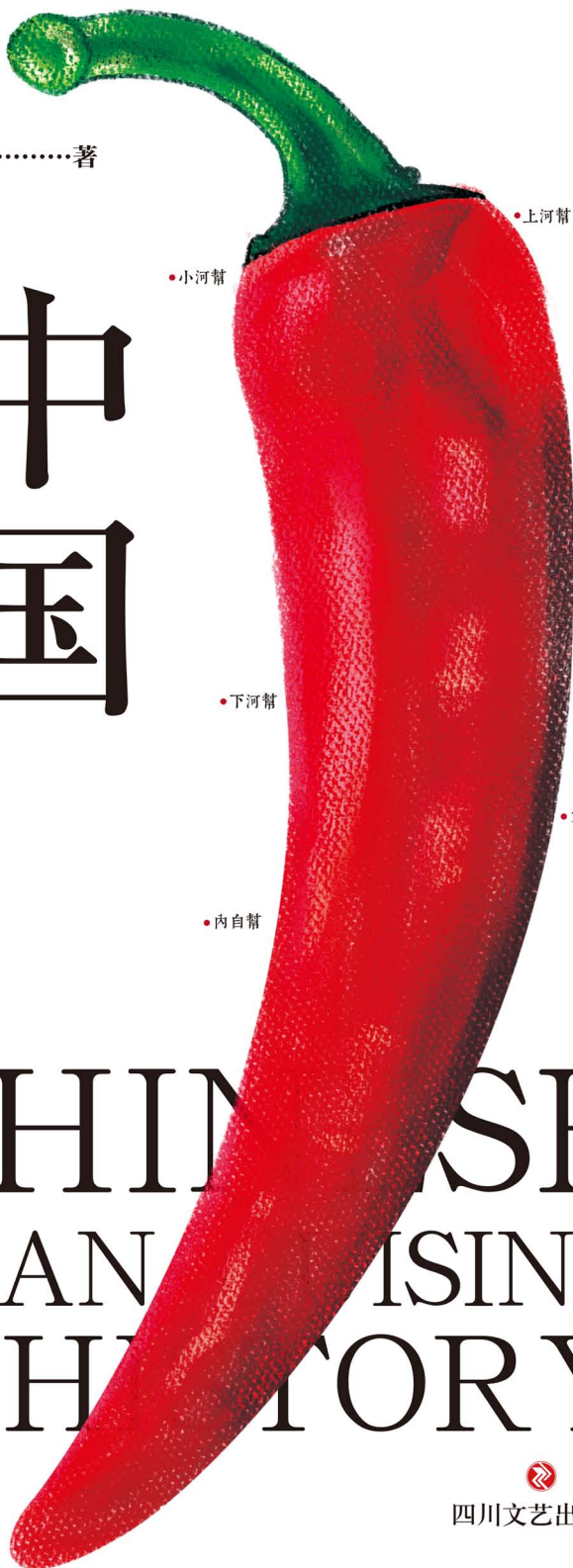




蓝勇……………著

一个世界平民菜系的前世今生，一段边缘饮食故事的历史记忆

川中 菜国 史



CHINESE SICHUAN CUISINE HISTORY

回锅肉、宫保鸡丁、水煮肉片、开水白菜、麻婆豆腐、夫妻肺片、双流老妈兔头、辣子鸡、老妈蹄花汤……



四川文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国川菜史 / 蓝勇著. — 成都 : 四川文艺出版社,
2019.9

ISBN 978-7-5411-5455-3

I. ①中… II. ①蓝… III. ①川菜—文化史—研究

IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2019) 第166043号

ZHONGGUO CHUANCAI SHI

中国川菜史

蓝 勇 著

策 划 人 张庆宁 奉学勤
责任编辑 陈润路 燕啸波
内文设计 史小燕
封面设计 叶 茂
责任校对 荆 菁
责任印制 唐 茵

出版发行 四川文艺出版社 (成都市槐树街2号)
网 址 www.scwys.com
电 话 028-86259287 (发行部) 028-86259303 (编辑部)
传 真 028-86259306

邮购地址 成都市槐树街2号四川文艺出版社邮购部 610031
排 版 四川胜翔数码印务设计有限公司
印 刷 成都东江印务有限公司
成品尺寸 169mm × 239mm 开 本 16开
印 张 31.5 字 数 460千
版 次 2019年9月第一版 印 次 2019年9月第一次印刷
书 号 ISBN 978-7-5411-5455-3
定 价 108.00元



