用旺火，再用中火或小火加热	白烧	萝卜丝鱼、三菌烧鸡
		葱烧	葱烧海鲜、葱烧苦瓜
		酱烧	酱烧茭白、酱烧苦瓜
		红烧	红烧什锦、红烧鸭卷
		家常烧	麻婆豆腐、家常海参
		生烧	蘑芋烧鸭 、大蒜鲢鱼
		熟烧	姜汁热窝鸡、大蒜烧肥肠
		干烧	干烧鹿筋、干烧岩鲤

二、川菜在中国烹饪的代表性

中国烹饪的历史十分悠久，在其漫长的发展历程中，渗透在 56 个民族日常生活之中，积累了丰富的经验和知识，形成了绚丽多彩的文化内涵与雄厚坚实的技术基础，成为中华民族文化宝库中璀璨的一支，与法国烹饪、土耳其烹饪并称世界烹饪的三大风味体系，对全球烹饪历史进程有着重要贡献，在世界饮食文化的地位是举世公认的。它不仅维系着中华民族的饮食生活，使中华民族得以生存、繁衍与发展，其中，每一个环节都包含有科学的与艺术的内容，使中国饮食文化具有深层次的科学性与高层次的艺术性，其丰厚的文化蕴涵也成为中华民族文明的一项标志，是全人类的一份宝贵的、丰厚的文化遗产。

中国烹饪向来有“四大菜系”“八大菜系”之说，川菜是其中一个重要的组成部分，她历史悠久，其发源地是古代的巴国和蜀国。川菜是对我国西南地区四川和重庆等地具有地域特色的饮食的统称，在我国烹饪史上占有重要地位，她融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。

（一）川菜烹饪理念代表着中国及东方哲学理念“和而不同”

菜品是烹饪饮食文化的最终呈现。中国自古以来便有“食在中国，味在四川”的评价。这代表了与西方菜系不同的东方菜系的理念。相比较而言，西方菜系注重科学与营养，而东方菜系更注重味觉和美观，以及东方文化的象征意义。川菜因其味觉丰富、技法多样、品类繁多，更是成为中国烹饪文化的代表之一，而且川菜的多味型的美食理念代表了中国及东方最古老的哲学理念，即和而不同。

（二）川菜兼收并蓄的烹饪技法代表着中国烹饪文化的精髓

川菜在其发展过程中，既保持传统的风味特色，又有广泛的适应性 ，而为广大人士所喜爱，还在于它能兼收并蓄，博采各家之长来不断丰富自己，以求得发展，而且这种博采又不是单纯摹仿，而是在结合自己传统特色的基础上，有所创新，为我所用。

近代以来，川人以超乎寻常的热情去追求美食美味的享受，川菜以异常活跃的姿态出现在中国饮食文化的舞台上。数千道缤纷多姿的菜品如艳阳般熠熠生辉，席桌馔肴多直承北方高档菜肴之华丽清淡，民间大众便餐菜则以豪放的麻辣最大限度地满足人们味蕾的需求，家庭厨房的家常风味菜式让川菜多了份自然、新奇的气质。川人兼收并蓄、博纳融通，以辣椒为生花之妙笔，描绘了近代川菜繁花似锦的新景象，最终完成了川菜风味菜系的整体构建。有人用“南菜川味, 北菜川烹”来描绘川菜这一特点，有据可循，颇具道理。

（三）川菜文化底蕴是巴蜀文化最好体现

川菜发源于秦汉时期，自宋代就在全国形成气候，历代文人墨客钟爱川菜、创新川菜蔚然成风，给川菜文化的博大精深打下了扎实的基础。川菜所形成的文化已是巴蜀文化、中华文化的重要组成部分，承载了天府之国丰富的农副产品，彰显了几千年来积累丰富的烹饪技艺，其兼收并蓄一方面传承了中国传统思想意识特别注重“本”的一面，同时也追求着饮食之美的最高目标——“本味”与“变味”之间的矛盾统一，从而体现了中华民族的“和”“合”文化及精到的审美情趣。

此外，川菜文化的人文魅力还融合在中国文化的各种舞台表演艺术中，依托川剧、变脸、杂技、相声等舞台表演形式,许多游客到大型特色川菜餐厅品味川菜的同时,还能够观赏到独特的蜀国文化风情汇演，升华了川菜菜肴的意境和文化魅力。

三、川菜在发展中面临的问题

川菜在国内外享有盛誉，为广大消费者喜欢。但是，在川菜的发展之路上，面临许多问题，需要各方重视，从而确保川菜的在发展和壮大。

（一）川菜企业整体发展水平有待提高

目前川菜行业整体发展水平与川菜的影响不相适应,有较强竞争力和带动作用的龙头企业的整体实力还不强，多数川菜餐饮企业老式的经营方式和管理模式已经落后于市场的要求。川、渝当地川菜企业在省（市）外、境外的市场还有待开拓。企业品牌战略的确立，产品研发体系的建立，现代科学技术成果的应用，现代物流体系的建立，资本市场的介入和运用，人才资源的开发与利用，食品安全管理等等，是制约川菜餐饮企业发展的瓶颈，急需突破。

（二）需始终保持川菜菜品特色

正宗的川菜必须有原材料、配料、辅料的保障,没有地道的原料就没有地道的“川菜”。保持川菜特色首先要保证原料的标准化。川菜的产业化首先是川菜原料供应的产业化，在目前农业生产规模小、经营分散、竞争力弱、成本高、无法达到原料的标准化地情况下，必须有实力强、信息广、管理规范的川菜龙头企业建立川菜原料生产基地，实现川菜原料供应的产业化。

（三）解决川菜的厨艺水平良莠不齐的问题

目前厨师的队伍素质问题是川菜业发展中比较突出的问题。川菜馆的“川军”厨师，大多都是半路出家，有的更是只对川菜一知半解，没有受过多少专门培训，就开始操刀上灶了。在川菜厨艺授受方面，川菜有着严格的规矩和特点。家族世代传承和师徒传承的形式能够保证专业技艺的传承，但规模小、时间长。现代职业技术培训和职业教育具有规模大、时间短的优势，但只能做到一般知识和技能的有效传授，而无法替代专业技能的传承。如何取长补短，发挥两种教育、培训的优势，培养高素质的川厨，也是川菜行业发展的急需破解的难题。

（四）进一步打造川菜文化

如何进一步打造川菜文化，是川菜发展的核心问题。

首先，川菜传统经典菜品被严重忽略、传统经典菜品和传统小吃品质的劣化、川菜文化整理发掘和研究的薄弱，对川菜的宣传、展示仅集中在少数专业会展，大众媒体包括网站等对川菜的宣传、展示还很少，已经造成川菜在发展中文化底蕴的缺失。有些传统川菜由于工艺繁复、耗时长、利润少，餐馆不愿意做，老百姓也不会做，渐渐不为人知；有些川菜由于对烹饪技艺要求高，而年轻一代的厨师经验欠缺，使菜式的品相和味道失准；有些老川菜就连许多成都土生土长的人也闻所未闻，绝少在餐桌上出现。

第二，随着现代生活节奏的加快，其它菜系的发展，饮食口味的变化以及川菜传统烹饪技法的失传，川菜文化面临重大挑战。讲求效率的现代消费需求与川菜菜品制作工艺复杂之间的矛盾，制约着川菜标准化生产、规模化经营的程度。同时，大众化、平民化的川菜与时尚化、高品质的市场需求之间的矛盾，也制约着川菜餐饮企业的高端发展。

第三，川菜企业对传统川菜文化资源的开发利用尚有余地。文化要素已经渗透到餐饮业发展的全过程和方方面面，传统技艺、食俗、节庆等文化资源已经成为餐饮业发展的基础资源。如何有效开发利用川菜文化资源，使川菜产业和川菜文化相互融合，相得益彰，是川菜发展的现实问题。川菜企业对川菜文化资源首先要传承好、保护好，不能只顾短期利益，匆忙地与企业经营结合，要摆脱文化与效益挂钩的误区。企业不仅要在菜品制作上根植于川菜文化，店堂装修以及品牌、形象、信誉等文化形态的无形资产的创意、设计、构思也要充分体现川菜文化的特点。

四、川菜非物质文化遗产研究与保护现状

川菜非物质文化遗产是指存在于四川和重庆两地的有关川菜烹饪原辅料、调料、烹饪技艺及成品的非物质文化遗产。通过四川省和重庆市各级政府及其部门和川菜与相关行业的共同努力，川菜非物资文化遗产的普查、保护等方面都取得了较好的成绩，尤其是川菜所入选的国家级和省级非物质文化遗产项目都位居全国前列，其

影响力和知名度在不断扩大。但是，目前对川菜非物质文化遗产的研究、保护也存在一些问题，需要采取多种措施加以解决。

（一）已建立不同级别的川菜非物质文化遗产名录体系

四川省和重庆市是川菜非物质文化遗产资源大省，川菜非物质文化遗产也是四川省和重庆市非物质文化遗产的重要组成部分，各级政府都较为重视川菜非遗项目的保护工作。通过非物质文化遗产项目的普查、公布、申报过程，川菜非遗项目的保护工作已经取得一定的成绩，现已建立起较为完备的国家级、省（直辖市）以及市、县区等不同级别的川菜非物质文化遗产名录体系。

从纵向比较来看，在 2006 年—2011 年公布的三批国家级非物质文化遗产保护目录中，四川共计 118 项、重庆市共计 39 项。其中，只有第二批国家级非物质文化遗产名录中有 3 项川菜非遗项目，即郫县豆瓣传统制作技艺、豆豉酿制技艺（永川、潼川）、榨菜传统制作技艺。而在 2006 年—2011 年公布的三批国家级餐饮类非物质文化遗产保护目录中，川菜非遗项目的数量在全国范围内仅次于北京和山西，与浙江并列三，而江苏、山东和上海分别只有 2 项，广东、陕西、河南、河北、福建、内蒙古等省区分别只有 1 项。具体情况见表 3。

表 3　国家级餐饮类非遗项目一览表

批次	项目名称	申报地区或单位
第一批（2 项）	清徐老陈醋酿制技艺	山西省清徐县
	镇江恒顺香醋酿制技艺	江苏省镇江市
第二批（20 项）	酱油酿造技艺(钱万隆酱油酿造技艺)	上海市浦东新区
	豆瓣传统制作技艺(郫县豆瓣传统制作技艺)	四川省郫县
	豆豉酿制技艺(永川豆豉酿制技艺、潼川豆豉酿制技艺)	重庆市 四川省三台县
	腐乳酿造技艺(王致和腐乳酿造技艺)	北京市海淀区

	酱菜制作技艺(六必居酱菜制作技艺)	北京六必居食品有限公司
	榨菜传统制作技艺(涪陵榨菜传统制作技艺)	重庆市涪陵区
	传统面食制作技艺(龙须拉面和刀削面制作技艺、抿尖面和猫耳朵制作技艺)	山西省全晋会馆、晋韵楼
	茶点制作技艺(富春茶点制作技艺)	江苏省扬州市
	周村烧饼制作技艺	山东省淄博市
	月饼传统制作技艺(郭杜林晋式月饼制作技艺、安琪广式月饼制作技艺)	山西省太原市广东省安琪食品有限公司
	素食制作技艺(功德林素食制作技艺)	上海功德林素食有限公司
	同盛祥牛羊肉泡馍制作技艺	陕西省西安市
	火腿制作技艺(金华火腿腌制技艺)	浙江省金华市
	烤鸭技艺(全聚德挂炉烤鸭技艺、便宜坊焖炉烤鸭技艺)	北京市全聚德(集团)股份有限公司、北京便宜坊烤鸭集团有限公司
	牛羊肉烹制技艺(东来顺涮羊肉制作技艺、鸿宾楼全羊席制作技艺、月盛斋酱烧牛羊肉制作技艺、北京烤肉制作技艺、冠云平遥牛肉传统加工技艺、烤全羊技艺)	北京市东来顺集团有限责任公司、北京市鸿宾楼餐饮有限责任公司、北京月盛斋清真食品有限公司、北京市聚德华天控股有限公司、山西省冠云平遥牛肉集团有限公司、内蒙古自治区阿拉善盟
	天福号酱肘子制作技艺	北京天福号食品有限公司

	六味斋酱肉传统制作技艺	山西省太原六味斋实业有限公司
	都一处烧麦制作技艺	北京便宜坊烤鸭集团有限公司
	聚春园佛跳墙制作技艺	福建省福州市
	真不同洛阳水席制作技艺	河南省洛阳市
第一批扩展项目（1 项）	老陈醋酿制技艺(美和居老陈醋酿制技艺)	山西省太原市
第三批（5 项）	仿膳（清廷御膳）制作技艺	北京市西城区
	直隶官府菜烹饪技艺	河北省保定市
	孔府菜烹饪技艺	山东省曲阜市
	五芳斋粽子制作技艺	浙江省嘉兴市
	径山茶宴	浙江省杭州市余杭区

在省级和直辖市非遗名录方面，四川省政府已评审公布了三批省级非物质文化遗产保护名录，重庆市政府已评审公布了两批省级非物质文化遗产保护名录。其中，被列入四川省省级非遗名录的川菜非遗项目共有 31 项，如表 4 所示，重庆市被列入市级非遗名录的川菜项目共有 36 项，如表 5 所示，两省市共有 67 项省级川菜非遗项目。此外，四川省下辖的各市、县和重庆市下辖的各区也评选了不同级别的非遗项目，其中也有数量不少的川菜非遗项目。可以说，川菜已建立起较为完备的国家级、省（直辖市）以及市、县区等不同级别的川菜非物质文化遗产名录体系。

表 4　四川省省级川菜非遗项目一览表

批 次	**项目名称**	**申报地区及单位**
第一批（10 项）	郫县豆瓣传统制作技艺（升为国家级）	成都市郫县文化馆
	潼川豆豉制作技艺（升为国家级）	绵阳市三台县文化体育局
	中江手工挂面工艺	德阳市中江县文化体育旅游局

