



## 川菜的文化基因与学理基础

---2023年9月26日在《四川烹饪》创刊40周年“食代创新力：川菜进化论专题研讨会”上发言介绍

李后强

中共四川省委四川省人民政府决策咨询委员会副主任、成都市社科联主席、四川省社会科学院二级教授、  
四川大学物理学教授、电子科技大学马克思主义学院博士生导师

摘要：民以食为天。饮食是“国之大者”，不可小视。得民心者得天下，餐饮与政治、社会关系密切。《四川烹饪》杂志创办40年来，为川菜发展和中国餐饮进步做出了重要贡献，是行业的“播种机”、“宣传队”、布道师，解惑者，是广大川菜爱好者的良师益友，发挥了传艺、开窗、搭桥、引领作用。这本杂志，如川菜一样，色香味形韵俱佳，弥漫着纸香、墨香、草香、花香、菜香和油香，生动性、趣味性、针对性、指导性、实操性很强。四十而不惑，什么都懂了，活得通透。罗曼罗兰说，看清了生活真相还热爱生活，这是真正的英雄主义。我们相信，未来的《四川烹饪》能够发展更顺更好，越办越出彩，一定成为餐饮行业的标杆、旗帜、品牌和名片。

[李后强. 川菜的文化基因与学理基础---2023年9月26日在《四川烹饪》创刊40周年“食代创新力：川菜进化论专题研讨会”上发言介绍. *Academ Arena* 2024;16(6):54-59]. ISSN 1553-992X (print); ISSN 2158-771X (online). <http://www.sciencepub.net/academia>. 02.doi:[10.7537/marsaaj160624.02](https://doi.org/10.7537/marsaaj160624.02).

关键词：饮食；餐饮；政治；社会关系；《四川烹饪》；川菜；标杆；旗帜；品牌；名片

民以食为天。饮食是“国之大者”，不可小视。得民心者得天下，餐饮与政治、社会关系密切。《四川烹饪》杂志创办40年来，为川菜发展和中国餐饮进步做出了重要贡献，是行业的“播种机”、“宣传队”、布道师，解惑者，是广大川菜爱好者的良师益友，发挥了传艺、开窗、搭桥、引领作用。这本杂志，如川菜一样，色香味形韵俱佳，弥漫着纸香、墨香、草香、花香、菜香和油香，生动性、趣味性、针对性、指导性、实操性很强。四十而不惑，什么都懂了，活得通透。罗曼罗兰说，看清了生活真相还热爱生活，这是真正的英雄主义。

我们相信，未来的《四川烹饪》能够发展更顺更好，越办越出彩，一定成为餐饮行业的标杆、旗帜、品牌和名片。

**何为“川菜”？** 这个问题讨论多年了，众说纷纭。我们认为，一方水土养一方人，一方人创造一方菜。因此，川菜之名要从水土说起。四川之名比巴蜀之名晚多了，可以在一定程度上说川菜实际是“巴蜀菜”。从地理学上讲，巴蜀主要指四川盆地，因此川菜本质是在四川盆地孕育成型长大成势的地方菜系。**四川盆地是地理学名词，不是行政区域概念，更不是指四**

**川省。**川菜的特点是用料广泛、方法多样、调味精妙、善用麻辣。作为地方风味流派，川菜可能肇始于庖牺（伏羲），起源于商周，成熟于唐宋，定型于清末，民国时期川菜已有数以千计的品种。现在考古发掘的许多罐、鼎等就是烹饪器。

川菜不是指四川的菜，也不是指影响四川的菜，更不是指四川人吃的菜。正如剑桥大学、北京大学、东京大学等不是指剑桥、北京、东京的大学，而是指学校的所在地、“出生地”、“籍贯地”，其学术影响早已远远超出所在地的范围。

川菜是指在四川盆地诞生的菜系，四川盆地是它的出生地、籍贯地，不是说它只在四川生产销售。四川盆地包括四川和重庆大部分地区，还涉及贵州、云南少数地区，面积大约26万平方公里。

因此，**川菜是中国真正原创的有根的产业，具有深刻的中国烙印，鲜明的中国符号，厚植的中国元素。**川菜是中国的川菜、世界的川菜，具有国际地位、世界影响。**川菜有何独特性？**

