

# 开启『因食而旅』新图景 百年川菜

第八届世界川菜大会在乐山举办



11月1日，  
厨师在2025世界  
川菜烹饪技能大赛比  
赛中。  
新华社发

## 守正,是川菜传承百年的根脉

世界川菜烹饪技能大赛现场,锅铲翻飞,香气四溢。

乐山厨师李元智正现场制作传统小吃钵钵鸡,他深知这道麻辣风味的灵魂所在:“雅安花椒麻味纯正,成都牧马山的二荆条辣椒香气足,搭配炼出的红油一闻就酥香扑鼻。”

这份对“滋味”的追求,与东晋《华阳国志》中的记载一脉相承:蜀中饮食“尚滋味”“好辛香”。历经漫长演进,这般“滋味”完善为24种川菜味型,成就了“一菜一格,百菜百味”的独特魅力。

一百多公里外的成都市档案馆里,近万件“近现代川菜档案”详细记录了从1909年到1987年近代川菜菜系形成,不断发展的历程。

美食文旅的根基,正深植于这般可触可感的历史文脉之中。

“今年6月9日,‘近现代川菜

档案’入选第六批《中国档案文献遗产名录》,从此川菜的传承不是抽象的概念,而是有迹可循、代代相传。”成都市档案馆利用编研处处长贾燕妮说。

一份1941年民国政府的公告及批示档案中,清晰记录着川菜名馆“荣乐园”的正式创立,银行放款报告书、川菜大师蓝光鉴的菜谱手稿,都承载着百年老字号发展的鲜活记忆。如今在成都文殊院旁,古色古香的“荣乐园”门头依旧矗立,诉说着百年滋味的坚守。

## 创新,是川菜飘香万里的翅膀

川味“食”力与科技“实”力深度融合,新意迭出。

传承九百余年的东坡肉,在24年厨龄的选手杨建手中化身成“橙香方肉”。小火慢炖间,橙香、肉香与酒香四溢,入口后咸甜鲜香层层绽放,赢得评委连连称赞。

成都秋金川味小炒的后厨

里,炒菜机器人让人工成本直降60%,出餐效率提升3倍;麻辣红包餐饮酱料工厂化身“川味搬运工”,构建起5万种味道的配方大数据库,用预制酱包让川味飘向全球餐桌。

从街头小摊走向连锁经营,从市井生活迈向全球舞台,川味小吃已成为品味四川的生动名片。最新数据彰显川味底气,据不完全统计,全国川菜(含火锅)门店已超32万家,城市覆盖率达92.2%,在海外中餐厅中川菜餐厅占比近三分之一。

政策不断加码,驱动产业持续创新。

今年以来,《四川省促进川菜发展条例》《四川省促进餐饮业高质量发展实施方案》接连发布,标志着川菜步入标准化、法治化的新阶段。

本次大会举办的产业论坛上,思想火花热力十足。从“智能火锅”到“健康轻食”,从“新消费下的品牌守恒”到“麻辣风味

的年轻表达”,跨国界、跨领域的交流碰撞,为“美食+文旅”提供了源源不断的创意与支撑,为川菜产业破界生长注入澎湃动能。

## 融合,文旅升级的流量密码

“因美食赴一座城”已成为文旅消费新潮流。据乐山市商务局统计,2024年乐山餐饮收入超110亿元,接待游客突破1亿人次。

到成都撮一顿火锅,去自贡尝一尝冷吃兔,赴绵阳来一碗米粉,不同城市的缤纷诱惑在味蕾上跳跃。四川省商务厅副厅长尹奇志介绍,近年来,来四川品尝特色美食,已成为很多消费者的难忘之旅。

川菜的火热,是“味蕾引领旅行”这一消费浪潮的缩影。潮流已至,中华美食如何踏浪而行?答案在于超越“吃”,构建更深度、令人痴迷的文化连接。

一份份烟火小店榜单顺势发布,为游客提供打卡新地图;千万元餐饮消费券频频发放,助力假日经济;“跟着赛事品美食”“跟着美食去旅行”活动接连推出……各地文旅消费串珠成链,让每一道风味都不只是舌尖的享受,更是一场与地方文化的真切对话。

中华美食的魅力,可越山海,让海外来客也为之折服。今年7月,希腊博主杰拉西莫斯到访成都,一道宫保鸡丁让他赞不绝口,他说:“希腊人爱用橄榄油提香,四川人用辣椒和糖调出层次,原来‘好吃’的逻辑全球共通!”

