

三九创新法：中华饮食从愚昧到智慧

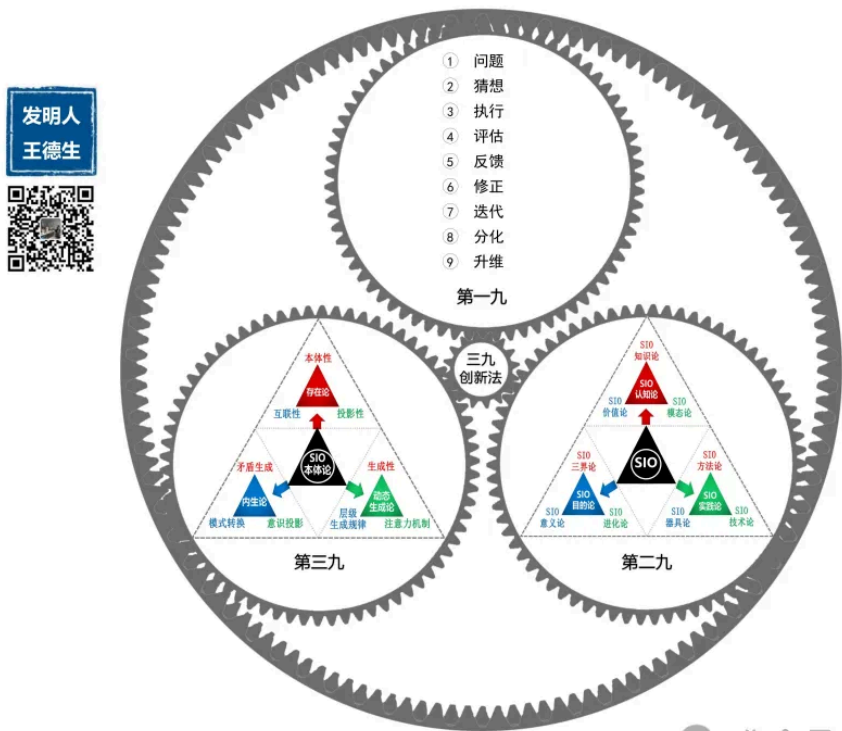
原创 王德生 华智慧泉 2024年12月06日 14:42 新加坡

引言

在当今这个世界，事情变化越来越快，很多问题非常复杂。传统的简单方法往往难以应对这些复杂问题。我们需要一种既有条理又灵活的方法，帮助我们从发现问题一直走到全面升级和优化。这时，“三九创新法”出现了。

“三九创新法”由王德生博士发明，是一套系统性的创新工具和框架。它的名字中的“三九”是因为这个方法包含了三个层次，每个层次又有“九个”点或步骤。通过这个方法，我们可以在面对复杂问题时，从头到尾有路径可循、有领域知识支持，还有智慧层面的检验，确保我们不走进死胡同。