蓝勇，西南大学历史地理研究所所长、教授、博士生导师，兼任国家社会科学基金会议评审专家、中国地理学会历史地理专业委员会副主任等职。曾主持国家社会科学基金重大项目、教育部人文社科重大攻关项目等课题二十多项，出版《中国历史地理》《长江三峡历史地图集》《重庆历史地图集》《西南历史文化地理》《近两千年来长江上游森林分布与水土流失》等著作二十多部，在《历史研究》《中国史研究》《光明日报·理论版》等刊物上发表论文两百多篇，获教育部人文社会科学优秀成果奖、郭沫若中国历史学奖提名奖、中华优秀出版物奖、四川省和重庆市政府哲学社会科学优秀成果奖多项。

长期倡导田野考察，履迹大江南北，品味巴山蜀水。近二十年来，曾在《地理研究》《中国社会经济史研究》《历史地理》《南方周末》等刊物上发表饮食文化地理和饮食文化史方面论文多篇。2010年，曾开发出古川菜菜品，合伙组建了重庆鼎道餐饮服务股份有限公司，创立捌会馆餐馆。2017年组建西南大学西南地方史研究所川菜文化研究室和烹饪实验室。

目录

导 言	在边缘、琐碎中漫步的现实和学术诉求.....	001
第一章	可能并不辉煌的川菜起源	
	石器时代与青铜时代的巴蜀饮食文化.....	013
第二章	自娱自乐的“川食”与“蜀味”	
	秦至清中叶古典川菜的发展时期.....	020
第一节	古典川菜的发轫与甜麻食风的形成：秦汉两晋南北朝	
	时期巴蜀的饮食文化.....	021
一	饮食食材越来越丰富.....	021
二	烹饪方法逐渐多样化.....	024
三	饮食特色越来越明显.....	025
	（一）“尚滋味”概念与巴蜀食风繁盛.....	026

(二) “好辛香”: 辛香料的实指问题	033
四 重要特色菜品和饮食甜麻口味特征	036
五 早期巴蜀地区内部饮食地域差异与商业饮食业的发展	040

第二节 文人视阈的“川食”与古典川菜的定型: 唐宋元明

时期巴蜀的饮食文化	042
一 食材的扩大与菜品的进一步开发	042
(一) 主食的结构变化及特色主食的涌现	043
(二) 动物类荤食菜品的开发利用	053
(三) 植物类素食菜品的开发利用	066
二 烹饪方式的变化与古典时期川菜的味道味型	087
三 古典时期的游宴风尚与文人视阈下“川食”话语的出现	100
(一) 古典时期的巴蜀游宴风尚对巴蜀饮食文化的促进	100
(二) 巴蜀饮食文化的话语出现与巴蜀饮食的实际地位	107
附 录 古典时期的川酒、蜀茶与巴蜀饮食的关系	115
一 古典时期的川酒与巴蜀饮食的关系	116
二 古典时期蜀茶与巴蜀饮食休闲业的发展	126

第三章 本土传承与多元外域文化融合下的传统川菜

清中叶至20世纪中叶传统川菜的形成	133
-------------------------	-----

第一节 移民、食材与复合调料创新: 传统川菜形成的历史

背景	133
一 承先启后: 明清之际的历史与明代清代前期川菜的基本特征	133

二 辛香本色：辣椒传入中国的过程及对传统川菜形成的影响	138
三 复合神器：郫县豆瓣与传统川菜味型特征的形成	147
第二节 多方式、广食材与经典菜品：晚清传统川菜雏形的	
显现	151
一 传统川菜的烹饪方式的多元化与食材进一步广谱性	151
二 熟悉味道出现之一：晚清传统川菜的代表性菜品的出现和发展	160
(一) “川菜之王”回锅肉的出现与名实变化	160
(二) 名声在外的麻婆豆腐的出现与变化	170
(三) 有故事和传奇的宫保鸡丁与荔枝味型川菜的发展	175
(四) 安徽、江西粉蒸方式传入与巴蜀样式的粉蒸肉定型	179
(五) 巴蜀田席代表菜烧白(扣肉)的出现与名实变化	182
(六) 巴蜀田席夹沙肉和酥肉的出现与变化	185
(七) 川式腊肉和风肉的出现与相关菜品	187
(八) 火爆类菜品的大量出现与川菜小炒小煎特征	190
(九) 经典的豆瓣鲫鱼与大蒜鲢鱼的出现	191
(十) 从满族跳神肉到川式蒜泥白肉	194
(十一) 中国传统白切鸡与川味白砍鸡	197
(十二) 象形类的樱桃肉和芙蓉类名菜品的出现与名实变化	200
(十三) 调、俏、佐三合一的巴蜀豆豉与水豆豉的制作历史	203
(十四) 传统川式腌制菜的发展与菜品烹饪的进入	208
(十五) 川菜中第二豆腐菜家常豆腐的来历	217
(十六) 最有历史感的东坡肉与川式红烧肉	218

