

闽菜标准体系构建研究

梁 静¹ 李雅萍² 吴小青³ 郭泽镔^{4*}

(1.福建省标准化研究院; 2.福建省标院信息技术有限公司; 3.福州黎明职业技术学院; 4.福建农林大学食品科学学院)

摘 要: 本文以饮食体系四大结构为基础, 结合闽菜的分类与特点, 通过3个维度构建了闽菜标准体系, 分析了闽菜与其他菜系标准体系的差异性, 并提出若干条闽菜标准制修订建议, 为未来闽菜标准化工作奠定了坚实基础, 也为闽菜产业高质量发展、促进闽菜振兴和繁荣提供了技术支撑。

关键词: 闽菜, 标准体系, 标准

DOI编码: 10.3969/j.issn.1674-5698.2024.06.010

Research on the Establishment of Fujian Cuisine Standards System

LIANG Jing¹ LI Ya-ping² WU Xiao-qing³ GUO Ze-bin^{4*}

(1. Fujian Institute of Standardization; 2. Fujian Standardization Institute Information Technology Co., Ltd.;

3. Fuzhou Liming Vocational & Technical College; 4. College of Food Science, Fujian Agriculture and Forestry University)

Abstract: Based on the four major structures of the diet system, combined with the classification and characteristics of Fujian cuisine, this paper constructs the standards system of Fujian cuisine through three dimensions. It analyzes the differences between the standards system of Fujian cuisine and other cuisines, and puts forward several suggestions for developing and revising standards of Fujian cuisine, which lays a solid foundation for the standardization of Fujian cuisine in the future, and also provides technical support for the high-quality development of the Fujian cuisine industry and promoting the revitalization and prosperity of Fujian cuisine.

Keywords: Fujian cuisine, standards system, standards

0 引言

闽菜源远流长, 以烹制山珍海味而著称, 色、香、味、形俱佳, 具有香味见长、清鲜、和醇、荤香、不腻的风格以及汤路广泛的特点, 在我国地方菜系中独具一席。将“统一、协调、简化、优化”的标准化原理和方法应用于传统饮食领域, 构建闽菜标准体系, 系统规划闽菜标准化工作, 不仅可让闽菜制

作有章可循, 菜品质量和口味更加稳定, 还可促进闽菜振兴和繁荣, 弘扬闽菜文化, 扩大闽菜市场占有率, 建设闽菜美食强省。

1 闽菜的分类与特点

从狭义上讲, 闽菜专指福州地区产生、发展和流传的菜肴。闽江之水源于武夷、戴云山脉, 从上

基金项目: 本文受福建省公益类科研院所专项项目“闽菜产业融合发展与重点标准研究”(项目编号: 2022R1017003); “传统饮食标准化发展路径分析及实践——以福建省为例”(项目编号: 2019R1017-4)资助。

作者简介: 梁静, 硕士, 高级工程师, 标准研究所副所长, 研究方向为农业、食品及社会管理与公共服务标准化。

郭泽镔, 通信作者, 博士, 教授, 研究方向为食品加工技术。

游山路菜系向下游海路菜系渐变,到了闽江入海口的福州,形成了融汇山海气息的独特风味体系^[1]。从广义上讲,闽菜系以福州菜为基础,融合闽东、闽南、闽西、闽北、莆仙五地风味形成的菜肴体系,可分为海路菜和山路菜^[2]。北宋时,福建行政区划分为福州、汀州、漳州、泉州、建州、南剑州及邵武、兴化二军,故又称“八闽”。福州、兴化、泉州、漳州为下四府,俗称下路。南剑州、建州、邵武、汀州为上四府,俗称上路。因此,海路菜又称“下路菜”“下四府菜”,以海鲜、河鲜为主,口味特点为清、淡、鲜、脆,流行于福州、闽东、闽南、闽北部分地区。山路菜又称“上路菜”“上四府菜”,以山珍、畜禽为主,口味特点为香、咸、浓、辣,流行于闽北、闽西大部分地区 and 闽东、闽南山区^[3]。

福州及闽东地区:菜品特点是清爽、鲜嫩、淡雅、偏于酸甜、汤菜居多。福州菜善用红糟作佐料,讲究调汤,常给人“百汤百味”和糟香袭鼻之感。鸡汤氽海蚌、佛跳墙、炸糟鳗、醉糟鸡、淡糟香螺片等菜品均颇具福州特色。福州菜制作善用虾油、糖、醋等调料,极具这种传统风味的食物有荔枝肉、爆炒双脆、太极芋泥等。闽东地区是福建省少数民族畲族的主要聚居地,菜品具有鲜明的少数民族文化特点,如:乌米饭、菅叶粽、糍粑、鳖蛋酒等,其他一些地方特色菜品也同样深受欢迎,如:福鼎肉片、屏南鸳鸯面、米烧兔、霍童八果糕、洋中拌粉等。