	富顺豆花制作工艺	自贡市富顺豆花文化协会
	东柳醪糟酿造技艺	达州市大竹县文化馆 达州市四川东柳醪糟有限责任公司
	护国陈醋传统酿制技艺	泸州市纳溪区文化体育广播电视局
	泸州市先市酱油传统酿制技艺	泸州市合江县文化体育广播电视局
	南溪豆腐干制作工艺	宜宾市南溪县文化体育旅游局
	达县灯影牛肉传统加工技艺	达州市文化馆 四川妙达饴美厨食品有限公司
	临江寺豆瓣传统工艺	资阳市雁江区文化体育局
第二批（10 项）	怀远三绝制作技艺	成都市崇州市文化馆
	豆腐菜肴制作技艺（龚氏西霸豆腐制作技艺、五通桥西坝豆腐制作技艺）	乐山市龚氏西霸饮食有限公司 乐山五通桥天一香酒楼（五通桥西坝镇方德饭店）
	腐乳酿造技艺（德昌源“桥”牌豆腐乳制作工艺、“长春号”南味豆腐传统手工制作技艺）	乐山市五通桥区德昌源酱园厂 眉山市彭山县文化馆
	保宁醋传统酿造工艺	南充阆中市四川保宁醋有限公司
	麻饼制作技艺（汤长发麻饼制作技艺）	成都市崇州市文化馆
	蜜饯制作技艺（内江蜜饯制作技艺）	内江市市中区文化体育局
	米花糖制作技艺（苏稽香油米花糖制作技艺）	乐山市市中区文化馆

	豆笋制作技艺 （开江豆笋）	达州市开江县文化馆
	芝麻糕制作技艺 （裕泰乾马氏芝麻糕制作技艺）	眉山市东坡区文化馆
	家禽菜肴传统烹制技艺 （周记棒棒鸡制作技艺、 桥头堡凉拌鸡传统制作技艺、 徐鸭子传统制作技艺、 观音场月母鸡汤制作技艺）	雅安荥经县文化馆 雅安天全县文化馆 达州宣汉县文化馆 泸州云龙观音场月母鸡汤餐馆
第三批 **（11 项）**	川北凉粉传统制作技艺	南充四川川北凉粉饮食文化有限公司
	梓潼片粉制作技艺	绵阳梓潼县文化馆
	梓潼酥饼制作技艺	绵阳梓潼县文化馆
	饵块手工制作技艺	凉山州会理县文化馆
	宜宾燃面传统制作技艺	宜宾市益康饮食服务有限责任公司
	牛肉烹制技艺 （阆中盐叶子牛肉制作、 自贡火边子牛肉制作）	四川阆中华珍风味食品有限公司 自贡市文化馆
	酱菜制作技艺 （“周萝卜”酱菜制作技艺、 “丰源”资中冬尖生产工艺）	内江威宝食品有限公司 四川省资中县丰源食品有限责任公司
	赖汤圆传统制作技艺	四川省成都市饮食公司

	夫妻肺片传统制作技艺	四川省成都市饮食公司
	钟水饺传统制作技艺	四川省成都市饮食公司
	泸州邓氏桂圆干果传统制作技艺	泸州市邓氏土特产品有限公司

表 5　重庆市市级川菜非遗项目一览表

批 次	项目名称	申报地区及单位
第一批（4 项）	涪陵榨菜制作工艺（升为国家级）	涪陵区
	永川豆豉（升为国家级）	永川区
	合川桃片	合川区
	老腊肉制作工艺	城口县
第二批（14 项）	重庆火锅	重庆市火锅协会
	丘二馆炖鸡汤传统技艺	渝中区
	北泉水磨手工面制作技艺	北碚区
	大足冬菜酿制技艺	大足县
	松溉盐白菜制作技艺	永川区
	鸡肉抄手制作技艺	合川区
	石宝蒸豆腐制作技艺	忠县
	忠州豆腐乳制作技艺	忠县
	“瑞兰斋”桃片糕制作技艺	云阳县

	郁山鸡豆花制作技艺	彭水县
	郁山擀酥饼制作技艺	彭水县
	濯水绿豆粉制作技艺	黔江区
	三耳火锅底料酿造技艺	九龙坡区
	太安鱼烹饪技艺	潼南县
第三批（18 项）	涪陵油醪糟传统制作技艺	涪陵区
	吴抄手传统技艺	渝中区
	华生园传统糕点制作技艺	大渡口区
	熊鸭子传统制作技艺	江北区
	“白市驿板鸭”传统制作技艺	九龙坡区
	黔江斑鸠蛋树叶绿豆腐制作技艺	黔江区
	长寿血豆腐制作工艺	长寿区
	江津酱油、醋酿造技艺	江津区
	江津米花糖制作技艺	江津区
	青草坝萝卜卷传统手工技艺	合川区
	东溪腐乳酿造技艺	綦江县
	荣昌卤白鹅制作技艺	荣昌县
	仙家豆腐乳传统制作技艺	丰都县
	开县“冰薄月饼”传统制作技艺开　县	开　县
	梁平张鸭子传统制作技艺	梁平县

	羊角豆腐干传统制作技艺	武隆县
	竹园盬子鸡传统制作技艺	奉节县
	彭水灰豆腐制作技艺	彭水县

从横向比较来看，以省级非遗项目的数量而言，截至 2011 年 10 月为止，在全国著名的四大地方风味流派中，川菜非遗项目的数量位居第一，紧随其后的是江苏菜，其非遗项目的数量为 37 项，具体项目见表 6；位居第三的是粤菜，其非遗项目的数量为 19 项，具体项目见表 7；位居第四的是鲁菜，其非遗项目的数量为 17 项，具体项目见表 8。此外，北京菜的非遗项目数量也达到 19 项，具体项目见表 9。但从省级非遗项目的类别而言，截至 2011 年 10 月为止，在全国著名的四大地方风味流派和北京菜中，川菜、江苏菜和广东菜的非遗项目大多集中在菜点及原辅料与调料的制作技艺上，而鲁菜、北京菜除了入选及原辅料与调料的制作技艺外，还有饮食民俗活动方面的项目，如胶东花饽饽习俗、糖瓜祭灶习俗等，川菜非遗项目的类别较为单一。

表 6　江苏省省级江苏菜非遗项目一览表

批 次	项目名称	申报地区及单位
第一批（3 项）	扬州富春茶点制作技艺（升为国家级）	扬州市
	南京板鸭、盐水鸭制作技艺	南京市江宁区
	三凤桥酱排骨烹制技艺	无锡市
第二批（22 项）	糕团制作技艺（黄天源苏式糕团制作技艺）	苏州市
	糕点制作技艺（稻香村苏式月饼制作技艺、叶受和苏式糕点制作技	苏州市 通州市

艺、西亭脆饼制作技艺）	
黄桥烧饼制作技艺	泰兴市
常州梨膏糖制作技艺	常州市
采芝斋苏式糖果制作技艺	苏州市
宝应捶藕和鹅毛雪片制作技艺	宝应县
董糖制作技艺 （如皋董糖制作技艺、秦邮董糖制作技艺）	如皋市 高邮市
素食烹制技艺 （绿柳居素食烹制技艺）	南京市
清真菜烹制技艺 （马祥兴清真菜烹制技艺）	南京市鼓楼区
陆稿荐苏式卤菜制作技艺	苏州市
豆腐制品制作技艺 （苏式卤汁豆腐干制作技艺、界首茶干制作技艺、横山桥百叶制作技艺）	苏州市 高邮市 常州市武进区
酱菜制作技艺 （三和四美酱菜制作技艺、 常州萝卜干腌制技艺）	扬州市 常州市鼓楼区
淮安茶馓制作技艺	淮安市
靖江肉脯制作技艺	靖江市
常熟叫化鸡制作技艺	常熟市
沛县鼋汁狗肉烹制技艺	沛县
镇江肴肉制作技艺	镇江市

	刘长兴面点制作技艺	南京市
	汤面制作技艺 （昆山奥灶面制作技艺、镇江锅盖面制作技艺）	昆山市 镇江市
	汤包制作技艺 （楚州文楼汤包制作技艺、靖江蟹黄汤包制作技艺）	淮安市楚州区 靖江市
	扬州炒饭制作技艺	扬州市
	平桥豆腐制作技艺	淮安市楚州区
第一批省级扩展项目（1 项）	酿醋技艺 （汪恕有滴醋酿制技艺）	连云港市
第三批（9 项）	太仓糟油制作技艺	太仓市
	太仓肉松制作技艺	太仓市
	钦工肉圆制作技艺	淮安市楚州区
	石港腐乳酿制技艺	南通市通州区
	合成昌醉螺制作技艺	盐城市亭湖区
	木渎石家鲃肺汤制作技艺	苏州市吴中区
	徐州 饣它汤工艺	徐州市
	秦淮（夫子庙）传统风味小吃制作技艺	南京市秦淮区
	苏州织造官府菜制作技艺	苏州市平江区
第二批省级扩展项	糕点制作技艺（乾生元枣泥麻饼制作技艺、常州大麻糕	苏州市吴中区、常州市武进区、常州市钟楼区

目（2 项）	制作技艺、常州芝麻糖制作技艺）	
	豆腐制品制作技艺（白蒲茶干制作技艺）	如皋市

表 7　广东省省级粤菜非遗项目一览表

批 次	项目名称	申报地区及单位
第一批（无）	无	无
第二批（1 项）	安琪广式月饼制作技艺（升为国家级）	广东省食品行业协会
第三批（8 项）	黄圃腊味传统制作工艺	中山市黄埔镇
	咀香园杏仁饼传统制作工艺	中山市
	新会陈皮制作技艺	江门市新会区
	肇庆裹蒸制作技艺	肇庆市端州区
	潮州菜烹饪技艺	潮州市
	酱油酿造技艺（揭阳酱油酿造技艺）	揭阳市
	老香橼（佛手瓜）制作技艺	揭阳市
	大盆菜（下沙大盆菜宴习俗、长安大盆菜）	深圳市福田区、东莞长安镇
第四批（7 项）	小凤饼（鸡仔饼）制作技艺	广州市海珠区
	蛋家糕制作工艺	肇庆市端州区
	乒乓粿制作技艺	揭阳市榕城区

	沙河粉传统制作工艺	广州市
	致美斋广式调味品制作技艺	广州市
	腐乳酿造技艺（广合腐乳酿造技艺）	江门市
	豆豉酿制技艺（阳江豆豉酿制技艺）	阳江市
第四批省级扩展项目（3 项）	月饼传统制作技艺（莲香楼广式月饼传统制作技艺、潮式月饼制作技艺、化州拖罗饼制作技艺	广州市 汕头市 茂名市 化州市
	粽子制作技艺（道滘裹蒸粽制作技艺）	东莞市道滘镇
	广式腊味制作技艺（白沙油鸭制作技艺、厚街腊肠制作技艺）	东莞市虎门镇 东莞市厚街镇

表 8　山东省省级鲁菜非遗项目一览表

批 次	项目名称	申报地区及单位
第一批（6 项）	周村烧饼制作技艺（升为国家级）	淄博市周村区
	孔府菜烹饪技艺（升为国家级）	曲阜市
	德州扒鸡制作技艺	德州市
	龙口粉丝传统手工生产技艺	招远市
	鲁菜烹饪技艺	烟台市福山区

	济南烤鸭制作技艺	济南市
第二批 **（11 项）**	武定府酱菜制作技艺	滨州市
	成武酱菜制作技艺	成武县
	蠓子虾酱制作技艺	荣成市
	玉堂酱菜制作技艺	济宁市
	王村醋传统酿造技艺	淄博市
	清梅居香酥牛肉干手工技艺	淄博市
	聊城铁公鸡制作技艺	聊城市东昌府区
	潍城小磨香油工艺	潍坊市
	济南油旋制作技艺	济南市
	胶东花饽饽习俗	烟台市 文登市
	糖瓜祭灶习俗	文登市 莱芜市莱城区

表 9　北京市市级京菜非遗项目一览表

批 次	项目名称	申报地区及单位
第一批 **（2 项）**	全聚德挂炉烤鸭技艺 （升为国家级）	中国全聚德（集团）股份有限公司
	北京便宜坊焖炉烤鸭技艺 （升为国家级）	北京便宜坊烤鸭集团有限公司
第二批	东来顺饮食文化	北京东来顺集团有限责任公司

（11 项）	（升为国家级）	
	天福号酱肘子制作技艺（升为国家级）	北京天福号食品有限公司
	鸿宾楼全羊席制作技艺（升为国家级）	北京鸿宾楼餐饮有限责任公司
	北京烤肉制作技艺	聚德华天控股有限公司北京聚德华天烤肉宛饭庄
	壹条龙清真涮羊肉技艺	北京便宜坊烤鸭集团有限公司
	“厨子舍”清真菜民间宴席制作技艺	北京市崇文区崇文门外街道办事处
	月盛斋酱烧牛羊肉制作技艺（升为国家级）	北京月盛斋清真食品有限公司
	都一处烧麦制作技艺（升为国家级）	北京便宜坊烤鸭集团有限公司
	六必居酱菜制作技艺（升为国家级）	北京六必居食品有限公司
	王致和腐乳酿造技艺（升为国家级）	北京王致和食品集团有限公司王致和食品厂
	长哨营满族食品	北京市怀柔区长哨营满族乡政府
第三批（6 项）	护国寺清真小吃制作技艺	北京华天饮食集团公司
	砂锅居全猪席制作技艺	北京华天饮食集团公司
	柳泉居京菜制作技艺	北京华天饮食集团公司
	仿膳（清廷御膳）制作技艺（升为国家级）	北京市仿膳饭庄有责任限公司
	颐和园听鹂馆寿膳制作技艺	北京市颐和园管理处

