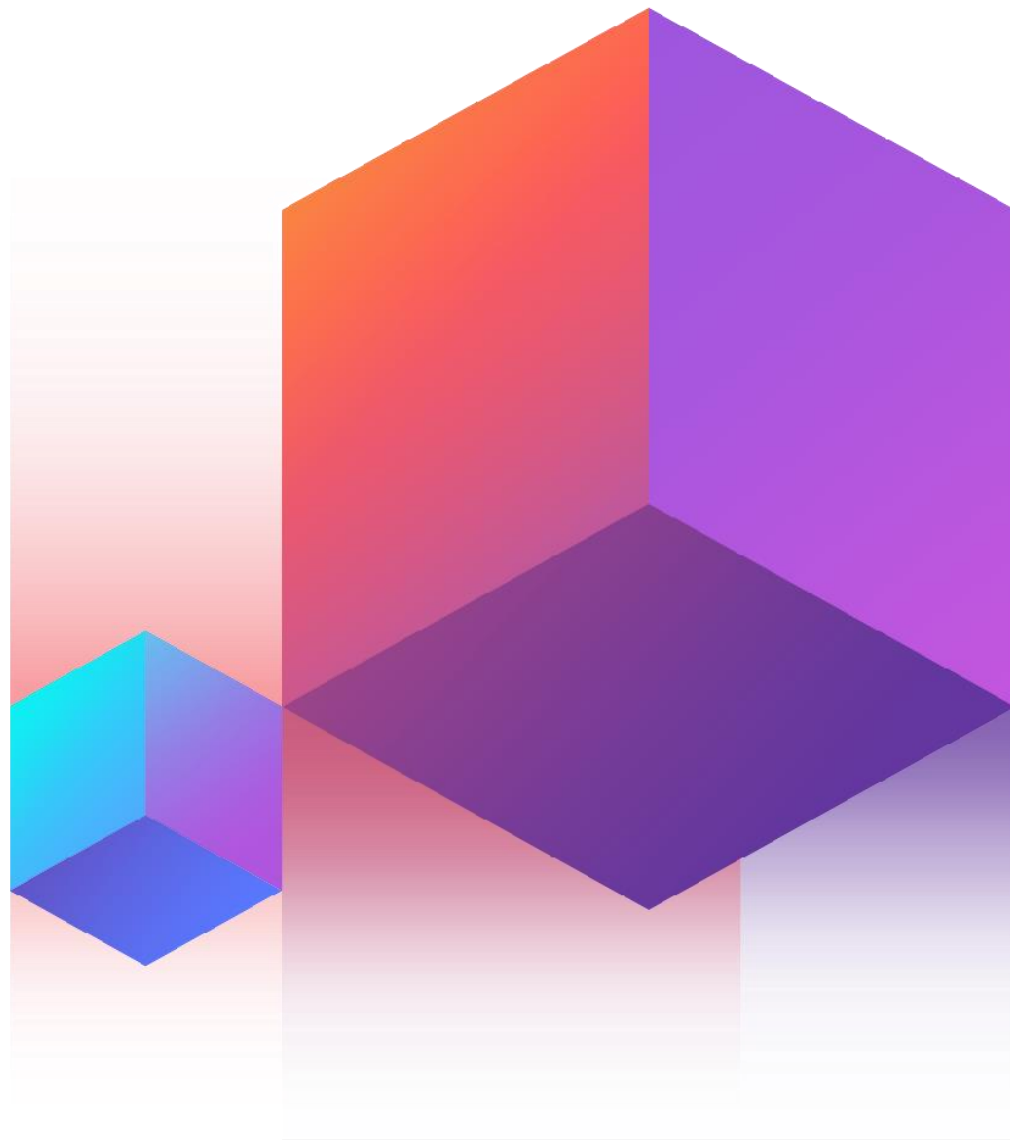


舌尖上的图书馆

以AIGC激活民国饮食文化新生

蔡国琛

2026年6月





目录

01

背景介绍

古籍阅读推广面临的挑战
与解题思路

02

产品演示

舌尖上的图书馆核心功能与
体验

03

解决方案

AIGC激活民国饮食文化
新生的架构与创新

04

总结展望

预期效果与价值，赋能图
书馆新篇章



01

背景介绍

古籍阅读推广面临的挑战与解题思路

痛点 | 古籍阅读：从“获取”到“理解”的全链路障碍



- **物理形态限制：**大量民国及古籍文献以竖版繁体扫描件呈现，普通用户（尤其是 Z 世代）存在阅读习惯差异，易产生视觉疲劳；部分文献因年代久远存在字迹模糊、缺页情况，进一步增加阅读难度。



- **检索效率低：**大部分内容没有电子化，现有检索多依赖“书名 / 作者”关键词，缺乏对内容细节的精准定位（如想找“民国上海本帮菜菜谱”，需逐本翻阅相关文献，无法直接定位段落），研究者需耗费大量时间筛选信息。

痛点 | 古籍推广：从“触达”到“传播”的场景与形式局限

传播形式单一，用户吸引力弱

- 以“静态展示”为主：推广多依赖官网“线上展览图文”等单向输出形式，缺乏互动性与趣味性。对比短视频、互动游戏等流行内容形态，难以吸引大众主动关注，尤其无法打动对历史文化兴趣较低的 Z 世代。
- 场景适配不足：现有推广未结合用户日常场景（如文旅出行、文创创作），古籍资源仅局限于“图书馆官网 / 学术平台”，与大众生活脱节，导致“藏在深闺人未识”。

受众覆盖与需求匹配失衡

- “重学术，轻大众”倾向：现有服务多围绕研究者需求（如高清扫描、文献下载），但忽视大众“轻量化、可视化”的文化消费需求（如想通过图片快速了解民国宴席场景，而非阅读万字文献），导致受众覆盖面窄。
- 缺乏个性化服务：未针对不同用户群体（如学生、文创从业者、退休文化爱好者）设计差异化内容，例如学生需要简明的饮食文化科普，而从业者需要可商用的素材参考，现有推广无法满足多样化需求。

选择饮食文化的核心逻辑：文化传播的“最优连接点”