任何菜系都受地形、气候、民俗等影响，并决定其唯一性。川菜的独特性在于四川盆地具有世界上所有地域不具备的独特优势，比如背靠青藏高原，北

有秦岭，南有云贵高原，东有巫山山脉，西部还有世界著名的横断山，四面环山，封闭性、独立性很好，椭圆形态酷似一口“平底大锅”——天生的大锅！也是天然的发酵池！但它是外流型盆地，表面很封闭，但不闭塞，实际上很开放，因为有长江三峡出口。四川盆地又称紫色盆地，可分为边缘山地和盆地底部两大部分，其面积分别约为 10 万多和 16 万多平方千米。边缘山地区从下而上一般具有 2~5 个垂直自然分带。盆底地势低矮，海拔 200 米~750 米。盆地西部地势低平，土质肥沃。盆地东部为低山丘陵。盆地中部为方山丘陵，占总面积的 62%，主要由紫红色砂岩、页岩组成。盆地内还蕴藏丰富的煤炭、石油、天然气以及盐、磷灰石、硫磺等矿产。

四川盆地主要城市有四川省的成都、绵阳、泸州、南充、自贡、德阳、广元、遂宁、内江、乐山、宜宾、广安、达州、雅安、巴中、眉山、资阳 17 个市，只有甘孜、阿坝、凉山和攀枝花不是。重庆市的绝大部分地区，贵州省的遵义、毕节，云南省的昭通等个别地方，都属于四川盆地。可见，四川盆地不是行政概念，川菜也不是行政区域概念。一般认为四川盆地气候属于亚热带季风性湿润气候，但实际上大部分区域属于温带海洋性气候。

四川盆地河流众多，在世界盆地中数量位居第一，总数有 5800 多条，有河长制的河流达 2860 多条，流域面积在 100 平方公里以上河流有 1049 条。著名的有金沙江、大渡河、嘉陵江、雅砻江、青衣江、岷江、沱江、渠江、涪江等，全球没有第二个这样的盆地，还有“岷江出文豪、嘉陵江出武将”的人文特点。

因为空气湿度较大，需要吃麻辣除湿。同时，水产丰富，品质较高，充实和提升了川菜内涵。更为有趣的是，四川盆地海拔极为特殊。它位于中国地理第二阶梯，但海拔只有 300 米到 700 米，远远不够，实际属于第三阶梯，算是特例。地理学告诉我们，平均海拔为 4000 米的青藏高原为第一级阶梯，拥有地球上 14 座 8000 米级的山峰、绝大多数的 7000 米级山峰，以及数不胜数的 5000~6000 米级山峰；海拔为 1000~2000 米的内蒙古高原、黄土高原、云贵高原等，构成了第二级阶梯，四川盆地在其中；大兴安岭、太行山、雪峰山以东，大部分海拔在 500 米以下，为第三级阶梯。

青藏高原是地球上最高、最年轻的高原，由亚欧板块和印度洋板块之间的碰撞挤压诞生，其环境的独特，可与地球南、北极并列，被称为“第三极”。四川盆地是青藏高原的东大门，古时与古地中海相连，后成为“巴蜀海”“蜀湖”，是中国内陆唯一具有海洋性气候的地方。川菜就是在这种盆地“大锅”里烹饪出来的佳肴。从长江流域地形图可见，四川盆地就是“有柄大锅”。

**川菜为何品质独特？** 因为具有特殊的生态和特

殊的食材。四川盆地地貌奇特，深入内陆、水源充足、土壤肥沃、气候温润。这个盆地的北端秦岭挡住了来自西北的寒冷干旱气流，还有两个“大型水通道”，一个是长江三峡把盆地河流的水泄往华中和华东，另一个通道是印度洋潮湿气流把水气带入盆地，水气在盆地西北边缘高山的阻挡下化为充沛的降雨，对盆地农业地区进行自流灌溉。

可以说，川菜的特殊性就在四川盆地。地球北纬 30°和中国的胡焕庸曲线穿过四川，相交于成都，因此具有世界唯一的独特气温。

在四川盆地还有中国独特的雨雾之极——“华西雨屏”，是全球 200 个生态环境最好的地方之一，也是西南地区的气流“低涡”。

“华西雨屏”是指在四川盆地西缘存在的一条长 450 公里的带状多雨的狭长区域，源于四川盆地西部的巨大高差。这里，蕴含着丰富的自然资源，成为生物多样性保护的示范区域。四川盆地海拔在 750 米以下，与之接壤的川西高原海拔则超过 3000 米，二者之间的过渡，是一系列连绵而高耸的山脉，形成盆地西缘壮观的“山墙”。