下面，我们以“中华饮食创新”为例，来解释“三九创新法”是如何帮助我们在现实中实现不断优化升级的。



公众号 · 华智慧泉

整体框架：三个齿轮的寓意

想象有三只相互咬合的齿轮，每只齿轮代表“三九创新法”的一个层面：

1. 第一九（上方齿轮）：

提供一个九步流程，让我们从“问题”出发，一直到“升维”（整体升级）。这就像一张

路线图，告诉你从哪里开始解决问题，接下来每一步怎么走，直到最终不仅解决问题，还把系统更上一层楼。

2. 第二九（右下齿轮）：

为每个步骤提供多种领域知识和参考，让你的每一步都不只是凭空想，而是有丰富的理论和工具可用。这好比一个大型知识和工具库。

3. 第三九（左下齿轮）：

对整个流程进行智慧校验，防止愚蠢的决定和方向错误。它从更高的本体论（本质规律）和哲学高度来看看你的创新过程是否保持了整体性、动态性和内在逻辑。

三个齿轮就像三种力量，互相带动，让你的创新过程既有路径，又有内容支持，还有智慧保证。这样，你的创新就不会盲目乱来，也不会只顾眼前而忘了长远，更不会失去核心灵魂。

第一九：九步法——从问题到升维的清晰路径

第一九是最直观的：它有九个步骤，让你从发现问题到全面升级都有条理地进行。

这九步是：

1. **问题**：先发现系统的核心矛盾或难题。例如，在“中华饮食创新”中，问题可能是：年轻人不大爱吃传统菜，觉得老派、不健康或不时尚。
2. **猜想**：针对问题提出一个可行的创新设想。比如：可否在传统菜中加入更健康的食材、用更国际化的摆盘，让传统与现代融合？
3. **执行**：把猜想付诸实践。实际做几道改良的菜品，请顾客品尝。
4. **评估**：收集顾客反馈和数据，看改良后的菜是否更受欢迎？
5. **反馈**：根据评估结果总结不足之处。比如顾客说：“味道有进步，但有点不够地道，或有点太甜。”
6. **修正**：针对反馈进一步调整菜谱、烹调方式或摆盘设计，继续改进。
7. **迭代**：反复多次执行-评估-反馈-修正的循环，让菜品越来越好。
8. **分化**：把成功经验推广到更多菜式或更多方面（不仅是宫保鸡丁，可以试试东坡肉、狮子头等），让你的创新成果扩展成一个系列，而不是只停留在单品上。
9. **升维**：最后不仅菜品在升级，还考虑餐厅环境、品牌理念、服务模式，让整体饮食文化从局部改进上升到整体升级。