饮食是“高共鸣、低门槛”的文化载体，相比其他民俗领域（如服饰、建筑），具备天然传播优势

降低民国文化的“认知门槛”，扩大受众

- 解决“民国文化 = 高深历史”的大众刻板印象，用“一道菜、一家店”让历史变得“可触摸、可体验”。
- 示例：Z世代用户可能不愿读《民国饮食史》，但会主动生成“1920年上海下午茶”场景图，并分享至社交平台，间接接受文化熏陶。

构建“小切口→大文化”的传播路径

- 饮食并非孤立存在，背后关联“社会风俗、名人故事、城市变迁”：从“民国上海咖啡馆”可延伸至“租界文化、中西融合生活方式”；从“谭家菜”可关联“民国政要社交、湘菜历史”。
- 以饮食为入口，能自然带出台词、服饰、建筑等其他民国文化元素，实现“以小见大”的传播效果。

项目愿景：沉睡的文化瑰宝呼唤



文献的“墙”：馆藏的民国饮食文献（如菜单、食谱、笔记）内容丰富，但以扫描件的形式存在，阅读门槛高，形态静态，难以吸引年轻一代。



体验的“沟”：传统数字阅读是线性的、单向的，读者无法身临其境地感受文字背后的色、香、味与历史场景。



知识的“岛”：知识点（如菜品、人物、餐厅）散落在海量文献中，缺乏有效关联，难以形成体系化认知。



项目愿景：响应“古韵新生”的号召



利用AIGC技术，将上海图书馆丰富的馆藏数据，“活化”为可读、可视、可互动的沉浸式文化体验中枢



项目核心：不止于数字化，更在于“体验化”与“知识化”的融合

核心方案：三大模块构建产品闭环

以“活化民国饮食文化”为核心，打造三大核心模块，形成“读→见→探”三位一体体验
用技术降低文化理解门槛，让“高深的古籍”变成“可感知的生活场景”。





02

产品演示

舌尖上的图书馆核心功能与体验

应用展示：首页

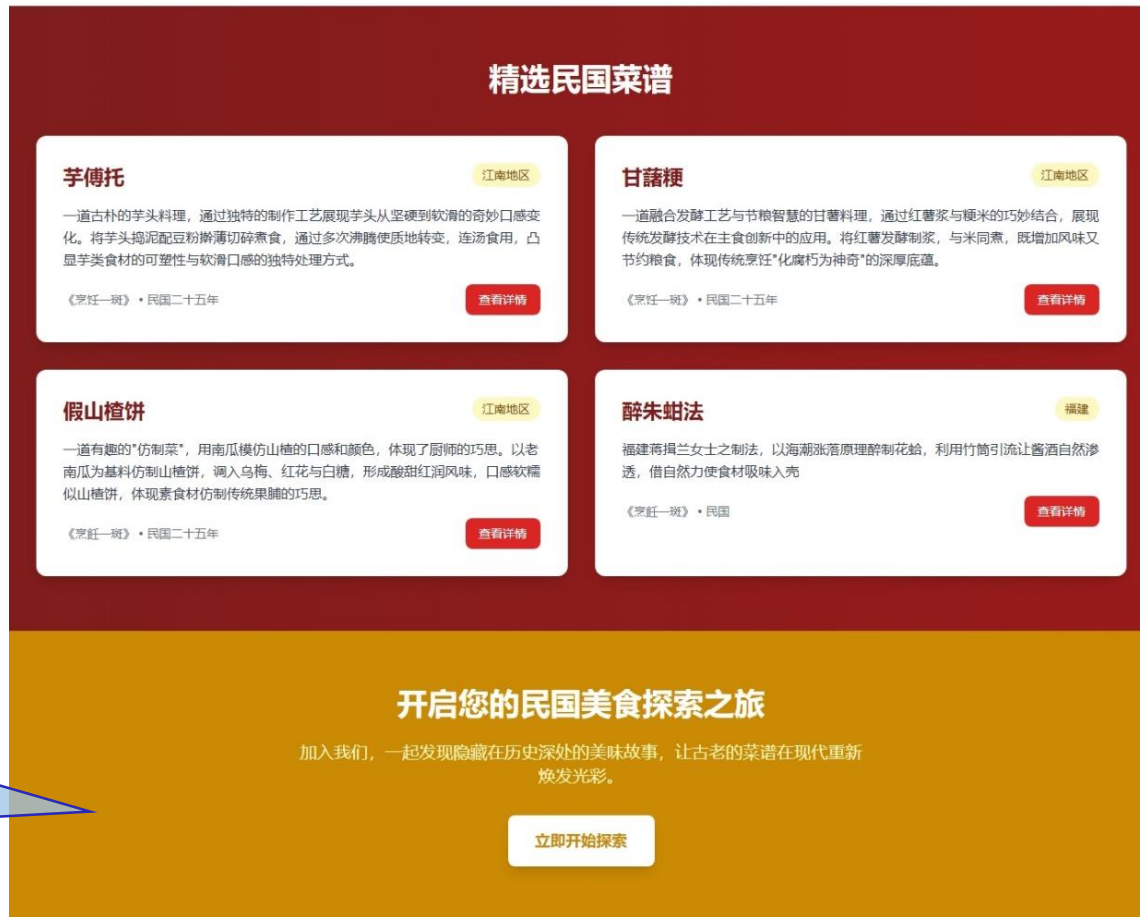


红色系：体现中国传统文化的庄重感

三大核心功能



黄色系：营造温暖的怀旧氛围



开启您的民国美食探索之旅

加入我们，一起发现隐藏在历史深处的美味故事，让古老的菜谱在现代重新焕发光彩。