闽南地区:通常指泉州、厦门、漳州一带,由于地理位置相邻、语言相通,加之风俗习惯相近,形成了相似的饮食风味。闽南菜鲜醇、香嫩、清淡、喜食咸、重本味、讲究调料,在使用沙茶、芥末、橘汁及药物、佳果等方面均具有独到之处。闽南地区自古以来就与海外交流密切,海丝之路丰富了闽南饮食的多样性,使其表现出明显的地域性,既有东南亚风味的特点,又保留“衣冠南渡”带来的中原文化唐宋遗风。同时,闽南菜与台湾、港澳饮食有一定渊源关系,在台湾等地也颇受欢迎^[4]。闽南菜代表有蚵仔煎、东壁龙珠、润饼菜、姜母鸭、土笋冻等。

闽西地区:泛指龙岩、三明一带,是客家人的

聚居地。闽西菜(客家菜)颇具山乡特色,以鸡、鸭、鱼、猪等作为原材料,口味偏咸、油和辣,如:烧大块、粉蒸肉、白斩鸡、氽猪肉等。同时,注重“荤素调和”,酸菜炒大肠、梅菜扣肉、油烧肉焖笋等都是此类菜品的典范^[5]。客家人擅长于制作各种“粗、野、素、杂”的食品,粗粮细作、杂粮精作,常见的有角子丁和各种粗粮板子(如:地瓜板、南瓜板、芋子包、薯子包、艾叶板、蕨粉板、野菜菜团子和各种瓜果蔬菜粥),还有著名的闽西八大干(武平猪胆干、上杭萝卜干、明溪肉脯干、连城地瓜干、宁化老鼠干、永定菜干、长汀豆腐干、永安笋干),这些既是客家人迁徙文化的遗存,也是饮食与勤俭传统的传承^[6]。

闽北地区:该地多处高山,气候湿寒,善用辣椒调味,以抵御湿寒。根据所处的地理位置、风俗差异,通常将闽北分为南平系、建瓯系和浦城系三系。浦城系所处位置有较多田地,常以田地里的辅材入菜,如:泥鳅炖豆腐。建瓯系所处地势较高,多以山货、家禽畜为主要食材,如:建瓯板鸭、挖底、纳底、鸡茸、酸辣鱼蛋汤、大肠炒光饼、粉丸等^[7]。南平系多以贝壳、鱼虾等河鲜作原料。闽北菜代表有:延平龙凤汤、文公菜、蛇宴、武夷熏鹅、顺昌灌蛋、松溪小角等。闽北最具特色的是朱子家宴,据传是南宋朱熹创制的,依托依山傍水的自然地理环境取材,通过不同烹饪技艺制作而成^[4]。

莆仙地区:通常指莆田仙游一带。莆仙菜代表有莆田卤面、天九湾炆肉、焖豆腐、紫菜焖饭、白切羊肉、套肠、妈祖面线、麦煎、金钱粿、西天尾扁食等。

2 闽菜标准体系设计基础

2.1 技术路线

(1)了解闽菜分类与特点、产业政策、发展现状、存在问题、未来趋势、上中下游产业融合情况等,明确闽菜标准体系建设目标,确定实现闽菜标准化建设目标的指导思想、政策依据、基本原则等,划定闽菜标准体系的范围和边界。

(2)开展闽菜标准体系调研,掌握闽菜标准化

工作概况,包括标准制修订情况、标准化试点示范情况、标准化技术委员会成立情况、国内同类标准体系建设情况等,重点调研闽菜标准化工作基础、存在问题和建设需求。

(3) 根据闽菜标准体系建设方针目标和需求,借鉴国内其他省市地方菜系标准体系框架,基于 Verman L C 的标准分类和三维标准空间理论^[8],根据 GB/T 13016-2018《标准体系构建原则和要求》,从标准的类型、专业领域、级别、功能、业务的生命周期等不同维度,对闽菜标准体系进行分析,确定闽菜标准体系的结构关系。

