

DOI: 10.26928/j.cnki.lyxb.2025.03.016

中华饮食文化的当代传承与发展[※]

——评《中国历代饮食文化典籍丛刊》

李 梅

(四川师范大学文学院, 四川 成都 610068)

摘 要:文章以《中国历代饮食文化典籍丛刊》为切入点,从正本溯源、文化传承与未来展望三个层面系统探讨中华饮食文化的当代传承与创新发展。首先通过解构中华饮食文化的“基因密码”,回溯其历史源流与内在结构,揭示出传统饮食文化在历代典籍中呈现的丰富内涵及变迁脉络;在此基础上,探讨传统饮食文化如何借助现代科技与社会变革实现转化与再生,论述在全球化与信息化浪潮冲击下,如何激发传统文化的活力,构建新旧交融的传承模式;最后聚焦于数字时代背景下饮食文化的创新发展,提出以数字化、智能化为支撑的新策略,旨在打造一个既保留传统精髓又充满现代活力的文化新生态。

关键词:中华饮食文化;文化传承;现代转化;数字化创新

中图分类号:TS971

文献标志码:A

文章编号:2095-7211(2025)03-0097-03

在数字经济浪潮席卷全球的今天,中华饮食文化正站在传统与创新的交汇点上。当我们面对可乐汉堡冲击传统烹饪美食,快餐文化消解饮食礼仪,工业食品吞噬食材本真,拿来主义解构饮食哲学的困境时,四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心王川教授主编的《中国历代饮食文化典籍丛刊》(简称《丛刊》)的问世恰似一剂醒世良方,为当下的喧嚣浮躁提供了超越时空的精神慰藉。这套涵盖茶经、医食、本草、酒史等方面内容,共计 100 卷的鸿篇巨制,不仅构建起中华饮食文化的基因图谱,更以其深邃的东方智慧为中华当代饮食文化的传承与发展提供了重要启示。

1 正本溯源:解读中华饮食文化的基因密码

《中国历代饮食文化典籍丛刊》由北京燕山出版社 2025 年 2 月出版发行,共计 100 卷。该丛刊以时序为经、专题为纬,系统梳理了自先秦至民国时期关于中国饮食文化的重要典籍,既实现了对中国传统饮食文化的全面考释、科学梳理与创新性传播,构建起坚实的文献研究基础,又以典籍的体系化整合,精准还原了华夏饮食文明数千年的流变历程,再现了中华饮食文化的历史演进轨迹。作为饮食文化研究领域的重要成果,该丛刊具有重要学术价值,应受到广泛关注。在实施

“文化强国”战略、推进传统文化创新发展的关键时刻,这套大型文献的刊行,不仅填补了中华饮食文化系统研究的资料空白,更通过传统智慧的现代化阐释,为增强民族文化自信提供了重要的学术支撑。

《丛刊》内容丰富,在典籍汇纂辑录过程中,编纂团队以中华千年饮食流变为经,从文献的学术价值与历史维度切入,历经考镜源流,最终遴选中华传统饮食文化典藏文献数十种,涵盖膳馐食疗、食材考释、庖厨技艺、宴饮礼制等,细分为综合类、食谱类、茶类、酒类、谱录类、食疗养生类、农书类、类书类、荒政类、盐法志类等十大类别。值得强调的是,为彰显古代医食交融的学术脉络,编纂者特将医籍中的食治方剂、本草中的食材药性,以及脉案中的饮食宜忌与养生典籍中的四时调摄系统辑录,铸就该丛刊医食同源的独特学术品格,亦构成该丛刊跨学科整合的显著特色。例如《丛刊》第五册收录的《食医心鉴》,蕴藏着东方药食同源的古老智慧,书内记录食方 200 余首,涉及食材 170 余味。许多食方将二十四节气与五脏气机精妙贯通。春日肝木当令,主推荠菜粥疏肝理气;长夏脾土主事,则用茯苓糕健脾祛湿;仲秋肺金司职,常以百合羹润燥生津;隆冬肾水闭藏,宜用黑米粥温阳固精。这般气候医学观超越刻板的“以味归经”认知,彰显出天人相应的整体观念,构建

[※]基金项目:成都文化经济研究中心重点项目“人工智能赋能成都文化数据要素市场价值增值研究”,项目编号:CE202401。

作者简介:李梅,女,博士,四川师范大学文学院讲师,研究方向:数字经济与现代文化产业高质量发展。

起“四时五补”的食疗框架。又如《丛刊》第十一册至十五册收录的《食物本草》，收录食物条目400余种，涵盖谷物、蔬菜、水果、禽畜、水产、调料等类别，每味食材均标注“四气五味”（寒热温凉、辛甘酸苦咸），如羊肉“味甘性温，入脾肾经”，西瓜“味甘性寒，入心胃经”。该书还提出完整的“食物相克”理论，如蟹不可与柿子同食，羊肉忌配竹笋。同时提出“病时忌口”原则，提出饮食要根据地域气候的应变调节，北方冬季干燥，建议多吃时令大白菜“生津润燥”；南方梅雨潮湿，推荐藿香鲫鱼汤“化湿醒脾”。《食物本草》处处透露着古人“不时不食，顺时而养”的养生智慧，这种“时空双维”的饮食观，展现了中国传统医食交融的整体思维。