立即开始探索

• 应用展示：首页 → 互动阅读

 **舌尖上的图书馆**
民国饮食文化数字化平台

首页 互动阅读 食光地图 寻味菜谱

精选民国饮食书籍

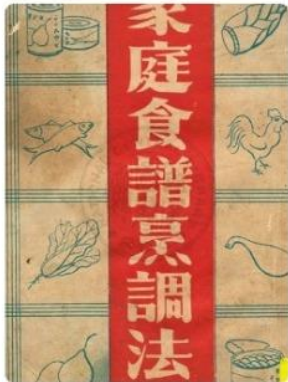


烹饪一斑
吕 钱寿卢 1935

民国时期系统烹饪教材，融合传统中式技艺与早期西餐制法，收录326种菜式、女性私房秘方及罕见民国食品成分表。

民国教材 中西融合 女性秘方 营养学 江南菜系

查看详情



家庭食谱烹调法
吕 李于明 1935

民国时期经典家庭烹饪指南，系统化介绍七大类日常饮食烹调技法，涵盖食材选择、荤素菜肴、汤品点心制作，强调科学烹饪与家庭营养管理

家常菜谱 烹饪技巧 民国饮食 家庭营养 食材处理

查看详情

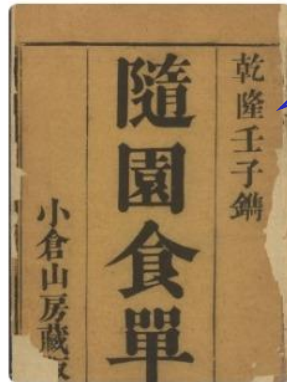


美味烹调食谱秘典
吕 李克明 1948

民国三十七年再版的家常烹饪全书，收录炒、蒸、熏煨、炸烤、煮、酱、糟、糖、酒、腌、西菜等十一大类500余道菜肴与食品加工秘方，兼具实用性与历史价值。

民国食谱 家常烹饪 传统技艺 中西融合 饮食文化

查看详情



随园食单
吕 袁枚 1792

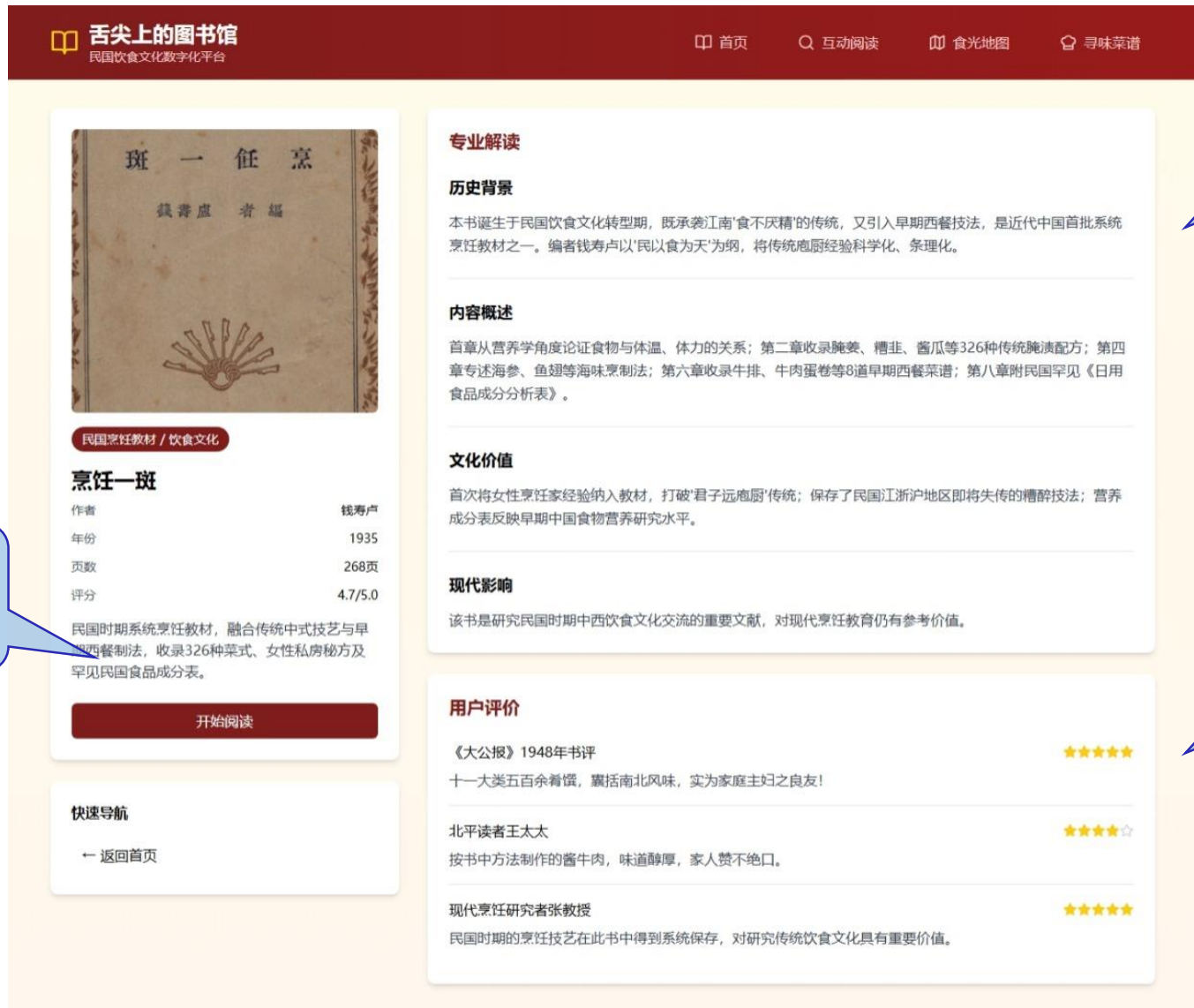
清代文学家袁枚以四十年口腹交游所得，撰成十四卷饮食专著，收录326道江南与南北菜肴技法，被誉为中国最早的饮食百科全书与生活美学圣经。

江南菜系 饮食文化 清代 生活美学 食谱

查看详情

挑选具有代表性的、介绍民国饮食文化的书籍

• 应用展示：首页 → 互动阅读 → 书籍详情页



专业解读，有助读者快速理解

用户评价，更具亲切感

点击按钮，进入阅读界面

• 应用展示：首页 → 互动阅读 → 书籍详情页 → 开始阅读



• 应用展示：首页 → 互动阅读 → 书籍详情页 → 开始阅读



返回 烹饪一斑

关闭AI助手

一键弹出

< 7 / 68 > - 50% +

搜索...



