

到南普陀开启寻“素”之旅

“闽南非遗印象”融媒体采访团探访素菜制作技艺(厦门南普陀)

非遗名片

南普陀素菜源于南普陀寺庙供佛素斋,迄今已有百年历史。南普陀素菜遵循佛教饮食传统,以素料、素作、素名为根本,融合宫廷素菜之精细、民间素菜之天然、寺院素菜之纯正,既讲究色、香、味、形、神、皿,又注重质、养、境、情,色彩悦目、清新超逸,配合清静优雅的饮食环境,形成了独具诗情、禅意、禅味的闽南特色时尚素食,让人们在美食中陶冶向善心境、追求完美境界。2017年,素菜制作技艺(厦门南普陀)被列入福建省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

基地风采

厦门城市职业学院闽南文化与民间艺术传习基地,以普及闽南文化知识、传承民间艺术技艺为宗旨,聚焦闽南非遗文化、培养文化产业专门人才,研究并支撑民间艺术产业化,同时通过普及闽南文化和民间艺术的基础知识,承担保护和传承的历史使命。基地聘请了多名国家级、省级、市级非遗传承人、工艺美术大师,推进非遗文化、闽南优秀传统文化进校园、进课堂,支持和推动福建省非物质文化遗产的发展。

素菜代表「半月沉江」。



素菜代表「金笼缙香」。

● 采访团成员杨锦祥 欧阳佳艳 陈秋萍 兰佳琪 纪锦颖
● 晨报记者 叶子申 林爱玲 ● 厦门城市职业学院(厦门开放大学) 陈心晖



「闽南非遗印象」融媒体采访团走进南普陀素菜馆了解素菜制作技艺。记者唐光峰摄

云淡风轻,时光静好,正好可以去厦门南普陀素菜馆素食吃茶。

踏入素菜馆的大门,穿过绿意葱茏的庭院,便到了南普陀素菜馆普照楼。众所周知,南普陀素菜以遵循佛教饮食传统为宗旨,坚持素菜素作、素菜素形、素菜素名,同时学习、借鉴外地素菜用料和烹饪的经验,融入自己独特的调味方法,被誉为中国素菜中的“瑰宝”。

那么,南普陀素菜制作技艺有哪些特色?在新时代又是如何传承创新的?近日,“闽南非遗印象”融媒体采访团走近素菜制作技艺(厦门南普陀),开启寻“素”之旅。

南普陀素菜声名远播

灶台上,炉火跳跃;铁锅中,热油翻滚,发出轻微的滋滋声。在位于南普陀寺东侧的普照楼内,素菜制作技艺(厦门南普陀)省级代表性传承人张弋正在后厨忙碌着。他将切好的胡萝卜丝、豆芽、高丽菜等一一倒入锅中,厨房内瞬间香气四溢。张弋正在做的这道菜名为“普陀粉丝”,已有近百年的历史,也是南普陀素菜馆的起家菜之一。

随后,张弋用自制的刀具,在一片片切得薄薄的芋片上,钻出了一个又一个小孔,使之看起

来像蒸笼。接着,他用热油,将芋片炸得金黄酥脆,再将两片炸好的芋片包裹住炒好的佐料,一道美味可口的“金笼缙香”就做好了。张弋说,南普陀素菜看似简单,制作过程却十分繁复精细,每道素菜均有独特口味。

据南普陀寺实业社相关负责人介绍,南普陀素菜源于供佛素斋,早年只有炒米粉、豆腐汤等几道招牌菜式,后经历史沉积与创新,拓展出200多道菜式,成为厦门的一个特色,吸引着海内外宾客纷至沓来。

诗人、作家郭沫若曾于1962年游南普陀寺,品尝“当归面筋汤”后,写下《游南普陀》一诗,以“半月沉江底,干峰入眼窝”之名入诗。后来,这道菜便取名为“半月沉江”。1981年,时任中国佛教协会会长的赵朴初,在品尝了南普陀素菜“二冬白雪”后,将这道菜命名为“丝雨菰云”。

2017年,素菜制作技艺(厦门南普陀)被列入福建省省级非物质文化遗产,南普陀素菜成了厦门的又一张烫金名片。

多位名厨接力传承

相比市面上层出不穷的素菜品类,南普陀素菜在制作上讲究的是素菜素做。

“佛教提倡的素菜,除了不

能有杀生的行为,连杀生的念头都不能有。因此,南普陀素菜在制作上,不做成荤菜的造型,也不取荤菜的名字。”张弋说,厨师在制作素菜时,全程坚持全素菜调料原则,不使用“五荤五辛”和动物油,锅鼎不与荤菜同用。

为了保持素菜制作技艺的纯正,同时又随时代发展创新,南普陀素菜的传承和发展经历了多代更迭。据悉,南普陀素菜的素厨,始于释宏辉,承于黄美斯。改革开放后,南普陀素菜更是名厨辈出。其中,特级厨师刘宝治多年主理南普陀素菜,既善烹调,又精造型;张艺生、程美丽是一对“素食伉俪”,一起为南普陀素菜的发展奉献了青春年华;高级厨师陈宏昱善于创作许多造型迥异、生动雅致、惟妙惟肖的盘菜;庄鸿春是素菜制作技艺(厦门南普陀)的市级代表性传承人,也是一位素菜创新大师;张弋从1992年进入南普陀素菜馆,如今已是南普陀素菜馆副经理兼厨师长,带着一批徒弟们守正创新、传承发展……

如今,南普陀素菜馆有厨师近30名,其中高级厨师9名,一次可承办80多桌宴席,供800多人同时就餐,每年接待食客30万人次以上。

持续创新开拓新市场

当下,年轻群体对素菜的接受程度越来越高,南普陀素菜在新意上下足功夫。

南普陀寺实业社管理人员告诉记者,近几年来,南普陀素菜馆开始改变以往单纯经营传统素食的模式,着手丰富经营品类和消费场景,引进面馆、自助餐、外卖、下午茶等项目,同时根据不同的节气、主题、群体开发素食产品。

“譬如,针对来寺庙祈福的客人,我们会推出元宝形状的面包,以南瓜等养生食材为主进行制作;遇到考试季,我们会开发寓意美好的粽子和套餐等。”上述人士说,他们还研发了多款素食伴手礼,如桃酥、玫瑰花酥等,适合游客携带。

除了产品的创新,南普陀寺实业社还致力于营造适合年轻人消费的环境,并结合南普陀寺的禅文化打造“诗和远方”的人文风格,积极拓展新市场。

厦门市餐饮行业协会相关人士表示,伴随着我国健康产业的发展,素食被更多人接受,成为新时代人们饮食理念的载体。对于素食老品牌来说,走出舒适区并不容易,但只要勇于革故鼎新,市场就会给予最好的回报。