(十七) 有区县地名标识的川菜: 合川肉片和江津肉片	222
(十八) 江南地区米花糖的传入与巴蜀米花糖的发展	224
(十九) 影响深远的巴蜀辣子鸡	225
(二十) 历史悠久的巴蜀平民小吃担担面	226
第三节 清末民初饮食商业发展与川菜的发展	228
一 清代成都、重庆的城市发展与商业性饮食业的发展	229
二 近代川酒地位的抬升及对川菜的影响	244
第四节 民国时期巴蜀饮食商业的发展	259
一 开埠和陪都背景下重庆城市饮食业的繁荣	260
二 历史积淀深厚的成都饮食业的再度繁荣	281
三 民国时期巴蜀其他城市的发展与饮食业的繁荣	297
(一) 自贡	298
(二) 泸州	300
(三) 绵阳	302
(四) 内江	303
(五) 遂宁	304
(六) 广汉与德阳	304
(七) 乐山	305
(八) 南充	305
(九) 宜宾	306
(十) 雅安与西昌	307
(十一) 灌县	307

(十二) 巴中、达州、广元	308
(十三) 广安	308
(十四) 三台、射洪、阆中	309
(十五) 万县	309
(十六) 涪陵	311
(十七) 江津	311
(十八) 合川	312
(十九) 永川与资中	313
第五节 改良与创新：民国以来传统川菜菜品的定型	313
一 在创新中完成传统川菜从雏形到定型的过程	314
二 熟悉味道出现之二：民国以来出现和完善的传统川菜代表性菜品	329
(一) 鱼香肉丝与鱼香味型的推广应用	329
(二) 水煮肉片的出现与水煮方法的推广	331
(三) 锅巴肉片的出现与“轰炸东京”的历史迷案	334
(四) 酱爆肉、盐煎肉的出现与小炒肉的发展	335
(五) 干煸鳝鱼与干煸烹饪方式的出现和推广	337
(六) 陈皮鸡兔与川菜的陈皮味型的出现	338
(七) 樟茶鸭子与巴蜀鸭类烹饪方式的多元	339
(八) 蚂蚁上树与开水白菜的出现	341
(九) 巴蜀第一江湖菜重庆火锅的起源问题	342
(十) 夫妻肺片的名实与菜品的发展	349
(十一) 南北豆腐汇集地的豆腐类菜品的发展	350

第六节 “川菜”的名实与传统田席菜品的定型	354
一 作为菜系名称的“川菜”名称出现的内外认知	354
二 近代巴蜀传统田席的发展与巴蜀民间饮食风俗	371
第七节 “时人”与“后人”认知的差异：传统川菜内部亚菜系 的出现	384
一 近代川菜五大亚菜系话语出现的来龙去脉	385
（一）成都帮	387
（二）重庆帮	388
（三）大河帮	389
（四）小河帮	389
（五）自内帮	390
二 老四川饮食文化的保存与巴蜀特殊的历史发展过程	391
（一）食糯文化鲜明	391
（二）菜品辛辣指数高	394
（三）擅长用蜀姜烹饪	395
 第四章 饮食商业化背景下“新派”与“江湖”的不同结局	396
第一节 新派川菜的不断涌现与昙花一现	396
第二节 新派川菜的发展与江湖菜的盛行	413
一 江河鱼类江湖菜的历史发展	414
（一）成渝公路运输繁忙与璧山来凤鱼的发展	414
（二）资中球溪河鲢鱼的历史发展	416