AI古籍阅读助理

- 单词释义
- 通篇翻译
- 菜谱做法
-

• 应用展示：首页 → 寻味菜谱

寻味大观

探索民国饮食文化的味觉地图

按菜系筛选

药膳

江南菜

腌菜

素菜

传统点心

传统主食

传统腌制

传统仿制点心

传统蒸制菜肴

传统炒煮菜肴

闽菜

家常菜

传统菜

按难度筛选

中等

简单

困难

搜索菜名、食材或《随园食单》等典籍...

江南菜 药膳 素菜 腌菜 伏姜 糟菜 五味姜 烧素鹅 芋傅托

共找到 28 道菜谱

按热度

糟姜

五味姜

伏姜

乾闭菜

烧素鹅

芋傅托



五味姜

民国传统腌制小菜珍品，巧妙融合白梅酸香与檀香独特芬芳，展现古人调味智慧...

#江南菜 #简单 5-6天分钟

300g人份

源自：《烹饪一斑》

AIGC生成菜品图片，还原历史

数据来源图书真实信息

• 应用展示：首页 → 寻味菜谱 → 点击菜谱

舌尖上的图书馆
民国饮食文化数字化平台

首页 互动阅读 食光地图 寻味菜谱

返回首页

菜谱详情



腐衣包肉法

以腐衣包裹调香肉馅蒸制，不用百叶替代，通过精细切肉与调味工艺，突出软嫩鲜香，蒸法避水煮，体现传统荤素结合的烹饪智慧。

时代
民国二十五年

地域
江南地区

来源
《荤鲜一记》

食材清单

猪蹄后成块之肉 - 约半斤
腐衣（豆腐皮） - 适量
酒 - 一杯
酱油 - 一杯
盐 - 少许
笋片 - 可选，蒸制时添加

制作步骤

1 选用猪蹄后部位的肉，去薄皮后将筋和脂肪切得极细

2 将切碎的肉盛入碗中，加入酒、酱油各一杯，盐少许，拌匀腌制约一小时

3 取腐衣包裹肉馅，制成约二十包

4 在饭锅中微加水，将腐衣包肉放入蒸熟

5 蒸制时可添加笋片提升风味

6 避免用水煮或直接煮熟，以保持口感鲜美

历史背景

这道菜谱源自江南地区地区，在民国二十五年时期被详细记录于《荤鲜一记》中，更承载着深厚的历史文化内涵。在那个中西文化交融的时期，这道菜不仅是一道美食，更是一种文化的传承。

文化意义

每一道民国菜谱都是一个时代的见证。它们记录了那个特殊时期的生活百态，更让我们感受到中华饮食文化的博大精深和源远流长。

原文对照

腐衣包肉法 百叶包肉味颇寻常，若配合得法亦殊可口。吾家烹此物不用百叶，而用腐衣。切胎之肉亦非纯用猪肉，用猪身蹄后成块之肉约半斤，去薄皮，其筋及脂肪部均切之极细，盛于碗中，加酒酱油各一杯，盐末各少许，拌和之。约俟一小时，乃取出腐衣包好，置大盆中。半斤肉约分为二十包。微加水于饭锅上蒸熟食之。蒸时或加笋片亦可。若用水入锅中熟者，味便不美，中煮熟者味便不美。

食材清单，帮助读者一目了然

制作步骤，帮助读者100%还原

原文对照，不忘学习古籍的初心

• 应用展示：首页 → 食光地图



舌尖上的图书馆

民国饮食文化数字化平台

[首页](#)[互动阅读](#)[食光地图](#)[寻味菜谱](#)

《大上海指南》（1947，王昌年著）以珍贵文献视角，揭示彼时上海作为“味觉联合国”的独特地位：本土京菜（挂炉鸭/辣子鸡丁）根基深厚，川菜（回锅肉/醋酥鱼）工巧冠绝八方，粤菜（炒鱿鱼/叉烧）携时令风物与“酒家”商俗扎根，徽菜（炒鳝背）凭价优味美立足，宁波菜（咸菜黄鱼）以“汤罐”浓鲜树一帜，本帮菜（红烧羊肉）融汇诸帮自成一脉；更孕育两大奇观——素菜（素烧鹅）以仿荤工艺呼应佛俗，西餐裂变为本土化“中国西餐”（咖喱牛肉饭）；全书以八大菜系交融史与饮食商业地理（状元楼/酒家），铸就上海“海纳百川”的活态档案。