		北京市颐和园听鹂馆饭庄
	通州大顺斋糖火烧	通州区中仓街道办事处

（二）拥有一定级别的川菜非遗代表性传承人体系

四川省和重庆市已拥有一定级别的川菜非遗代表性传承人体系。据有关资料统计显示，四川省有 1 名国家级川菜非遗项目传承人，即郫县豆瓣传统制作技艺雷定成，还有 18 名省级川菜非遗代表性传承人；重庆市暂无国家级的川菜非遗项目传承人，15 名市级川菜非遗代表性传承人，详见表 10 和表 11。可以看出，目前，四川和重庆虽然拥有一定数量的川菜非遗代表性传承人，但属于国家级的代表性传承人数量极少，川菜非遗代表性传承人呈现的级别还相对较低、其数量也与川菜非遗项目的数量相距较大，这说明在保护川菜非遗代表性传承人方面仍然需要开展大量工作。

表 10　四川省省级川菜非遗项目代表性传承人一览表

批次	项目名称	申报地区或单位	代表性传承人		
			姓名	性别	年龄
第一批	无	无	无		
第二批	无	无	无		
第三批（12 人）	中江手工挂面工艺	德阳市中江县文化体育旅游局	钟巧林	女	42
	富顺豆花制作工艺	自贡市富顺豆花文化协会	李廷书	男	54
	富顺豆花制作工艺	自贡市富顺豆花文化协会	江建中	男	40
	东柳醪糟酿造技艺	达州市四川东柳醪糟有限责任公司、达州市大竹县文化馆	唐祥华	男	54

	泸州市先市酱油传统酿制技艺	泸州市合江县文体广电局	蒲国辉	男	67
	南溪豆腐干制作工艺	宜宾市南溪县文化体育旅游局	郭道福	男	49
	郫县豆瓣传统制作技艺	成都市郫县文化馆	陈述承	男	60
	郫县豆瓣传统制作技艺	成都市郫县文化馆	雷定成（升国家级）	男	55
	临江寺豆瓣传统工艺	资阳市雁江区文化体育局	张安	男	43
	临江寺豆瓣传统工艺	资阳市雁江区文化体育局	翁连刚	男	48
	潼川豆豉制作技艺	绵阳市三台县文化体育局	杨静	女	35
	达县灯影牛肉传统加工技艺	达州市文化馆、四川妙达饴美厨食品有限公司	何跃全	男	53
第四批（7 人）	临江寺豆瓣传统工艺	资阳临江寺豆瓣有限公司	翁联刚	男	49
	先市酱油传统酿制技艺	泸州合江先市酿造食品厂	马超	男	37
	芝麻糕制作技艺（裕泰乾马氏芝麻糕制作技艺）	眉山市东坡区文化馆	马自生	男	55

	腐乳酿造技艺（长春号南味豆腐传统手工制作技艺	眉山彭山酿造厂	潘福祥	男	59
	护国陈醋传统酿制技艺	泸州护国陈醋有限公司	欧俊模	男	52
	麻饼制作技艺（汤长发麻饼制作技艺）	崇州市文化馆	皮仁远	女	64
	郫县豆瓣传统制作技艺	成都市郫县文化馆	张安秋	男	50

表 11　重庆市市级川菜非遗代表性传承人一览表

批次	项目名称	申报地区及单位	代表性传承人		
			姓名	性别	年龄
第一批（11 人）	老腊肉制作工艺	城口县	赵孝春	男	63 岁
	永川豆豉酿制技艺	永川区	曾维鑫	男	66 岁
			陈祖勋	男	63 岁
			胡志刚	男	49 岁
			游永刚	男	45 岁
	合川桃片制作技艺	合川区	余晓华	男	54 岁
			荆世勇	男	40 岁
	涪陵榨菜传统手工制作技艺	涪陵区	万绍碧	女	45 岁
			杜全模	男	65 岁
			向瑞玺	男	57 岁
			赵　平	男	42 岁
第二批	松溉盐白菜制作技艺	永川区	王　祥	男	46 岁

（4 人）	忠州豆腐乳制作技艺	忠县	唐兴奎	男	48 岁
	瑞兰斋桃片糕制作技艺	云阳县	王隆贵	男	84 岁
	郁山擀酥饼制作技艺	彭水县	甘秉廉	女	70 岁

（三）通过多种节庆活动充分展示川菜类非遗项目魅力

政府有关部门利用多种节庆活动积极宣传、展示川菜类非遗项目，扩大了其影响，提高了其知名度。其中，最具影响力和知名度的是在成都举办的中国成都国际非物质文化遗产节、中国国际美食旅游节以及重庆举办的火锅美食节。

1. 中国成都国际非物质文化遗产节

中国成都国际非物质文化遗产节是继中国北京国际音乐节、中国上海国际艺术节、中国吴桥国际杂技节后，国务院正式批准的第四个国家级国际性文化节会活动品牌，是国际社会首个以推动人类非物质文化遗产保护事业为宗旨的大型文化节会活动。该活动由国家文化部、四川省人民政府、联合国教科文组织共同主办，至今已经举办了三届。自 2011 年起，国际非物质文化遗产节永久落户成都。

第三届中国成都非物质文化遗产节

2011 年 5 月，第三届中国成都非物质文化遗产节如期举办，活动主会场在成都市温江区国际非物质文化遗产博览园内，活动项目包括主要六项：

第一，国际非物质文化遗产展。本展览为国际“非遗”博览园博览中心常态展，融文字、图片、视频、实物展示和活态展演、“非遗”产品展销为一体，展览人类“非遗”代表作暨国家级“非遗”名录项目，全面生动展示世界非物质文化遗产的丰富性。

第二，国际非物质文化遗产商品展销会。

第三，非物质文化遗产区域主题展。

第四，四川省非物质文化遗产大展。

第五，非物质文化遗产互动项目体验舞台。

第六，主题演出。

在非物质文化遗产互动项目体验中，主要设置有民间传统歌舞表演、茶文化体验、传统游艺和中外传统美食制作售卖等，其中以成都中华老字号传统系列名小吃和国内外传统

美食，组成集厨艺表演、风味品尝为一体的美食文化体验区最受游客欢迎，该展示区充分展示了列入四川省、成都市非物质文化遗产名录中的各类名小吃的精湛制作技艺，显示了川菜非物质文化遗产资源的丰富性和强大生命力。

同时，在该活动的分会场崇州街子古镇、大邑安仁古镇、郫县安靖镇、双流黄龙溪古镇、文殊坊等，都进行了川菜非物质文化遗产的活态展示，如宜宾市南溪县豆腐干制作工艺、达州市达县灯影牛肉传统加工工艺、崇州汤麻饼制作工艺、崇州“怀远三绝”制作工艺、崇州天主堂鸡片等。其中最为全面展示四川国家级非物质文化遗产魅力的活动项目，当属郫县安靖镇郫县豆瓣传统制作技艺展示。

成都国际非物质文化遗产节是全国性非遗节，也是四川省非遗项目集中展示的重大节日，在坚持展示、展演、展销相结合的过程中充分展示了川菜类非遗项目的魅力。

2. 中国国际美食旅游节

成都市政府每年都有主办的中国国际美食旅游节也很好地展示和宣传了川菜类非遗项目。成都利用其得天独厚的饮食文化资源打造了“国际美食旅游节”这一具有丰富文化内涵的餐饮节庆，自 2003 年始，至今已经举办了 8 届。

成都国际旅游美食节整合成都市美食、餐饮、旅游、城市营销等资源，广泛调动政府、社会和企业参节积极性，扩大节会的影响力和知名度，塑造成都“美食之都”的城市品牌形象，打造国际、国内餐饮交流与合作平台。每一届国际旅游美食节都在深度挖掘了川菜非物质文化遗产资源，通过对一系列历史悠久、底蕴深厚的四川名小吃、菜肴如麻婆豆腐、龙抄手、钟水饺等制作工艺展示、推广宣传，大力提升川菜品牌形象和影响力，很好地展示和宣传川菜类非遗项目，促进川菜餐饮、四川旅游服务业的快速发展。

尤其是 2011 年第八届中国国际美食旅游节以国际非物质文化遗产博览园为主会场，在其中的“百家宴街区”内以中华民族传统民间表演艺术、非遗美食文化为主题，将中国各地餐饮美食及其制作技艺的互动表演融为一体，同时还专门开辟了川菜非遗项目展销区，让市民们在饱口腹的同时感受到川菜丰富的文化内涵，获得了良好的社会效益和经济效益。

3. 重庆火锅美食节

重庆市各级政府也举行了丰富多彩的非物质文化遗产现场展示活动，尤其是一年一度的火锅美食节更是彰显了重庆火锅这个非遗项目的强大生命力和感染力，增进了全社会对川菜非遗项目的认识和了解，增强了民众对遗产保护意识。

2009 年，重庆火锅传统制作技艺入围重庆市非物质文化遗产保护名录，正式成为重庆市级非物质文化遗产。虽然火锅传统制作工艺并非濒临灭绝，也基本不存在继承人断代的问题，但它却凝聚了强烈的地域文化色彩，是重庆一张靓丽的城市名片。经过历年发展，重庆火锅以独特风味享誉中外，遍布北京、上海等国内 30 个省市和美国、英国等 10 多个国家和地区，重庆已成为名副其实的“中国火锅之都”。

自 2004 年开始，重庆市就举办了多届火锅美食节，多层面地展示重庆火锅的独特魅力，是宣传、保护和开发重庆火锅非物质文化遗产资源的主要平台。火锅美食节中的最大的亮点是“天下第一锅”和“万人火锅宴”。号称“天下第一锅”的火锅，其锅体直径 10 米，高度 1.06 米，重达 31 吨，由 56 个鼎状小锅和一个大锅组成，可同时容纳 56 人用餐。同时，主办方在 1600 米风情街上摆设 1080 桌火锅长宴，组成“精品万人火锅宴”长廊，可容上万人同时就餐，本次万人火锅宴还申报了吉尼斯世界纪录。这些活动对火锅制作技艺的展示和宣传都起到了重大作用。

（四）一些川菜非遗项目得到较好保护与开发

在各级川菜非遗项目中，有一些项目由于政府的高度重视、大力支持和传承人的自觉努力以及各方面的密切配合得到了较好的保护与开发，使优秀的传统制作技艺得到发扬光大、知名度和影响力大大提高。

1. 郫县豆瓣传统制作技艺

入选国家级非遗名录的郫县豆瓣传统制作技艺是最典型的案例之一。

郫县豆瓣传统制作技艺

郫县豆瓣是川菜的主要调料之一。由四川郫县人陈守信始创于清朝康熙年间。产于郫县的唐昌、郫筒、犀浦等十九个乡镇。因其在川菜中的重要性，有“川菜之魂”的称号。2009 年，“郫县豆瓣传统手工制作技艺”成功申报进入第二批国家级非物质文化遗产名录，成为四川为数不多的国家级川菜非物质文化遗产项目。

多年来，郫县除借力成都世界非物质文化遗产节、美食旅游节等节庆活动外，还积极

建设打造安德川菜园区、川菜博物馆等区域和载体，通过郫县豆瓣产品的展览展销，现场技艺展示，观众参与体验等形式，让更多喜爱郫县豆瓣的忠实消费者了解郫县豆瓣文化，体验传统郫县豆瓣制作的魅力，体验非物质文化遗产魅力，从而推动非物质文化遗产保护。主要做了两个方面的工作：

第一，通过非遗节展示郫县豆瓣传统工艺的独特魅力。第二届中国成都国际非物质文化遗产节郫县安靖“绣•天下”国际刺绣艺术节于2009年6月1日至6月7日在郫县安靖隆重举行。这是展示、传承和保护非物质文化遗产的国际性节庆活动，也是非物质文化遗产郫县豆瓣传统制作技艺传承企业——四川省郫县豆瓣股份有限公司向世人展现郫县豆瓣传统制作技艺独特魅力的节庆活动。在郫县豆瓣节庆活动展示区里，还原历代郫县豆瓣传统制作场所的原始作坊，迎风飘扬的古色古香“益丰和”号旗帜，古老怀旧的柜台和算盘，翠绿荷叶为外包装的原始包装，散发独特酱汁香味的八年、五年非卖品豆瓣，实木打造的原始制作郫县豆瓣的各类工用器具等等，无一不向过往参观人群默默述说着古老、神奇而悠久的豆瓣文化。而作为郫县豆瓣行业中唯一拥有郫县豆瓣传统制作技艺国家级传承大师称号的雷师傅也身穿对门衣襟挂衫前来助阵，看他轻车熟路地使用这些历史见证文物，挥洒自如地将郫县豆瓣传统制作技艺过程生动完美地再现于参观人员眼前，实在是一种至高至美的享受。在享受郫县豆瓣独特制作工艺的同时，也激起了人们对往事的浮想联翩，激发了对郫县豆瓣制作工艺神秘的探索和好奇之心。

第二，举办郫县豆瓣制作工艺技能展示比赛。2011年8月，郫县举办首届郫县豆瓣制作工技能展示比赛。全县豆瓣行业的14家企业110名职工参加了本次比赛。本次比赛分为鲜椒制醅、蚕豆瓣挑选、豆瓣搅拌、混合发酵制作、包装五个技能展示比赛项目。担任此次比赛评委的是成都市调味品研究所、郫县豆瓣研究所、成都市技师学院和郫县总工会的有关专家。经过选手激烈比赛，来自四川省高福记食品有限公司、四川省丹丹调味品有限公司、四川省郫县豆瓣股份有限公司3家企业的5名选手分别获得五个技能展示比赛项目的第一名。通过此类制作工艺技能的展示比赛，充分展示了选手们高超的制作技艺，为郫县豆瓣这一国家级非物质文化遗产的传承和开拓奠定了坚实的基础。

2. 龚氏西霸豆腐制作技艺、中江挂面制作技艺

入选省级非遗名录的龚氏西霸豆腐制作技艺、中江挂面制作技艺等也在保护与开发上取得了一定成绩。

龚氏西霸豆腐制作技艺

西坝豆腐是四川省乐山市地方名食，迄今近 2000 多年历史。因出自乐山市五通桥区原西坝场（今西溶镇）故名西坝豆腐。西坝豆腐从选料取水，泡豆的水温和时间，豆浆的磨制，熬豆浆的火候及点制，再到豆腐的烹制调配，已经形成了一套完整的，独具特色的工艺流程。西坝豆腐具有清爽、细嫩、绵软、回味豆香的特质。清代著名文学家李调元诗言：“诸儒底事口悬河，总为夸张豆蜡磨。宝贵何时须作乐，南出试问落箕么。”