四川盆地和川西高原这种地形上的陡然过度，极大影响了当地气候。在暖季，高原受强烈太阳辐射加热，形成许多小的暖性低压，低压在中纬度西风系统的引导下向东移动，翻过山墙进入四川盆地时，空气柱突然被拉伸，气压降低，低压因此得到发展，成为低涡。苍穹之下，万物化生。华西雨屏，蕴含着丰富的物产资源，各类野生动植物在此繁衍生息，是熊猫、金丝猴等的栖息地。

**四川盆地背后是巨型“抽风机”。**一般地讲，根据地球行星风系，在北纬 30°附近难以形成降雨，因此出现了大面积的干旱地带，从北非到西亚，几乎连成一片。如果没有意外，同样位于北纬 30°附近的四川盆地，也会比现在干燥得多。但是平均海拔超过 4000 米的青藏高原，比平原地区接收到的太阳辐射更多。夏季，高原表面吸收的太阳能不断加热地表上方的空气，相当于将一块巨大的太阳能电热毯放到 4000 米高的大气层中。大气受热上升，地面气压降低，高原开始“抽吸”外围的气流进行补给，一个大型“抽风机”由此制造完成。南亚季风、东亚季风都被“抽吸”进入大陆。南亚季风从印度洋呼啸北上，季风裹挟的大量水汽弥漫群山。气流或从山间峡谷鱼贯而入，形成汹涌的水汽通道；或在喜马拉雅山脉南缘聚集，形成大量降水。藏南的墨脱、察隅等地，都是中国降水较丰富的地区。

源于太平洋的东亚季风，势力大大增强，它可以从海洋深入中华腹地，击退行星风系对中国南方的控制。充沛的水汽驱散了北纬 30 的干旱，一个烟雨的四川盆地诞生了。

**四川盆地背靠超级“淡水塔”。** 青藏高原究竟有

多少冰川？答案是 4 万多条。其覆盖面积约 4.4 万平方千米，比一个台湾岛还大许多，占全国冰川面积的 80% 以上。同时，它也是全球同纬度最大的冰川作用中心。青藏高原是世界“淡水塔”，是众多河流的发源地。

这些河流从高原向四周扩散，奠定了亚洲大部分地区的水系格局，黄河、长江、恒河、湄公河、印度河、萨尔温江、伊洛瓦底江等亚洲重要河流均发源于青藏高原，也给四川盆地提供了充足水源。四川盆地由于有“华西雨屏”、世界超级“抽风机”和“淡水塔”，动植物极其丰富，品质极高，因此川菜的质量很高。

**川菜为何味道独特？** 因为有特殊的微生物和特殊的技艺。四川盆地地形如大锅、窖池，古时为内海、蜀湖，对于微生物繁殖生长特别有利。峨眉山玄武岩就是 2.6 亿年前海底超级火山爆发留下的遗存。

食盐，是做菜的基本材料，四川盆地拥有随处可以利用的井盐资源，比如有自贡、大英、盐边、盐源等老地名，代表产地就是自贡，过去产量占到了全国井矿盐产量的三分之一多。吃盐才可以长力气，所以在古代，盐是生活必需品。四川盆地之所以拥有如此众多的盐矿，主要是远在三叠纪时期（恐龙时代、2.5 亿至 2 亿年前），四川盆地还是古地中海（即特提斯洋）的一部分，且气候干旱，出现规模较大的咸化海域，称为上扬子蒸发海，膏盐沉积增多，其规模达 50 万平方公里。后来到了三叠纪末，海侵历史结束，四川盆地东部转为内陆湖盆后逐渐干涸，出现含盐沉积，积聚于侏罗纪岩层中，使得四川盆地自古都是食盐的重要产地。特殊的地质结构和地形地貌，众多的河流，奇怪的海拔，使得四川盆地的微生物种类繁多，性质特异，形成独特的“巴蜀菌”“天府菌”，这就决定了特别的川味。因此也有优质白酒及其他优质发酵食品。现在全球都可以找到大熊猫的化石，为什么现在活体大熊猫只在四川存在？因为，除了食物，大熊猫的亲密朋友和肠道微生物都在四川盆地及其周围。肠道微生物又影响动物大脑，决定了动物的行为。川味与四川盆地的特殊菌群有关。

