

基于文化适应理论的来华非洲留学生对中国饮食文化适应研究

蒋天旭*, 李倩, 李三山, 梁奇奇, 马琳琳, 杜蔚萍

四川旅游学院希尔顿酒店管理学院, 四川 成都

收稿日期: 2025年9月24日; 录用日期: 2025年11月18日; 发布日期: 2025年11月27日

摘要

研究采用问卷调查法, 以川菜为例, 探讨来华非洲留学生对中国饮食文化的适应机制及优化路径。研究发现: 留学生在来华之前对川菜的认知存在显著断层, 多数停留于“麻辣风味”等表层符号, 极少数熟悉川菜烹饪方法, 对川菜的适应呈现“认知浅层化、实践碎片化、策略分化”的特征。留学生在对川菜饮食文化的适应过程中面临以下问题, 如政策实践尚需完善、认知传播缺失、中外饮食文化冲突、饮食文化传播内容与形式脱节等。文章从加速政策落地、认知均衡策略、差异化菜品设计、促进川菜饮食文化传播等方面提出可以有效提升来华非洲留学生对川菜饮食文化适应的建议, 从而推动川菜饮食文化的国际传播, 提升文化认同的积极体验, 吸引更多非洲留学生来华学习, 促进全球饮食文化的交流与互鉴。

关键词

文化适应理论, 来华非洲留学生, 中国饮食文化, 川菜

Research on the Adaptation of Chinese Food Culture by African Students in China Based on Cultural Adaptation Theory

Tianxu Jiang*, Qian Li, Sanshan Li, Qiqi Liang, Linlin Ma, Weiping Du

Hilton School of Hospitality Management, Sichuan Tourism University, Chengdu Sichuan

Received: September 24, 2025; accepted: November 18, 2025; published: November 27, 2025

Abstract

This study uses questionnaire survey method to explore the adaptation mechanism and optimization

*通讯作者。

文章引用: 蒋天旭, 李倩, 李三山, 梁奇奇, 马琳琳, 杜蔚萍. 基于文化适应理论的来华非洲留学生对中国饮食文化适应研究[J]. 社会科学前沿, 2025, 14(11): 742-751. DOI: 10.12677/ass.2025.14111051

path of Chinese food culture among African students in China by taking Sichuan cuisine as an example. The results show that there is a significant fault in the cognition of Sichuan cuisine before coming to China, most of them stay on the surface symbols such as “spicy flavor”, and very few are familiar with the cooking methods of Sichuan cuisine, the adaptation to Sichuan cuisine is characterized by “shallow cognition, fragmented practice, and strategic differentiation”. International students face the following problems in the process of adapting to Sichuan cuisine food culture, such as the need for improvement in policy practice, the lack of cognitive communication, the conflict between Chinese and foreign food culture, and the disconnection between the content and form of food culture communication. This paper puts forward suggestions that can effectively improve the adaptation of African students to Sichuan cuisine food culture from the aspects of accelerating policy implementation, cognitive balance strategies, differentiated dish design, and promoting the dissemination of Sichuan cuisine food culture, so as to promote the international dissemination of Sichuan cuisine food culture, enhance positive cultural identity experiences, attract more African students to study in China, and promote the exchange and mutual learning of global food culture.

Keywords

Cultural Adaptation Theory, African Students in China, Chinese Dietary Culture, Sichuan Cuisine

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

随着全球化进程的加速，来华留学生群体规模持续扩大，其文化适应问题日益受到学界关注。饮食作为文化认同的核心载体，既是跨文化交际的桥梁，也可能成为文化冲突的导火索。在此背景下，聚焦留学生对中国饮食文化的适应，不仅关乎留学生个体生活质量的提升，更是对中外人文交流与多元文化共生具有重要的实践价值。

川菜，作为中国饮食文化的代表之一，其国际化进程迅猛发展。2023 年中国食品出口额达 765 亿美元，其中川菜火锅凭借适应性与社交属性成为海外市场的重要增长点[1]。然而，川菜的全球化扩张与留学生的在地化适应之间呈现显著分化：一方面，川菜文化输出的工具性价值已被汉语国际教育领域认可；另一方面，留学生群体在生理味觉、文化认知、社交参与等维度的适应困境亟待解决。