于乐山市龚氏西霸饮食有限公司所属的“乐山市龚氏西霸豆腐大酒店”是西坝豆腐传统工艺的传承和发扬光大的集大成者，2009 年 8 月，“龚氏西霸”西坝豆腐制作技艺被批准为“四川省第二批非物质文化遗产”；同年 10 月，该酒店的董事长龚芬被列入市级非物质文化遗产项目代表性传承人名录。此后，该酒店和龚芬一直致力于西坝豆腐制作技艺的保护与开发，主要做了三方面的工作：

一是菜品研发。酒店成立了由总经理为组长，厨师长为副组长的“西霸豆腐研发小组”，共投入研发资金 100 多万元，集中人力物力开展豆腐菜品研发工作。

二是人才培养。酒店管理制度明确对员工每周一次常规培训的要求。并通过举办各种技能比赛，既检验了员工学习培训效果，又使员工在实践中得到锻炼，使优秀员工脱颖而出。

三是宣传推广。利用网络和报纸、电台、电视台开设专栏，全面、系统地介绍西坝豆腐的历史文化、制作技艺和系列菜品。近几年来，中央电视台、湖南卫视、云南卫视、香港亚视、凤凰卫视、台湾东森电视台等 10 余家国内外电视台和日本东京电影制片部等都对西坝豆腐制作技艺进行现场拍摄和报道宣传，对西坝豆腐名扬海内外发挥了重要作用。同时，还将多年来研制开发的 118 种西坝豆腐汇编出版了《乐山西霸豆腐》一书，图文并茂，介绍了西坝豆腐的制作程序、要领和营养特点，成为第一本系统介绍西坝豆腐的著作。此外，还利用参加各种交易会、展销会、招商会、博览会不失时机进行宣传，为宣传塑造西坝豆腐品牌起到了积极作用。

对于未来西坝豆腐制作技艺的传承保护与开发方面，龚芬及其龚氏西坝豆腐大酒店有着 4 个方面构想：一是整理西坝豆腐宴制作工艺，编辑出版《乐山西霸豆腐》第二缉向社会公开发行；二是开办“西坝豆腐”深加工企业，生产袋装产品进入市场；三是新建“西坝豆腐博物馆”并开馆，把“西坝豆腐”宣传介绍给中外宾客，扩大“西坝豆腐”地方特

色餐饮品牌的影响；四是开设“西霸豆腐”烹饪学校，建立“西坝豆腐”人才培养基地，确保“西坝豆腐”传承队伍后继有人。由此，在弘扬和传承西坝豆腐文化及其传统制作技艺的同时，打造好这块本土地域品牌，也促进自身酒店的稳步发展。

中江挂面

始于北宋淳化年间（公元 991 年左右）的中江挂面，以其细如发丝，味甘色白，柔嫩可口，且茎直中通，风味独特，配料讲究，工艺复杂并有健脾胃之功效而深受群众喜爱，但面临技艺濒危世传的境地。2006 年，中江手工挂面制作技艺成功申报、成为四川省第一批非物质文化遗产保护项目。2007 年 5 月，在成都举行的中国首届非物质文化遗产节上，中江手工挂面制作技艺传承人钟巧林应邀参加，向人们展示了中江手工挂面传统制作技艺的独特魅力。中江手工挂面制作技艺独特的工艺流程、濒危程度以及其价值，引起与会专家和群众的广泛关注。此后，中江县相关部门始终致力于中江手工挂面制作技艺的保护与传承，并且努力将该项目申报国家级非物质文化遗产名录。

五、川菜非物质文化遗产保护存在的问题

川菜非物质文化遗产保护虽取得了一定成效，但从整体来讲，在现有的各级保护名录中，尤其是国家级、省级保护名录中，川菜非遗项目还较少，在川菜非遗项目的普查、申报、保护中还存在一些问题。

（一）政府管理层面

1. 普查欠系统、全面

目前，政府管理部门虽然开展了非物质文化遗产普查工作，但涉及面广，川菜仅仅作为众多传统技艺的一部分，未能得到足够系统、全面的摸底调查，整个川菜非遗保护工作存在家底不清的状况，特别是有一些文化价值大且濒临失传的项目还未能引起相关政府部门足够的重视。仅以菜点制作技艺及其原辅料加工技艺为例，传统的东坡系列菜品、太白系列菜品、大千系列菜品，近现代著名的水煮牛肉、蒜泥白肉、宫保鸡丁、鸡豆花以及四川泡菜、叙府芽菜、南充冬菜、成都腌大头菜等四大腌菜制作技艺，都尚未被列入各级非遗保护名录。

水煮牛肉

水煮牛肉，不仅是一道具有浓厚四川风味的名菜，其主要特点为麻辣烫，而且它起源于四川自贡，与自贡井盐的开采有直接联系。

在井盐出现前，四川人吃的盐是从外地运来的海盐，由于当时进出川的交通不发达，使盐的运输非常困难，明宋应星《天工开物·井盐》说“凡滇蜀两省远离海滨，舟车艰通”。于是人们就想法就地取材，据《华阳国志·蜀志》记载：秦灭巴蜀之后，曾派李冰为蜀郡守，李冰在完成都江堰工程之后，“又识水脉，穿广都盐井。蜀于是盛有养生之饶”。这是关于四川开采井盐的最早记载。到晋朝时，四川的井盐开采已比较繁荣，井盐遍布全省，据《华阳国志》记载，四川的富顺、南部、邛崃、蒲江、忠县、垫江、梁平、万县等地均有盐井，所以晋左思《蜀都赋》有“家有盐泉之井”的描述。到清代时，四川的盐井已达十万眼之多。在众多的盐井中，又以自贡地区的盐井产盐量最大，盐质最好。《太平寰宇记·卷八十八·富顺盐》：“晋富世县，以县下有盐井，人获厚利．故日富世……《华阳国志》云：江阳有富义强井。以其出盐最多，商旅辐辏，言百姓得其富饶，故名也。”如今，自贡还有“盐城”、“盐都”的美称。井盐的开采，在古代是靠人力和牛力来进行的。《天工开物·井盐》说：“井上悬桔槔、辘轳诸具，制盘驾牛。牛曳盘转，辘轳绞缠，汲水而上。”由于一口盐井的开采要花很长时间，且劳动强度大，役牛得经常更换，更换下来的牛就或了廉价的饮食原料。采盐工人将牛肉切成小块，加盐煮熟，味美价廉，成为盐工们的主要菜肴。由于是用水煮而成，就命名为水煮牛肉。

关于水煮牛肉起于何时，已难以考证清楚。但可以推测的是，汉代的四川已有此菜肴了。因为从出土文物中的炊具来看，汉代四川的烹饪方法主要是煮，而当时的井盐也大量开采，对于淘汰了的牛，人们烹调时自然会选择最方便的方法。后来，人们逐步对水煮牛肉进行完善，先是增加姜、椒等调味品。明末清初辣椒出现后，又增加了辣椒。从此，水煮牛肉作为四川的一道名菜，在民间制法的基础上又有一定的改进，选料和调配料更加讲究，并具有了丰富的民族民间文化内涵。

蒜泥白肉

蒜泥白肉，不仅历史悠久，而且是满族、汉族及其饮食文化交融的明证。

蒜泥白肉原名“跳神肉”“白肉”“白片肉”。满族曾有种传统大礼谓“跳神仪”。无论

富贵仕宦，其室内必供奉神牌敬神、祭祖：春秋择日致祭，然后吃跳神肉。《清朝野史大观》对满族跳神肉的做法、吃法有详细记载："肉皆白煮，例不准加盐酱。甚嫩美。"吃法是"自片自食"，"善片者，能以小刀割如掌如纸之大片，兼肥瘦而有之"。满族的跳神肉，在宋代已作为一种较为普通的菜肴广为流传，当时称为"白肉"，乃取其制作时白煮、不加盐酱之意。孟元老《东京梦华录》、耐得翁《都城记》皆有"白肉"售于京城市肆的记载。到清代时，"白肉"又从北方传到了江南，袁枚《随园食单》记"白片肉"说："此是北人擅长之菜"，"割法虽用小块刀片之，从肥瘦相参、横斜碎杂为佳，与圣人割不正不食一语截然相反。其猪身肉之名目甚多，满洲跳神肉最妙"。可见"白肉"虽传到了江南，但要吃地道的"白肉"，还是发源地满洲的最好。四川李化楠宦游浙时写下《醒园录》，其中就有"白煮肉法"："凡要煮肉，先将皮上用利刀横立刮洗三四次，然后下锅煮之。随时翻转，不可盖锅，以闻肉香为度。香气出时，即抽去灶内火，盖锅闷一刻。捞起片吃，食之有味。"随着《醒园录》的整理出版，白煮肉的方法也就逐渐为四川烹饪业所接受。到清末时，傅崇榘《成都通览》所记的"白肉"、"春芽白肉"已是成都较普遍的菜肴了。四川吸收了白肉的制作方法，在成菜上又有所改进，从而使四川的白肉既不雷同于江南的白片肉，也不雷同于满族的跳神肉，成了一道具有四川风味特色的菜肴。从《成都通览》所记的"春芽白肉"可以看出，四川人开始将外来的白肉化为己有。而"蒜泥白肉"的产生，则更是将白片肉赋予川菜风味的典范。

四川菜肴注重调味，姜、葱、蒜历来是常用的调味佳品，用蒜泥调白肉(其中还有盐、白糖等调味品)，既可保持白肉的原有形象，又适合四川人的口味，而且蒜有杀菌、助消化的作用，可谓三全其美，由此使得蒜泥白肉成为清末以来四川著名的菜肴。

腌大头菜

腌大头菜是四川四大腌菜之一。大头菜，古称蔓菁、芜菁，十字花科。一二年生草本，直根肥大。质较萝卜致密，有甜味，呈球形或扁圆形，四季均产，又因与三国时诸葛亮有关而称诸葛菜。

《刘宾客嘉话录》载："诸葛亮所止，令兵士独种蔓菁者……取其才出甲者生啖，一也；叶舒可煮食，二也；久居则随以滋长，三也；弃去不惜，四也；回则易寻而采之，五也；冬有根可所食，六也。比诸蔬属，其利不亦博乎。曰：信矣。三蜀之人亦呼蔓菁为诸葛菜，

江陵亦然。”由此可见，太头菜是因诸葛亮的倡导才得以广泛栽培和食用的，湖北、四川之人为感谢、纪念诸葛亮．于是以诸葛菜来命名大头菜。

明代何宇度在《益部谈资》中说得更简明:“诸葛菜即古之蔓菁……武侯谓视诸蔬有六利，四时各食其根茎心叶，令军中所至成种，蜀故以是名之。”诸葛亮以大头菜为军粮之补充，主要不是“煮食”其叶，而是“斫食”其根茎。至于当时军中吃的大头菜是否经过腌制，则不得而知。到南北朝时，腌菜大量出现，过剩的大头菜也就成了“菹”的对象之一。

北魏贾思勰《齐民要术》载:“葵、菘、芜菁、蜀芥咸菹法：收菜时，即择取好者，菅蒲束之。作盐水，令极咸，于盐水中洗菜，即内瓮中……其芜菁、蜀芥二种，三日抒出之。粉黍米作粥清。捣麦麦作末，绢筛。布菜一行，以越末薄坌之，即下热粥清。重重如此，以满瓮为限……菹色黄而味美。”又载有用干蔓菁作醯菹的方法。

从南北朝到清代，四川腌制大头菜均为民间自制自食。到清嘉庆年间，华阳人卓秉田在成都开设“广益号”酱园，专门腌制大头菜，使腌大头菜成为一种商品。当时，四川赴京应试的举人中，有的携带腌大头菜进京出售，以作用费，使腌大头菜一时誉满京都。后来，内江、资中、南充、隆昌等地相继建厂制作，从而使腌大头菜成为四川四大腌菜之一，也成为川菜制作的重要调辅料。

2. 认识欠统一、评审标准不够清晰、宣传力度不够

川菜与其他类别的非物质文化遗产相比有独特性、存在较大差别，政府审批和管理部门在评审川菜非遗项目时认识不够统一，仅用一个通行标准来评审，对哪些川菜类项目能进入保护名录存在争议，在一定程度上影响了对川菜非遗项目的评审。如一些专家认为，在控制国家级非遗名录总量时，首先要限制的就应该是饮食类。一些研究者提出，目前中国对非物质文化遗产基础研究和理论探讨非常滞后，这也是一些历史学家、文化保护工作者以及新闻媒体对饮食文化领域申报国家级或省级非遗项目持怀疑和忧虑态度的重要原因之一。

随着各级政府对非物质文化遗产的大力宣传，成都已举办三届国际非物质文化遗产节，开展了大量的非物质文化遗产展示、展演活动，人们对中国的非物质文化遗产总体上有一定认识，但对川菜类非物质文化遗产的认知度较低，许多人不清楚

川菜制作技艺中也有入选非物质文化遗产名录的项目，更难以说出已经入选非物质文化遗产名录的川菜品种。

调查组随机对成都春熙路等地的流动人群和某高校在校生共 240 名人员进行问卷调查，了解民众对于非物质文化遗产以及饮食类非物质文化遗产情况的认知度，回收有效问卷 234 份。根据回收的有效问卷，从中可以反映出当前民众对于非遗认知的真实概况，如表 12 所示。其中，71.8%的民众对于非遗知识只是大致了解，认为自己清楚知道非遗情况的人只占 12.8%。调查组在进行调查以前曾以为网络会是人们了解非遗情况的主要渠道，但调查结果却与预想大相径庭，只有 2.5%的人从网络中了解到非遗知识，绝大多数人是从广播电视、报刊杂志等媒介和其他渠道了解到非遗知识的，如教科书、广告和非遗活动、美食节等。此外，根据调查问卷显示，调查者所填写的“你所知道的饮食类非物质文化遗产项目有哪些？”一题中，填写人数最多的为北京全聚德烤鸭制作技艺，共 120 人、占调查总人数的 52%；在“你所知道的川菜非物质文化遗产项目有哪些？”一题中，填写人数最多的为麻婆豆腐制作技艺，共 110 人、占调查总人数的 47%。从调查可以看出，普通民众对饮食类非遗项目包括川菜非遗项目的认知度还有待提高，各级政府和相关部门对此的宣传力度还不够。