一勺红油,传承百年匠心;一味川香,涌动产业活力。百年川菜的绵长滋味,解码出美食驱动文旅的共性逻辑——当传统滋味与现代创新交融,传统滋味化身文化向导,市井烟火成为旅行目的地,美食的故事,便写下充满产业活力与文化魅力的新篇。  
据新华社

# “一夜入冬”是错觉! 四川刚经历最暖的10月

11月四川会有4次降水天气过程

是的,你没看错。刚刚过去的10月,我们虽然经历了“一夜入冬”式降温,但总的来看,四川还是偏暖的,甚至是最暖的10月。

从全国来看,即便多地提前入冬,但包括四川在内,7省市平均气温打破10月最高纪录,4省市为第二暖。江南西南等地的暖,“对冲”了北方的冷,10月全国平均气温仍接近常年。

今年冬季是冷冬还是暖冬?似乎充满了不确定性。

## 10月全省平均气温其实是破纪录的高

11月2日,记者从四川省气候中心获悉,10月,四川全省平均气温17.3℃,偏高1.7℃,为历史同期最高,全省有55个站点平均气温达历史同期最高。

正在阴雨中瑟瑟发抖的四川人,可能无法接受“暖”的事实。毕竟,从10月18日开始,我们才经历了“一夜入冬”的降温。

其实,那次的降温并不极端。以成都为例,10月18日至

22日,平均气温累计下降4℃左右,是近1年历史同期第4低。此次过程最低气温12.1℃,而在10月中下旬,成都气温跌破10℃甚至降到5℃以下的情况并不罕见。无论是从持续时长、最低气温,还是降温强度,这轮降温都属于“秋季正常降温过程”。

不过,阴雨的“魔法攻击”加重了“冷”的感觉。

今年,四川秋雨提前登场且势头强劲。10月,四川平均降水量84.0毫米,偏多38%,为历史同期第9多。全省平均降水日数达17.6天,偏多2.7天,为历史同期第6多。茂县、绵竹、平武、绵阳、德阳、井研、三台等站点降水日数为历史同期最多。此外,盆地东北部、西北部还出现了暴雨。

相应的,10月盆地的日照时数偏少,大部地方日照时数在50小时以下,名山站仅18.2小时。

除了四川,浙江、福建、江西、贵州、上海等省市10月平均气温也打破了10月最高纪录,此外,广东、湖南、重庆、云南为10

月历史第二暖、江苏、安徽为第三暖。

虽然北方多地提前入冬,但因为暖的“对冲”,10月全国平均气温仍接近常年。

## 11月盆地气温接近常年同期 川西高原要注意低温雨雪

当下,四川高原上冬天已经陆续到来,而盆地大部还处于秋季。

根据四川省气候中心的预测,11月,四川全省平均气温较常年同期偏高。偏高主要集中在高原上,甘孜州平均气温预计较常年同期偏高1.0℃至2.0℃;阿坝州、凉山州西北部平均气温将较常年同期偏高1.0℃左右,省内其余地区平均气温接近常年同期。

成都常年入冬的时间为11月29日,这样看来,入冬还需时日。

11月,全省将有4次较明显的降水天气过程,第一次就是这几天我们正在经历的——11月3日白天,盆地大部阴天有阵雨或

小雨,其中宜宾、泸州2市的部分地方有中雨;川西高原大部阴天有阵雨(雪),局部中雨(雪),个别大雪;攀西地区阴天有小到中雨。此外,11月上旬末、中旬末至下旬初、下旬后期,全省还有降水天气。

四川省气候中心特别提醒,11月,川西高原因冷空气过程发生低温雨雪冰冻天气的概率较大,须做好恶劣天气条件下的交通运输安全保障工作。

## 冷冬还是暖冬? 预测:接近常年同期或偏高

照此说来,今年又会是“暖冬”了吗?

其实,冷冬或暖冬,需要将冬季气温与常年平均气温进行比较,超过一半数量的国家级气象观测站冬季气温平均值达到规定阈值条件时,才能判定。

统计显示,进入21世纪以来,四川冬季气候变暖趋势明显,多数年份偏向暖冬,偏冷的冬天仅有4个,分别是2008年、2011年、2012年、2022年。

对于2022年,大家记忆犹新的是夏季的热。这一年夏季,四川平均高温日数创下了历史同期之最,但其实,2022年也出现了冷冬,只是冷得不那么明显。而2023年、2024年,全省年平均气温不断刷新1961年以来的新高。从2022年这个例子可以看出,一段时间的冷暖,并不能决定此后的冷暖。

从今年的情况来看,赤道中东太平洋目前仍处于中性偏冷的状态,预计在秋季后期将进入拉尼娜状态,并持续至2026年初。由于持续时间短,形成拉尼娜事件的概率较低。因此,国家气候中心预计,今年冬天,全国冬季平均气温接近常年同期或者偏高,降水总体偏少,呈现北多南少的分布,南方地区出现大范围雨雪冰冻天气的风险总体较低。

最新预测显示,今年我国冬季气温阶段性的特征明显,冷暖起伏较大。

华西都市报-封面新闻记者 吴冰清