对来华留学生而言，适应川菜饮食文化既是了解中国的窗口，也是跨国创业就业的优质选择。多所高校开设川菜烹饪与文化课程，国际餐饮管理人才需求旺盛。川菜作为四川文化的浓缩体现，为留学生提供了饮食人类学考察样本、非遗技艺体验、节庆文化载体等。随着“川菜出海”战略的深入实施，预计到 2030 年全球川菜市场规模将突破 1500 亿美元，成为中外文化交流的重要纽带[1]。中餐饮食文化在国外正与其他国家的文化交流交融，而来华留学生是否能够成功适应中餐饮食文化至关重要。“民以食为天”，一个地区的饮食文化能够作为当地对外宣传的名片。四川的饮食文化更是独具特色，留学生是否适应当地的饮食文化关系到留学生群体跨文化适应与认同的成败。

食物作为一种文化价值观呈现的载体，能够映射国内大学生和留学生的异质性文化行为，可以促进两个不同的文化群体意识到其文化行为实践的性质与差异，推动各类社会群体与多元文化行为进行碰撞与交流。因此，以川菜为例，基于文化适应理论研究来华非洲留学生对中国饮食文化适应，可以了解留学生对中国饮食文化的接受程度与问题所在，有助于寻找到文化差异导致饮食不适问题的根源并提出解决办法，提升来华非洲留学生对中国饮食文化的感知与认同，吸引更多留学生来华。最终，更好地推动

以川菜为代表的中国饮食文化“走出去”，提升文化认同的积极体验，促进中国饮食文化的国际传播。

2. 文献综述

基于加拿大心理学家 Berry 的文化适应理论，文化适应模式(整合、同化、分离、边缘化)对个体的心理与社会融入具有显著影响。文化适应理论作为跨文化研究的经典理论，核心在于探讨个体如何在保持原有文化与接触新文化之间做出策略选择[2]。在国内，文化适应理论研究主要涉及高等教育、语言文字、文化、行政学与国家管理科学、社会学与统计学等学科领域。总体而言，文化适应研究可划分为两个主要方向：一方面是对文化适应理论本身的探讨，包括理论框架的分析与对比，以及相关量表的开发和修订工作；另一方面则是研究文化适应与各类心理过程和行为之间的相互关系，其中最为广泛研究的内容是文化适应对个体身心健康的影响。与此同时，国外的文化适应研究大多集中在社会学和心理健康这两个领域。然而，目前为止，在国内外的文献资料中，较少见到运用文化适应理论来研究饮食文化的相关成果。

来华留学生对以川菜为代表的中国饮食文化的适应可分为生理适应和文化符号认同两方面。从生理适应层面看，川菜的辛辣味型(花椒素占比 0.2%~0.5%)与动物性原料主导(71.00%)构成首要障碍。以非洲留学生为例，其传统饮食以高淀粉(富富粉、乌伽黎占 60%)和低辣度(辣椒摄入量 < 1 g/日)为特征[3]，而川菜的味觉冲击会引发他们双重不适：生理上辣椒素受体 TRPV1 激活导致灼痛感[4]，心理上因“红油 = 危险”的认知偏差强化疏离[5]。这种冲突导致仅 38.9% 的非洲留学生参与火锅共食，远低于东南亚留学生参与率 71.5% [6]，从而反映出针对非洲留学生的川菜整合策略存在不足。从文化符号层面看，川菜的哲学内涵(如“以食寄情”)与非洲饮食价值观存在潜在共鸣，两地均强调社群共享仪式。但文献[7]的对比研究表明，现有研究对文化距离的消解路径探索不足，教学设计多依赖通用框架，缺乏基于非洲认知特点的定制化内容[8]。此外，川菜文化转译机制的缺失进一步削弱了跨文化解释的有效性[9]。

互联网环境为文化适应提供了新场域，文献[10]提出线上食物交流的“文化粘合剂”效能。但数据显示，部分地域尤其是来自非洲的留学生在川菜相关线上互动中的参与度仅为 22.3%，显著低于其他地区群体[6]。这一现象表明，线下社交活动(如火锅聚餐)与线上文化传播尚未形成有效联动，导致跨文化认同的协同效应难以激活。

综上，文化适应理论揭示了留学生饮食文化适应的多元路径，为分析“认知与实践脱节”提供了理论支撑，现有研究中，留学生常因认知深度不足(如仅了解口味而不知文化逻辑)和实践渠道缺失(如缺乏烹饪技能培训)，难以达成“整合”。现有研究在以下方面存在深化空间：其一，需从单一适应困境分析转向文化适应策略的动态研究，尤其关注整合策略在饮食场景中的实施路径；其二，应加强线上线下社交场景的耦合机制设计，探索“共食社交 + 数字叙事”的复合模式；其三，亟需构建基于非洲饮食认知特点的本土化教学框架，通过菜名解码、文化转译等手段降低跨文化焦虑。本研究旨在通过系统性分析，以来华非洲留学生为例，基于川菜文化适应提供的理论支持与实践方案，提出相应改进措施，进而推动跨文化交流从“舌尖”走向“心间”。