表 12　普通民众对非物质文化遗产知识的认知调查统计表

问题	A（人数）	B（人数）	C（人数）	D（人数）
1. 你知道什么是非物质文化遗产吗? A. 清楚地知道　B. 大致了解　C. 不清楚　D. 从未听过	30	168	36	0
2. 你从何处了解到有关非物质文化遗产的知识? A. 网络　B. 广播电视　C. 报刊杂志　D. 其他	6	108	90	30

3.你所知道的饮食类非物质文化遗产项目有哪些？	北京全聚德烤鸭制作技艺 120 人 麻婆豆腐制作技艺 110 人
4.你所知道的川菜非物质文化遗产项目有哪些？	麻婆豆腐制作技艺 110 人

3. 保护措施较少、缺乏针对性

一些地方政府和有关部门把申报与保护等同起来，认为申报就是保护，保护就是申报。目前，四川省和重庆市各级政府对川菜非遗项目的保护缺少具有吸引力和实质性的保护措施。如 2005 年，重庆市人民政府办公厅颁发了《关于加强我市非物质文化遗产保护工作的实施意见》。

关于加强我市非物质文化遗产保护工作的实施意见

该意见分为四个方面：

第一，强调必须充分认识非物质文化遗产保护工作的重要性和紧迫性。

第二，提出了非物质文化遗产保护工作的目标、方针、工作原则。其工作目标是通过开展非物质文化遗产保护工作，使我市珍贵、濒危并具有历史、文化和科学价值的非物质文化遗产得到有效保护，建立起比较完备的重庆非物质文化遗产保护制度和保护体系，在全社会形成自觉保护民族、民间文化的意识，实现重庆非物质文化遗产保护工作的科学化、规范化、网络化、法制化。指导方针是保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展。正确处理保护和利用的关系，在确保我市非物质文化遗产获得有效保护的前提下，促进抢救、保护、利用的有机结合与协调统一。工作原则是政府主导、社会参与，明确职责、形成合力；长远规划、分步实施，点面结合、讲求实效。坚持立法保护与政策保障相结合，政府保护与民间保护相结合，决策系统与咨询系统相结合，财政投入与社会资金投入相结合。

第三，制定了非物质文化遗产保护工作的主要内容与工作方式。从保护对象而言，主要包括传统的口头文学和语言文字，传统的戏剧、曲艺、音乐、舞蹈、美术、杂技、皮影等；传统的工艺美术和制作技艺；传统的习俗、礼仪、节日、庆典和体育活动等；以及与上述各项有关的代表性原始资料、实物、场所和文化空间（即定期举行传统文化活动或集中展现传统文化表现形式的场所，兼具空间性和时间性）。从保护方式而言，有四种：一是对非物质文化遗产进行全面普查、确认、登记、立档存藏；二是在真实记录的基础上进行

整理、研究、出版，或以博物馆等方式予以展示、保存；三是通过建立文化生态保护区、命名非物质文化遗产之乡，对原生态文化保存较为完整并具有特殊价值和浓郁特色的文化区域，进行动态的持续性保护；四是通过对传承人的资助扶持、鼓励和命名民族民间艺术家，建立非物质文化遗产传承机制。对优秀的非物质文化遗产进行宣传、弘扬和振兴。其工作任务是开展普查、制定规划、试点推进、建立名录、建立传承机制、命名非物质文化遗产之乡、建设文化生态保护区、教育培训、宣传展示、建立数据库、研究交流、申报“人类口头和非物质遗产代表作”等 12 项。

第四，强调了加强领导、制定措施、建立协调有效的工作机制。如建立组织机构，落实保护经费，明确职责、形成合力等。

这个意见具有较强的普适性，但对川菜非遗项目而言则缺少较强的针对性，难以解决川菜非遗项目在传承与开发中遇到的一些特殊性困难和问题，因而也缺乏较强的吸引力。

（二）申报和传承主体层面

1. 申报主体存在错位、认识和动力不足

目前，一些川菜非遗项目的申报主体和实际传承川菜非遗项目的主体界限不够明晰。如一些文化馆、文化体育局（或文化体育广播电视局、文化体育旅游局）成为了川菜非遗的申报主体。以四川为例，在三批共 31 项省级川菜非遗项目中，只以文化馆、文化体育局（或文化体育广播电视局、文化体育旅游局）为川菜非遗项目申报主体的就有 16 项，所占比例达 50%以上。但是，川菜非遗项目的实际传承却并非文化馆、文化体育局所能独立完成的，还应当另有其人。

此外，一些川菜的实际传承人对川菜非遗保护的意义和作用缺乏认识，没有紧迫性和危机感；一些传承人年龄较大，且受传统观念影响，仅愿意家族传承，没有精力或者不愿意参与非遗项目的申报和保护工作；有的川菜实际传承人或者相关单位则认为政府的保护经费和保护措施有限，要进行申报工作还需要投入较大量的人力、物力，似乎有些得不偿失，因而认为没有必要参与申报，申报动力不足。

2. 项目类别单一、不够齐全

川菜作为烹饪技艺的产物，其构成要素有原辅料、工艺、设备和人员，但就目前申报、批准的情况来看，申报并被列入各级保护名录的川菜非遗项目大多是菜点

品种或调料的制作技艺，比较单一，而制作川菜的独特烹饪工艺、独特烹饪工具、川菜服务技艺和民俗文化浓郁的饮食活动等作为川菜非遗的重要内容和类别，却申报、列入得非常少。

2.1.川菜独特烹饪工艺

以川菜的独特烹饪工艺而言，小炒、干煸、干烧等烹饪方法极富特色，最能体现川菜高超的用火技艺。

如炒法，本是全国各地通用的烹饪法，是指以少油旺火快速翻抄小型原料成菜的方法，早在清代就已派生出了10余种不同风格与特色的炒法。其中，四川的小炒则是最独特的一种，妙在快速成菜。其方法是将加工成丁、丝或片的动物原料码味码芡，用旺火，在锅中先用热油将原料炒散，再加配料，并迅速烹滋汁翻簸，使菜肴成熟，即四川厨师常说的“不过油，不换锅，临时对汁，急火短炒，一锅成菜”。它要求制作前充分准备好原料、调味料，以保证须臾之间制作成菜。小炒是川菜烹制中最具特色、运用最广泛的烹饪方法，用它制作的菜肴有散籽亮油、统汁统味、鲜嫩滑爽等风味特色，四川名菜包括鱼香肉丝、宫保鸡丁、小煎鸡、辣子鸡丁、酱爆羊肉、鱼香兔花等都是采用这种烹饪方法制作而成。

煸法，在清代已有文字记载。干煸是其中独特的一种，妙在成品酥软干香，其方法是将经过刀工处理成丝、条形状的原料放入锅中，用中火、少许热油进行不断的翻拨煸炒，使原料脱水、成熟、干香。它是川菜独有的烹饪方法，强调掌握好火候，密切注意原料在加热中的变化过程。原料在锅中先由生至熟、由熟至酥，再由酥转软，当酥与软巧妙地融会在一起，达到酥中有软、软中带酥时立即出锅。这个过程最能考验厨师掌握火候水平的高低，也最能表现川菜制作的精妙。如干煸萝卜丝，要将含水量丰富的萝卜丝煸至外酥、内软且成熟、干香，是必须有高超的用火技艺的。四川著名菜品干煸鱿鱼笋丝、干煸鳝鱼、干煸冬笋、干煸牛肉丝、干煸萝卜丝、干煸苦瓜、干煸四季豆等都是用干煸法制作的。

干烧之法是烧法中独特的一种，也是川菜最擅长的，妙在自然收汁。其方法是将原料经刀工处理后放入锅中，加适量汤汁，先用旺火煮沸，再改用中火或小火慢烧，使汤汁逐渐渗透到原料内部，或者粘附于原料之上，集中体现自然收汁的高妙之处。如用干烧法烹鱼，是将刀工处理后的鱼放在锅中，以大量的鲜肉汤淹没，并

加相应的调味料，先用大火烧沸，再用中火慢慢地烧20—30分钟，当调料随着汤汁一起渗透到鱼肉之内、鱼外基本不见汁水时即可出锅。用干烧法制成的菜肴具有油亮质软、汁稠味浓的风味特色，其著名品种有干烧鹿筋、干烧鱼翅、干烧岩鲤、干烧鲫鱼等菜品。

此外，川菜以调味见长，有“味在四川”之誉，常见的复合味型有27种。其中，鱼香味型、红油味型、麻辣味型、怪味型、椒麻味型、蒜泥味型、姜汁味型、家常味型、煳辣味型、陈皮味型等都是川菜极具特色的味型，大多有独特的传统调制技术。

2.2.川菜独特烹饪工具

以川菜的独特烹饪工具而言，熨斗糕、蛋烘糕、蒸蒸糕、等四川名小吃都有特殊的烹饪工具。

熨斗糕是因其烙制的器具类似于老式的熨斗而得名。这种烙制器具俗称“烙碗”，铁质、圆形，上下一样大，约 3 厘米深。一个炭炉火上常放二三十个铁烙碗，刷上水油后舀入发酵的糕浆，加适量果酱，烙至皮呈浅黄色、起硬壳时另翻一面再烙。成品色泽金黄，扁圆小巧，爽口甜香，松泡酥软既好吃又好看。

蛋烘糕是用特制的小圆铜锅将面蛋浆烘熟并包入馅制成的。这种小圆铜锅直径约 12 厘米、高约 2 厘米，有盖，锅边有两个长长的用粗铁丝弯制的把柄。制作时将面粉与鸡蛋和成的蛋面浆，倒入刷了油的铜锅中，置小烤炉上不断转动，并加盖用微火烙至八成熟，再舀入少许熟猪油和馅心，用夹子将糕皮对折成半圆形，翻面烙熟。成品形如半月，色泽金黄，松泡柔软，鲜美酥香。它虽然与熨斗糕同样使用烙法，但烹制成形的器具却差异极大，因而其形状乃至风味大不相同，各具魅力。

蒸蒸糕，又名冲冲糕，是用蒸法制成。但蒸时也有讲究，要用特制的铜罐加沸水置旺火上，并在铜罐中的气孔上铺四层白布，再将特制的木模置气孔上加热出蒸汽，取下木模舀入糯米等制成的糕粉及馅心，盖上盖，重置气孔上蒸熟。成品色白疏松，软绵滋糯，加上烹制器具特别，吸引着无数食客。

如今，这几种小吃及其独特烹饪工具都较为少见，处于失传的边缘。

2.3.川菜独特服务技艺

以川菜服务技艺而言，鸣堂叫菜就是一个历史久远、极具民俗特色的服务技艺。鸣堂叫菜，又称“喊堂”或“鸣堂”，是一种古老的餐馆服务方式和技艺。它几乎伴随着食客进餐的全过程，主要包括 6 个阶段：

一是介绍鸣堂，即用富有韵味地大声念唱，向食客介绍该店经营的酒菜品类；

二是点菜鸣堂，即当食客点完菜后，服务员把菜名一一传唱给厨师，并叫明食客的座号和方位；

三是应允鸣堂，即厨师在听到服务员的点菜鸣堂后，根据原料、数量等情况用同样声腔给以回答；

四是喝唤鸣堂，即厨师将菜点烹饪好后喝唤服务员前来端菜，并提示服务员上菜时的注意事项；

五是结算鸣堂，当食客进餐完毕，服务员把食用酒菜的品类、数量、单价、付款金额、找补情况念唱出来；

六是送客鸣堂，即食客离开时，服务员念唱谦虚、客套话相送。

鸣堂叫菜

宋代孟元老的《东京梦华录》就曾记载了当时鸣堂叫菜的情景：餐厅行菜者即服务员在食客进店后“百端呼索，或热或冷，或温或整，或冷绝、精浇、臙浇之类，人人索唤不同”，当食客点菜后，服务员一一记在心中，“近局次立，从头念唱，报与局内，当局者谓之铪头，又曰着案。讫，须臾，行菜者左手杈三碗，右臂自手至肩，驮叠约二十碗，散下尽合各人呼索，不容差错”。

鸣堂叫菜除了有完整的形式结构外,还有特别的鸣叫声腔和专业语言。其声腔分念白、念唱、全唱 3 种。念白即直接说出；念唱则是边说边唱，如第一句唱，中间说，结尾又唱；全唱是从头到尾都唱。全唱时无固定曲谱，是随意创作，但音乐性极强，且伴以菜点名称，合辙押韵，最能体现服务员的个性和服务水平的高低。鸣堂叫菜的专业语言是服务员和厨师之间传达信息的特定语言，他们使用熟练、呼唤默契，常常令外人不知所云但又兴趣盎然，独特韵味尽在其中。

四川的鸣堂叫菜又有独特的地域文化特色和语言特色。如一名顾客走上餐馆的阶沿，服务员立即喊道：“来客一位，请里面坐——”。顾客坐到门边的左一桌，说：“来一碗清汤抄手。”服务员鸣唱到：“左一席来客，‘夜战马’（超，与抄同音），‘免红’（清汤），‘小

生落难’（单走，指不要调味碟）。”厨师在厨房内应道：“抄手免红，单走。”厨师做好后喝唤道：“左一抄手‘清汤’，好哩，‘话丑理’（端）走！”如今，该项技艺濒临消亡。号称成都餐饮界最后一个堂馆的川菜服务技能大师路明章，其三大绝活“亮嗓吼堂”“桩搭米饭”“心算饭钱”因找不到合适接班人也濒临失传。