(4) 将闽菜标准体系的结构关系模型转化成图表形式,编制闽菜标准体系表,包括标准体系结构图、标准明细表、标准统计表和标准体系表编制说明。根据不同维度标准分析的结果,选择适宜的维度作为标准体系框架的主要维度,绘制闽菜标准体系结构图。收集整理闽菜相关标准信息,包括已立项、在研制、已发布标准,提出需制定的不同层级闽菜标准清单,编制标准明细表。对各个子体系的不同层级标准数量进行统计,编制标准统计表。梳理闽菜标准体系构建的基本原则、政策依据、工作过程、结构框架、内容说明等,编写形成闽菜标准体系表编制说明。

2.2 基本原则

(1) 目标明确:以闽菜独特优势为立足点,以促进闽菜振兴和繁荣为目标,以闽菜技艺保护和发展为核心,准确把握闽菜市场主体的发展动向,强化闽菜标准体系的顶层设计,开展需求分析、整体规划等工作,提升标准化对闽菜的引领和助推作用。

(2) 系统全面:围绕闽菜全产业链条,以餐饮业为根本,在系统分析上、中、下游产业标准需求的基础上构建闽菜标准体系,力求覆盖原材料、技艺、器具、菜品、检验、服务、管理、培训、文化等方面,在展现闽菜文化底蕴的同时,重点突出山海特色,推动闽菜产业的山海融合。

(3) 适度超前:充分借鉴和兼容全国各个地方菜系标准体系和标准化实践先进经验,结合闽菜分类和特点,在提高标准化对产业支撑的有效性和准确性的前提下,适度前瞻,为闽菜新技术、

新业态、新模式等预留标准空间,保障标准研制的科学性和前沿性。

(4) 动态调整:着眼于闽菜产业现状和未来趋势,兼顾近期需求和长期目标,既强调闽菜标准体系框架的稳定性,分阶段分批次制定和推广关键领域标准,又保持闽菜标准体系的可扩充性和动态调整性,根据政策导向、市场变化等情况,及时进行调整和更新。

2.3 规划依据

(1) 政策依据:以《国家标准化发展纲要》《福建省标准化管理办法》《福建省关于全面实施标准化战略的意见》(闽政〔2022〕33号)、《福建省人民政府办公厅关于印发福建省加快新闻业创新发展三年行动方案(2023-2025年)的通知》(闽政办〔2023〕34号)、《福建省商务发展服务小组关于印发〈促进闽菜繁荣三年行动方案〉的通知》(闽商务明电〔2021〕21号)、《福州市闽菜技艺文化保护规定》《福州市人民政府办公厅关于印发福州市闽菜保护与发展三年行动计划的通知》(榕政办〔2021〕115号)等法律法规和政府规范性文件为政策依据,满足国家和福建省政治经济社会发展需要。

(2) 标准依据:以 GB/T 13016-2018《标准体系构建原则和要求》为标准依据,同时参考借鉴了 DB 34/T 581-2006《徽菜标准体系表》、DB37/T 1610-2010《鲁菜标准体系》、DB50/T 455-2012《渝菜标准体系》、DB43/T 808-2013《湘菜产业化标准体系构架》、DB15/T 820-2014《蒙餐标准体系表》等地方菜系标准。

2.4 层次设计

本文以饮食体系的四大结构^[9]为基础,遵循目标明确、系统全面、适度超前、动态调整的原则,通过标准化对象、层级和形式3个维度,构建了闽菜标准体系(如图1所示)。从标准化对象维度来看,包括通用基础标准、原材料标准、器具标准、技艺标准、菜品标准、检验标准、服务标准、文化传承标准、培训教育标准;从层级维度来看,包含国家标准、行业标准、地方标准、团体标准;从形式维度来看,包含基础层标准、执行层标准、支撑层标准。