(三) 成渝交通、大足石刻与邮亭鲫鱼	417
(四) 205省道与重庆潼南太安鱼的发展	419
(五) 成渝公路与江津酸菜鱼的发展	420
(六) 川黔公路与綦江北渡鱼的发展	422
(七) 机场高速公路与渝北翠云水煮鱼的发展	423
(八) 北碚三溪口豆腐鱼与国道212线	424
(九) 巫溪烤鱼与万州烤鱼的产生与发展	425
(十) 成都谭鱼头的发展与衰落	427
(十一) 宜宾南溪黄沙鱼与新津黄辣丁的发展与衰落	427
二 鸡鸭鹅类江湖菜的历史发展	429
(一) 南川、璧山烧鸡公的历史发展	429
(二) 重庆万盛碓窝鸡的历史发展	430
(三) 歌乐山辣子鸡(现南山泉水鸡)的历史发展	431
(四) 渝中坝梁山鸡和奉节紫阳鸡的历史发展	432
(五) 古蔺麻辣鸡与黔江李氏鸡杂的历史发展	434
(六) 彭州九尺鹅肠与荣昌卤鹅的形成与发展	435
(七) 乐山甜皮鸭与梁平张鸭子	436
三 牛羊兔等杂类江湖菜的发展	438
(一) 乐山苏稽跷脚牛肉的历史发展	438
(二) 黔江青菜牛肉的发展	439
(三) 自贡冷吃兔、鲜锅兔与双流老妈兔头的历史发展	439
(四) 成都老妈蹄花汤的历史发展	442

（五）简阳羊肉汤锅与荣昌羊肉汤的历史发展	442
（六）沙坪坝磁器口毛血旺与叙永江门荤豆花的发展	444
（七）白市驿辣子田螺与武陵山珍的历史发展	446
（八）巴蜀传统豆腐菜品宴的形成与发展	447

第五章 川菜食性小事件与巴蜀社会大世界

传统川菜的基本特征与文化内涵	453
第一节 从“百菜百味，一菜一格”到“八字”特征	454
一 关于“麻”：从全国微麻到独麻天下	454
二 关于“辣”：从多元辣味到辣得最香	455
三 关于“鲜”：依甜而生的复合鲜	456
四 关于“香”：依油而生的复合香	457
五 关于“复合”：百菜百味下味厚的基础	458
六 关于“重油”：内陆性菜系增香保鲜之道	459
第二节 世界内陆平民菜系永远姓“川”姓“蜀”：传统川菜 特征的保护与川菜文化的提炼	460
参考文献	466
后 记	488



【导言】

在边缘、琐碎中漫步的现实和学术诉求

食色，人性。民以食为天，饮食文化是民族文化、区域文化中十分重要的一个组成部分，也是民族文化和区域文化十分重要的一个特征所在。

“靠山吃山，靠水吃水”，一定区域的饮食文化的产生、发展与其区域的文化传统、社会形态、生产力水平等因素有关，也与其区域的地理环境关系密切。由于诸多因素的不同，区域的饮食文化因此而丰富多彩，各具特色。反过来，一个区域的饮食文化一旦形成，则实际上又成为一个民族和区域居民维系共同感情和心态的重要因素，其在文化中的重要性可想而知。可以说，饮食菜系在历史上可以成为维系一个特定地区民众共同的文化心理的重要因素。然而，饮食菜品的历史研究在主流领域中却是完全边缘而琐碎的，是进不了历史研究的主体叙事中的。即使这样，目前学术界从饮食史、烹饪史的角度研究中国菜品史的成果，也有许多值得提及的。如徐海荣主编的《中国饮食史》六卷本，近300万字，是目前关于中国饮

食史最系统的成果。^①其他还有王利华的《中古华北饮食文化的变迁》^②、林乃焱的《中国饮食文化》^③、姚伟钧的《中国饮食文化探源》^④《长江流域的饮食文化》^⑤、陶文台的《中国烹饪史略》^⑥、王子辉的《中国饮食史》^⑦、曾纵野的《中国饮饌史》^⑧、尹德寿的《中国饮食史》^⑨、王仁兴的《中国饮食谈古》^⑩、林久华的《中国烹饪史概述》^⑪、赵荣光的《中国饮食史论》^⑫、邱庞同的《中国菜肴史》^⑬、陈勇的《中国烹饪简史》^⑭等论著。至于从中国文化或某一专题、某一断代史角度研究中国饮食史的著作就更是众多，如季羨林的《中华蔗糖史》、王仁湘的《饮食与中国文化》、俞为洁的《中国食料史》、姚伟钧的《中国传统饮食礼俗研究》、唐鲁孙的《中国吃的故事》、陈伟明的《唐宋饮食文化初探》、黎虎的《汉唐饮食文化史》等等^⑮，难以一一罗列。有关论文更是相当多，也不在此陈述。