菜系图例

- 全部菜系
- 北京菜
- 天津菜
- 四川菜
- 广东菜
- 徽州菜
- 宁波菜
- 上海菜
- 西菜
- 素菜
- 中国西餐

支持菜系筛选

点击查看餐馆详情

来源《大上海指南》，真实可靠

图片相册



大名春楼菜馆

地址：浙江中路394号

菜系：上海菜

大上海指南一九四七年版

（此处为书籍封面及目录预览）

• 应用展示：首页 → 食光地图



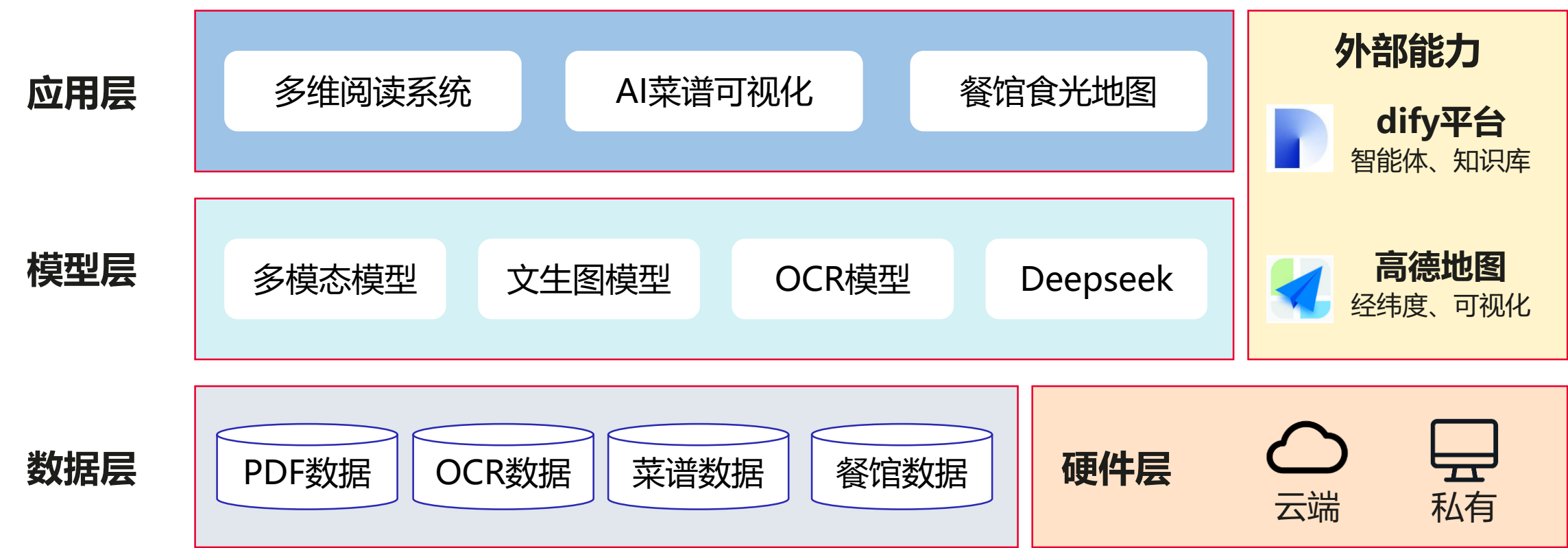
03

解决方案

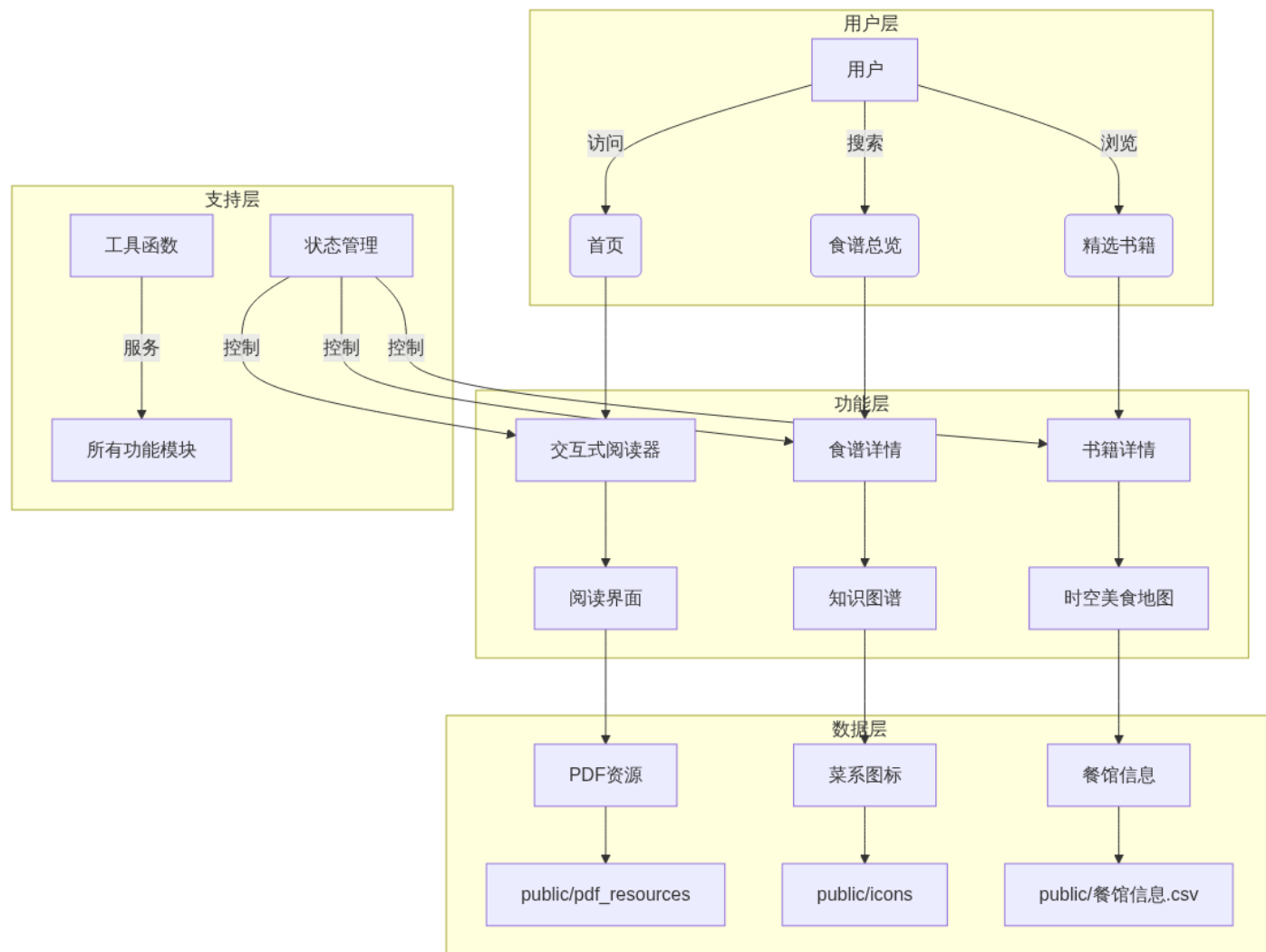
AIGC激活民国饮食文化新生的架构与创新

整体架构说明

基于 “数据驱动 - 服务支撑 - 应用落地” 逻辑，采用分层架构设计，覆盖部署环境、数据、模型、外部能力和应用五大层面，可直接支撑 “AI 视觉化、多维阅读、食光地图” 三大核心功能模块。



产品功能架构



核心功能流程

1. 内容发现流程

用户 → 首页 → 精选书籍/食谱总览
→ 书籍详情/食谱详情

2. 阅读体验流程

用户 → 书籍详情 → 阅读界面 (PDF
解析)

3. 知识探索流程

用户 → 食谱详情 → 知识图谱 (菜系
关联) → 时空美食地图 (餐馆分布)