2.4. 民俗文化氛围浓郁的饮食活动

以民俗文化氛围浓郁的饮食活动而言，四川田席、成都游宴和花会、灯会小吃等都最有极大的特色和知名度。

四川田席

四川田席是清代中叶开始在四川农村流行的一种筵席，因常设在田间院坝而得名。最初的田席是秋收入后农民为庆祝丰收入宴请乡邻亲友而举办的，后来有所发展，凡是嫁娶丧葬、迎春祝寿甚至栽秧打谷等活动都要举办类似的酒席。民国初年傅崇榘在《成都通览·成都之民情风俗》附录中记载的接亲、送亲时的“下马宴”与“上马宴”采用的都是田席。

田席在发展过程中逐渐形成了突出的特色，即就地取材、朴素实惠；蒸扣为主，肥腴香美。人们在制作田席时一般不用山珍海味，主要选用农家自产的猪、鸡、鸭、鱼和蔬菜水果为原料，取材极为普通、方便。其中，又以猪肉为基本原料，且要求肉厚膘肥，以使成菜肥腴 香美，能够润肠解馋，满足口腹之欲。在制作方法上多采用蒸扣法，如蒸烧白、蒸肘子、扣 鸡、扣鸭、八宝饭等。因为田席规模普遍较大，通常来说，一轮席就有十几桌甚至几十桌，有时则有几轮席，甚至是“长流水席”，席桌多，客流量大，要求出菜必须迅速，百蒸扣菜肴则能提前制成，一旦需要，即可一齐上桌，被称为“一道快”，客满一桌开一桌，快捷利落。这些主要用蒸扣法制成的菜肴多采用大碗或斗碗盛装，故习惯上称之为“三蒸九扣”或“八大碗”“九斗碗”。

田席菜肴丰盛实惠，肥腴香美，最典型的则是蒸肘子。肘子，旧称“大姨妈”，意在形容其又肥又嫩、秀色可餐的形象。经蒸制的肘子形整丰腴，肥而不腻 ，软糯适口，极为诱人，常用来作压轴戏，以便让人过足吃肉之瘾并产生回味无穷的感受。此外，烧白亦堪称极佳之品。它排列整齐、形圆饱满，肥而不腻、粑而不烂，令人垂涎。当宾客酒足饭饱之后，主人还为他们递上“杂包纸”，将事先准备好的杂糖、点心或席面上剩的可包之物

包好，请他们带回家让没有到席的人分享，朴素而实惠，可谓善始善终。

田席的规格不等，有高中低档之别；即使是同一档次，其菜肴的品种和数量也常常因地区和办席主人的经济条件、烹饪水平的不同而有所变化。

田席一直延续至今，不仅在四川农村仍十分盛行，对四川饮食业的发展产生了极大影响，在清末民初中低档餐馆中，蒸扣类菜肴占有主流地位。如今，许多以正宗川菜自居的餐馆仍然经营着改良后的田席菜肴，如蒸肘子、甜咸烧白等，而且蕴含着四川浓郁的民俗风情。

四川游宴

所谓游宴，是指人们在游赏自然美景或人文景观时所举行的宴会，最突出的特点是食与游相结合。

成都的游宴早在唐宋时期就已十分盛行。《蜀檮杌杌·卷下》载：孟昶于“广政元年上巳，游太慈寺，宴从官于玉溪院，赋诗”，他还曾经“召百官宴芳林园，赏红栀子花。此花青城山中进三粒子，种之而成，其花六出而红，清香 如梅，当时最重之。”

花蕊夫人在《宫词》中描绘了当时游宴的情形，其十九首言：“梨园弟子簇池头，小乐携来候宴游。试炙银笙先按拍，海棠花下合梁州。”其八十六首言：“海棠花发盛春天，游赏无时列御筵。绕岸结成红锦帐，暖枝低指画楼船。”在这里，花美景美，肴酒香美，舞乐优美，这一切带给人们最充分的美感享受。由于蜀之皇帝游赏之时常举宴饮酒，尽享欢乐，达宫贵人和普通百姓自然追逐仿效，竞相游宴了。

宋景焕《野人闲话》载其盛况言，后蜀时“每春三月、夏四月，有游花院者、游锦浦者，歌乐掀天，珠翠填咽，贵门公子，华轩彩舫游百花潭”。宋朝统一天下后，经济更加繁荣，于是四川的游宴也达到空前兴盛的境地，不仅规模庞大，且奢侈豪华，其中尤以成都为最。在成都民间，游宴的高峰出现在蚕市、药市、踏青节和浣花节之时。蚕市是唐宋时期四川地区出现的，以买卖蚕具农具为主 ，兼有其它百货哭物交易的定期集市，每年正月到三月要举行多次。

宋代苏轼在《和子由蚕市》诗言：“蜀人衣食常苦艰，蜀人游乐不知还。千人耕种万人食，一年辛苦一春闲。闲时尚以蚕为市，共忘辛苦逐欣欢。”蚕市既是人们购买蚕器农具的集市，也是休闲游宴的好地方。药市亦是唐宋时期形成的、以交易各种药材为主的定

期集市，春季和秋季皆有，尤以九月九重阳日成都玉局观药市最为盛大。

宋代京镗《雨中花·重阳》词叙其盛况道："玉局祠前，铜壶阁畔，锦城药市争奇。正紫萸缀席，黄菊浮卮，巷陌连镳并辔，楼台吹竹弹丝。登高远望，一年好景，九月佳期。"重阳药市，既是成都药市中规模最盛大的，也是众人游赏宴乐的上佳场所。

张仲珠在《望江南》词中对成都的药市游宴作了形象的描述："成都好，药市宴游闲。步出五门鸣剑佩，别登三岛看神仙。缥缈结灵烟。云影里，歌吹暖霜天。何用菊花浮玉醴，愿求朱草化金丹。一粒定长年。"浣花节是成都民间特有的节日，时间为四月十九日。每当此时，成都人便倾城出动，聚于浣花溪，或在溪中泛舟，或于溪旁赏景，尽宴游之乐。

《成都文类》载任正一《游浣花溪记》言：浣花节时成都人倾城出游，泛舟浣花溪之百花潭。有些游人架舟如屋，装饰彩绘，箫鼓弦歌，喧闹不已。有些游人无力备舟，便沿岸搭极，观赏往来的游船。其时凉棚连绵数里，而城中街巷几乎穿无一人。如此盛大的场面，吸引了邻郡之人前来观赏，连田夫农妇也总要挤出时间带着食物前来参加游宴。

宋田况在《成都遨乐诗·四月十九日浣花溪泛舟》诗中更生动形象地描写了其壮观且华丽的场面。"浣花溪在春风后，节物正宜行乐时。十里绮罗青盖密，万家歌吹绿杨垂。画船叠鼓监芳溆，彩阁凌波泛羽卮。霞景渐曛归棹促，满城欢醉待旌旗。"对此，元代费著《岁华纪丽谱》也有详细记载。

清代及民国之时，成都的游宴仍盛行不衰。据民国傅崇矩的《成都通览·成都之筵宴场所》载，仅城外筵宴之地就有武侯祠、草堂、江楼(即望江楼)、二仙庵、冯园、双孝祠、大南海、白马寺、雷神庙、小天竺等，这些游宴处常常游人如织，宾客满座，可以想见清末民初游宴的盛况。

时至今日，成都人在春意盎然之际仍然喜欢到郊外赏花、游宴，其规模之大、参与者之众可以说居全国之首。成都游宴不仅是一种独具特色的宴会形式，更充分体现了成都的休闲文化和民俗传统。

四川花会

四川成都花会历史悠久、名闻遐迩，其一大特点就是赏花与品享美食相结合。

成都在唐代时就有花市。萧遘在《成都》诗中说："月晓已闻花市合。"到宋代，成都的花市将时间固定在每年农历二月。《成都游宴记)言："每岁寒食辟园张乐，酒垆、花市、

茶房、食肆，过于蚕市”，而《成都古今集纪》言：“成都二月花市，各地花农辟圃卖花，陈列百卉，蔚为香国”，只是当时的花市地点较为分散。明清时，花市便逐渐集中到青羊宫。1905 年，花市改名为花会，并扩大内容，成了伴随着赏花的物资交流会。观花可陶冶性情，可获得美的享受；但总不能让人饿着肚子赏花；否则，其美感就会打很大的折扣。所以，从古以今，赏花又常和饮食相伴。较早、较详记载成都花会上的食品、食店名和反映其饮食状况的是清末民初的文人竹枝词。

刘师亮《成都青羊宫花市竹枝词》说：“当路茶园有‘绿天’，‘鹤鸣’‘永聚’紧相连。问他每碗茶多价？都照君平卖卜钱。”自注：“茶价一律一百文。”又言：“斗大商标迥异常，‘三河场’里好姜糖。”自注：“‘三河场’粑姜糖冠全省。”又言：“餐罢‘怡新’又‘适宜’，算来要费许多姿。价又简单还得吃，锅魁夹点兔丝丝。”还言：“不必中餐与小餐，庵前食货好摊摊。豆花凉粉都玩过，再把红苕捡一盘。”

觚斋《成都花会竹枝词》也说：“小餐‘崧记’最驰名。每馔不过二百文。卤鸭醉虾青果酒，不须更访‘海棠春’。”从中可以看出，花会时的食品主要是价廉物美的小吃，食店则大至有名的餐馆。小至食摊，规格齐全，适应面广。

由于花会时期游人云集，不仅省内，连省外的人亦特来观光，这是从事饮食业者宣传自己及营业谋利的最好机会，所以在民国时期，每当花会，成都有名的川菜馆如荣乐园、竞成园及名小吃店如龙抄手、赖汤圆等，都要到会场设摊点。

现在成都花会于每年农历二月在靠近青羊宫的文化公园举行，成为成都人工作之余的好去处之一。这种赏花与美食品享相结合的盛会，形成了四川饮食民俗的一大特色。

3. 重申报、轻保护与开发

以川菜非遗项目总体情况而言，尽管有一些项目如郫县豆瓣制作技艺等得到良好、合理的保护和开发，但也有许多川菜非遗项目的申报主体和传承人在处理申报、保护与开发三者关系时有偏差，存在着“重申报、轻保护与开发”的现象。一些项目申报成功后主要是在其生产、经营的场所挂上“非物质文化遗产”的牌匾，缺少更好、更有效的政策和措施来鼓励，生产性、整体性等保护与开发工作比较欠缺，与其他食品类非遗项目如酿酒技艺等相比，还没有充分发挥其入选非遗保护名录的影响力和作用。目前，有的川菜非遗项目只看重入选名录的荣誉，保护工作仅仅停

留在建立名录的阶段，未能承担相应的保护责任和义务，较少采取有效手段、落实具体的保护措施。与此同时，也有个别川菜非遗项目则存在片面追求商业经济效益的状况。

（三）研究机构和力度层面

1.缺乏相关研究机构

目前，重庆市虽然已依托高校成立了“非物质文化遗产保护研究基地”，但其研究的重心集中在构建非物质文化遗产课程的学科体系和实践，对川菜非遗研究较少；而四川省到目前为止还缺乏专门的非遗研究机构，未能深入开展极具专业性和特殊性的川菜非遗研究。

2.研究不够深入

目前，虽然有一些科研人员开始涉足非物质文化遗产保护与开发的研究领域，但由于川菜非遗的特殊性，许多研究人员对川菜非遗的研究还不够重视、甚至缺少相关专业知识，致使对川菜非遗项目的研究还比较欠缺、薄弱，尤其是在针对川菜非遗项目保护与开发的对策研究方面亟待提高。目前尚无有关川菜非物质文化遗产的著作问世。在中国最大的学术期刊网站“中国知网”，以“川菜非物质文化遗产”为主题词检索历年来学术论文数据，仅有 1 篇论文与此内容相关。在会议论文集《留住祖先餐桌的记忆：2011·杭州·亚洲食学论坛论文集》中有多篇文章论及饮食类非物质文化遗产相关的问题，但仍无系统地针对川菜非物质文化遗产的研究论文。

六、川菜非物质文化遗产保护的对策

（一）政府管理层面

1.开展系统、全面的普查工作，完善政策措施

政府相关部门应及时组织开展系统、全面的川菜非遗项目普查工作，摸清家底，特别是调查统计那些文化价值大、濒临失传、亟待列入各级保护名录的川菜非遗项目。同时，政府相关部门应着力推进相关非物质文化遗产保护政策法规体系建设，采取切实可行的措施加强对川菜非遗的保护和传承，尤其是加强对川菜非物质文化遗产重点项目和代表性传承人保护，大力推进非物质文化遗产生产性保护和非物质文化遗产保护信息化建设。

在这方面，可以学习和借鉴各兄弟省份有关饮食或地方风味非物质文化遗产保护方面的措施。如西饮集团股份有限公司党委书记、副董事长、总经理王一萌在陕西省第十一届人民代表大会第三次会议提交了《关于重点保护西安饮食“非物质文化遗产”的建议》，被列为该次会议第 13 号代表建议批评和意见（参见附录一），西安市人民政府在《对省十一届人大三次会议第 13 号建议复函》中对此做了积极的回复（参见附录二）。

2. 建立评审标准，加快建立健全监督机制

根据川菜烹饪技艺的特殊性，在相关调查的基础上，争取建立各级川菜非物质文化遗产名录的评审标准。在确定各级川菜非遗项目评选标准时，首先以《中华人民共和国非物质文化遗产法》（参见附录三）及其他法律法规的相关规定为依据，体现中华民族优秀传统文化，具有历史、文学、艺术、科学价值；其次应结合川菜烹饪技艺的特殊性，尤其应注重考察其特色原辅料、调料、烹饪工具和完整的工艺流程、知名度以及民族民间文化内涵等，坚持原真性与创新性统一、全球性与民族性统一、科学观与历史观统一等原则，将川菜非遗项目中急需保护的优先纳入非遗代表性项目名录。

