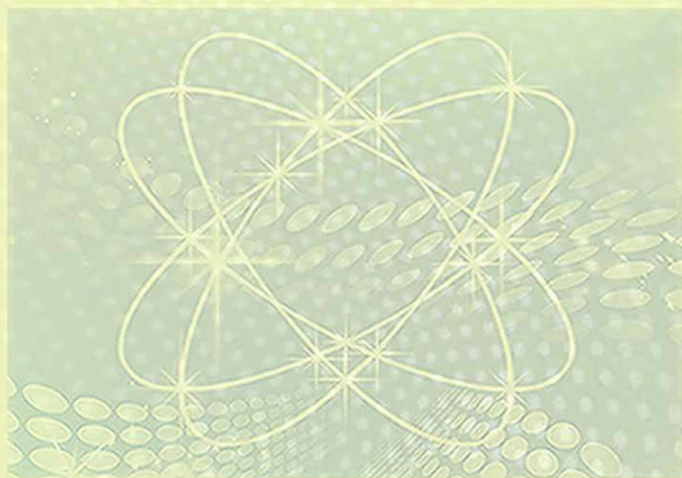


川菜文化研究续编

四川省民俗学会 编



四川人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜文化研究续编 / 四川省民俗学会编: 一成都:
四川人民出版社, 2013. 6

ISBN 978-7-220-08771-4

I. ①川… II. ①四… III. ①川菜—文化—研究
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 031527 号

CHUANCAI WENHUA YANJIU XUBIAN

川菜文化研究续编

四川省民俗学会 编

责任编辑
装帧设计
责任校对
责任印制

蒋咏宁 谢 雪
经典记忆/李 敏
蓝 海
李 剑 孔凌凌

出版发行
网 址

四川出版集团 (成都槐树街 2 号)
四川人民出版社
[http: //www. scpph. com](http://www.scpph.com)
[http: //www. booksss. com. cn](http://www.booksss.com.cn)
E-mail: [scrmcbsf @ mail. sc. cninfo. net](mailto:scrmcbsf@mail.sc.cninfo.net)

发行部业务电话
防盗版举报电话
照 排
印 刷
成品尺寸
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

(028) 86259459 86259455
(028) 86259524
四川胜翔数码印务设计有限公司
成都东江印务有限公司
170mm×240mm
35
573 千字
2013 年 6 月第 1 版
2013 年 6 月第 1 次印刷
ISBN 978-7-220-08771-4
86.00 元