数据使用说明

本项目主要接入上海图书馆开放的获取PDF接口，并作为核心的基础数据进行二次加工和展示。

上海图书馆开放数据接口



1. 接口
【获取开放下载书目列表】

2. 接口
【获取PDF资源目录信息】

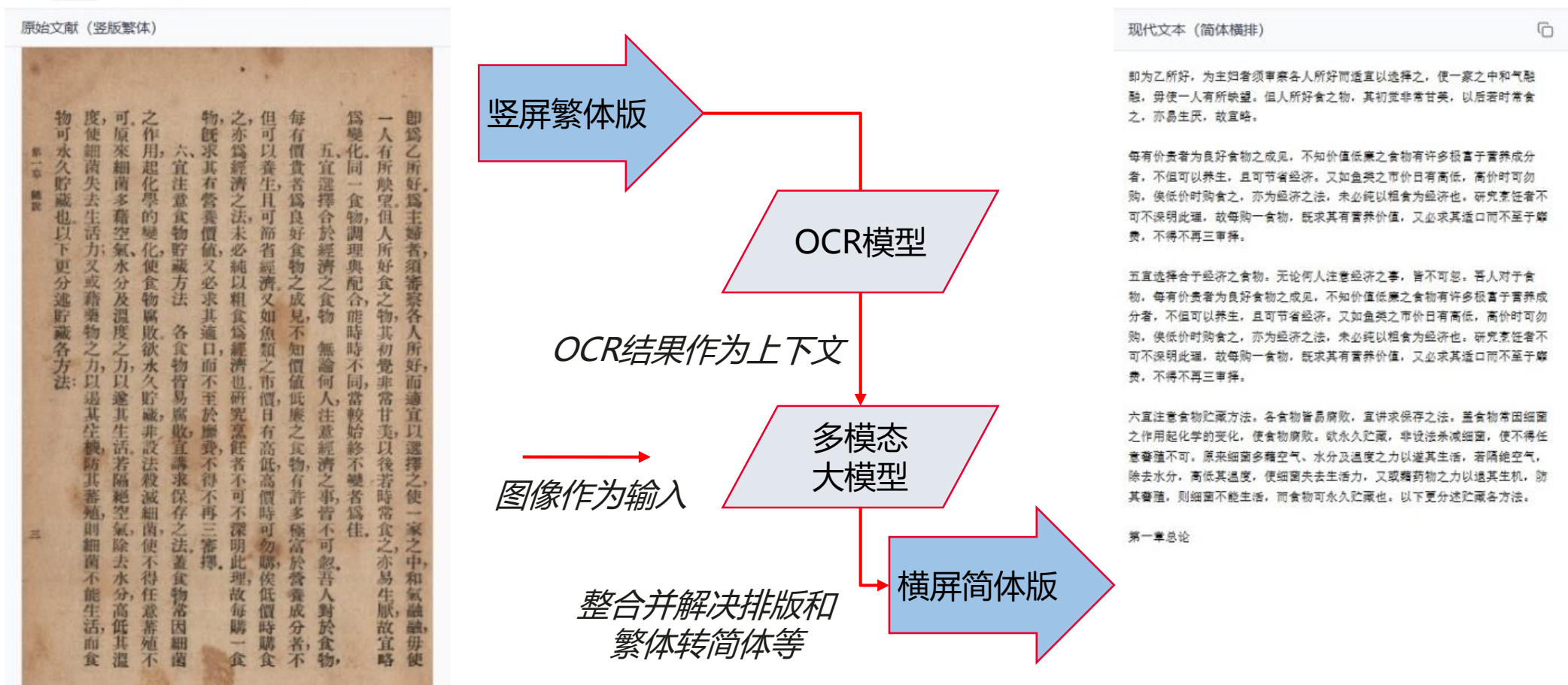
3. 接口
【获取PDF资源】



依次轮询请求，整合成PDF

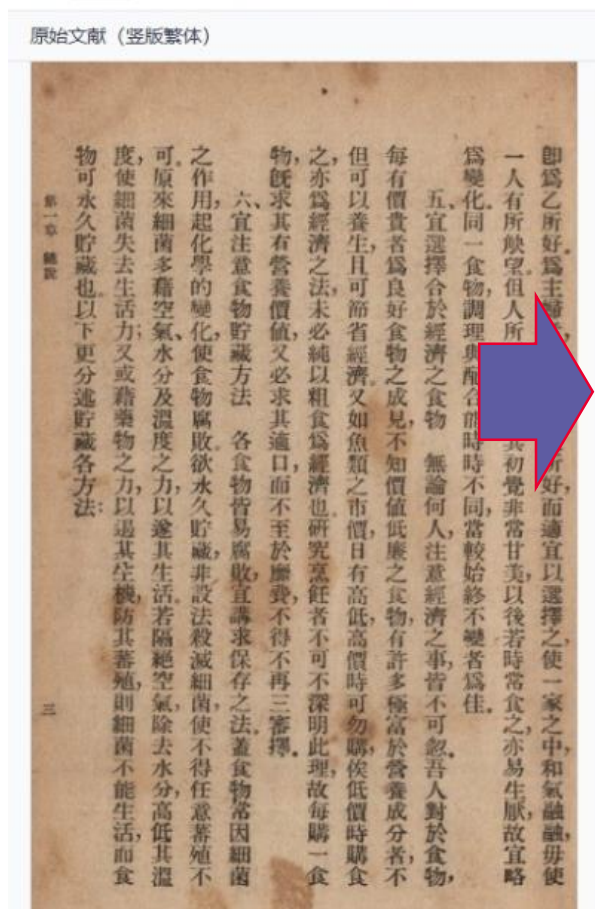
创新①：OCR与多模态大模型融合应用古籍文字识别

先由 OCR 输出初步文字序列，再让多模态大模型结合原始古籍图像将文字从竖版转横板、繁体转简体并自动标点，既借 OCR 保文本定位效率，又靠多模态大模型补语义理解短板，提升古籍数字化准确度。



创新②：智能助手让经典古籍“开口说话”

借助dify平台打造古籍阅读智能体，融合了大语言模型与检索增强技术RAG，通过自然语言交互，为用户提供即时翻译、内容总结及研究问题推荐，大幅降低古籍阅读与理解门槛，推动古籍数字化高效利用