海外也有一些学者关注中国饮食文化史，特别是日本学者，如筱田统的《中国食物史》^⑯、田中静一与小川久惠的《中国食物事典》^⑰、中山时

① 徐海荣主编《中国饮食史》，华夏出版社，1999。

② 王利华：《中古华北饮食文化的变迁》，中国社会科学出版社，2000。

③ 林乃焱：《中国饮食文化》，上海人民出版社，1989。

④ 姚伟钧：《中国饮食文化探源》，广西师范大学出版社，1989。

⑤ 姚伟钧：《长江流域的饮食文化》，湖北教育出版社，2004。

⑥ 陶文台：《中国烹饪史略》，江苏科技出版社，1983。

⑦ 王子辉：《中国饮食史》，内部刊印，时间不明。

⑧ 曾纵野：《中国饮饌史》卷一、卷二，中国商业出版社，1988、1996。

⑨ 尹德寿：《中国饮食史》，台湾新士林出版社，1977。

⑩ 王仁兴：《中国饮食谈古》，中国轻工业出版社，1985。

⑪ 林久华：《中国烹饪史概述》，广州市服务中等专科学校，内部印刷，1992。

⑫ 赵荣光：《中国饮食史论》，黑龙江科技出版社，1990。

⑬ 邱庞同：《中国菜肴史》，青岛出版社，2010。

⑭ 陈勇：《中国烹饪简史》，四川烹饪专科学校，内部印刷，时间不明。

⑮ 季羨林：《中华蔗糖史》，经济日报出版社，1997。王仁湘：《饮食与中国文化》，青岛出版社，2012。俞为洁：《中国食料史》，上海古籍出版社，2011。姚伟钧：《中国传统饮食礼俗研究》，华中师范大学出版社，1999。唐鲁孙：《中国吃的故事》，百花文艺出版社，2003。陈伟明：《唐宋饮食文化初探》，中国商业出版社，1993。黎虎：《汉唐饮食文化史》，北京师范大学出版社，1998。

⑯ 筱田统：《中国食物史》，柴田书店，1974。

⑰ 田中静一、小川久惠：《中国食物事典》，柴田书店，1991。

子的《中国饮食文化》^①，其他如张光直的《中国文化中的食品》^②、尤金·N.安德森的《中国食物》^③、罗伯茨的《东食西渐——西方人眼中的中国饮食文化》^④等也是代表之作。

关于中国传统饮食文化的史料整理方面，主要有20世纪80年代中叶由中国商业出版社组织整理和出版的“中国烹饪古籍丛书”，将大部分中国传统饮食文化典籍做了点校整理。另外日本学者筱田统、田中静一编著的《中国食经丛书》^⑤，收录了大量中国传统饮食文化典籍，特别是其中个别流传在海外的中国传统饮食文化典籍尤为珍贵。再者刘大器主编的《中国古典食谱》^⑥将中国传统饮食典籍中的具体菜谱做了分类、分代整理，也有很大价值。

应该说以上的研究已经为中国饮食文化史的研究奠定了良好的基础，以上作者都为中国饮食史的研究做出了许多贡献。不过，目前学术界关于饮食文化历史的研究还存在一些关注不够或研究相对薄弱之处。这些薄弱之处主要呈现在技术、断代、分区中的以下三个方面：

第一，从研究对象的时间范围来看，学者们更多关注古代饮食的一些菜品考证，但由于饮食史料缺乏，有关成果的系统性不够。同时，由于中国古代食材、菜品与今天的名实之间出入较大，要求考证者既要知晓烹饪技术与食材情况，同时也对传统文献非常熟悉，考证起来难度相对较大，而已经有的考证成果往往众说纷纭。许多学者注重于对近现代饮食文化历史的研究，同样面临资料不系统的困境，往往集中于个别至今影响较大的菜品、餐店、厨师的研究上，缺乏总体上从食材结构、烹饪方式、味型味道、成菜方式变化四大方面对近现代饮食文化发展变化的系统研究。笔者注意到由烹饪界的王子辉、邱庞同、熊四智等编写的《中国饮食史》，虽

① 中山时子：《中国饮食文化》，徐建新译，中国社会科学出版社，1992。

② K.C.Chang, *Food in Chinese Culture*. Yale University Press, 1977.