■ 版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换
电话: (028) 86259624

第一篇 推进成都美食之都建设

在“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”开幕式上的讲话

郭永祥 / 2

关于推进美食之都的几条意见 廖伯康 / 5

在“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”开幕式上的讲话

甘霖 / 10

在“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”开幕式上的讲话

王东洲 / 15

“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”闭幕词 章玉钧 / 21

又论川菜发展战略 卢一 / 27



关于建设“美食之都”的直言 袁庭栋 / 30

提升“美食之都”品牌价值 谭德祥 / 72

发挥川菜品牌优势对策与战略规划研究 胡晓远 / 75

论成都“美食之都”的发展策略 程 庆 / 84

关于建设成都“美食之都”的思考 杨 柳 / 93

基于成都餐饮旅游资源创建“美食之都”的开发路径研究

匡翼云 / 101

城市旅游服务品牌及其塑造——以成都塑造“美食之都”服务品牌为例

周媛媛 / 105

美食文化的意义与内涵 王世德 / 113

“美食之都”视野下成都传统特色小吃业发展战略研讨 刘军丽 / 119

第二篇 川菜文化研讨

川菜文化与文化川菜 李映发 / 128

《舌尖上的中国》与巴蜀美食文化精神 陈世松 / 138

川菜必须要姓“川” 邓运佳 / 147

略谈川菜的规范与发展 谢桃坊 / 157

川菜文化与川人的饮食素养 刘蓬春 / 162

从“气质川菜”到“融合川菜” 高海薇 / 169

加强川菜非遗保护 促进成都国际“美食之都”建设

杜 莉 张 茜 / 175

移民文化浇铸川菜大系——从成都旧方志看近代川菜的形成

张学君 / 188

龙门山生态旅游功能区传统川菜美食漫议 彭邦本 / 199

川菜文化功能与品牌塑造 张殿东 / 206

拉萨的川人、川菜及其影响——以四川 B 县 XP 镇人经营的餐馆为例

郭建勋 / 214

论川菜文化旅游深度开发之路径	刘 波 李 婵 / 229
传承川菜文化 做强川菜产业	杨敬芝 / 239
文化资源—产业优势：四川客家传统食品调料产业化之路	
——以“客家灶下”为例	苏东来 / 245
美日 HMR 趋势及其对川菜产业的启示	洪闰华 李 军 / 249
饮食文化在四川	廖伯康 / 254
论川菜的味型	杨代欣 / 299
川味泡菜：亲和海内外的文化	谭继和 / 348
川菜文化简论	陈正平 / 352
“尚滋味，好辛香”考释	陈柏青 / 360
辣椒再考——《华阳国志》中西蜀文化历史传承的一个事例分析	
	江玉祥 / 363
略谈川味素食	刘时和 / 375
开江：特色食品与乡土文化	孙和平 / 382
彝、藏、羌族饮食文化特色初探	林忠亮 / 389
四川汉墓中画像石所表现出的餐饮文化	范小平 / 398
发掘“逝去”饮品资源，为四川美食旅游增光添彩	冯 敏 / 405
品味舌尖上的历史：近年来四川地区饮食考古研究的新成果类述	
	陈 剑 / 419
川菜产业绿色营销策略浅论	刘昌宇 刘嘉汉 / 449
道教饮食养生杂谈	张泽洪 / 457

第三篇 饮食遗产保护

渍胡豆——成都人餐桌上的平民菜品之一	蒋守文 / 464
成都东山上的传统“九斗碗”	胡开全 / 467
旺苍坝民间传统饮食初探	杨荣生 / 476
浅谈渝西川东地区的庖汤	周光子 / 480



乐山美食四题 唐长寿 / 482

合江县大端阳之节日菜——杂蒸笼 胡春梅 / 488

美食·民俗·地域文化——关于巴蜀美食“雅鱼”的龙门阵

李祥林 / 493

红桥猪儿粑 罗 曲 / 499

风味独特的宜宾砂火锅 骆为荣 / 503

饭店是我国最早的直销企业——对成都旧时鸣堂叫菜的再探讨

赵长松 / 506

一个值得我们追忆的大厨 王旭东 / 519

状元美食五百年——明代状元杨升庵饮食文化研究 张德全 / 525

面塑及其俗信与文化内涵 梁起峰 / 532

图说川菜 雷瑞之 / 542

编后记 / 547

第一篇

推进成都美食之都建设





在“推进美食之都：再论川菜文化研讨会” 开幕式上的讲话

郭永祥^①

尊敬的各位领导，尊敬的各位专家、学者，各位代表、同志们：

“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”，经过几个月来有关方面的积极筹备，今天终于开幕了。来自政界、学界、商界等领域的近 150 名代表汇聚一堂，将利用一天半时间，就推进成都美食之都建设进行专题研讨，建言献策。2000 年 5 月，省民俗学会曾召开过一次川菜文化研讨会，产生了较好的社会反响。2010 年 2 月，成都被联合国教科文组织批准加入该组织的创意城市网络，并被授予“美食之都”称号。这次会议重点就上次研讨会以来在推进成都美食之都建设中的新形势、新问题、新要求进行研讨。