通过这九步，你有了一条从无到有、从局部到整体的清晰路线。

第二九：SIO外围九论——为每一步骤注入领域化支持

有了第一九的路径，还需要在每一个步骤中得到多方面的支持，不然你可能就算知道往哪走，也不知道用什么方法、从哪借力。这时，“第二九”登场。

第二九包含九个领域的理论支撑，就像九位各有专长的“顾问”，随时帮你出主意。

1. 知识论：

强调知识的动态生成与更新。

在饮食创新中，你需要随时更新对食材、营养、顾客偏好、国际餐饮趋势的了解。这样你每次创新都有信息依据，不是拍脑袋想法。

2. 模态论：

优化互动模式。

不只是厨师对着锅做菜，你可以尝试让顾客参与互动、线上直播、VR体验，让顾客不再被动吃，而是积极参与。

3. 价值论：

平衡真（品质）、善（道德、健康）、美（审美）。

做菜不光看味道，还要考虑营养健康（善），尊重食材与文化（真），讲究色香味形俱全的美感（美）。

4. 三界论（现实-理念-自我）：

同时考虑现实条件（成本、食材供应）、理念世界（你的美食哲学与品牌价值）和自我世界（厨师与顾客的内心感受与审美）。

这样，创新既不脱离现实，又不放弃艺术理念，还尊重个人体验。

5. 进化论：

强调系统从简单到复杂、多元不断升级。

你做菜不止是改良一两道，而是慢慢形成一个丰富的创新体系，让餐厅或饮食文化不断进化。

6. 意义论：

赋予系统创造、幸福和自由的价值。

饮食不只是填饱肚子，更能带来幸福感和生活乐趣。让你的创新菜给顾客创造愉悦、自由的感受，比如让他们感觉到有选择权，有品味艺术的乐趣。

7. 方法论：

提供清晰的方向、路径和步骤，让你的执行更高效。

在创新中，有了方法论，你就知道先调研顾客喜好，再试菜，再收集反馈，如此有条不紊，不至于手忙脚乱。

8. 器具论：

强调材料、工具和环境的重要性。

你的创新可以从厨具、餐具和用餐环境入手。用更好的炊具更精确掌控火候，用优美的餐具提升菜品档次，用合适的灯光和音乐营造用餐氛围。

9. 技术论：

优化操作和组织的技术支持。

利用智能点餐、数据分析、食品保鲜技术等，让你的创新不仅在味道层面，也在技术层面升级。

有了这九个领域的支撑，你在第一九每一步都不孤单。你可以根据需要，从这个工具箱中拿出一两个支持。例如：

- 在“猜想”阶段，可以用知识论和价值论参考顾客需求和文化原则；
- 在“修正”阶段，可以用方法论和器具论来找到改进工序的科学方法和更好工具。

第三九：SIO本体论三部九要点——为整体过程智慧把关

即使有路径（第一九）和领域支持（第二九），我们仍可能因为急功近利、片面追求而走偏。这时第三九就像“哲学导航仪”，从本体论高度避免愚昧行为。

第三九分成三大块（存在论、动态生成论、内生论），每块有三个要点，共九要点：

1. 存在论（整体、互联、投影）：

- 整体性：看问题别只看一面，要把食材、厨师、顾客三方面都考虑。
- 互联性：你的创新和市场、文化、社会是互相关联的。
- 投影性：销量数据或评分只是现状的一个投影，不要以偏概全，要看背后真实情况。

2. 动态生成论（生成性、注意力机制、层级生成规律）：

- 生成性：创新要像生命一样不断产生新东西，不要停滞不前。
- 注意力机制：在迭代中抓住关键矛盾点优先解决，比如顾客最在意的健康问题。

- 层级生成规律：从一道菜的改进，扩展到整个菜单，再到餐厅的整体品牌升级。

3. 内生论（矛盾生成、意识投影、模式转换）：

- 矛盾生成：从传统与现代的矛盾中寻找动力，改良菜品。
- 意识投影：顾客对菜的情感、文化认同都是内心意识的投射，你要考虑顾客的心理感受。
- 模式转换：一种方法行不通，就尝试新的模式，如从线下餐厅体验转为线上线下融合的营销模式。

第三九让你定期反思：

- 我是不是只看数据不管顾客真实体验？
- 我是不是在改进中忘了文化底蕴？
- 面对新情况，我有没有及时转换模式？

这样，你就不会愚蠢地一条路走到黑，而是不断清醒地调整、优化，保持智慧的长远眼光。

把这一切用在中华饮食创新中

以“宫保鸡丁”改良为例：

• 第一九

的步骤告诉你怎样有序地尝试从发现年轻人口味问题，到最后形成一套完整的创新饮食体系。

• 第二九

的九个领域帮你在每一步找到参考方法：从知识论中学新食材，从价值论中保持菜的健康和文化本色，从器具论中换上更美的餐具和先进厨具，从技术论中使用顾客反馈数据分析系统。

• 第三九

则让你问自己：改良过程中有没有离开整体平衡？是只顾一时热潮，还是有长远考虑？有没有利用矛盾不断改善，而不是一味坚持老路？

最后的结果可能是：你的宫保鸡丁既保留了传统花椒辣味的灵魂，又加了一些现代健康食材，并用美学摆盘吸引年轻人。经过多轮迭代，你不但改良了一道菜，还形成了一套方法，把中华传统菜升级为更适合新时代的整体餐饮体验。你的餐厅从点到面提升，顾客吃得开心，你也有长久的品牌价值和文化深度。

总结

“三九创新法”就是这样一个既有路线图（第一九）、又有工具箱（第二九），还有哲学指南针（第三九）的方法体系。

- 第一九帮你从问题到升维，逐步实现创新目标。
- 第二九为你提供多元领域的理论与手段，让你的每一步都有实际参考和帮助。
- 第三九从更高的层面保证你不走偏，为你的创新保驾护航，避免愚昧，使创新真正有智慧、有内涵。

在“中华饮食创新”这个例子中，这个方法帮助你尊重传统又拥抱现代，把创新变成一个有逻辑、有资源、有智慧的过程，不仅让一道道菜更好吃，更让整体饮食文化不断演变、提升，适应时代，传承精华，创造幸福。

这样，即使是“一位大妈”，也能理解：原来“三九创新法”是一个能让复杂的创新过程变得有条理、有帮手、有智慧检查，最终把事情做得越来越好、越来越有味道的法宝。

SIO 13 创新 7 本体论 13 人工智能 9

SIO · 目录

上一篇

《与 ChatGPT 共创论文九步曲》

下一篇

何谓生病和健康？