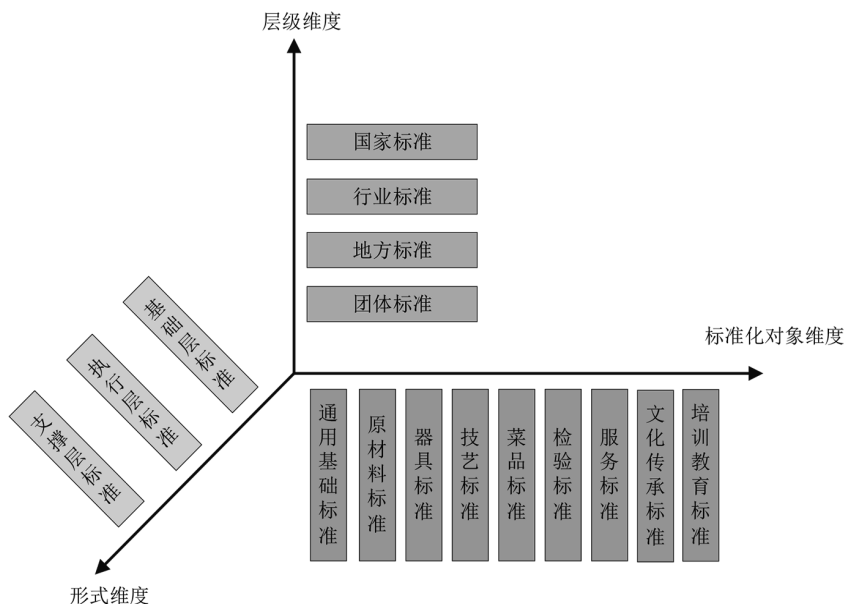


图1 闽菜标准体系结构层次

3 闽菜标准体系框架结构

3.1 基础层

通用基础标准,用于规范闽菜烹饪制作、服务、管理、文化等方面的共性要求,包含术语、分类与编码、命名与翻译、符号与标识、标准化工作指南(如图2所示)。它属于闽菜标准体系的基础部分,具有普遍适用和广泛指导的作用。

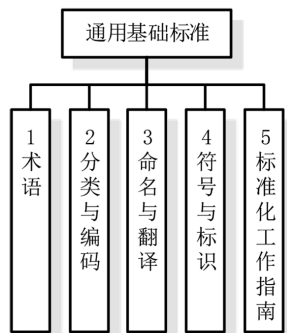


图2 通用基础标准子体系框架

3.2 执行层

原材料标准、器具标准、技艺标准和菜品标准,属于闽菜标准体系的核心部分,也是执行层面的标准。该部分主要围绕闽菜烹饪制作过程进行划分,其中原材料、烹饪器具和烹饪制作技艺是闽

菜烹饪的三大要素,菜品则是闽菜最终呈现给消费者的物质形态,每个因素都不可或缺。

(1) 原材料标准:用于规范闽菜烹饪制作的原料、辅料、调味料等质量与安全要求,包含动物性原材料、植物性原材料和调辅原料。其中,动物性原材料分为水产及其制品、畜禽肉蛋及其制品、其他动物性原料;植物性原材料分为粮食及其制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品、其他植物性原料(如图3所示)。

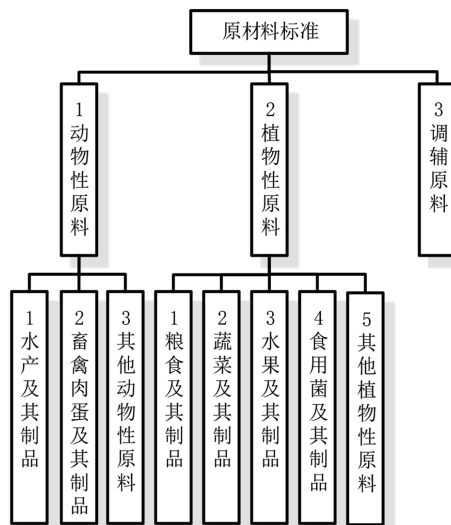


图3 原材料标准子体系框架

(2) 器具标准:用于规范闽菜烹饪制作所需的设备、用具、材料等质量与安全要求,包含烹饪设备、炊具、餐饮具、食品接触材料及制品、其他器具(如图4所示)。

(3) 技艺标准:用于规范闽菜的刀工、火候以及烹饪技法等,包含初加工、切配菜、烹饪基础、初步熟处理、烹调制作、盛装成型、雕刻和盘饰及糖艺、其他技艺(如图5所示)。