事隔 12 年，民俗学会就川菜文化再次组织研讨，这个倡议是廖老提出来的。这个倡议得到学会理事会的一致拥护，得到学会会员的积极响应，大家认为很有必要。主要基于以下三个方面的原因：第一，全球化进程中，饮食文化的重要性日益凸显，成为人们辨识一个地方乃至一个国家的重要标志。2010 年，法国菜获批进入联合国非物质文化遗产名录。2012 年，日本的“和食”加入到申请非遗的行列。韩国也在积极准备之中。

^① 郭永祥，四川省人大常委会副主任，四川省文联主席，四川省民俗学会会长。

“吃在中国，味在四川”。我们有义务对世界饮食文化发展这一新的动向保持关注。第二，川菜文化历史悠久，内涵丰富。过去虽然组织过一些研讨，也出了一些成果，但有的不够深入，有的还是空白。随着经济社会的发展、市场需求的增长、消费理念的变化，川菜产业发展面临不少新的挑战。面对竞争激烈的餐饮市场，川菜产业如何保持本土优势，进而提高到一个新的档次，实现可持续发展，需要方家们把脉会诊，在达成共识的基础上提出新的对策。第三，上一次研讨会我无缘参加，从会后印发的《川菜文化研究》论文集看，与会专家学者们提出的意见建议都是很中肯、很有分量的。其中有的得到转化运用了，有的还停留在纸面上。在目前的环境下，我们不能奢望所有好的建议都能得到实施，但只要有利于民生、有利于社会，作为学人就有责任继续发出自己的声音。

研讨会筹备期间，我们共收到论文 56 篇。这些论文从不同角度挖掘和丰富了川菜文化的内涵，包括历史源流与地域特色、用材与工艺、传统与创新等等，较为集中地展示了当前川菜文化研究的最新成果。为了拿出这些研究成果，专家学者们上下求索，查阅文献，有的还不辞辛劳，到实地调研，体现了严谨负责的态度和求实认真的学风。所讲的话是真话，而且是有见地的真话；所发的言是直言，而且是有深度的直言。现在，真话难得、直言难得，有见地的真话、有深度的直言尤其难得。对民俗学会的专家学者们来讲，还要加上一个“难得”，就是这些真话、直言是在没有任何名利回报，而且是在转化运用的预期还不十分明朗的情况下讲出来的，体现了越来越稀缺的学术良知和社会担当。我是一个北方人，到四川工作有十多年了，但由于岗位分工及其他原因，前些年对四川的历史文化特别是川菜文化了解不是很多。通过学习这些资料，增进了我对四川风土人情特别是川菜文化的了解，增进了我对我们民俗学会这个组织和工作的认识，更增进了我对民俗学会各位专家学者的崇敬之情。我认为，我们每一位同志，对生于斯、长于斯的这块土地，当然对从外地来川工作的同志比如我来讲，就是虽然不生于斯，但工作于斯、生活于斯的这块土地，都应尽可能把这里的历史文化搞清楚。因为只有“知所从来”，才能“知所从去”，才能使我们作为个人活得更加明白，作为组织决策更加科学。民俗学会的专家学者们所从事的正是这样的工作。相信这些学术成果对于各位与会同志都会有所启发，对于党委、政府决策也会有所裨益。

研究的价值在于运用。正如袁庭栋老师所说：“我们不能只是在书斋



中与会议中生活，而要尽其努力把自己那一点有关巴蜀文化的知识为现实生活服务，为经济建设服务。”这次研讨会的学术成果，从形成过程之艰辛来看，怎么评价都不过分，但相信大家更看重的是这些建言是否得到转化运用，是否产生了现实的经济、社会和文化效益。民俗学会“三三制”的组织结构（也就是学者型领导、专家学者和基层文化工作者三结合，老中青三结合），一方面使得这些研究行为本身就是理论与实践相结合的，所提建言具备较强的针对性和可操作性，一方面又搭建了学界、政界、商界等领域沟通交流的平台，为学术成果的转化运用提供了便利。这次研讨会所提建议都很好，数量也不少，但具体如何转化运用，需要党委、政府及相关方面再组织一些专题研究。我的建议是，围绕与全行业发展有关的基础性工作和可持续性工作，着眼于在学界、政界、商界及其他领域达成最大程度的共识，梳理出关键而又可行的那么几条，启动或纳入政务决策的程序，并通过新闻媒体等渠道广为发布，争取群众理解和社会支持。美食之都都不是一天建成的，也不可能通过一次研讨会就解决所有问题，但既然劳师动众开了这么一次研讨会，我们就应该在现实工作中体现出一点实实在在的效果。