③ 尤金·N.安德森：《中国食物》，马纛、刘东译，江苏人民出版社，2003。

④ 罗伯茨：《东食西渐——西方人眼中的中国饮食文化》，杨东平译，当代中国出版社，2008。

⑤ 筱田统、田中静一：《中国食经丛书》，书籍文物流通会，1972。

⑥ 刘大器主编《中国古典食谱》，陕西旅游出版社，1992。

然是内部出版，但因其相当重视烹饪技术的发展变化，故许多结论是很有价值的。

第二，作为专门史研究中的饮食史研究，对研究中的时间断面要求应该很严格，这本应该是撰写历史的一个最基本的素质要求。但一方面由于很多撰写者往往都没有经过专业的历史学基本训练，历史专业素质缺乏；一方面本身受历史文献记载中有关烹饪资料缺乏的影响，研究中普遍缺乏具体时间断面考证，用现代时间断面的内容去解释历史上的烹饪文化现象，或者用一个朝代资料去说明另一个朝代情况的状况相当多，这就使我们的饮食史的研究科学信度不高，受到许多责备。所以，至今许多大家熟悉的饮食菜品的历史仍是纷争不断，说法众多。而徐海东主编的《中国饮食史》完全按断代来严格撰写，突出了饮食文化的时代性。当然，其中有的卷次由于资料缺乏，也存在上面谈到时间断面替代或不清的一些不足之处。

第三，饮食文化是地域性相对较强的一种文化，特别是在中国，从古到今，不同的地域，饮食文化千差万别。现代中国市与市之间、县与县之间，饮食文化的差别也很明显。从已经有的相关研究的空间上来看，更多是注重于对几大菜系和少数民族的特色饮食文化的研究，缺乏对小区域内历史上汉民族饮食文化差异的研究。虽然各地对于各自的饮食文化都分别有许多较为深入的研究，但却十分缺乏将各地饮食文化进行系统比较的研究，使我们对饮食文化的地域性还是处于一种较为模糊的认知状态。所以，今天中国现代菜系不断涌现，但在地域上却没有一个可以说清的界线。比如，目前中国有四大菜系、八大菜系之说，但这些菜系认知产生于何时？其菜系的区分要素有哪些？菜系的地域边界在哪里？各菜系的亚菜系怎样划分？这些都急需从学理上进行研究。

中国西南的巴蜀地区山高水险，四向闭塞，而区域内地形地貌多种多样，气候多样，生物多样性明显，物产丰富，民族众多，生产力发展水平极不平衡，这就使巴蜀地区的饮食文化与其他区域差异较大，拥有自己的鲜明特色，形成了今天享誉天下的川菜与川菜文化。由于川菜在中国的四大菜系或八大菜系中是平民化程度最高而影响力最广阔的一个菜系，川菜

在世界上的影响力也是极大的。在当今海外，麻婆豆腐、鱼香肉丝、回锅肉、宫保肉丁等已经成为中国菜的代表之作。但是，对于这样有世界影响力的川菜，我们至今还没有一部完整的《中国川菜史》面世，这与我们拥有川菜这样一个世界级的文化品牌地位很不相称，所以，很有完成一部川菜史的必要。

川菜这个名称出现的时间较晚，一般认为出现在民国初年。虽然宋代开始有了“川食”的说法，但彼“川食”与此“川菜”的内容相去较远。而对于宋代“川饭”是否指巴蜀饮食还存在争议。所以，我们这里的川菜史，严格讲是指以四川盆地为核心的巴蜀先民共同创造饮食菜品的一个历史过程，包括“川菜”这个名称出现前巴蜀地区饮食文化发展的过程。也因此，这里的“川菜史”并不是川菜名称出现后的这一百多年的历史，而是用川菜这个名称来代指巴蜀地区饮食文化的发展历史。