炒是中国传统烹调方法，是有了铁器和食油之后出现的技艺，可能发源于四川盆地。四川盆地是中国最早使用铁器和铜器的地方，炼铁遗址随处可见。四川盆地也是最早使用动物油和植物油的地方，榨油技术至今还在传承。“炒”是川菜的主要方法，以油为主要导热体，将小型原料用中旺火在较短时间内加热成熟、调味成菜，技术含量最高，刀工、火候、翻转、下料等具有很强的艺术性、技术性，充分体现了川菜的难度和技巧。宫保鸡丁、回锅肉、鱼香肉丝、肝腰合炒等最能体现技艺高低。炒法可分生炒、熟炒、爆炒、滑炒、干煸、焦炒、水炒等。加辅料同炒的有：麸炒、土炒、米炒、酒炒、醋炒等。炒的过程中，食物总处于运动状态，搅拌、翻锅、分散、聚合，可使

肉香味美，蔬菜嫩又脆，要求火旺、油热，锅滑，动作迅速。炒在很大程度上保持了原料的营养成分。炒，决定了川菜的独特性。

水煮也是川菜的特色。最初是水煮牛肉，到后来发展到水煮肉片、水煮鱼、水煮鸡等等，如今川菜的“水煮”系列菜肴已经十分丰富了。火锅也可以归于水煮范畴。水煮法起源于北宋时期的自贡地区。自贡作为西南重要的食盐产地，为了保证足够的食盐产量，盐场不但雇佣了大量劳工，还养了很多牛用来帮助提取卤水。牛死后，劳工们把牛肉直接用盐水煮熟，然后沾着辣椒粉吃。

这种食用牛肉的方法一直流传到清朝末年。后来经过改良提升，加入其它调料，使原本平淡无奇的水煮牛肉，成为川菜的翘楚。同时，川菜包容性极强，海纳百川，吸收了其他菜系的先进技术，拓展了 30 多种辅助技法，包括煎、焖、炖、烧、爆、煸、熘等，因此川菜成为集大成之作，是兼容并包的融合体，味道独特，味谱广泛。

**川菜的核心要素是什么？** 肯定是“麻”，这是川菜最原始的最本质的内核。因为花椒是中国本土原产植物，是中国古代最重要的辛味调料。辣椒是明代才从海外进入中国，使用时间比花椒晚多了。野生花椒的原乡在喜马拉雅，人工栽培在四川盆地，在青藏高原与四川盆地的交界地带得到高质量发展。在明代以前，花辣、姜、茱萸三者被称为中国民间的三大辛辣调料（“三香”）。花椒为“三香”之首，在中国古代有：檉、蜀椒、川椒、巴椒、大椒、秦椒、山椒、汉椒、唐椒等十多个名称，说明其广泛种植于长江流域。明代以后，从南美洲传入中国的辣椒进入了四川盆地，与花椒联手构成了川菜的“麻辣双股基因”，成了川菜的主体味，但绝不是川味的全部。根据菜肴原料，也有不辣、轻辣、微辣，不麻、轻麻、微麻等川味。

2013 年 9 月 12 日中国科学报报道，科学家破解了四川麻味之谜。英国牛津大学的科学家在英国《皇家学会学报 B 卷》上发表论文指出，麻，不是味觉，而是一种震动感，是花椒物质刺激了三叉神经中的震动感受器，产生了一种接近于 50 赫兹（Hz）的震动，这样才有了麻的感受。各地各种花椒都能产生这种振动。实际上，麻是一种物理现象，是波动，是能量转换。物质的本质是能量，底层结构是超弦，其尺度为普朗克常数  $h=6.62607015 \times 10^{-34}$ （焦耳·秒），即量子大小。

普朗克时间为  $5.39 \times 10^{-43}$  秒，普朗克长度是光束在普朗克时间内所传播的距离即  $1.62 \times 10^{-35}$  米。花椒的麻味来自花椒麻素，名为羟基甲位山椒醇，具有多种生理功能，如麻醉、兴奋、抑菌、祛风除湿、杀虫、镇痛等。食用花椒后，花椒麻素激活了皮肤下的神经纤维 RA1，RA1 纤维负责 10~80 赫兹（Hz）的震动