这次研讨会得到省政府的高度重视。甘霖副省长到四川工作不久，工作头绪很多，但仍拨冗出席今天的会议并将发表重要讲话，体现了对民俗学会工作的关心和支持。这次研讨会得到成都市的大力支持。省民俗学会只是发起方并担任主办方之一，大量具体工作是成都市商务局及成都美食之都促进会做的，费用也是由成都市承担的。成都市人大常委会王东洲主任、成都市人民政府王忠林副市长，对这次会议的筹备工作高度重视，进行具体指导和组织，并出席了今天的会议。这次研讨会还得到成都市主要餐饮旅游企业和新闻媒体的大力支持，相关工作人员也付出了很大的艰辛。在此，我代表省民俗学会，对出席这次会议并为这次会议作出辛勤奉献的各位领导，各位专家、学者，各位参会代表以及工作人员表示诚挚的感谢！

最后，预祝本次研讨会圆满成功！祝与会的各位领导，各位专家、学者，各位代表身体健康、生活愉快！

谢谢！

关于推进美食之都的几条意见

廖伯康^①

推进美食之都与再论川菜文化是两个大题目，两者兼顾，很不容易，我现在姑且试试。

我今年整整 88 岁，听力、视力、记忆力都大大下降，更为突出的是声带变厚变粗，加上闭合不全，声音沙哑，我讲起来吃力，大家听起来难受。医生提出不宜多讲话。古代文人学士老了不能写作就“封笔”，我目前的情况不但要封笔，而且还应该“封口”。

不宜发言，还要求发言，真是强人所难。难，也得谈下去，谈五条意见，谈不下去时就中途停止。

- 一、美食之都的标准与由来；
- 二、美食之都首先应是美食文化之都；
- 三、美食之都应是弘扬川菜之都；
- 四、美食之都在观念上应采取大概念；
- 五、推进美食之都的几点建议。

一、美食之都的标准与由来

^① 廖伯康，四川省政协原主席，四川省民俗学会名誉会长。本文系根据作者在研讨会上的发言录音整理。



前天省民俗学会执行会长江玉祥同志告诉我，联合国教科文组织下面的创意城市网络对美食之都搞了八条标准，这就是：

1. 城市中心地区有高度发达的美食行业；
2. 拥有活动积极的美食机构、大量传统餐厅和厨师；
3. 拥有本国特有的传统烹饪配料；
4. 拥有在工业时代科技进步情况下依然留存的当地烹饪诀窍、方式和方法（可翻译为：在当前情况下还保留传统的烹饪方法）；
5. 拥有传统食品市场和食品产业；
6. 举办过美食节、烹饪比赛、相关奖项等活动；
7. 尊重当地传统产品的生产氛围，注重促进其可持续发展；
8. 注重提高公众对传统美食的关注程度，在烹饪学校推广关于传统烹饪和保护烹饪方式多样性的课程。

八条标准有七条都强调了传统，为什么？

联合国教科文组织为什么看重了成都？首先是了解到成都是中国历史文化名城。历史文化名城中的饮食文化历史悠久，传承至今，这就是授予称号的由来。

为什么如此强调传统呢？传统即历史，历史在于文化的传承，文化的厚重就在于它有历史。一时一地流行的东西，是昙花一现的东西，是时尚。没有生命力的时尚，形不成历史。

2010年2月，联合国教科文组织的“创意城市网络”授予了成都市“美食之都”的称号，对此王忠林副市长说：“维护和提升美食之都的称号是成都长期的责任，成都将以此为起点，以扎实的工作接受教科文组织的审查，切实做好美食文化的挖掘、保护和传承，加快推进成都美食产业的发展，把成都建成享誉国际的美食之都。”两年来，成都市政府在推进成都美食之都的建设上做了大量的工作，这是有目共睹的。