3. 研究设计与过程

文化适应理论与本研究所关注的来华非洲留学生对中国饮食文化适应的适配度较高，故采用这个理论作为后续研究的理论支撑。即整合：既保持自身文化认同，又主动融入新文化。留学生既保留本国饮食习俗，又能熟练烹饪川菜并理解其文化内涵；分离：拒绝接触新文化，固守原有文化。因宗教饮食禁忌完全排斥川菜食材，如部分留学生拒绝猪肉；同化：放弃原有文化，全面接受新文化。留学生完全适应川菜饮食体系，甚至改变原生饮食偏好；边缘化：留学生既不认同母国文化，也不接受川菜文化，处于“双重排斥”状态。

本研究采用问卷调查方式。首先，通过实地走访，发放问卷给四川旅游学院校内留学生填写，同时通过网络社交平台，发放给各高校留学生填写。如表 1 所示：问卷由个人信息、对川菜文化了解接受程度和看法以及川菜特色菜品的喜好选择三个维度构成。其中个人信息包括性别、年龄、家乡，能够为后续研究划分不同的研究群体。问卷重点在于被调查者对川菜饮食文化了解接受程度和看法的信息收集，了解留学生当下对川菜文化的接受程度与看法以及产生该看法的原因，进而发现文化差异所带来的饮食不适问题。同时，在问卷中设计有川菜特色菜品的选择，在对川菜饮食文化了解不全面的背景下，留学生往往会依据其第一印象进行选择，是跨越不同文化的选择，能进一步表明在弱化文化差异的条件下具备怎样色香味的川菜能够获得留学生青睐，成为加强来华留学生对川菜饮食文化的感知与认同的突破口。通过对问卷数据进行定量分析，计算各个问题的平均得分、标准差等描述性统计量，以了解来华留学生对于川菜感知度的整体情况。

Table 1. Questionnaire on the adaptation status of international students to Sichuan cuisine food culture
表 1. 来华留学生对川菜饮食文化适应现状调查问卷

感知认同维度	题项
基本信息	1) 您的性别
	2) 您的年龄
	3) 家乡所属哪个主要文化饮食圈
来华前后川菜文化的感知程度	1) 来川前，您对川菜了解程度如何
	2) 在接触川菜过程中，哪些因素促使您更深入探索其背后的历史故事和地域特色
	3) 有关川菜的饮食文化活动(如美食节)是否会增加您对本地食物的兴趣
	4) 您希望在您的学习/生活环境中，看到更多关于川菜文化的哪种形式的宣传
	5) 你是否愿意尝试那些陌生的可能不符合您饮食习惯的川菜
川菜元素和口味偏好	1) 最喜欢的川菜元素是什么
	2) 您觉得以下哪种川菜口味最能代表川菜独特的魅力
川菜外观偏好	1) 以下川菜您比较喜欢哪道菜(图片形式)
	2) 以下甜品您更喜欢哪一个(图片形式)
川菜烹饪技巧和食材接受程度	1) 您对以下川菜烹饪方法的了解有多少(如：炒、煮、炖、烤等)
	2) 请问您对猪肉、牛肉、动物内脏、兔肉的接受程度如何

4. 来华非洲留学生对中国饮食文化适应现状与问题

经过整理后，本次调研共收到 126 份有效问卷，研究样本主要来自“一带一路”沿线国家，尤其是非洲国家(如图 1 所示)。这与四川旅游学院的育人策略息息相关，也为本研究的开展提供了合适的非洲留学生样本。

本研究对问卷数据进行分析，发现来华非洲留学生对以川菜为代表的中国饮食文化的适应主要存在政策实践尚需完善、认知传播缺失、中外饮食文化冲突、饮食文化传播内容与形式脱节等四个方面的问题：