(4) 菜品标准:用于规范闽菜烹饪所需原料用量、制作步骤、操作要点等,包含特色菜肴和风味小吃。其中,特色菜肴分为福州菜、闽南菜、客家菜、

莆仙菜、闽北菜和其他菜肴，风味小吃分为沙县小吃、闽南小吃、客家小吃、莆仙小吃、福鼎小吃和其他小吃（如图6所示）。

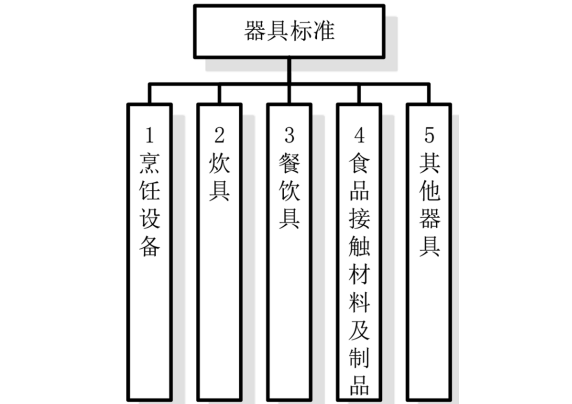


图4 器具标准子系统框架

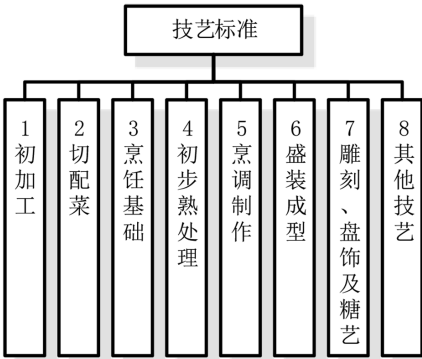


图5 技艺标准子系统框架

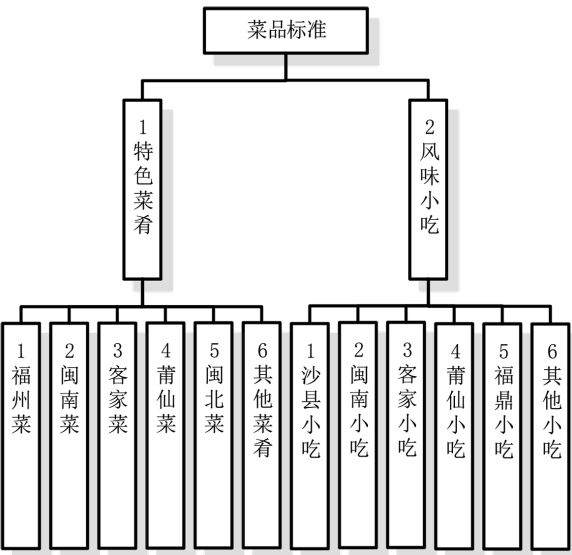


图6 菜品标准子系统框架

检验标准、服务标准、文化传承标准和培训教育标准，属于闽菜标准体系的支撑部分，是闽菜产业延伸发展的重要保障，与闽菜产业发展壮大、闽菜文化传承保护等息息相关。

(1) 检验标准：用于规范闽菜原材料或成品的检验方法等，包含感官检验、理化检验、微生物检验、农药/兽药残留检验、污染物检验、真菌毒素检验、其他检验（如图7所示）。

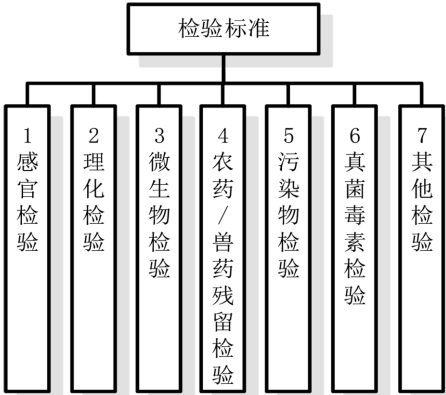


图7 检验标准子系统框架

(2) 服务标准：用于规范闽菜餐饮服务行业的各类事项，包含服务实现、运行管理、服务评价与改进。其中，服务实现分为宴席服务、外烩服务、团餐服务、配送服务；运行管理分为服务要素管理、安全卫生管理、诚信管理、连锁经营管理、餐饮节约管理；服务评价与改进分为企业评价、菜品评价、人员评价和其他评价（如图8所示）。