针对一些川菜非遗项目申报、保护与开发关系不协调的情况，参照联合国教科文组织《保护非物质文化遗产公约》的有关规定，在建立川菜非物质文化遗产评审标准的基础上，尝试建立川菜非物质文化遗产名录项目复查评估体系，加快建立健全名录项目的监督检查和退出机制，定期组织专家对各级非物质文化遗产名录项目保护情况进行评估、监督和检查，对保护不力和进行破坏性开发的项目和单位予以警告，对于确实不符合各级名录标准、没有资格继续列入各级名录的要予以除名。

3. 加大经费投入和宣传力度

建立专门的川菜非物质文化遗产保护基金，用于抢救濒危的川菜非遗项目、征集和收购珍贵资料与实物、传承人培养与资助、人才培养与学术交流等。各地方政府应保证川菜非物质文化遗产保护基金专款专用，严格费用核算，提高使用效益。此外，还可积极吸纳社会资金投入川菜非遗项目的保护工作，鼓励个人、企业和社会团体对川菜非物质文化遗产保护工作进行资助。

同时，加大川菜非遗的宣传力度，拓展宣传渠道，普及相关知识，让人们充分认识到川菜非遗保护的意义和作用，从而提高川菜非遗项目主体的申报积极性，自觉进行合理的保护与开发：

首先，要充分发挥大众媒体作用，以川菜非遗为主要内容，通过网络、电视、广播、报刊开辟专题、专栏进行广泛宣传；邀请专业人士高规格、高水平地制作推出与川菜非遗相关的各种 CD、VCD、书籍、宣传册等。

其次，要进一步利用各种重大节庆活动和重大旅游、会展活动，选择时机举办全国性、地区性的美食文化展销会、美食周、美食节或风味食品制作大赛之类的推介活动，充分展示川菜非遗项目的风采，提高其知名度和影响力。

最后，还要充分利用四川和重庆都是旅游大省的优势，将川菜非遗项目和旅游有机结合起来，使外来游客通过到川、渝旅游，了解、接受并喜爱川菜非遗项目，达到广泛宣传的目的。

4.整合各级力量，合作攻关

各级政府部门要积极整合相关力量和资源、多方面合作攻关，建立以政府为主导，川菜相关行业协会、餐饮企业和高校、科研院所深入参与的川菜非遗保护与开发机制，充分发挥各方面的优势和作用，更好地解决目前川菜非遗保护存在的问题。四川和重庆应打破行政区划的界限，精诚合作，建立以两地政府为主导，以四川烹饪协会、重庆烹饪协会为领头羊，整合各大相关高校、科研院所的优势人才和资源，群策群力，合作攻关。

（二）申报和传承主体层面

1.提高认识、积极参与

川菜非遗传承人作为项目主体，应当努力提高自身素质，提高对川菜非遗保护意义和作用的认识，自觉加强对川菜非物质文化遗产的保护和传承，认真做好各项工作。川菜非物质文化遗产的项目主体应明白保护非物质文化遗产是一项功在当代、利在千秋的伟大事业，是中华民族伟大复兴进程中弘扬优秀传统文化，弘扬多元一体的中华文化的一项非常重要的基础性文化工程。在此基础上，项目主体应自觉加强对川菜非物质文化遗产的保护和传承，积极发挥主观能动性，认真做好开发、利用等工作。

2. 整体保护和活态传承

对于入选各级非遗保护名录的川菜非遗传承主体而言，应当在处理好保护、开发、利用三者关系的基础上注重整体保护和活态传承，采取多种方法，不仅要保护和传承相关技艺，而且要进行适度、合理地开发，使川菜非遗项目获得社会效益和经济效益。目前，在政府的正确引导下，在保持非物质文化遗产传统技艺的基础上，有的川菜非遗项目进行了合理的生产、开发，促进了传统技艺的传承、利用和发展，推动了非物质文化遗产更好地融入社会、融入民众、融入生活，迎合了市场的需要，产生了一定的社会效益和经济效益，呈现出良好的发展势头，如郫县豆瓣传统制作技艺、中江手工挂面工艺、南溪豆腐干制作工艺、达县灯影牛肉传统加工技艺等，而有的川菜非物质文化遗产项目则陷入了保护力度不够或者过度开发的境况，有待改进。因此，有关部门和单位应该积极总结经验、解决问题，加强川菜非遗项目的整体保护和活态传承，以促进川菜非遗项目的保护和发展，同时造福百姓的日常生活。

（三）研究机构和力度层面

1.组建专门研究机构

充分发挥行业协会和相关高校、科研机构的专业作用，整合相关研究力量组建专门的研究机构，建立咨询机制，为政府和川菜非遗传承主体提供普查、申报及保护、开发等方面的专业咨询，为相关项目研发和人才培养服务。如中国烹饪协会是国家级烹饪行业协会，长期致力于促进中国餐饮业的发展和饮食文化的传承与弘扬，而四川烹饪高等专科学校地处川菜的发源地成都，建校 20 多年来，一直致力于川菜烹饪技术、文化与科学的研究和人才培养，拥有全国唯一的省级以研究地方风味流派为主的科研机构川菜发展研究中心，在川菜文化与技术的研究上取得了大量成果。由此建议以中国烹饪协会和四川烹饪高等专科学校为依托，联合相关协会、科研院所、企业等各方力量，组建专门的川菜非遗研究机构，更加有针对性地开展川菜非遗项目的相关研究工作。

2.加大研究力度

在政府主导下，依托专门研究机构和相关力量加大川菜非遗的研究力度，尤其是理清那些亟待列入各级保护名录的川菜非遗项目，对川菜非遗保护与开发过程中

的问题进行深入探讨并提出解决对策，为政府制订川菜非遗保护与开发的发展战略及各项政策、措施提供理论支持。建议每年设立一批有关川菜非遗的课题、项目，充分发挥专家学者们的能动作用，使川菜非遗保护工作在科学理论指导下，规范有序地进行。

七、川菜非物质文化遗产保护的意义

川菜作为中国八大菜系之首，历史悠久、品种丰富，是四川人民在几千年文明发展历程中创造的瑰宝。长期以来，川菜以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会东南西北各方特点，博采众家之长，在中国烹饪文化舞台中昭示着浓墨重彩的魅力。

川菜享誉中外，但是在其传承和创新之路上，仍然面临诸多问题。随着其他菜系的发展、人们饮食口味的变化以及川菜传统烹饪技法的失传，川菜非物质文化遗产的传承、保护和发扬面临重大挑战，例如：有些传统川菜由于工艺繁复、耗时长、利润少，餐馆不愿意做，老百姓也不会做，渐渐不为人知；有些川菜由于对烹饪技艺要求高，而年轻一代的厨师经验欠缺，使菜式的品相和味道失准；有些老川菜就连许多成都土生土长的人也闻所未闻，如夹沙肉、雪花鸡淖、鸡豆花等，这些老川菜很多是沧海遗珠，往往让人一试难忘，但如今却绝少在餐桌上出现。而且，目前世界上对于川菜的印象也比较片面，有些人提起川菜，就只想起麻辣的味道。

面对川菜发展过程中出现的问题，展开川菜非物质文化遗产研究工作十分必要。川菜非物质文化遗产研究与保护现状、存在的问题以及保护的对策研究，是川菜非遗保护与发展的重要决策基础和前提。推动川菜非物质文化遗产的传承与保护有着积极的作用，是弘扬和传承中华民族优秀传统文化、促进四川文化发展与繁荣的重要举措。该项工作的意义重大，主要体现在：

（一）有利于中国特质环境中衍生的川菜文化得到更好的保护和传承，同时推动川菜文化的创新和发展，带动川菜餐饮业的进步。总之，此项工作能让川菜文化的多样性得以保护，使川菜在传承和创新中“齐头并进”，走得更远；

（二）川菜保护工作的成功展开为其他菜系的保护和传承提供了借鉴意义，可以带动其他重大菜系如粤菜、鲁菜等的非物质文化遗产工作展开与落实，最终建立起完备的中华整体饮食文化保护体系框架；

（三）饮食类非物质文化遗产是中华传统文化的重要组成部分。将包括川菜在内的中国菜系非物质文化遗产保护工作系统化、条理化、清晰化，有助于弘扬中华优秀饮食文化，引领中国饮食文化向世界餐饮进军，扩大川菜和中华文化在世界的影响，促进世界饮食文化的交流。

开展饮食类非物质文化遗产保护工作是中国餐饮现阶段的重要任务，中国餐饮企业和行业组织、协会组织等多渠道、多项目、多层次的对饮食文化脉络进行梳理，展开非物质文化遗产保护的理论研究与实践工作，推动中国烹饪申请世界非物质文化遗产工作至关重要。

附录一

陕西省第十一届人民代表大会第三次会议代表建议批评和意见第 13 号
关于重点保护西安饮食“非物质文化遗产”的建议

王一萌

西旅集团西安饮食公司置身于千年古都西安，具有得天独厚的文化优势，拥有众多的餐饮老字号品牌，特别令人骄傲和自豪是其拥有 1 个国家级“非遗”、5 个省级“非遗”。同盛祥饭庄的牛羊肉泡馍制作技艺被列为国家级非物质文化遗产名录，西安饭庄的陕菜和陕西风味小吃、同盛祥饭庄、老孙家饭庄的牛羊肉泡馍、德发长的饺子、春发生的葫芦头泡馍 5 个烹饪制作技艺被列入陕西省非物质文化遗产名录。

西安饮食拥有这么多的“非遗”，这在全国餐饮业是绝无仅有的，这不仅是西安饮食的无形资产，更是西安人民和陕西人民的光荣，我们有责任、也有义务重点保护西安饮食非物质文化遗产。

因此，建议我市建立健全餐饮“非遗”保护和发展机制，政府统筹引导，社会各个方面积极参与，站在全力保护西安 “非物质文化遗产”的角度，出台相关政策，采用多种保护与扶持手段，促进这些“非遗”绽放出更新的光彩，为西安的经济发展发挥出更大的作用。具体建议如下：

一、按照“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的指导方针，建议政府制订、完善一系列保护非物质文化遗产的政策措施，对“非遗”技艺给予保护和政策扶持,并确保这些政策措施能够有效实施：

1、对“非遗”的保护给予一定的资金扶持。由于“非遗”老字号企业历史包袱重，店堂环境相对陈旧。环境和装修、设备相对落后，与市场和消费者的需求差距甚大，需要不断投入大量资金进行改造，适应市场竞争。为此，建议政府设立“非遗”老字号专项扶持资金，为“非遗”老字号企业在体制改革、网点建设、产权保护、融资信贷、技术创新等各个方面提供资金保障，确保 “非遗”老字号的保护与振兴。

2、对“非遗”老字号企业，在传统节假日，在不影响市容环境的前提下，允许在门口悬挂横幅，张灯结彩，并在门前适当位置摆放供应节日食品的摊位，以更好地服务市民、服务社会。

3、在税收政策方面，对“非遗”老字号企业优厚对待，采取扶持优惠政策。比如，在税收上采取先缴纳，后按一定比例返还企业，使“非遗”老字号企业积聚更多的发展资金，用于企业发展。

4、从政策性收费上对“非遗”老字号给予减免。比如，排污费、各种证照的年审费用、环境监测和食品监测费用、绿化费、垃圾清运费、停车场管理费、门头灯箱广告费等政策性收费给予减免。

二、做好“非遗”老字号店址的保护。在城市改造拆迁中，将“非遗”老字号店址做为文化遗产给予保护，做好网点规划，把中华老字号作为城市遗产对待，当做文化遗产给予保护。如西安饭庄、老孙家饭庄、五一饭店、西安烤鸭店、东亚饭店等老字号企业在未来东大街改造中，将原址保留下来，并扩大经营规模和停车场。

三、加大对“非遗”老字号知识产权的保护力度。餐饮“非遗”老字号品牌凝聚了近百年的文化积淀，具有不可估量的经济价值，是我市重要的城市品牌形象和无形资产，在保护知识产权方面，各级政府管理部门、新闻媒体，企业需要联合起来，加大这方面的工作力度。希望政府部门能加强对“非遗”老字号企业商标注册的管理力度，建立“非遗”老字号企业档案，对于任何恶意的注册行为及时、坚决进行制止，加强“非遗”老字号企业商标的保护，维护“非遗”老字号企业的利益。

四、政府加强媒体引导，扩大对“非遗”老字号企业的对外宣传。

1、对非物质文化遗产传承人及其推广企业、团体的宣传上,政府应加大力度，坚持集中宣传与经常性宣传相结合，提高人们对非物质文化遗产保护的科学认识。要以我国每年的“文化遗产日”为入手点，确定一个主题，进行针对性强有深度的多侧面多层次的社会宣传，承办相关的大型交流活动。

2、建议省、市各类新闻媒体能始终坚持正面宣传为主，精心呵护“非遗”老字号品牌，促进“非遗”企业持续健康发展。可借鉴北京媒体宣传全聚德、杭州媒体宣传楼外楼、洛阳媒体宣传洛阳酒家等思路和做法，大张旗鼓、理直气壮地宣传本地餐饮“非遗”老字号企业和品牌。

五、利用博物馆、图书馆、网站乃至非物质文化遗产拥有企业等设立非物质文化遗产专题展区，并且给予这些场所、企业资金支持和工作指导。同时大力完善非物质文化遗产相关图片、文字等资料，组织出版《非物质文化遗产年鉴》等文献，

为我们保护、传承和发扬非物质文化遗产备份文档材料，不至于失去传承人就无从考证。

附录二

对省十一届人大三次会议第 13 号建议的复函

西安市人民政府

王一萌代表：

您提出的“关于重点保护西安饮食‘非物质文化遗产’的建议”收悉。现答复如下。

一、关于加强对餐饮老字号文化遗产的保护。我市商务等部门将逐步把符合条件的老字号技艺优先纳入非物质文化体系，把老字号传统建筑、老字号集中的商业街区纳入物质文化遗产体系，并按照相关规定做好保护工作。在城市改造搬迁中，协调相关部门，尽可能保留老字号原有风貌，涉及“非遗”老字号原址的拆迁方案，要举行听证会，征求社会各界意见。对东大街等老字号集中的区域，要保留原址，并改善老字号的周边环境。鼓励“非遗”老字号传人开展传习活动，保护和促进老字号传统产品、技艺和品牌的创新发展。