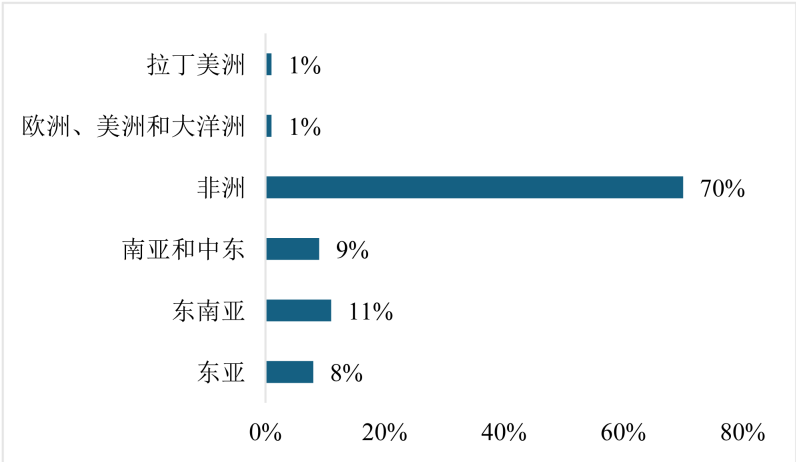


Figure 1. Distribution of cultural and dietary circles in which the respondents are located
图 1. 受访者所处文化饮食圈的分布

4.1. 政策实践尚需完善

近年来，川菜国际化发展获得了明确的政策支持。2025 年 3 月，《四川省促进川菜发展条例》正式通过，明确提出支持川菜“走出去”，鼓励高校开设川菜专业课程并推动厨师海外创业，强调文化传承与产业集聚[11]。然而，该条例更多停留在宏观指导层面，缺乏细化的实践路径和资源保障，其国际化目标的具体落实力度亟待加强。在对外文化推广方面，如 2023 年启动的“高校外籍师生巴蜀文化品悟之旅”等项目，虽通过短期烹饪体验(如宫保鸡丁制作)成功引发来华留学生兴趣，但缺乏后续持续性的技能深化培训与文化深层解读机制，根据文化适应理论的“整合”观点，这将导致对文化适应与冲突的系统性解决方案缺位。另外，2025 年推出的“中华美食荟”活动(含 120 余项线上线下促消费活动，如文化主题餐饮、技艺展示)以及国务院办公厅关于文旅消费的政策(倡导“文化 + 餐饮”融合与沉浸式体验)，其核心目标聚焦于产业升级与大众消费市场激活，但对来华留学生这一特定群体的定向性措施明显不足。相关活动未能配套提供烹饪技能的分阶段实操指导，比如“鱼香汁调配”等关键技艺仅停留于理论，且未充分结合其文化背景进行深度适配与解读，致使非洲留学生群体的深层文化认知与实践能力需求未能得到有效满足，未能实现“整合”并融入新文化。

4.2. 认知传播缺失

来华非洲留学生对川菜烹饪技艺的认知呈现认知断层表现，这将对他们接受并融入新的饮食文化产生障碍。如图 2 所示，尽管 40%的受访者表示对川菜烹饪技艺有一定了解，但仍有 20%的受访者表示从未听说过，受访群体中仅有 10%熟悉川菜烹饪技艺，暴露出现有传播仅触达表层的“风味符号”(如麻辣)，未深入“技艺逻辑”(如勾芡的淀粉糊化温度控制)。认知断层的表现反映出川菜文化传播的信息覆盖存在断层，传播渠道碎片化，未建立针对来华留学生群体的精准传播网络，而仅依赖于国内社交平台，如抖音、小红书等，这导致非洲等地区的来华留学生信息获取断层。

4.3. 中外饮食文化冲突

与此同时，根据文化适应理论中的“文化冲突”观点，个体差异除了由来华留学生从小的家庭和学校的饮食环境引起，更需考虑深层次的地域饮食禁忌以及习惯冲突，比如宗教限制或者健康观念的差异。这些因素都会导致“分离”。

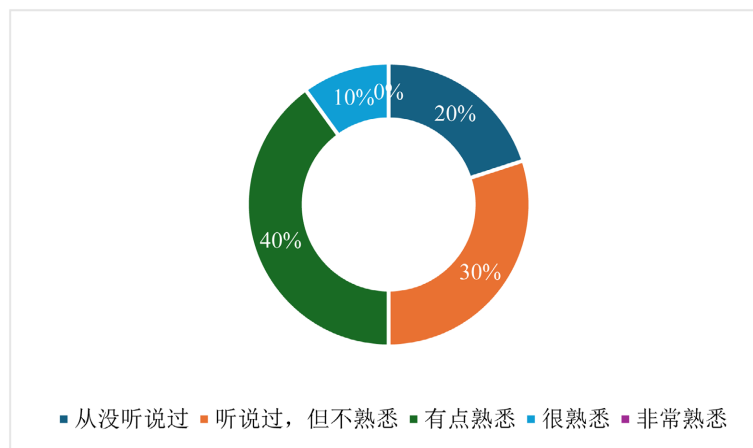


Figure 2. International students' understanding of Sichuan cuisine cooking techniques