频率，而麻感的震动频率刚好为 50 赫兹 (Hz)。麻感还通过调节双孔钾离子通道(KCNK)、瞬间受体电位离子通道(TRPAI)、热敏离子通道(TRPV1)、及电压门控型钠离子通道等产生。四川盆地的人们，吃了麻味，才能除湿抑菌。

专家们认为，明白麻感的频率，“这可能是一个全新的、令人兴奋的口腔幻觉之旅的开始。”不过，最早花椒并非用于食物，而是敬神的香物。《诗经》中有一首“谷旦于逝，越以酸迈。视尔如葍，贻我握椒”，讽刺的是带着饭锅远行的女巫，竟然把花椒随随便便送人……直至战国时期，《离骚》中出现了“巫咸将夕将兮，怀椒糈而要之”的记载，意为巫咸神将于今晚降临，我准备用花椒饭来供奉他——这说明花椒已被食用了。因此，三星堆遗址出土的神树的原型可能是花椒树，金沙遗址的太阳神鸟可能是川菜火炉的造型。

先秦以后，历朝历代都会用花椒作调料。据吴氏《中馈录》记载，宋代做鱼或是做肉都要用到川椒。在宋元时期，全国许多副食原料都少不了用川椒。据元代忽思慧所撰《饮膳正要》记载，连宫廷的羊肚羹都要用川椒，甚至还有专门的椒面羹。历史上四川一直是最重要的花椒产地和食用地。早在晋代的《华阳国志》中，就记载蜀人“尚滋味，好辛香”，指蜀人喜欢吃以花椒为主的辛香口味。到明代，仅宫廷从四川一年采办的花椒就达 8000 斤，足见花椒对宫廷饮食的影响之大。根据《中国古典食谱》的统计，中国古代平均有 22% 的食品中都要加花椒，在花椒食用达到鼎盛时期的唐代，这个比例为 37%。因此，麻应该是川菜主体味。花椒是川菜的灵魂香料，香味来自芳樟醇、桉烯、月桂烯、松油醇、胡椒醇等十几种烃和醇类物质。

据考证，辣椒原产在墨西哥、秘鲁到哥伦比亚一带。当年哥伦布发现美洲大陆时，将辣椒带到了欧洲，随后由欧洲传到了非洲和亚洲，后通过丝绸之路和马六甲海峡进入中国。至清代乾隆年间，贵州地区开始大量食用辣椒，紧接着与贵州相邻的云南镇雄和湖南辰州府也开始食用辣椒。普遍吃辣椒是在道光以后。后来中国各地普遍栽培，成为中国境内最晚传入却用量最大且最广泛的香辛料。

中国最早的辣椒记载，是明末高濂的《草花谱》，写为“番椒”。1591 年刊印的高濂《遵生八笺》，也有相同的记载——“丛生，白花，子俨秃笔头，味辣，色红，可观，籽种。”从“可观”两字可见，当时的辣椒是一种观赏植物。在我国现存的数千部地方志当中，均没有明代关于辣椒的记载，直到康熙十年（1671）时，辣椒才出现在浙江《山阴县志》：“辣茄，红色，状如菱，可以代椒。”此时，辣椒成了胡椒的替代品。康熙二十三年（1684）的《邵阳县志》和《宝庆府志》，首次出现“海椒”的记载，这说明辣椒是从海上传入

湖南的。但记载的时间比《山阴县志》晚了 13 年。可以想见，湘人嗜辣很早，至少比川人早。乾隆年间，湖南《楚南苗志》《辰州府志》《泸溪县志》等，均有辣椒的印记。到清嘉庆年间（1796—1820），吃辣椒几乎成为了一种风尚，这在湖南多个地方的县志上都有介绍。

可以说，湖南是当时国内记载辣椒范围最广的一个省份，应该是我最早“种以为蔬”的嗜辣之地。南京农大的蒋慕东、王思明教授认为，“长江以南地区的辣椒传播路径，很可能是从浙江到湖南，以湖南为次级中心，再分别向贵州、云南、广东、广西以及四川东南部地区传播。”康熙六十一年（1722）的贵州《思州府志》上有记载：“海椒，俗名辣火，土苗用以代盐”。

