

2024年12月27日  
星期五  
编辑：刘虎  
设计：徐霖海  
校对：李嘉强

声音



厦门城市职业学院闽南文化与民间艺术传习基地办公室常务副主任 陈心晖：

## 共同探索创新 实现互利共赢

此次厦门城市职业学院（厦门开放大学）“闽南非遗印象”融媒体专栏采访团请学生担任“非遗体验官”，走进南普陀素菜馆，对话非遗代表性传承人，可谓收获满满。

南普陀素菜源于南普陀寺庙素斋，开始只是僧众自用或招待香客的简单素食，后来品种不断丰富，形成独特的素食制作技艺。作为培养青年人才的摇篮，厦门城市职业学院可以依托闽南文化与民间艺术传习基地，通过文化传承、创意融合与人才交流等方式，多方面助力素菜制作技艺（厦门南普陀）的传承和弘扬。

一方面，我校闽南文化与民间艺术传习基地可以为素菜制作技艺（厦门南普陀）的传承提供平台和支持，通过举办技艺培训、技艺展示等活动，邀请非遗传承人为学生授课、展示，让更多年轻人了解和掌握这一技艺。

在非遗传播方面，素菜制作技艺（厦门南普陀）经过一代代名厨的创新和传承，制作技艺创意无穷，许多菜式在色彩搭配、造型设计和口味调配等方面都体现了高超的艺术水平。学生可以吸收南普陀素菜的制作技艺和蕴含的闽南文化，提升创意表达方式，将其融入动画角色的设计、场景的设置和故事情节的构思中，还可以与南普陀素菜馆的非遗传承人合作，共同开发素菜相关的文创美食项目或产品，实现互利共赢。

# 《八闽食记》联合作者杨炜峰： 南普陀素菜 不断求新求变

■晨报记者 叶子申  
■厦门城市职业学院  
(厦门开放大学)陈心晖

厦门南普陀寺，不仅是一个佛教圣地，更是一个美食天堂。这里的素菜，用四季蔬果、各种豆制品、面筋、菌类和笋类等食材烹制，每道菜都色香味俱全，给人带来全新的美食体验，被誉为“天下第一素宴”。那么，素菜制作技艺（厦门南普陀）有哪些特色？在未来的发展和创新方面有哪些举措？近日，记者专访资深媒体人、闽菜文化专家、《八闽食记》联合作者杨炜峰，为您讲述南普陀素菜背后的故事。

记者：提及南普陀素菜，许多到过南普陀寺的朋友都很熟悉。而作为非遗的一部分，对南普陀素菜的制作技艺很多人还不太清楚，可否请您介绍一下？

杨炜峰：作为非物质文化遗产，素菜制作技艺（厦门南普陀）最主要的特征，正是随着南普陀寺的历史变迁，不断融入宫廷素菜、寺院素斋和民间素食的精髓，从而形成的非遗技艺和文化体系。

在中国素食文化发展史上，宫廷素菜重在“精细”，特别是在宋代，因其被士大夫阶层喜爱，从而延展出人文气质；寺院素斋则强调“禅意”，这是南普陀素菜最内在的根基；而闽南民间素食的创意与“写意”，则为其增添了更多亲切、灵动的特色。

记者：素菜制作技艺（厦门南普陀）发展至今，呈现出什么样的变化？拥有什么样的特色？

杨炜峰：新中国成立后，特别是改革开放后，南普陀素菜制作技艺迎来“高光时刻”。作为经济特区，厦门对外交流频繁，



南普陀素菜代表菜肴  
“南海金莲”



《八闽食记》联合作者杨炜峰。

许多外国政要、名流等人士访厦时，到访南普陀寺。在这样的背景下，南普陀素菜打开格局，面向市场，形成了真正的“素食大观”。

最主要的变化就是南普陀素菜不仅要服务寺院和香客，更要服务社会大众。也可以说，随着南普陀素菜走向更广阔的市场，对于素菜食材、技法、风味以及文化融入、出品摆盘都提出了更高的要求。我们现在耳熟能详的许多南普陀名菜和“新名菜”，也一步步呈现出更具时代化的特征。