二、美食之都首先应是美食文化之都

文化是一个族群的生活方式和价值观念的体现，它包括了许多方面，当然也包括了饮食文化。

饮食文化在人类文化中的地位与作用是十分重要的，我对它的认识有三个基本观点：

一是从文化起源看，饮食文化是人类的第一文化，其他文化都是在以

后相继产生的，所以从时间次序来看，人们把饮食文化称为母文化，其他文化称为次文化。

二是从文化涉及的人群来看，饮食文化是涉及每一个人的文化，又是每一个人都能参与的文化，其他文化很难做到这一点。

三是从文化的影响来看，饮食文化渗透人类的各个领域，人们常常用“饮食语言”来表达各种事物的社会现象，我在交给大会的一篇文章中，列举了一百条谚语来说明这个现象。时间有限，我就不多谈了。

三、美食之都应是弘扬川菜之都

弘扬川菜，应发挥川菜文化的三大特色。

一是包容性。纵观四川两千年历史，由于战争和自然灾害原因，造成四川以外的人群和四川本地人群的大流动、大迁徙。人口的大流动引起了饮食文化、饮食习惯的大交流。川菜经过多次的交汇与融合，经过多次兼收并蓄，在四川特有的气候、物产以及历史文化、饮食习惯的条件下，许多不同的多样性，最终融汇于川菜文化的包容性中，形成了独具一格的川菜特色，而成为中国四大菜系之一，与黄河流域重酥滑的鲁菜、岭南地区重生猛海鲜的粤菜以及长江下游重清鲜的淮扬菜并列为中国的四大菜系。

二是创造性，充分体现在它对物质的利用和美食的追求之中。川菜的创造性有它得天独厚的物质基础。天府之国沃野千里、江河纵横，稻麦薯豆应有尽有，猪羊鸡鸭六畜兴旺，时鲜蔬菜四季不断，加上四川的平原、浅丘、深丘、山地、高原，地形地貌的复杂性，带来物类品种的多样性。再加上四川酿造技术十分精良，不但川酒闻名全国，还酿造出独具特色的调味品，如郫县豆瓣、德阳酱油、阆中醋、宜宾芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、夹江五通桥豆腐乳等等，不胜枚举。有了四川特有的原料、辅料、作料，调料成为川味特色的物质基础。

三是独特性。人们常说，“食在中国，味在四川”，川菜的两大特点，一在味，二在和。川菜风味的特色在味的多样性，讲究一菜一格，百菜百味。有的人把川菜的特点误认为是麻辣，这是不全面的。麻辣菜品只占川菜的20%~30%，马识途曾有诗说：“痴人皆说麻辣烫，哪知川菜色味香。”川菜的“和”，也是中国文化的特色。在川菜中“和”不是平和，不是一般化，不是平淡无奇。“和”是多样性、多元性、多变性的综合。“和”中有特，“和”中有变，“和”中有创，“和”是通过“调”来实现的，所谓



“五味调和”，使“和”达到和谐、和美的境界，达到出神入化的最高境界。什么是最高境界？添一分则多，减一分则少，要求做到恰到好处。平时我们在烹调中觉得最难的是掌握火候。不管“烹”或者“调”要掌握一个分寸，都要有一个度。“烹”的度是火候，过火不行，火候不到也不行，必须恰到好处。调是对味而言，我们要把主料、配料、辅料先加以搭配。然后才是调和，“调”的度在于和。川菜的最大特点是把单一型的味调制复杂型的味，川味的味型目前有38种之多，许多制作方法是其他菜系所没有的。