图 2. 留学生对川菜烹饪技艺的了解度

调查数据显示来华非洲留学生的饮食文化适应存在以下三重障碍：第一，宗教禁忌。如图 3 所示，10%来华非洲留学生拒食猪肉，对鱼香肉丝等经典川菜存在排斥心理。受访者在选择过程中，询问了一个问题，“这是什么做的？”我们回答了：“猪肉。”受访者连忙摆手：“这个不行，我们不吃猪肉。”

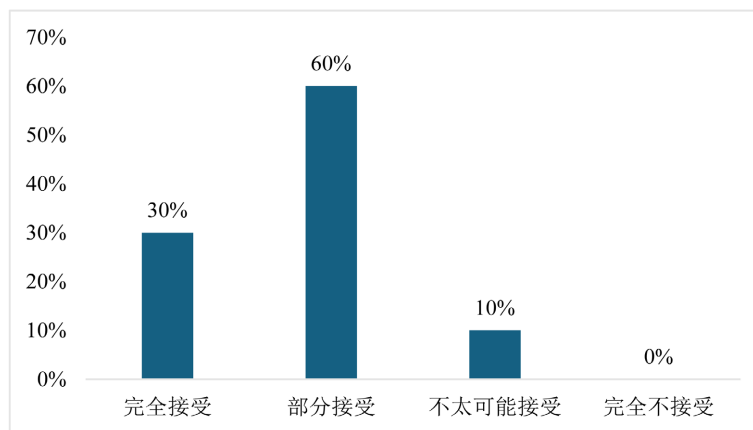


Figure 3. Respondents' acceptance of Sichuan cuisine ingredients

图 3. 受访者对川菜食材的接受度

第二，味觉鸿沟。如图 4 所示，50%的非洲留学生偏好鱼香味，仅 20%的非洲留学生能够接受麻辣味，而受访者中无人能够接受陈皮味。

第三，政策响应存在迟滞。《四川省促进川菜发展条例》第二十一条要求“开发适配不同饮食文化产品”，但高校尚未推出清真菜系等传统川菜的替代方案。

存在的三重障碍显示传统川菜未能迎合调研目标群体的偏好，菜系国际化推广力度不足，对清真需求响应缓慢。传统川菜依赖猪肉(如鱼香肉丝)，未及时推出清真替代方案，这些因素都会造成来华非洲留学生的文化排斥。

4.4. 饮食文化传播内容与形式脱节

文化认同感有助于增强来华非洲留学生对中国文化的整体好感与归属感。有受访者表示：“我和朋友一起去吃火锅，感觉像是融入了他们的生活。”但川菜饮食文化在来华非洲留学生群体中传播所面临

的核心困境在于内容供给与传播形式未能形成有效闭环，导致文化影响力难以突破。一方面，传播内容深度不足，未能满足留学生对系统性文化知识(如川菜历史、哲学、地域文化逻辑)的深层诉求，也缺乏针对不同文化背景(如非洲口味)的适配解读，未能有效发挥留学生“文化中介者”的创作潜力。另一方面，推广渠道和形式单一僵化，未能打通“数字叙事 + 共食社交”链路：线上(如社交媒体)停留于菜品静态展示，缺乏“云厨房”直播、虚拟烹饪课等互动形式激活远程参与；线下活动(如聚餐)则未能通过同步生成社交媒体话题(如留学生川菜初体验)实现声量扩散，导致传播局限于局部场景，无法形成二次传播效应。这种内容深度与传播形式间的断裂，使得即使有 60%留学生被独特风味吸引探索川菜文化(如图 5 所示)，也难以转化为持久的文化认同和主动传播行为，系统性的文化影响力构建乏力。