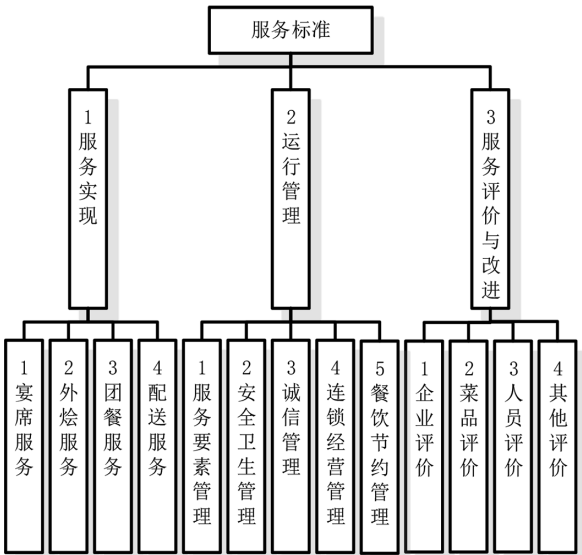


图8 服务标准子系统框架

3.3 支撑层

(3) 文化传承标准: 用于规范闽菜传统文化传播、体验、保护等相关的各类事项, 包含文化传播、文化体验、遗产保护(如图9所示)。

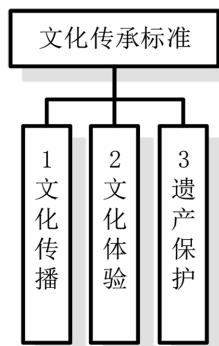


图9 文化传承标准子体系框架

(4) 培训教育标准: 用于规范与闽菜人才培养、培养、选拔、教育等相关的各类事项, 包含技能培训、专业教育(如图10所示)。

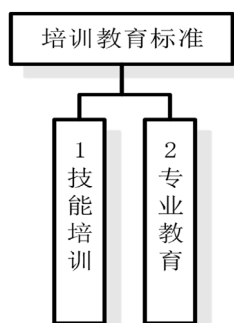


图10 培训教育标准子体系框架

4 与其他地方菜系标准体系的差异性分析

在饮食的表述中, 区域是一个不可缺失的因素。由于人口的迁移和社会文化的交融, 饮食风俗与习惯开始跨越原有的地理边界进行跨区域的迁移, 导致人们的饮食文化认同感和地方的饮食文化空间被重新塑造, 形成“流派”或“菜系”。自古以来, 我国饮食分为南食和北食两大风味派别。清代初期, “川菜、鲁菜、淮扬菜、粤菜”成为我国最有影响力的地方菜, 后称“四大菜系”, 到了末期又加入“湘菜、闽菜、徽菜、浙菜”成为“八大菜系”。此外, 还有人将中国菜系概括为“五大流派”——京鲁派、苏沪派、巴蜀派、岭南派、秦陇派^[10]。每个“流派”或

“菜系”都有鲜明的风味特点和拥护群体。

为更好地规范地方传统饮食产业发展, 发扬地方传统饮食文化, 各省市纷纷启动地方菜系标准体系建设工作。截至目前, 徽菜、鲁菜、渝菜、蒙餐已发布标准体系表, 并通过分批次、分阶段制定地方标准, 不断完善菜系标准体系。其中, 徽菜标准体系发布于2006年; 鲁菜标准体系发布于2010年, 拥有439项地方标准; 渝菜标准体系发布于2012年; 蒙餐标准体系发布于2014年, 拥有199项地方标准。辽菜、滇菜、桂菜、潮菜、陕菜等其他地方菜系标准体系还处于构建研究的理论阶段。

从标准体系框架结构来看, 徽菜、鲁菜、渝菜、蒙餐、辽菜标准体系分为基础标准、烹饪原料标准、烹饪工艺标准、菜品标准、烹饪设备标准5个子体系; 滇菜和桂菜标准体系分为基础标准、餐馆建设标准、烹饪工艺标准、菜品标准、通用检验方法标准5个子体系; 陕菜标准体系分为综合标准、原料标准、烹饪工艺标准、菜品标准、设备与能源标准、餐厅服务标准、厨房管理标准7个子体系; 潮菜标准体系分为基础标准、菜品标准和支撑标准3个子体系。

与其他地方菜系相比, 闽菜标准体系具有以下几个特点。

(1) 体系划分更合理。徽菜、鲁菜、渝菜、蒙餐、辽菜、潮菜标准体系都是围绕菜品烹饪制作过程进行划分, 具有一定的局限性; 闽菜标准体系则是从饮食体系结构的角度进行划分, 涉及饮食物质、饮食技艺、饮食服务和饮食意识4个方面内容。相比之下, 闽菜标准体系划分更为科学合理, 符合现代产业发展需要。

(2) 体系覆盖面更广。与其他地方菜系标准体系相比, 闽菜标准体系更加系统全面, 不仅纳入闽菜烹饪制作所需的要素, 还结合闽菜产业融合发展需求进行了扩充和延伸, 重点考虑与科技服务、餐饮服务、文化、旅游、教育等行业融合, 将检验标准、服务标准、文化传承标准和培训教育标准纳入其中。