通过《丛刊》中各时代饮食状况的嬗变，亦可透视古代民族融合的深层肌理。《丛刊》第八册收录了《居家必用事类全集·己集庚集》，该书是元代重要的饮食文化百科全书。元代是中国历史上多民族融合的时期，该书通过介绍中原汉食、蒙古宫廷膳、西域珍味及饮食伦理等折射出西域物产本土化（胡萝卜煨羊肉）、游牧乳品入汉膳（甜奶茶、咸奶茶）、面食革命（胡饼）、节庆食俗融合（羊肉八宝馅粽子）等反映民族融合的历史进程，堪称“舌尖上的民族融合史”。这种“食材—技艺—礼俗”三重维度的交融，不仅时刻刷新着华夏饮食谱系，更在杯盘碗盏间铭刻了中华民族“和而不同”的文化基因。

如果我们将有着千万字的《丛刊》所反映出来的中华文化，高度凝练成最能代表中华饮食文化核心价值的一句话，会是什么？四川旅游学院晏启鹏教授和杨朝斌教授给出答案，他们曾在《中国旅游报》上发文，总结了中华饮食文化之32字诀，即“自然之赠，劳动之果，司厨之功，烹制之法，调味之道，服务之义，品味之趣，收工之德”^[1]。这高度概括了中华民族及中华饮食文化之哲学思想、伦理道德、诗学理念、审美情趣和精神品格。

2 文化传承：加速中华饮食文化的现代转化

中华饮食文化的现代转化，本质上是数千年来文化演进逻辑的延续与升级。《丛刊》在数字时代的价值，不仅在于准确保存了中华传统饮食文化的基因图谱，更在于其为中华饮食文化的现代转化提供了灵感和基础。从良渚文化的碳化稻米到中国空间站的太空种子，从甲骨文的“鬲”字到智能菜谱的二维码，饮食文化始终扮演着技术创新的试验场、民族融合的润滑剂、文明对话的通

用语，其背后反映了生产力的更迭、民族的融合及对创新孜孜不倦的追求。^[2]

当代专家学者正以时不我待的劲头加速中华饮食文化的现代转化。世界中餐业联合会饮食文化专委会主席、四川省民俗学会副会长、国家级和省级非遗评审专家杜莉教授领衔科研团队深入挖掘川菜发展历史，紧密结合川菜及中餐行业产业的需要、问题和自身优势，围绕“餐饮文化与艺术传承弘扬”“饮食非遗保护”“餐饮业标准化、产业化发展”“食品安全与营养”“川菜海外推广交流”等重点研究方向，以川菜为核心，延伸到中餐的各个领域，包括餐饮文化与艺术、餐饮科学技术与产业化、餐饮经营管理及人才培养等，取得了一系列成果。例如，在全面系统研究中华二十四节气饮食文化的基础上，重点挖掘和梳理四川节气的民俗活动，出版《中华二十四节气菜·川菜卷》（中英文版），开创了二十四节气地方菜系研发与图书编撰出版之先河。出版《丝绸之路上的华夏饮食文明对外传播》，详细地向读者展示了华夏饮食文明在“丝绸之路”沿线国家和地区传播和发展的情景；出版《味之道：川菜味型与调味料研究》，助推川菜特色复合调味料的标准化、产业化发展；出版《中国滋味：西式厨艺烹川菜》，详细介绍了以川菜和西餐常用的原料、调料等为食材，使用西餐常用设备、用具和烹饪手法制作的60个川菜新品种。此外，还创新性地研发了豆瓣宴、东坡宴等，打造多个地方饮食文化新品牌。可以说，中华饮食文化的现代转化在促进对外文化交流，推动乡村振兴，助推餐饮产业发展，增强中国软实力等方面发挥了巨大的作用。