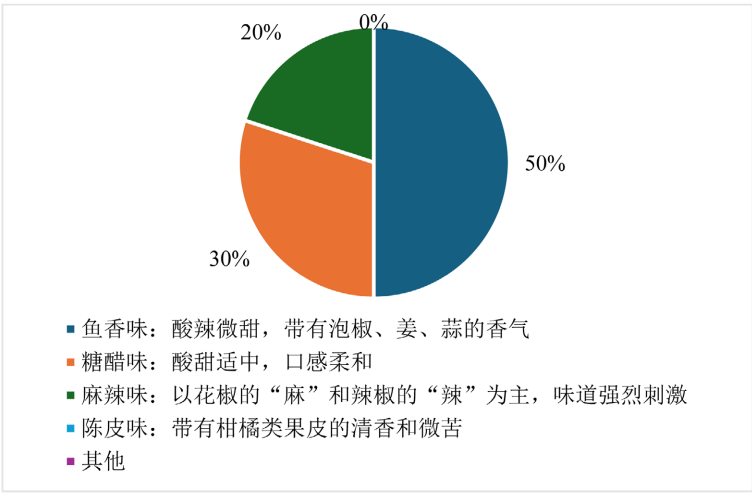


Figure 4. Respondents' preference for Sichuan cuisine taste
图 4. 受访者川菜口味偏好

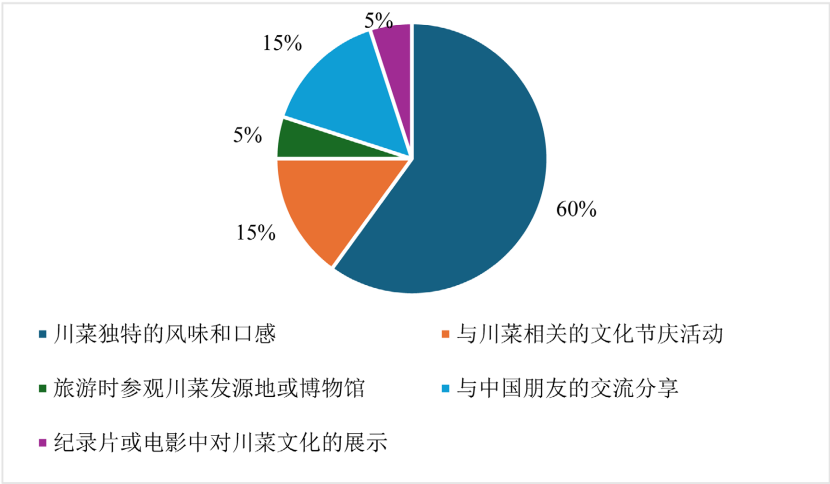


Figure 5. Respondents' preference for communication forms
图 5. 受访者传播形式偏好

5. 来华非洲留学生对中国饮食文化适应的优化策略

针对调研中反映出来的四个问题，本研究认为应该从加速政策落地、认知均衡策略、差异化菜品设计、促进川菜饮食文化传播等四个方面进行优化：

5.1. 加速政策落地

目前省级及地方政府已经发布了相应政策支持川菜走向海外,包括2025年发布的《四川省促进川菜发展条例》,其中提出鼓励高校开设川菜专业和课程,并吸引留学生就读。但目前四川高校中系统化、学历教育层次所开设的川菜专业主要集中在四川旅游学院、新东方烹饪学校(成都校区)、成都职业技术学院等4所院校,另外仅6所高校开设过涵盖川菜内容的选修课程,但大部分课程的开设时期甚至不足一学期,这样不足以深度传播川菜饮食文化。在政策上,可以大力推动高校将川菜课程纳入留学生选修学分体系,这样能增加留学生群体接触川菜的机会。

针对调研中发现的已有政策未能使非洲留学生群体的深层文化认知与实践能力需求得到有效满足的问题。政策落地需要考虑开展烹饪结对项目促进双向文化学习,避免单向同化[2],更好地将非洲留学生的本土饮食文化与川菜饮食文化相整合。因此,应支持高校建立“留学生-本地学生”烹饪结对项目,采取文化交流机制,让非洲留学生跟随本地学生的脚步走近川菜,一起感受川菜的味蕾,领略川菜复杂但有趣的烹饪过程。还可以开设“本国菜+川菜”对比烹饪课,这样既可以让非洲留学生宣传自己的家乡文化,也可以向非洲留学生宣传川菜饮食文化,更能促进留学生整合饮食偏好,既保持自身文化认同,又主动融入新文化,既保留本国饮食习俗,又能熟练烹饪川菜并理解其文化内涵。

此外,为响应《四川省促进川菜发展条例》第二十一条“鼓励中外饮食文化交流”,应建立具体烹饪结对项目实施路径。第一步,建立双导师制:本地烹饪专业学生+来华留学生为一结对小组;第二步,针对留学生饮食偏好制定相应课程改革,如进行相应的文化置换实验,可用西非富富粉(fufu)替代传统勾芡淀粉(参考文献[12]的食材替换方案);第三步,制定政策激励:纳入“高校国际化评估指标”,按结对小组数量给予专项补贴。