(3) 体系适用性更强。闽菜标准体系框架结构更加优化, 与闽菜产业发展需求的匹配度更高, 不仅吸收了其他地方菜系标准体系的优点, 还注重体

现闽菜自身的特色。比如：通过梳理国家级、省级非物质文化遗产保护名录的饮食项目，将闽菜相关的非物质文化遗产制作技艺纳入标准体系中，在制定技艺标准或菜品标准时给予具体体现。

(4) 体系注重平衡标准化需求。在其他地方菜系标准体系中，标准制修订的重点大多集中于菜品标准子体系，而闽菜标准体系提出的需制修订标准不再仅局限于菜品标准子体系，而是兼顾不同子体系的标准化需求，注重各个子体系之间的平衡，在体现地域特征的原材料标准、技艺标准、服务标准以及文化传承标准方面都有罗列标准建议项目。另外，标准建议项目除产品标准外，还包括过程标准、服务标准、评价标准等。

5 加强闽菜标准制修订工作建议

5.1 填补闽菜基础标准空白

福建饮食文化的地域特色在闽菜中得到了充分的体现，从闽菜的分类、命名、烹饪技法等方面都可见一斑。建议响应“闽菜走出去”的政策号召，着重制定闽菜菜品命名、英文翻译、分类编码、闽菜文化符号设计等基础标准，将闽菜文化原真性进行符号化，并赋予一定的意义，使其成为闽菜文化的标志，推动闽菜的跨地域生产与传播，提升闽菜整体影响力。

5.2 完善闽菜烹饪制作标准

(1) 制定闽菜原材料标准

食材的多样性和独特性是成就闽菜特色的最重要因素，其规格、等级、新鲜度、成熟度、出材率、安全卫生状况等将直接影响菜品质量的稳定性，油、酱、醋等地域特征明显的调辅料则有利于闽菜形成独特口味。建议加大原材料标准的制定力度，特别是地理标志保护产品、地理标志农产品、地理标志商标产品以及具有悠久食用历史的特色食材，宣传、推广地方特色原材料的品质特性，也为原材料的采购、验收、初加工等提供技术依据。

(2) 制定闽菜技艺标准

《福州市闽菜技艺文化保护规定》经福建省第十二届人民代表大会常务委员会第三十二次会议审

查通过，于2018年2月1日施行。这是全国首部为保护某一菜系技艺文化而专门制定的法规，意味着闽菜技艺正式列入法律保护范畴。建议加快制定闽菜烹饪制作技艺标准，如：预处理、配菜、刀工、烹调方法、雕刻、装盘等通用烹饪技艺，以及列入国家级、省级非物质文化遗产保护名录中的闽菜制作技艺，通过标准的方式将习以为常、约定俗成或濒临失传的闽菜技艺固化下来，推动闽菜技艺的传承、保护和发展。

(3) 制定闽菜菜品标准

闽菜展示的形态通常包括菜肴和风味小吃，每一种类型菜品的质量和安全管理要求都不尽相同。建议针对不同类型的特色菜肴如：福州菜、闽南菜、客家菜等，以及风味小吃如：沙县小吃、闽南小吃、客家小吃等，制定相应的菜品标准，对其外观、色泽、滋气味、组织状态、营养成分以及微生物、污染物、农药/兽药残留、食品添加剂等质量和食品安全指标进行规范，保障闽菜质量和安全，维护消费者权益。

5.3 加强闽菜服务标准制定

(1) 制定闽菜服务实现标准

餐饮服务是闽菜文化传播的重要载体。餐饮服务包括宴席服务、外烩服务、团餐服务、配送服务等各种形式。无论是服务环境与设施的布置，还是从迎宾、点餐、摆台到传菜、上菜、分菜、斟酒、送客、配送等各个环节的具体操作，都体现着闽菜文化特色。建议对闽菜餐饮服务要求进行识别，制定餐饮服务各要素标准，比如：闽菜文化主题餐馆建设与服务、旅游团队闽菜特色餐饮服务、闽菜宴席服务、农村群宴服务等，实现闽菜餐饮服务要求标准化，推进餐饮服务步骤程序化。

(2) 制定闽菜经营管理标准

闽菜餐饮服务提供过程中，除了与消费者直接接触的活动外，还有不与消费者直接接触的隐性活动，间接影响着餐饮服务的质量，比如：服务要素管理、安全卫生管理、诚信管理、餐饮节约管理、连锁经营管理、追溯管理等。建议加快制定闽菜餐饮经营管理标准，对闽菜中央厨房、连锁经营、餐饮节约、餐饮供应链管理、绿色餐饮经营管