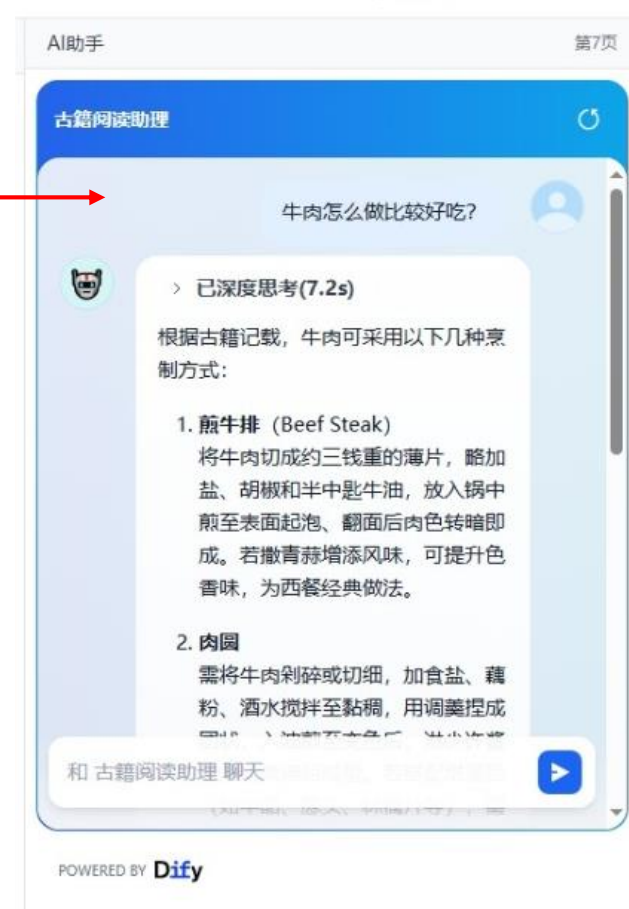
- 单词释义
- 通篇翻译
- 菜谱做法
-



全文简体文本



dify平台：古籍阅读助理



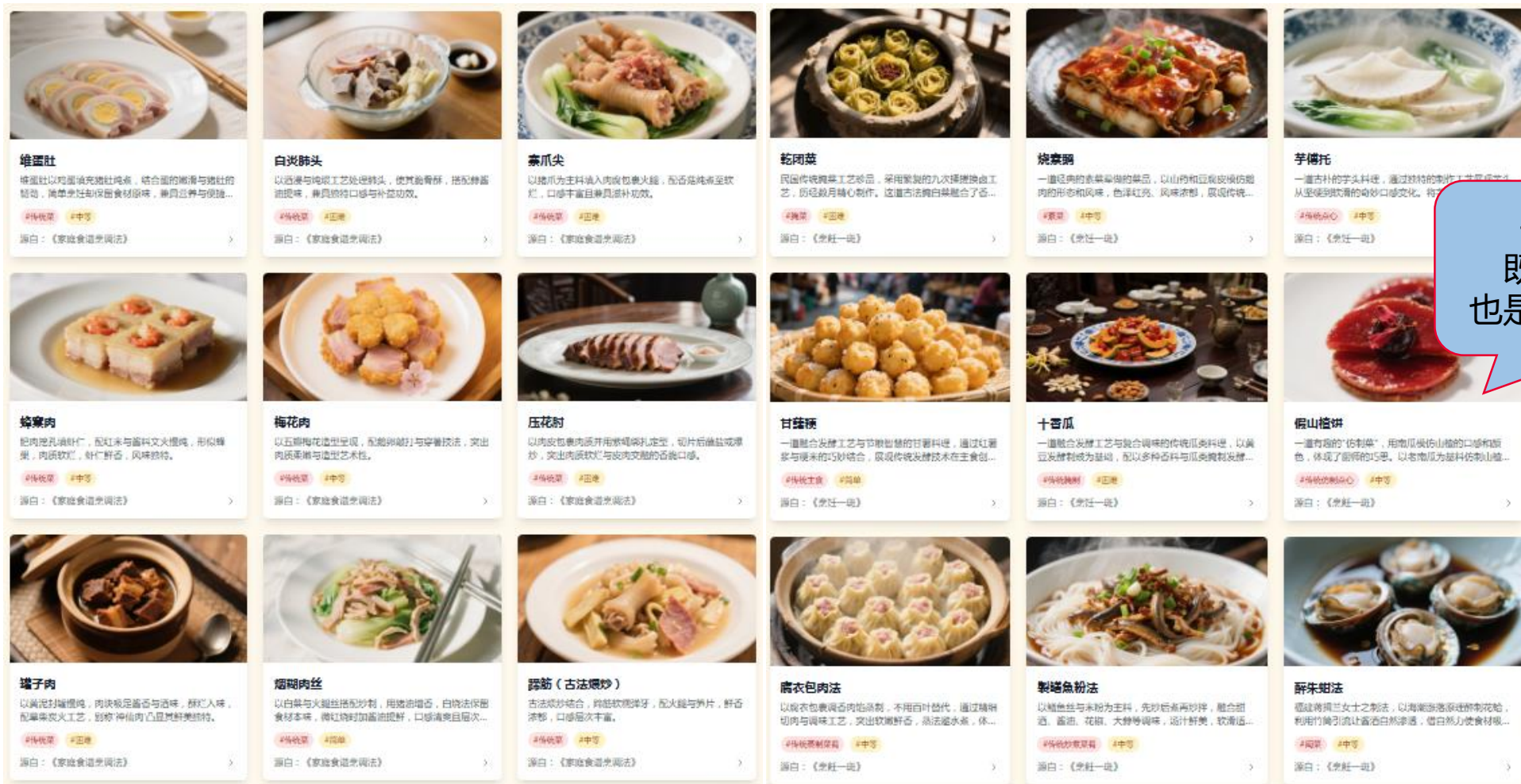
创新③：利用AIGC视觉再现民国菜谱

为了解决文字描述抽象，缺乏直观感受的问题。利用AIGC技术将文献中的菜谱制作转化为符合时代特征的图片，同时利用大模型从原文中提取食材清单和制作步骤，实现从“想象”到“看见”的飞跃



创新③：利用AIGC视觉再现民国菜谱

AIGC的魔法让失传的珍馐得以跨越时空，重返餐桌。也让技术注入了守护文化、复苏美好的温度与力量。



书籍中的菜谱
既是失传的味道
也是珍贵的文化遗产

创新④：构建民国饮食文化的 “空间化探索入口”