3 展望未来：促进中华饮食文化的创新发展

饮食文化是有生命的，饮食文化的持续生命力首先取决于对源头的深度挖掘，而《丛刊》正为中华饮食文化的创新发展提供了源头活水。数字时代的饮食文化创新，就是将典籍中的文化基因置于新的“培养皿”中，通过技术赋能和场景需求，催生出既展现中华文化特征又适应现代场景的崭新形态。^[3]正如美食博主“食说食色”所讲，算法工程师们正用代码探索人类味觉的秘密，其实验室里上百万份食谱被转化为可量化的味觉向量，让古老的味道在数字世界中焕发新生。中华饮食文化的创新发展应立足传统、放眼未来，推动饮食文化的产业化发展，打造从田间到餐桌的完整产业链；推动地方特色饮食文化的区域化创新，打造区域性的餐饮品牌；融合传统与现代技术，开

发出符合现代消费者需求的新式菜品;推动传统饮食文化遗产传承,确保传统烹饪技艺能够得到有效保护与传承。

展望未来,我们可以想象,宋《山家清供》中的蟹酿橙被 3D 建模还原火候曲线,岭南荔枝的糖分曲线通过光谱分析生成数字孪生模型;可穿戴式热成像仪实时捕捉炒锅温度梯度,让“东坡肉”的肥瘦比例动态适配不同地域口味偏好;脑机接口技术瞬时捕捉食客品尝西湖醋鱼时的神经愉悦波形,通过深度学习优化出跨越味蕾阈值的“鲜味黄金分割点”;而情感计算算法正在破译《随园食单》中“有味者使之出”的深层美学密码,为每位食客生成专属的味觉情绪图谱。在这一创新发展前景中,《丛刊》蕴含着深厚的传统文化底蕴,不仅帮助我们更加精准地追根溯源,更为科技和饮食文化融合提供重要的理论支撑,并持续推动我国在国际饮食文化格局中占据更为重要的地位。

4 结语:烹调数字时代的文化盛宴

《中国历代饮食文化典籍丛刊》的出版,不仅

系统梳理了从《茶经》《食物本草》到《酒史》《野菜博录》等典籍中的饮食智慧,更以历史之镜映照出数字时代文化传承的新路径。这部跨越千年的中华饮食文化百科全书,正在数字经济土壤中萌发新的生机,推动新时代新征程中华优秀传统文化的创造性转化、创新性发展。数字时代,我们看到的不仅是数字技术对传统饮食文化的赋能,更是中华文化在数字语境下的创造性转化。这部典籍丛刊犹如一座桥梁,连接着“青浮卵碗槐芽饼,红点冰盘藟叶鱼”的传统文化与“字节跳动,万物互联”的数字文明。在现代数字经济与传统饮食文化的交响中,与时俱进的中华儿女正在烹调一场属于新时代的中华饮食文化盛宴——既保留着《食物本草》的性味归经,承袭着《齐民要术》的农耕鱼牧,窖藏着《酒史》的发酵秘术,又跃动着云端 VR 的沉浸宴席,散发着数字跳动的独特芬芳,奔涌着数据流动的全球佳酿。这或许正是中华饮食文化生生不息的奥秘:在坚守文化根脉的同时,永远向时代敞开创新的胸怀。

参考文献:

- [1] 晏启鹏,杨朝斌. 品鉴中华饮食文化之美[N]. 中国旅游报,2022-11-10(03).
- [2] 万建中. 从民族饮食到“中国饮食”的转型——以北京为考察点[J]. 西北民族研究,2022(6):57-67.
- [3] 周法剑,严利强. 人工智能在非物质文化遗产保护中的应用研究——以缙云烧饼为例[J]. 四川旅游学院学报,2025(2):25-29.

Contemporary Transmission and Development of Chinese Culinary Culture

——A Critical Review of The Series of Classics on Chinese Culinary Culture

LI Mei

(College of Liberal Arts, Sichuan Normal University, Chengdu 610068, Sichuan, China)

Abstract: This paper takes *The Series of Classics on Chinese Culinary Culture* as a starting point to systematically explore the contemporary transmission and innovative development of Chinese culinary culture from three perspectives: its origins, cultural transmission, and future prospects. Firstly, it deconstructs the “genetic code” of Chinese culinary culture by tracing its historical origins and intrinsic structure, thereby revealing the rich connotations and evolutionary trajectories of traditional culinary culture as presented in classical texts. On this basis, it explores the potential for transformation and regeneration of traditional food culture through the application of modern scientific and technological advances, as well as the role of social change in this process. The article goes on to discuss strategies for the revitalization of traditional culture and the establishment of a transmission system that integrates historical and contemporary elements within the context of globalization and the information technology era. Finally, the study focuses on the innovative development of culinary culture in the digital era, proposing new strategies underpinned by digitalization and intelligence, with the aim of creating a new cultural ecosystem that both preserves traditional essence and embodies modern vitality. This research not only provides theoretical support for understanding the transmission mechanisms of Chinese culinary culture but also opens up new perspectives and pathways for future cultural innovation practices.

Keywords: Chinese culinary culture; cultural transmission; modern transformation; digital innovation