5.2. 认知均衡策略

针对来华非洲留学生对川菜烹饪技艺的认知呈现认知断层表现。在宣传渠道方面,可采用线上线下相结合的方式。线下方面,在各大高校内设置点位邀请留学生品尝川菜,专门为留学生开设相关活动和课程,邀请来华留学生参观烹饪专业学生的实训课,领略美味的菜肴是如何通过一道道工序制作出来,将川菜烹饪知识真正通过留学生传播到海外。线上方面,在留学生活跃度高的平台发布录制的川菜烹饪视频和川菜知识科普文章。比如,录制烹饪专业学生上实训课的Vlog,组织烹饪专业的学生记录自己每次做菜的过程,剪辑出来发布到留学生聚集的社交平台,并配上轻松幽默的文案和音乐,吸引非洲留学生对川菜烹饪技艺的兴趣。还可制作多语种川菜饮食文化纪录片,将抽象的文化概念转化为可感知的视觉语言。发布平台不仅限于国内社交平台如抖音、小红书,还可拓展至国际主流平台。

传播内容可以更加丰富多样,针对不同文化背景群体制定差异化的宣传策略。例如,本研究调查的对象中,60%的受访者认为独特的风味是吸引他们的主要因素,但其中只有10%的受访者表示熟悉菜肴的烹饪方式。因此,宣传内容不应局限于川菜的独特风味,而应以菜肴烹饪为引导,促使留学生深入了解其历史起源及背后的故事。如鱼香肉丝“无鱼却有鱼香”的悖论,是来自“鱼香汁的二战军工起源”这一说法,从一个趣味误读或民间演绎的轶事引入,让传播内容更有深度。

此外,一些非洲留学生与母国社群联系薄弱,同时又难以建立新的社交网络,可能会在饮食偏好上产生边缘化现象。可对这部分人群进行心理辅导,比如由移民心理的咨询师提供支持,组织同文化背景或相似经历的群体分享会,成立互助小组,避免文化偏见现象,让这部分留学生更有归属感,以便更愿意尝试川菜。

5.3. 差异化菜品设计

针对来华非洲留学生拒食猪肉,对鱼香肉丝等经典川菜存在排斥心理。需考虑不同地域留学生的饮

食文化差异,深入了解其需求,制作符合留学生口味的菜品,以提高他们对川菜接受度。现有推广活动未能充分细分这些需求,导致部分留学生被边缘化。如本研究收集的数据中来自非洲的留学生大多偏好鱼香味的川菜,而仅 20%的留学生偏爱麻辣味的菜肴,其中有 60%对猪肉、兔肉等烹饪食材部分接受,30%为完全接受。因此,需要考虑不同地域留学生的口味偏好和习惯。

部分非洲留学生可能由于母国饮食偏好与川菜口味差别过大,产生饮食文化分离的现象,所以需要考虑到来自不同地域的留学生饮食习惯的差异。部分群体因宗教饮食禁忌完全排斥川菜食材,可设计专门针对这部分留学生的烹饪方式。例如,有宗教信仰的非洲留学生比例较高(如北非、西非国家),传统鱼香肉丝使用猪肉(里脊肉)不符合他们的饮食规范,可以尝试改为鸡肉等他们能接受的食材。同时,借鉴文献[12]的研究,还可以在川菜烹饪厨房中设立非洲留学生专用厨房,引导他们使用可接受的食材,并结合川菜烹饪技术,制作兼具母国文化和川菜特色的菜肴,切实满足这部分留学生的饮食需求,避免饮食习惯过度分离,使他们更能适应在中国的生活。

5.4. 促进川菜饮食文化传播

针对川菜饮食文化的影响力不足,来华非洲留学生对川菜饮食文化的接受度和认同感不够的问题。需从文化教育、餐饮服务、互动交流及科技应用等多方面综合施策。

首先,深化文化教育为基础。高校及相关机构应定期举办川菜文化讲座与烹饪工作坊,邀请川菜大师与文化学者,向留学生详细介绍川菜的历史渊源、烹饪技艺、食材选择及背后的文化故事,通过理论与实践相结合的方式,增进留学增强留学生对川菜文化的理解与喜爱。

其次,优化餐饮服务是关键。高校食堂及周边餐馆应提供多样化的川菜选择,包括不同辣度、口味的菜品,并标注清楚食材信息,以满足留学生的个性化需求。应改善用餐环境,营造浓郁的川菜文化氛围,使留学生在品尝美食的同时,深刻感受到川菜文化的独特魅力。