明末清初，“湖广填四川”促进了民间饮食交流，扩大了辣椒的领地。乾隆十四年（1749）的《大邑县志》，在四川首次记载了辣椒：“家椒、野椒、秦椒，又名海椒。”按时间来说，这要比湖南晚 65 年。应该说，湖南人尝试辣椒之时，四川人尚不知辣椒为何物。

因此湘菜的核心要素是“辣”，川菜那时还没有“辣”的概念。辣椒传入四川才 270 多年，因此不可能是历史上川菜的主题味。清嘉庆年间，四川全省有十多个县志、州志都有关于辣椒的记载。光绪以后，川菜菜谱中也开始大量出现辣椒的身影。据清末傅崇矩的《成都通览》记载，当时在成都的一千三百多种菜肴中，辣椒已成为主要佐料之一。清末徐心余的《蜀游闻见录》也说：“惟川人食椒，须择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可。”川人吃辣椒，实现了后来者的赶超跨越。今天的中国，已是一个不折不扣的辣椒之国，其消费量位居全球第一，年产量占到了全球总产量一半左右。

在没有辣椒的岁月里，川菜中的辣味从何而来？是生姜，这种情况持续了两千多年。《吕氏春秋·本味篇》就记载说：“和之美者，阳朴之姜。”这个说明，美味是产自阳朴的姜，一般认为阳朴在四川盆地。从这个角度讲，川菜一直有辣味。但这个“辣”主要是“辛”，二者是有差别的。其实，辣味不是一种味觉，而是一种痛觉，是由辣椒碱（辣椒素）触碰到舌头产生的灼烧感。为了平衡这种痛苦，体会分泌内啡肽。内啡肽与吗啡受体结合，会产生止痛和欣快感。

辣椒碱即反式-8-甲基-N-香草基-6-壬烯酰胺，是辣椒属植物红辣椒的活性成分，对包括人类在内的哺乳动物都有刺激性，在口腔中产生灼烧感。辣，也有除湿作用，因此川人喜爱。

川菜让花椒与辣椒共同形成“双股基因”，联手去挑战人类的神经和舌头，从而构建了独具特色的“麻辣”风味。

**川菜是六次以上的产业。**川菜是一种高超艺术，更是高次产业。川菜形成过程，把生食变为熟食和漂

亮菜肴，其中有物理、生物、化学反应，出现了新物质，是第二产业的主要特征，因此川菜烹饪绝不是第三产业（服务业），至少是六次以上产业，是一二三产业的组合  $1+2+3=6$ ，是一二三产业的耦合  $1 \times 2 \times 3=6$ ，甚至是一二三产业的组合与耦合的融合  $(1+2) \times 3=9$ ，成为 9 次产业。毫无疑问，川菜是介于 6 次至 9 次之间的特色产业。从高维空间看，川菜烹饪具有非线性特征，能产生  $1+1>2$  的增殖效应，甚至有“蝴蝶效应”，出现原来没有的“新质”，在一定条件下可以形成“新质生产力”。川菜具有巨大的坚实的稳定的群众基础，永远是未来产业、朝阳产业。

川菜的理论在“五觉悦变”——视觉、味觉、听觉、嗅觉、触觉的愉悦，把人体的五个器官都摆弄愉快，这五觉之间要产生耦合协同，产生新质，出现新感觉，要求形色美、口感美，耳听美、香气美、接触美，色香味形韵俱佳，这实质是美学问题。

中国过去没有真正的科学，都是技术。“四大发明”也是技术，而不是科学。技术只管做出来，不管出处，不问真相，因此很难产生本土诺贝尔奖得主。川菜由于缺乏学理性研究，多数做法还停留在实践经验和技艺心得层面上，许多名菜的道理没有说清楚，有些规律特点也没有挖掘出来，被误认为进入川菜的门槛很低，甚至没有门槛，只是一代代川菜厨师拜师学艺、口授心传，边干边学，每个人都可以做川菜，因此容易鱼目混珠，出现乱象，产生了不好的社会影响。