目前有关川菜历史的学术研究已经有较多的成果。早年张富儒曾主编《川菜烹饪事典》^①，这是目前学术界较早的一部有关川菜历史的事典，但此事典仅是一种资料汇编，涉及的资料也十分有限。近来，方铁、杜莉的《中国饮食文化史·西南地区卷》^②中，对川菜发展的基本轨迹作了分析，但失之过简，特别是对相关食材结构（主料、俏料、调料）、烹饪方式、味型味道、成菜方式的论述严重不足。其他如熊四智、杜莉等的《川食奥秘》，车辐的《川菜杂谈》，车辐、熊四智等《川菜龙门阵》，李树人等的《川菜纵横谈》，对川菜的历史也有一些很好的总结，有的很有史料价值，但失之零散，论证方式上往往缺乏学术味道，没有将许多传说与历史区别开。^③其他如四川省民俗学会编的《川菜文化研究》《川菜文化研究续编》中，谭继和、杜莉、陈世松、江玉祥、钱正杰、魏启鹏、杨代欣、

① 张富儒主编《川菜烹饪事典》，重庆出版社，1985。后于1999年出修订本，由李新主编。

② 方铁、杜莉：《中国饮食文化史·西南地区卷》，中国轻工业出版社，2013。

③ 熊四智、杜莉、高海薇：《川食奥秘》，四川人民出版社，1993。车辐：《川菜杂谈》，重庆出版社，1990。车辐、熊四智等：《川菜龙门阵》第一辑，四川大学出版社，2004。李树人等：《川菜纵横谈》，成都时代出版社，2002。

李映发、张学君、廖伯康、陈柏青、范小平、陈剑、沈涛等对川菜有关文化与历史都进行了有价值的研究。^①特别要说到王大煜写过一篇《川菜史略》^②，发表在1988年《四川文史资料选辑》第38辑上，对川菜的历史有一个简略的概述，但论及历史仅5000字左右，失之过简，且缺乏学术规范，错漏较多。近来重庆唐沙波曾写《川味儿》^③一书，书中对川菜历史的一些问题有自己的思考。值得指出的是杜莉的《川菜文化概论》^④中对川菜的历史发展概述得较为全面，但失之简略。肖崇阳的《川菜风雅颂》^⑤中对川菜的历史也有自己的一些考证，但学术味道不够。向东的《百年川菜传奇》^⑥一书，以纪传体的形式对川菜近百年的发展作了论述，对我们厘清川菜近百年的发展史做出了重要的贡献。近来，司马青衫《水煮重庆》^⑦一书中也有川菜历史的分析，可谓文笔生动，许多分析也较有道理。但以上两书没有严格的学术资料和观点的出处标注，一定程度上影响了著作的科学性和严肃性。2016年四川省地方志编纂委员会推出了《四川省志·川菜志（1986—2005）》^⑧，对近代四川地区川菜的重要饭店、厨师、菜品等方面的发展过程作了系统总结，有较大的参考价值。2017年，李伟所著的《回澜世纪：重庆饮食（1890—1979）》^⑨则对近代重庆饮食发展史作了较为全面的梳理，也有一定的参考价值。但两书对资料信息来源没有注明，有个别资料明显存在不实之处，影响了两书的科学信度。

在众多研究川菜的学者中，江玉祥、杜莉是对川菜历史研究较为执着的学者。如江玉祥发表了《唐代剑南春酒史实考》《辣椒再考》《说辣

① 四川省民俗学会：《川菜文化研究》，四川人民出版社，2001。四川省民俗学会：《川菜文化研究续篇编》，四川人民出版社，2013。

② 王大煜：《川菜史略》，《四川文史资料选辑》第38辑，1988，182—187页。

③ 唐沙波：《川味儿》，生活·读书·新知三联书店，2011。

④ 杜莉：《川菜文化概论》，四川大学出版社，2003。

⑤ 肖崇阳：《川菜风雅颂》，作家出版社，2008。

⑥ 向东：《百年川菜传奇》，江西科技出版社，2013。

⑦ 司马青衫：《水煮重庆》，西南师范大学出版社，2018。

⑧ 四川省地方志编纂委员会：《四川省志·川菜志（1986—2005）》，方志出版社，2016。

⑨ 李伟：《回澜世纪：重庆饮食（1890—1979）》，西南师范大学出版社，2017。