二、关于加强对“非遗”老字号知识产权的保护力度。“非遗”老字号品牌凝聚近百年的文化积淀，是西安市的重要品牌形象和无形资产。我市商务、工商和执法部门，强化对老字号企业商标注册的管理力度，建立老字号企业档案，对任何恶意注册的行为坚决依法制止；坚持打击仿制仿冒老字号产品商标的违法行为，取缔侵权老字号商标权、专利权、著作权以及企业名称、商业秘密的行为。

三、关于增强对“非遗”老字号的资金扶持。我市“非遗”老字号企业历史包袱重，环境设施相对落后，需要不断投入大量资金进行改造。在品牌发展资金，中小企业发展资金等专项资金中开列适合老字号发展的项目，使“非遗”老字号从中受益，同时，建议设立“非遗”老字号专项扶持资金，为“非遗”老字号在体制改革、网点建设、产权保护、融资信贷、技术创新等方面提供资金保障和政策扶持。鼓励和引导有关金融机构加大对 “非遗”老字号企业的支持力度，拓宽“非遗”老字号企业融资渠道。

四、为“非遗”老字号企业创造更宽松的经营环境，进一步协调城管等部门，对“非遗”老字号给予相对倾斜的特殊政策，逢传统节假日，在不影响市容环境的

前提下，允许在店面门口悬挂彩幅，张灯结彩，并在门前摆放销售摊位；协调相关职能部门充分认识“非遗”老字号的经营困难减免相关税费，引导和组织各类媒体，加大对我市“非遗”餐饮老字号的宣传，举办专题宣传活动，不断提升“非遗”老字号的品牌影响力。

感谢您对我市饮食“非物质文化遗产”工作的关心和支持。

二〇一〇年四月六日

附录三

中华人民共和国非物质文化遗产法

(2011 年 2 月 25 日第十一届全国人民代表大会常务委员会第十九次会议通过)

目 录

第一章 总 则

第二章 非物质文化遗产的调查

第三章 非物质文化遗产代表性项目名录

第四章 非物质文化遗产的传承与传播

第五章 法律责任

第六章 附 则

第一章 总 则

第一条 为了继承和弘扬中华民族优秀传统文化，促进社会主义精神文明建设，加强非物质文化遗产保护、保存工作，制定本法。

第二条 本法所称非物质文化遗产，是指各族人民世代相传并视为其文化遗产组成部分的各种传统文化表现形式，以及与传统文化表现形式相关的实物和场所。包括：

(一)传统口头文学以及作为其载体的语言；

(二)传统美术、书法、音乐、舞蹈、戏剧、曲艺和杂技；

(三)传统技艺、医药和历法；

(四)传统礼仪、节庆等民俗；

(五)传统体育和游艺；

(六)其他非物质文化遗产。

属于非物质文化遗产组成部分的实物和场所，凡属文物的，适用《中华人民共和国文物保护法》的有关规定。

第三条 国家对非物质文化遗产采取认定、记录、建档等措施予以保存，对体现中华民族优秀传统文化，具有历史、文学、艺术、科学价值的非物质文化遗产采取传承、传播等措施予以保护。

第四条 保护非物质文化遗产，应当注重其真实性、整体性和传承性，有利于增强中华民族的文化认同，有利于维护国家统一和民族团结，有利于促进社会和谐和可持续发展。

第五条 使用非物质文化遗产，应当尊重其形式和内涵。

禁止以歪曲、贬损等方式使用非物质文化遗产。

第六条 县级以上人民政府应当将非物质文化遗产保护、保存工作纳入本级国民经济和社会发展规划，并将保护、保存经费列入本级财政预算。

国家扶持民族地区、边远地区、贫困地区的非物质文化遗产保护、保存工作。

第七条 国务院文化主管部门负责全国非物质文化遗产的保护、保存工作；县级以上地方人民政府文化主管部门负责本行政区域内非物质文化遗产的保护、保存工作。

县级以上人民政府其他有关部门在各自职责范围内，负责有关非物质文化遗产的保护、保存工作。

第八条 县级以上人民政府应当加强对非物质文化遗产保护工作的宣传，提高全社会保护非物质文化遗产的意识。

第九条 国家鼓励和支持公民、法人和其他组织参与非物质文化遗产保护工作。

第十条 对在非物质文化遗产保护工作中做出显著贡献的组织和个人，按照国家有关规定予以表彰、奖励。

第二章 非物质文化遗产的调查

第十一条 县级以上人民政府根据非物质文化遗产保护、保存工作需要，组织非物质文化遗产调查。非物质文化遗产调查由文化主管部门负责进行。

县级以上人民政府其他有关部门可以对其工作领域内的非物质文化遗产进行调查。

第十二条 文化主管部门和其他有关部门进行非物质文化遗产调查，应当对非物质文化遗产予以认定、记录、建档，建立健全调查信息共享机制。

文化主管部门和其他有关部门进行非物质文化遗产调查，应当收集属于非物质文化遗产组成部分的代表性实物，整理调查工作中取得的资料，并妥善保存，防止

损毁、流失。其他有关部门取得的实物图片、资料复制件，应当汇交给同级文化主管部门。

第十三条 文化主管部门应当全面了解非物质文化遗产有关情况，建立非物质文化遗产档案及相关数据库。除依法应当保密的外，非物质文化遗产档案及相关数据信息应当公开，便于公众查阅。

第十四条 公民、法人和其他组织可以依法进行非物质文化遗产调查。

第十五条 境外组织或者个人在中华人民共和国境内进行非物质文化遗产调查，应当报经省、自治区、直辖市人民政府文化主管部门批准；调查在两个以上省、自治区、直辖市行政区域进行的，应当报经国务院文化主管部门批准；调查结束后，应当向批准调查的文化主管部门提交调查报告和调查中取得的实物图片、资料复制件。

境外组织在中华人民共和国境内进行非物质文化遗产调查，应当与境内非物质文化遗产学术研究机构合作进行。

第十六条 进行非物质文化遗产调查，应当征得调查对象的同意，尊重其风俗习惯，不得损害其合法权益。

第十七条 对通过调查或者其他途径发现的濒临消失的非物质文化遗产项目，县级人民政府文化主管部门应当立即予以记录并收集有关实物，或者采取其他抢救性保存措施；对需要传承的，应当采取有效措施支持传承。

第三章 非物质文化遗产代表性项目名录

第十八条 国务院建立国家级非物质文化遗产代表性项目名录，将体现中华民族优秀传统文化，具有重大历史、文学、艺术、科学价值的非物质文化遗产项目列入名录予以保护。

省、自治区、直辖市人民政府建立地方非物质文化遗产代表性项目名录，将本行政区域内体现中华民族优秀传统文化，具有历史、文学、艺术、科学价值的非物质文化遗产项目列入名录予以保护。

第十九条 省、自治区、直辖市人民政府可以从本省、自治区、直辖市非物质文化遗产代表性项目名录中向国务院文化主管部门推荐列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录的项目。推荐时应当提交下列材料：

（一）项目介绍，包括项目的名称、历史、现状和价值；

（二）传承情况介绍，包括传承范围、传承谱系、传承人的技艺水平、传承活动的社会影响；

（三）保护要求，包括保护应当达到的目标和应当采取的措施、步骤、管理制度；

（四）有助于说明项目的视听资料等材料。

第二十条 公民、法人和其他组织认为某项非物质文化遗产体现中华民族优秀传统文化，具有重大历史、文学、艺术、科学价值的，可以向省、自治区、直辖市人民政府或者国务院文化主管部门提出列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录的建议。

第二十一条 相同的非物质文化遗产项目，其形式和内涵在两个以上地区均保持完整的，可以同时列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

第二十二条 国务院文化主管部门应当组织专家评审小组和专家评审委员会，对推荐或者建议列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录的非物质文化遗产项目进行初评和审议。

初评意见应当经专家评审小组成员过半数通过。专家评审委员会对初评意见进行审议，提出审议意见。

评审工作应当遵循公开、公平、公正的原则。

第二十三条 国务院文化主管部门应当将拟列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录的项目予以公示，征求公众意见。公示时间不得少于二十日。

第二十四条 国务院文化主管部门根据专家评审委员会的审议意见和公示结果，拟订国家级非物质文化遗产代表性项目名录，报国务院批准、公布。

第二十五条 国务院文化主管部门应当组织制定保护规划，对国家级非物质文化遗产代表性项目予以保护。

省、自治区、直辖市人民政府文化主管部门应当组织制定保护规划，对本级人民政府批准公布的地方非物质文化遗产代表性项目予以保护。

制定非物质文化遗产代表性项目保护规划，应当对濒临消失的非物质文化遗产代表性项目予以重点保护。

第二十六条 对非物质文化遗产代表性项目集中、特色鲜明、形式和内涵保持完整的特定区域，当地文化主管部门可以制定专项保护规划，报经本级人民政府批准后，实行区域性整体保护。确定对非物质文化遗产实行区域性整体保护，应当尊重当地居民的意愿，并保护属于非物质文化遗产组成部分的实物和场所，避免遭受破坏。

实行区域性整体保护涉及非物质文化遗产集中地村镇或者街区空间规划的，应当由当地城乡规划主管部门依据相关法规制定专项保护规划。

第二十七条 国务院文化主管部门和省、自治区、直辖市人民政府文化主管部门应当对非物质文化遗产代表性项目保护规划的实施情况进行监督检查；发现保护规划未能有效实施的，应当及时纠正、处理。

第四章 非物质文化遗产的传承与传播

第二十八条 国家鼓励和支持开展非物质文化遗产代表性项目的传承、传播。

第二十九条 国务院文化主管部门和省、自治区、直辖市人民政府文化主管部门对本级人民政府批准公布的非物质文化遗产代表性项目，可以认定代表性传承人。

非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人应当符合下列条件：

（一）熟练掌握其传承的非物质文化遗产；

（二）在特定领域内具有代表性，并在一定区域内具有较大影响；

（三）积极开展传承活动。

认定非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人，应当参照执行本法有关非物质文化遗产代表性项目评审的规定，并将所认定的代表性传承人名单予以公布。

第三十条 县级以上人民政府文化主管部门根据需要，采取下列措施，支持非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人开展传承、传播活动：

（一）提供必要的传承场所；

（二）提供必要的经费资助其开展授徒、传艺、交流等活动；

（三）支持其参与社会公益性活动；

（四）支持其开展传承、传播活动的其他措施。

第三十一条 非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人应当履行下列义务：

（一）开展传承活动，培养后继人才；

(二)妥善保存相关的实物、资料；

(三)配合文化主管部门和其他有关部门进行非物质文化遗产调查；

(四)参与非物质文化遗产公益性宣传。

非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人无正当理由不履行前款规定义务的，文化主管部门可以取消其代表性传承人资格，重新认定该项目的代表性传承人；丧失传承能力的，文化主管部门可以重新认定该项目的代表性传承人。

第三十二条 县级以上人民政府应当结合实际情况，采取有效措施，组织文化主管部门和其他有关部门宣传、展示非物质文化遗产代表性项目。

第三十三条 国家鼓励开展与非物质文化遗产有关的科学技术研究和非物质文化遗产保护、保存方法研究，鼓励开展非物质文化遗产的记录和非物质文化遗产代表性项目的整理、出版等活动。

第三十四条 学校应当按照国务院教育主管部门的规定，开展相关的非物质文化遗产教育。

新闻媒体应当开展非物质文化遗产代表性项目的宣传，普及非物质文化遗产知识。

第三十五条 图书馆、文化馆、博物馆、科技馆等公共文化机构和非物质文化遗产学术研究机构、保护机构以及利用财政性资金举办的文艺表演团体、演出场所经营单位等，应当根据各自业务范围，开展非物质文化遗产的整理、研究、学术交流和非物质文化遗产代表性项目的宣传、展示。

第三十六条 国家鼓励和支持公民、法人和其他组织依法设立非物质文化遗产展示场所和传承场所，展示和传承非物质文化遗产代表性项目。

第三十七条 国家鼓励和支持发挥非物质文化遗产资源的特殊优势，在有效保护的基础上，合理利用非物质文化遗产代表性项目开发具有地方、民族特色和市场潜力的文化产品和文化服务。

开发利用非物质文化遗产代表性项目的，应当支持代表性传承人开展传承活动，保护属于该项目组成部分的实物和场所。

县级以上地方人民政府应当对合理利用非物质文化遗产代表性项目的单位予以扶持。单位合理利用非物质文化遗产代表性项目的，依法享受国家规定的税收优惠。

第五章 法律责任

第三十八条 文化主管部门和其他有关部门的工作人员在非物质文化遗产保护、保存工作中玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊的，依法给予处分。

第三十九条 文化主管部门和其他有关部门的工作人员进行非物质文化遗产调查时侵犯调查对象风俗习惯，造成严重后果的，依法给予处分。

第四十条 违反本法规定，破坏属于非物质文化遗产组成部分的实物和场所的，依法承担民事责任；构成违反治安管理行为的，依法给予治安管理处罚。

第四十一条 境外组织违反本法第十五条规定的，由文化主管部门责令改正，给予警告，没收违法所得及调查中取得的实物、资料；情节严重的，并处十万元以上五十万元以下的罚款。

境外个人违反本法第十五条第一款规定的，由文化主管部门责令改正，给予警告，没收违法所得及调查中取得的实物、资料；情节严重的，并处一万元以上五万元以下的罚款。

第四十二条 违反本法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第六章 附 则

第四十三条 建立地方非物质文化遗产代表性项目名录的办法，由省、自治区、直辖市参照本法有关规定制定。

第四十四条 使用非物质文化遗产涉及知识产权的，适用有关法律、行政法规的规定。

对传统医药、传统工艺美术等的保护，其他法律、行政法规另有规定的，依照其规定。

第四十五条 本法自 2011 年 6 月 1 日起施行。