附件3：

泸菜简介

泸菜是川菜的一个地方风味流派，是随川菜的发展而发展的。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，属于学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

泸菜的“泸”源于泸州，餐饮经营模式“游宴”和食材的溯源，汉代出土文物麒麟温酒器和酒菜融合追溯泸菜“菜”字的起源；“泸菜”的前身是“泸州川菜”。由此可见，泸州菜取名“泸菜”就是“泸州川菜”的简称，具有历史渊源和史料考证。

泸菜有文字记载可考证源于宋代前，定型随川菜发展于近代，繁荣随改革开放繁荣于当代。

泸菜既有川菜“清鲜醇浓，麻辣辛香；一菜一格，百菜百味”风味特点的共性，又具有“大河帮小河味”综合风味的个性，突出表现为：清鲜纯厚、醇浓并重、咸甜适中、酸辣适口、煳辣麻爽、辛香有度（风味）。格味多样、品式丰富，大河风格、小河风味（菜式）。鲜嫩、脆爽、酥香、质软（质地）等综合之美的地方风味特点。

泸菜一代宗师毛树荣被誉为“川南活菜谱”，源于他对食材属性的认知，对烹饪技艺的娴熟，对味的把握和成菜的呈现，以及知无不言、言无不尽的传承风格；刘天福一生从事宾馆酒店菜肴，擅长中西结合，留下菜肴制作、餐饮文化的宝贵资料；1950年以北京饭店被誉为川菜“五虎上将”的叶焕林为代表的蒋锡如、赴云生、游洪泰、黄占武、高银成、杨安顺等老一辈社会派所形成的“川南菜品以泸州为代表”的美誉，凸现泸菜烹饪风格。

 川酒川菜、深度融合；泸菜泸味、绝色飘香，至味至美。