总之，川菜既有源远流长的历史传统，又有丰富的物质基础，加上精心的烹调技术，从而在中国形成独具特色的、别具一格的一大菜系。这个菜系是中国也是世界人口最多的菜系，是餐馆的量最多、分布地域最广的菜系，是菜品和味型最多的菜系。希望“美食之都”好好将这些特点发扬光大。

四、美食之都在观念上应采取大概念

美食之都的主体当然是正宗川菜。除主流川菜外，还应包括各地方的特色川菜，如眉山的东坡菜、武侯区的三国菜、内江大风堂的张大千菜。此外，既要有佛门素食，又要有青城山的道家菜，还要有伊斯兰的清真席，以及药食同源的养生席。

除川菜外，粤菜、淮扬菜、鲁菜以及湖南、湖北、安徽等其他菜系都应有门店成为其招牌餐馆。

除中餐外，日本料理、法国大菜、俄国大菜、韩国料理以及东南亚的泰国菜，包括肯德基等“洋快餐”也应该有所体现。

总之，美食之都都是中国的美食之都，也是世界的美食之都。因此，在观念上，应采取“大概念”。

五、推进美食之都的几点建议

“美食之都”虽然挂牌了，联合国教科文组织还要经常考察，如果名实不符，就可能亮出黄牌，根据成都市政府的规划，市商务局的打算，还要做许多事来推进美食之都的工作。我现在提几点建议：

1. 一首《康定情歌》可以唱红一个城市，一部《五朵金花》的电影，能使一个地区四海闻名，韩国电视剧《大长今》的播放使韩国饮食文化得

以传遍天下。我们也可利用音乐、电视、电影工具来推荐美食之都。据我了解，窄巷子“上席”的总经理著名诗人石光华，搞了一部电视连续剧《川菜江山》，以川菜开派大师蓝光鉴、黄晋临为原型的一部川菜历史大剧。我和石光华谈过一次，他说北京饮食服务公司想拍这个剧，钱由山西煤老板出。我认为省和市都可以插进来，他们有煤老板，我们有酒老板，钱不成问题，领导表个支持的态度就可以。

2. 利用电视网络传播川菜的操作。四川烹专是中国烹饪的最高学府，他们已投入 800 万元建立电视网络，让中国和国外的家庭主妇通过学校拍摄的纪录片在自己的家里就可以学到如何烹饪川菜的方法，这是把川菜推向全国、推向世界的好方法。

3. 四川烹专已出版了中英文对照、图文并茂的大型图书《中国——川菜》，省政府将此作为礼品送与省外、国外友人，很受欢迎，现在存书不多。我建议积极筹备印刷第二版，目前即可收集改进意见，如麻婆豆腐，最初有人译为“一个身患天花、脸上留下疤痕的老妇人做的豆腐”，是什么豆腐也不知道。现在是音译“陈麻婆豆腐”，依然都不知道是什么豆腐，不如译为“以麻、辣、鲜、香、嫩、烫为特色的红烧豆腐”，再注释为陈氏老太婆首创。