我想，这也正是南普陀素菜技艺在探索非遗传承和创新、转化过程中非常独特的一个发展历程，也是一种非常宝贵的经验。

记者：相比于国内其他地方的素菜，南普陀素菜在制作方面有哪些独特的地方？

杨炜峰：南普陀素菜在制作方面区别于其他地方素菜的最大特点就是“素菜素作、素菜素形、素菜素名”。我常常带国内美食界、文化界的一些朋友到南普陀素菜馆的普照楼品尝素菜，他们也会特别感佩，毕竟，素菜的食材本身相对比较受限，要做到既坚持以上原则，又能调和众口，一则必须有心力上的坚持，二则也要有对技艺的不懈追求。

同时，南普陀素菜还形成了极具辨识度的“十字诀”，即色、香、味、形、神、皿、质、养、境、情。我们看到、品尝到的每一道南普陀素菜名菜几乎都是这十个“关键字”充分融合的体现。所以，南普陀素菜技艺的非遗价值，不仅在于技艺本身，更是一个完整且不断动态发展的素食文化和审美体系。

南普陀素菜馆普照楼。

记者：素菜制作技艺（厦门南普陀）在新时代的发展和传承出现了什么样的特点？是否遇到过传承或创新的困境？

杨炜峰：任何非物质文化遗产在传承过程中都不会一帆风顺。南普陀素菜的传承，在历史变迁的过程中也面临各种挑战，但其可贵之处正在于，不仅传承体系从未间断，而且敢于推陈出新，不断适应新的时代需求。

据我所知，南普陀寺实业社每年都会组织若干次素菜创新大赛，并且持之以恒地与海内外素食界进行技艺、文化的常态化交流。所以，它一直没有故步自封。我和许多南普陀素菜的大厨是好朋友，在他们身上可以看到对创新的一种发自内心的执着，他们既是厨师又是菜肴创新“设计师”，在日常工作之余，他们琢磨得最多的就是怎样推出新的菜肴。每当他们的创新菜通过层层“考验”上桌，受到食客的欢迎，就是他们最开心的事情。

记者：作为发端于厦门本土的非遗，素菜制作技艺（厦门南普陀）能够反映出厦门或者闽南美食的哪些特质？

杨炜峰：在我看来，素菜制作技艺（厦门南普陀），包含着几种重要的“滋味”。

一是“禅意之味”，通过对中国素食文化的深入了解与挖掘，以寺院的禅意为底蕴进行烹饪制作，形成独特的气质。

二是“闽南之味”，闽南与台湾都是民间素食的重镇，取材于当地的素食食材与闽南特色烹饪技法结合，别具一格。

三是“海丝之味”，海上丝绸之路带来的食材、调味方式，不断融入南普陀素菜技艺中，也在素食中留存了“海丝风味”的见证。比如，沙茶、辣椒等调味方式也被大胆运用在南普陀素菜的不同形态中，让更多不同口味偏好的人爱上吃素菜。

四是“人文之味”，这一点也很重要，特别是近代以来，与南普陀交互的历史文化名人如鲁迅、林语堂、弘一大师、郭沫若、赵朴初、虞愚等，他们与南普陀素菜之间的故事赋予了南普陀素菜更深厚的人文气质。

记者：您认为素菜制作技艺（厦门南普陀）在未来可以有哪些创新或突破？

杨炜峰：事实上，南普陀素菜制作一直在寻求创新突破。特别值得注意的一点是，除了素菜的“宴席菜”之外，南普陀的素饼、素面乃至深受年轻人欢迎的“普茶”等，都是新时代南普陀素菜文化的重要组成部分。

所以，我们看南普陀素菜制作技艺的未来发展，更多地要去观察其适应市场需求又不失“初心”特质的举措。比如，南普陀素饼不断推出叫好又叫座的新品，南普陀素面在不同季节、时令推出的面食品类都让人觉得非遗并非高高在上，而是亲切可感。相信这样的创新和突破，我们还会不断看到、尝到。