

# 四川省地方志工作办公室

川志函〔2025〕15号

## 四川省地方志工作办公室 关于征集《中国川菜图志》资料的通知

各市（州）地方志办公室（党史地方志研究室、地方志编纂中心）：

为全面展现国家级非物质文化遗产“川菜烹饪技艺”的独特魅力以及“川菜烹饪技艺”非遗代表性传承人坚守的匠心精神，深入挖掘和阐释川菜文化的历史内涵和当代价值，服务文化强省旅游强省建设，省地方志办将牵头编纂《中国川菜图志》，打造“天府旅游名牌”重要文旅宣传读物，现向全省各市（州）全面征集相关资料。

### 一、资料时间断限和范围

#### （一）时间断限

清末至2024年，可适当上溯下延。

#### （二）资料范围

1. 关于各地与饮食相关的市（州）级及市（州）级以上非物质文化遗产项目和非物质文化遗产传承人资料。

市（州）与饮食相关的非遗项目与传承人资料，包括酒、茶、酱、油、小吃、菜品等类别，例如蒸馏酒传统酿造技艺、四川绿茶制作技艺、酱油酿造技艺、四川小吃制作技艺等。

## 2. 关于市（州）名菜资料。

提供地方公认的、具有代表性的3—5道市（州）名菜（含名小吃、名火锅）相关资料，包括菜品名称、制作工艺、食材来源、历史典故、获奖情况等。

## 3. 关于市（州）历史名店、老字号名店资料。

提供具有悠久历史、独特风味和广泛影响力的3—5家市（州）川菜老字号名店（含火锅名店、小吃名店）相关资料，包括店铺名称、历史起源、创始人、经营理念、店面门头、发展状况、影响力、所获荣誉等。收录范围：要求存续时间15年以上、拥有省级以上荣誉认定的名店；拥有较大市场影响力、知名度或拥有市级以上非遗认定的名店，可适当放宽年限。

## 4. 关于市（州）历史名师资料。

提供在川菜发展史上具有重要地位的3—5位市（州）名师资料，包括姓名、生平事迹、代表菜品、传承弟子、所获荣誉等。

收录范围：川菜流派或风格创始人及其第一代传人或著名传人；1986—1992年通过特级厨师考核的特级厨师（烹饪师）、面点师、招待师、宴会设计师，酌选个别无职称但知名的技术人员；从业时间30年以上、获得省级以上荣誉或头衔、拥有较强市场影响力与知名度的当代名师。

5.关于市（州）川菜历史与发展的资料。

包括市（州）地理、气候、物产等内容，地区古代饮食、近代川菜、现代川菜等历史源流内容，市（州）当代川菜产业规模、经营业态、行业工种等内容。

6.关于市（州）食材资料。

包括市（州）米面杂粮、畜禽蛋等常用原料，谷豆制品、蔬果制品等再制原料，以及调料及油脂等内容。

7.关于市（州）烹调技艺资料。

包括市（州）原料加工、烹饪技艺、烹饪用具等内容。

8.关于市（州）川菜人才培养资料。

包括市（州）以师带徒、大专中专学历教育、职业技术培训、职业技能考评（鉴定）、荣誉认定等内容。

9.关于市（州）川菜文化资料。

包括市（州）饮食风俗、名人掌故、文学艺术、文献研究、文化传播等内容。

## 二、资料类型和要求

（一）资料形式包括文字、图片、视频、实物等。资料真实可靠，具有代表性、地域性和独特性。

（二）文字资料简洁明了，条理清晰，具有较强的可读性。

（三）图片和视频资料清晰、美观，能充分展现名菜、名店、名师特色。图片常用格式：JPEG（JPG）、PNG等；视频常用格式：MP4、MOV等。

（四）清晰度和分辨率：图片分辨率300DPI以上，视频分辨

率 720P 以上。历史老照片的分辨率和清晰度要求可适当放宽，但应尽量提供最高质量的可用版本。

(五) 实物资料主要指各地已编辑出版印刷的相关图文资料。

(六) 版权：确保提供资料单位具有所供图片与视频的合法使用权，无使用权的可向省地方志办提供征集线索，并协助开展征集工作。

### 三、资料报送

请各市（州）地方志部门会同当地餐饮行业主管部门等机构按此要求组织资料，于 2025 年 3 月 31 日前将纸质稿件邮寄至省地方志办（请注明“中国川菜图志征集”字样）；电子文档发送至省地方志办邮箱（请注明“中国川菜图志征集+市（州）名称”字样）。

联系人：省地方志办省志工作处 张 华

联系电话：028—86522076 13880637805

联系地址：成都市锦江区永兴巷 15 号 21 楼

电子邮件：szgzc86522076@qq.com



**信息公开选项：主动公开**

四川省地方志工作办公室综合处

2025年2月24日印发

(共印2份)