4. 制作“成都市美食地图”，标明店名、特色、地址、电话。外地客人慕名而来，按图索骥，吃遍成都，每年都换成新的版本。我这里有样本可参照。

5. 川菜烹饪大师和几位川菜名人想搞一个美食之都感受馆，好像万事皆备，只欠地盘。成都如有此愿望，王忠林市长可以先同他们见一面，谈一谈。

6. “美食之都”的第八条标准“注重提高公众对传统美食的关注程度”。成都头上有许多光环，从群众的知晓度来说，美食之都的排名可能在后，这就有扩大宣传的工作空间。

定期在成都搞美食节活动，汇集全川各地的精品以及名特小吃，推广、推动和创新，也是拉动内需之一法。

时间有限，我也力竭声嘶，就谈到这里，谢谢大家！



在“推进美食之都：再论川菜文化研讨会” 开幕式上的讲话

甘霖^①

尊敬的伯康主席、玉钧副主席，尊敬的永祥主任、东洲主任，各位来宾，各位代表，餐饮界的各位朋友：

大家上午好！

我很高兴出席由四川省民俗学会主办的“推进美食之都：再论川菜文化研讨会”！四川省民俗学会是由一批德高望重的老领导发起创立的文化学术团体，汇集了国内外一批知名的专家学者。学会成立22年来，紧紧抓住与四川经济发展密切相关的重大课题，先后举办了13次大型研讨会，取得了一系列的学术成果，做出了积极的贡献。参加这次研讨会对我们来讲是一次学习的机会，一方面了解一下四川饮食文化相关情况，因为我们最近也想搞一搞这方面的调研，研究一下怎么从政府的角度来推进川菜产业的发展。同时，也学习大家不计名利的品格和实事求是的作风，很好地推进我们服务业的发展。

借这个机会我也想讲这么四句话：

一是表示祝贺。巴蜀饮食文化源远流长，川菜菜系闻名中外，在继承基础上创新发展四川餐饮产业也是当前扩内需、稳增长的一个有效途径。

^① 甘霖，四川省人民政府副省长。本文系根据作者在研讨会上的讲话录音整理。

2000年，民俗学会曾举办过“川菜文化与西部开发学术研讨会”，为促进我们四川餐饮产业的发展起到了一定的作用。2010年，成都被授予国际“美食之都”的称号。今天我们齐聚一堂，以“推进美食之都：再论川菜文化”为主题来研讨交流，这本身就是川菜文化和川菜产业的一次精神盛宴，我代表四川省人民政府对会议的召开表示热烈祝贺！

二是表示敬意。民俗的研究坐的是冷板凳，重视还远远不够。我们四川民俗学会的组成，既有学者型的领导，也有专家教授，还有基层文化工作者，兼顾各方，包容各处。学会的领导多数在此从事的是额外的工作，特别是一些从领导岗位上退下来的老领导老同志，以耄耋之年继续发光发热，为民俗传承呼吁。在当前社会环境下，能够几十年如一日坚持和发扬不在其位、心忧天下的优良传统，尤其难得！在这里，我也对各位老领导的坚持和付出表示崇高的敬意！

三是表示祝愿。民俗是历史的活化石，民俗学会是传统文化和风俗的守护人。在历届会长和理事会的领导下，学会克服困难，坚毅前行，在开展民俗学学术研究、就弘扬传承民俗文化给省委省政府提出对策建议、全力投入四川民族民间文化保护工程、积极开展国际文化学术交流、建设民俗学研究基地这五个方面做了大量卓有成效的工作，成绩来之不易，精神尤为可贵。永祥主任去年担任民俗学会会长以来，在历届工作的良好基础上极力谋划新的工作思路，奋力开拓新的工作局面，推动民俗学事业再上新的台阶，今天的研讨会，也是一个体现。在此我真诚祝愿我们学会密切联系实际，取得新的更大成绩。

四是表示一个希望。现在我省政府正在进行调研，梳理一下我们四川在服务业方面需要重点推进的一些工作，出台相应的政策措施。当然服务业的范围非常广泛，服务业之所以叫服务业，它要服务于一二产业，特别是在工业快速推进的这个历史背景下，城市化的发展，从产业的角度那就是服务业的发展。应该说这几年我们四川经济的发展，虽然遭遇了特大地震和金融风暴双重的影响，但是能够把坏事变成好事，取得了改革以来发展最快也是最好的一个新成绩。四年GDP翻了一番，工业产业收入三年翻了一番。这几年来，我们的投资上去了，拉动经济增长的“三驾马车”里面，最快的、拉动力最大的是投资。据我了解，2011年我们是15000亿元，超过了固定资产投资，今年我们的目标是17000亿元~18000亿元，从上半年的情况看，我们现在再努一把力，估计今年至少也得完成17500亿