



海西晨报

A7

2024年12月27日
星期五

编辑：吴天祺
设计：叶志鹏
校对：林维曦

为了让读者更深入地了解素菜制作技艺(厦门南普陀)所蕴含的独特魅力,晨报记者深度对话这项非遗的福建省级代表性传承人张弋。

素菜制作技艺(厦门南普陀)福建省级代表性传承人张弋: 独“素”一帜 传承经典

晨报记者 叶子申
厦门城市职业学院
(厦门开放大学) 陈心晖

张弋是厦门人。年少时,他经常跟着母亲到南普陀“拜拜”,有时候也会去南普陀素菜馆吃饭,“普陀粉丝”“半月沉江”等经典素食俘获了张弋的味蕾,让他念念不忘。

20岁那年,张弋通过招工进入南普陀素菜馆工作,从最基础的学徒工做起。“我整整当了三年学徒工,从洗菜、切菜、切配、半成品加工等学起,只要和做菜有关的,我都认真学。”张弋说,当时为了练习刀工,他的手指上留下了许多伤痕。

等基本功熟练之后,张弋开始上锅台学炒菜,师傅则在身旁指点菜肴烹饪技巧,保证菜肴品质。张弋说,虽然有师傅领进门,但很多东西只可意会不可言传,他在不断揣摩中,慢慢学会了多种菜肴的制作技艺。

一晃30多年过去了,张弋持续成长,成为一名厨师长。

有着百年历史的南普陀素菜,以选料严格、制作精细闻名。其坚持素作、素形、素名,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,又讲究形、神、皿。张弋始



张弋。记者唐光峰摄

终坚持南普陀素菜制作技艺活态传承,通过编制菜谱,并加强技术创新,开发新的菜谱。

张弋深知,只有创新立意,方能超凡脱俗。从20世纪80年代开始,南普陀素菜每年度都有创新计划。“要求体现在原材料、烹调工艺、口味、营养搭配、造型创意等方面,必须深入调查菜品的生命周期,不断推陈出新,以保证每一道菜品的生命力。”张弋

说,他每年都会研发创新菜,经过不断尝试、改良,才推向市场。

为了保持旺盛的创新力,他常常会独自去书店或图书馆,查阅各地的菜谱,学习其他菜系的长处,再结合南普陀素菜的特点进行创新;同时,他也会抓住一些外出学习、比赛的时间,向同行学习。迄今为止,他已创新菜肴近百道。

张弋曾多次代表南普陀寺

实业社参加省市乃至全国的烹饪大赛,并多次获得大奖——2003年,他参加重庆“第四届中国美食节”期间,夺得四道“中国名菜”和一席“中国名宴”荣誉;2004年,受央视《满汉全席》栏目邀请参加“电视擂台赛”,荣获两道“金牌菜”荣誉;2013年,参加第十四届中国美食节,获得五道“中国名菜”荣誉;2016年,代表厦门餐协名厨赴日本多地表演、传授素菜技艺……“每次参赛,都是对厨艺的再提升,特别锻炼厨师的全面技能。”张弋说。

2018年,张弋成为素菜制作技艺(厦门南普陀)省级代表性传承人,他觉得身上责任更重了。近年来,他走进校园、社区等,开展传承活动;同时,带徒授艺、创新菜肴,已培养出郭鹭辉、黄海坤、赖龙波等多名徒弟。

此外,他还持续“走出去”,推广南普陀素菜乃至闽菜,并通过建设职工好食堂、开设公益厨艺课堂,为全市职工提供服务。

如今的张弋,把更多时间花在企业管理和员工培养等方面,但他对素菜的热爱从未停止。“传承,是南普陀素菜的生命;创新,是南普陀素菜的生命。”张弋说,只要有时间,他都会研究素菜的新做法,培养更多徒弟,不断推广南普陀素菜文化。

大学生与传承人共话创新发展



近日,来自厦门城市职业学院的杨锦祥、欧阳佳艳、陈秋萍、兰佳琪、纪锦颖担任“非遗体验官”,跟着非遗传承人走进厦门南普陀素菜馆后厨,接触经典素菜的制作。他们也在思考如何将这门闽南非遗与自身所学专业进行结合,推动其更好创新发展。

晨报记者 叶子申
厦门城市职业学院
(厦门开放大学) 陈心晖



张弋(左一)向大学生展示素菜制作技艺。记者唐光峰摄

不断创新 稳扎稳打

- 杨锦祥(新能源装备技术24A)
- 陈秋萍(大数据与会计23B)

此次担任“非遗体验官”,直面南普陀素菜的传承和发展,对话非遗传承人,我们感悟颇深。

起初,我们对素食的印象不过是清汤寡水、寡淡无味。但当一盘精致的素食端上桌,那充满创意的摆盘与清新多样的色泽瞬间颠覆了我们的认知。一口下去,蔬菜的爽脆、菌菇的滑嫩、豆制品的醇厚在舌尖交织,演绎出一曲别样的美味华章。

而在与非遗传人的深入对话中,我们也有了更多认知。在这个物质日益富足的当下,如何让素食文化在年轻人中进一步传承,是素食经营者面临的问题。如今呈现在大众面前的众多素菜作品,都是大厨们历经艰辛、不断尝试推出的创新之作。

这和我们所学的专业相似,无论是新能源行业,还是大数据领域,我们都需要不断创新、稳扎稳打,才能学以致用,成就一番事业。

挖掘文化 提升品质

- 纪锦颖(城市轨道交通运营管理23A)
- 欧阳佳艳(城市轨道交通运营管理23B)
- 兰佳琪(城市轨道交通运营管理23A)

此次担任“非遗体验官”,深入了解素菜制作技艺(厦门南普陀)的背后故事,我们仿佛经历了一场饮食文化与非遗传承的奇妙之旅,内心满是感慨与触动。

南普陀素菜绝非简单的素食菜肴,而是承载着深厚历史文化底蕴,凝聚着多重饮食精髓的文化结晶。体验过程中,

我们得知,从食材挑选、清洗准备,到烹饪烹调、菜品呈现,南普陀素菜的制作流程精细且有序。恰似城市轨道交通运营,从车辆维护、调度安排,到人员的岗位值守、应急处置预案的制定执行。

应该说,每道素菜的成功出品,依赖于厨师们对每个步骤的

严格遵循和默契配合,这与城市轨道交通运营中各部门、各岗位之间紧密协作、环环相扣以确保列车安全准点运行如出一辙。

当前,南普陀素菜正以其独特的文化底蕴吸引着八方食客。不妨继续深入挖掘城市文化元素,打造更具特色的素菜名品,成为厦门更加亮丽的城市名片。