再次,强化互动交流是促进文化融合的重要途径。通过组织川菜文化节、美食分享会等一系列活动,邀请留学生与中国学生共同参与,以此增进双方之间的了解与友谊。可以建立留学生餐饮互助小组,鼓励留学生积极分享个人的饮食体验与适应经验,从而营造良好的跨文化交流氛围。

最后,利用科技手段拓宽传播渠道。开发川菜文化 APP、建立官方网站及社交媒体账号,通过图文、视频等多种形式,向留学生展示川菜的魅力。借助大数据分析技术,实现川菜文化信息的精准推送,以提升留学生的关注度和参与度。

此外,加强品牌建设与市场推广。通过打造具有国际影响力的川菜品牌,提升川菜的知名度与美誉度。同时,利用国际展会、文化交流活动等平台,加强川菜的市场推广,让更多国际友人了解并喜爱川菜文化。

6. 结语

本研究采用问卷调查法,探讨来华非洲留学生对川菜饮食文化的适应机制及优化路径。研究发现:非洲留学生在来华之前对川菜的认知存在显著断层,多数停留于“麻辣风味”等表层符号,极少数熟悉川菜烹饪方法,对川菜的适应呈现“认知浅层化、实践碎片化、策略分化”的特征。在对川菜饮食文化的适应过程中存在以下几个问题,如政策实践尚需完善、认知传播缺失、中外饮食文化冲突、饮食文化传播内容与形式脱节等。本文从加速政策落地、认知均衡策略、差异化菜品设计、促进川菜饮食文化传播等方面提出可以有效提升来华非洲留学生对川菜饮食文化的适应的建议,从而推动川菜饮食文化的国际传播,提升文化认同的积极体验,吸引更多留学生来华学习,促进全球饮食文化的交流与互鉴。未来,地方政府可加大政策支持力度,使留学生能够真正走进厨房,近距离感受川菜文化,并鼓励他们回国宣

传,推动川菜文化真正走向海外。

本次研究的局限性主要在于留学生调查样本数量不足,所收集的留学生口味偏好相对单一,偏向于清真饮食习惯,因此针对此问题提出的建议不够全面。建议未来研究收集更多来自不同地域的留学生群体调查信息,扩大调查范围,提出更为全面的对策建议。

基金项目

四川省社会科学重点研究基地川菜发展研究中心基金项目资助,项目编号:CC24G10;四川省区域和国别重点研究基地——“欧美饮食文化研究中心”科研项目,项目编号:2024OMYB04。

参考文献

- [1] 世界中餐业联合会. 川菜产业国际化发展报告[EB/OL].
https://news.sohu.com/a/840099081_115106, 2024-12-20.
- [2] Berry, J.W. (2005) Acculturation: Living Successfully in Two Cultures. *International Journal of Intercultural Relations*, **29**, 697-712. <https://doi.org/10.1016/j.ijintrel.2005.07.013>
- [3] Mintz, S.W. and Du Bois, C.M. (2002) The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, **31**, 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- [4] 李苗苗, 华才健, 赵长青. 基于数据挖掘的川菜食谱数据多维度可视分析[J]. 四川轻化工大学学报(自然科学版), 2025, 38(1): 7785.
- [5] 徐敏. 地域文化对非洲来华留学生跨文化适应的影响研究——以陕西为例[D]: [硕士学位论文]. 西安: 西安建筑科技大学, 2022.
- [6] 于晨辰, 单韵鸣. 来华留学生饮食文化适应研究——以广州地区留学生为例[J]. 探求, 2022(4): 111-120.
- [7] 蒋千惠. 来川美国留学生四川饮食文化适应研究[D]: [硕士学位论文]. 成都: 四川大学, 2021.
- [8] 王牡丹. 《参考框架》下来华留学生饮食文化教学研究[D]: [硕士学位论文]. 镇江: 江苏大学, 2024.
- [9] 徐亮, 毕照铭, 李燕群. 川菜文化西非传播存在的问题及对策[J]. 西部学刊, 2023(7): 1922.
- [10] 刘田丰, 李嘉颖. “互联网+”时代在华非洲留学生的食物交流与跨文化适应[J]. 湘潭大学学报(哲学社会科学版), 2024, 48(4): 186-193.
- [11] 四川省人民代表大会常务委员会. 四川省促进川菜发展条例[EB/OL].
<https://epaper.scdaily.cn/shtml/scrb/20250405/324742.shtml>, 2025-03-28.
- [12] Mintah, E.Y., et al. (2022) Accommodating Halal Food in Non-Muslim Majority Universities: A Case Study of International Students in the UK. *Journal of Muslim Minority Affairs*, **42**, 118.