基于《大上海指南》真实书籍信息构建 “食光地图” 与 “知识图谱”，将知识空间化，用户可在时空坐标中探索菜系与餐馆之间的关联，实现从 “阅读” 到 “探索” 的升维。

《大上海指南》历史数据，如实反映民国风貌

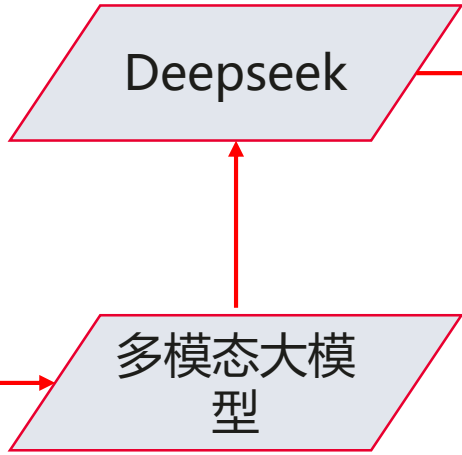
大 大 一 名
東 三 家
酒 樓 元 春 稱 地 址 電 話

附廣東菜館一覽

南京路六二五號
南京路六七七號
福州路二六六號

九八二八二
九一〇三三
九三一八一

廣東菜：一名粵菜，即廣州菜。（因尚有潮州菜）別有風味，蓋與川菜類似。其擅長之菜為「炒魷魚」、「炒雞爪」、「炸子雞」、「炒雞脆」、「信豐雞」、「滑蝦仁」、「炒鴨掌」、「炒肚尖」、「湯泡肚」、「湯泡腎」、「蠔油牛肉」、「杏仁雞丁」、「清蒸海參」、「白汁鮑魚」、「草菇蒸雞」、「紅燒魚翅」、「走油田雞」、「等。又名貴者有「龍鳳會」、「山瑞」、「猴腦」、「穿山甲」、「海狗魚」、「菓子狸」等。然僅限於秋冬兩季，且不常有。平時小吃，則「叉燒」、「香腸」、「燒肉」，皆其特品，售價甚廉。又粵菜館多以酒家名，此亦酒菜業中，其獨具之特徵也。



广东菜，一名粤菜，即广州菜（因尚有潮州菜），别有风味，与川菜类似。其擅长之菜为“炒魷魚”“嫩鸡爪”“炸子肉”“杏仁鸡丁”“清蒸海參”“白汁鮑魚”“草菇蒸雞”“紅燒魚翅”“走油田雞”“叶子鲤”等。然这些菜品仅限于秋冬两季，此亦酒菜业中独具之特征。

菜系介绍

菜系图例

- 全部菜系
- 北京菜
- 天津菜
- 四川菜
- 广东菜
- 徽州菜
- 宁波菜
- 上海菜
- 西菜
- 素菜
- 中国西菜

餐馆名字、位置

京华酒楼

地址：福州路623号

菜系：广东菜

菜系种类



04

总结展望

预期效果与价值，赋能图书馆新篇章

三大核心优势总结

本方案以 AIGC 与时空图谱技术为核心，依托上海图书馆开放数据，从创新、落地、价值三大维度构建民国饮食文化活化平台，既破民俗文化传播痛点，又实现多场景适配，助力文旅融合与文化惠民。



01

创新维度：以技术破局，重塑民俗文化传播范式

针对民俗文化“文字抽象、文献静态”痛点，首创“AIGC 视觉化 + 时空图谱”双引擎，打破单向阅读局限，重塑传播范式。

02

落地维度：以数据为基，实现低成本、多场景适配

借“民国饮食术语库”保障文化真实性，同时打通“学术研究 - 大众体验 - 文旅转化”全场景，适配研究者、大众、文旅机构不同需求。

03

价值维度：兼顾学术严谨与大众普惠，助力文旅融合

“分层设计”平衡学术严谨与大众普惠，左栏保古籍原貌、中右栏降低理解门槛，为上海文旅提供差异化内容，实现文化向经济价值转化。

让“舌尖上的图书馆”成为民国饮食文化数字化入口，让更多人从“读一段文字”到“见一道菜、懂一段历史”真正实现“智阅千年，古韵新生”。

未来创新规划：①数据驱动，与上图开放数据深度融合

本项目未来不仅是数据的“使用者”，更是数据的“激活者”和“诠释者”，争取最大化地释放上海图书馆开放数据的潜在价值，希望实现将静态文献“活化”为动态文化体验的深度实践。

上图开放数据	计划在本项目中的应用
 名人掌故	构建知识图谱中的核心“人物”节点，还原历史人物的饮食网络。
 上海年华机构名录、上海优秀历史建筑	精准标注“食光地图”上的历史餐厅、酒楼（如“陶陶居”、“杏花楼”）。
 古籍循证数据、红色文献	作为多维阅读系统的核心文献库，是所有AI生成和知识提取的源头。
 碑帖、印章、老照片	作为AI视觉化引擎微调的核心素材，确保生成影像的历史风格真实性。
 上海地名志、地理名词表	为“食光地图”提供精确的地理位置与历史地名变迁信息。

未来创新规划：②用核心算法为历史“保真”

为实现项目的核心价值，项目计划在算法层面进行两大关键创新，旨在确保AIGC生成内容的文化真实性与历史准确性。

研发“历史感知生成算法”

- 数据源：上海图书馆开放的民国老照片、广告画、菜单等珍贵视觉素材，作为模型微调（Fine-tuning）的核心训练集。
- 目标：“历史感知生成算法”的定制化模型。确保未来生成的影像，在餐具、服饰、建筑风格等关键视觉元素上，能够高度符合民国时代的特征。

领域知识增强的NLP算法

- 数据源：馆藏的古籍、菜谱、名人掌故等文本资料，构建一个“民国饮食文化术语库”。该库将收录并结构化各类专有名词，如烹饪手法（“清蒸/红烧/炆”）、关键人物等。
- 目标：显著提升模型对特定历史文本中“菜品、人物、地点、厨具”等关键实体的识别准确率，从而为后续知识图谱的自动化、高精度构建提供坚实可靠的数据基础。



谢谢聆听
敬请指正