理等进行规范,有效提升闽菜餐饮企业管理水平,打造集约高效的闽菜餐饮供应链,保证闽菜餐饮服务质量的。

(3) 制定闽菜服务评价与改进标准

闽菜文化的传承和发展是百家争鸣、兼容并蓄、优胜劣汰的一个复杂过程,在不同的时代都会融合不同的创新元素。建议对新时代的闽菜文化特征进行总结归纳,针对传统闽菜、新闽菜、风味小吃、闽菜老字号、闽菜大师、闽菜名店等,制定认定或评价标准,既不扼杀闽菜文化的核心价值,又能体现当代社会的经济、政治、科技、审美等元素,也能避免有些人以闽菜的招牌“拉大旗作虎皮”欺骗消费者。

5.4 推动闽菜文化传承标准制定

(1) 制定闽菜遗产保护工作标准

遗产保护“功在当代、利在千秋”。2021年7月第四十四届世界遗产大会在福州举行,标志着联合国对我国和福建遗产保护工作的认可。闽菜非物质文化遗产保护是福建遗产保护的重头戏。建议制定闽菜非物质文化遗产保护工作标准,明确保护人员、保护方式、保护程序等内容,如:闽菜非物质文化遗产保护工作指南、闽菜非物质文化遗产旅游资源开发与利用指南、闽菜非物质文化遗产体验基地建设及服务指南、闽菜技艺保护名录评定规范、闽菜博物馆服务与管理规范等,坚持依法和科学保护,构建有效的闽菜非物质文化遗产保护体系。

(2) 制定闽菜礼仪和习俗标准

饮食礼仪和习俗是闽菜文化的重要组成部分。闽菜沿袭中国传统饮食礼仪,同样讲究秩序和规范,在人生礼仪和重要节庆日的饮食活动体现得更加明显,包括宴请名单、坐席方向、箸匙排列、菜品组成、上菜顺序、仪式步骤等。建议制定人生礼仪宴席(如:满月宴、婚宴、寿宴、乔迁宴)、闽菜主题名宴(如:妈祖宴、文公宴、客家全牛宴、闽都福宴、船政宴、白茶宴)、重要节庆日饮食(如:中秋博饼、拗九节、畲族三月三)的礼仪和习俗标准,规范饮食习惯和饮食礼仪,对当代社会饮食行为形成一定的约束,提升传统饮食礼仪和习俗的当代价值。

6 结 论

闽菜标准体系涵盖9个子体系,分别是通用基础标准、原材料标准、器具标准、技艺标准、菜品标准、检验标准、服务标准、文化传承标准、培训教育标准。每个子体系相对独立、相互协调、相互支撑,共同组成一个有机整体,成为科学指导闽菜标准化建设、推动闽菜产业高质量发展的纲领性文件。建议在闽菜标准体系的指导下,分类别、分阶段推进闽菜标准制修订,让闽菜制作有章可循,菜品质量和口味更加稳定,推动闽菜文化更好地传承和发展,提升闽菜文化的经济和社会价值,实现闽菜产业高质量发展。

参考文献

- [1] 唐希. 闽山闽海烩一鼎[J]. 海峡通讯, 2018(3): 48-49.
- [2] 廖楚强. 闽菜的源流与特色[C]. 闽都文化研究学术会议论文集(下), 2003, 11: 405-413.
- [3] 刘立身. 闽菜的菜路与特色[J]. 福建乡土, 2016(4): 12-13.
- [4] 郑鸿宇. “一带一路”倡议下福建美食的传播与发展研究[D]. 福州: 福建农林大学, 2019.
- [5] 马亮静, 黄春信, 曾林秀. 浅析闽西客家饮食文化的“中和”思想[J]. 嘉应学院学报, 2016, 34(9): 16-20.
- [6] 张婷, 杨文. 客家饮食文化资源的保护与开发研究——以闽西客家菜为例[J]. 赤峰学院学报(自然科学版), 2017, 33(10): 105-107.
- [7] 林坚. 闽北建瓯的土菜[J]. 四川烹饪, 2011(9): 72-73.
- [8] 王平. 标准和标准化概念的多学科观点(之三)——Verman的分类和标准化空间[J]. 标准科学, 2020(1): 26-30+34.
- [9] 梁静. 传统饮食标准化活动形态和特征表现分析[J]. 中国标准化, 2021(19): 80-86.
- [10] 余世谦. 中国饮食文化的民族传统[J]. 复旦学报(社会科学版), 2002(5): 118-123+131.