中医也是这样，不少医生是拜师学艺出道，没有入行门槛，容易出现假中医。中医与川菜的底层逻辑具有一致性，望闻问切，色香味韵，都注重原料和技艺，脉象与气象。

**川菜的哲学基础是道学。**阴阳五行是核心。庖牺（伏羲）画八卦，演化为六十四卦，有些卦爻就是指烹饪活动，比如革卦、鼎卦。“阴阳太极”对应“麻辣”，“金木水火土”五行对应“五味调和”，酸、甜、苦、辛、咸，色、香、味、形、器。川菜源于四川盆地的山水、人杰。道教诞生在四川盆地，草创于洪雅瓦屋山，成型于大邑鹤鸣山，兴盛于都江堰青城山。“道生一，一生二，二生三，三生万物”的演变规律，对于川菜也很适合。川菜的原始基因是“道”，川菜的发轫是“道菜”，这个道，非常道，体现了道理、道路、道德、道法，本质上是“量子场”，更可能是“希格斯场”。

川菜的文化基因 DNA 是阴阳，麻是阴、辣是阳，构成“太极结构”。太极生两仪，两仪生四象，四象变八卦，由八卦演变为六十四卦，川菜的做法和味道就多样化了。川菜的“多巴胺”（动力源）是味蕾绽放，“杀手锏”是多样性、多味性。由于是人工产品，没有精准定量，同一个厨师做出的每道川菜的味道肯定都不同，因此造就了“百菜百味、一菜一格”。川菜烹饪介于技术与艺术、科学与玄学之间，强调天人合一、

天人感应、天人开悟，本味、自然味、平衡味，生存、生命、生活、生产、生长。

2023 年 9 月 24 日中共中央政治局常委、全国政协主席王沪宁在给第五届国际道教论坛（江苏茅山）的贺信中指出，道教是古老的，也是现代的。道教植根中华文化沃土，蕴含着丰富的人文思想，凝结着古老的东方智慧，其天人合一、道法自然的哲学思想，上善若水、为而不争的道德追求，和平包容、齐同慈爱的价值理念，与长而不宰、和谐共生的生态智慧等，经世长存，历久弥新。川菜讲究天人合一、道法自然，老子是川菜的祖宗，强调养生，《道德经》是经典。

**川菜文化的传承发展。**习近平总书记在文化传承发展座谈会上强调：“中华文明具有突出的创新性，从根本上决定了中华民族守正不守旧、尊古不复古的进取精神，决定了中华民族不惧新挑战、勇于接受新事物的无畏品格。”川菜是高原、盆地、雪水、雨屏、横断山、蜀水、蜀人等共同熔炼的佳肴。旧菜新命，必须振兴。

川菜的未来发展必须走中国特色的道路，“守正不守旧、尊古不复古”，传承经典不克隆，创新实用不忘本。川菜新命，守正创新，稳中求进，不是复制传统川菜的母版，也不是拿出过时川菜的再版，更不是其他菜系的翻版，还绝不是西式菜系的盗版，一定是川菜发展的新版和正版。面对川菜产业工业化、菜品多元化、烹饪智能化、市场国际化新局面，要从传统找美感，从现实找问题，以问题为导向，以目标为指南，创造性发展，创新性转化，大力推动标准化、科学化、年轻化、健康化，防止川菜的异化、老化、同化、杂化。

人造的东西就是文化，川菜是典型的餐饮文化。在川菜文化产业上，要处理好高端化与大众化、工业化与个性化、国际化与本土化、产业化与特色化、圈层化与跨界化、社会化与组织化等关系，延伸创新链、产业链、供应链、价值链。创新方向是从“物”的层面、“人”的层面到“神”的层面、“信”的层面。川菜的最高境界是信仰，要切实提高消费者的认同度、追随度和忠诚度。

## References

- [1]. Baidu. <http://www.baidu.com>. 2024.
- [2]. Cancer Biology. <http://www.cancerbio.net>. 2024.
- [3]. Google. <http://www.google.com>. 2024.
- [4]. Journal of American Science. <http://www.jofamericanscience.org>. 2024.
- [5]. Life Science Journal. <http://www.lifesciencesite.com>. 2024.
- [6]. Marsland Press. <http://www.sciencepub.net>. 2024;
- [7]. National Center for Biotechnology Information, U.S. National Library of Medicine.

- [8]. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>. 2024. Nature and Science. <http://www.sciencepub.net/nature>. 2024.
- [9]. Stem Cell. <http://www.sciencepub.net/stem>. 2024.
- [10]. Wikipedia. The free encyclopedia. <http://en.wikipedia.org>. 2024. 5/21/2024
- [11]. ChatGTP. <https://chat.openai.com/auth/login>. 2024.