



再现闽味精华 推动闽菜传承

闽菜文化博物馆开馆,多维度打造闽菜历史文化空间

N海都记者 马俊杰 刘锦涵 文/图

正值第十六届中国餐饮产业发展大会暨2023中国国际餐饮产业博览会在福州举办之际,中国第一个以闽菜为主题的博物馆,闽菜文化博物馆于25日在福州市海峡奥林匹克体育中心开馆。闽菜文化博物馆将展示闽菜文化,并具研究、交流和服务等功能,是福建省文化名片之一。

山海汇聚 博览闽味

闽菜,以擅制山珍海味著称,是以福州菜为核心,融合闽南、闽北、客家等地方风味的特色菜系,是中国八大菜系之一。

“这是我见过的最大的佛跳墙。”“你看,这些鱼和虾的展品都栩栩如生。”……走进“闽都”氛围浓郁的闽菜文化博物馆,观众的赞叹声不绝于耳。

闽菜文化博物馆总面积13000多平方米,馆藏藏品1000多件。博物馆共三层,其中一、二层为常规陈列展示区域,由闽菜悠远、正宗闽味、名店盛宴和传播传承四大部分组成,通过科技赋能,以物说话,再现闽菜文化的起源、演变、发展与传承。以场景复原、数字互动、菜肴仿真、文物、书籍等表现手段,多维度打造具有“闽都”特色的闽菜历史文化空间。三层为福宴馆,以“闽都文化”为主题,浓缩千载闽味精华,打造有味道、有体验的“闽味印象馆”。

“作为全国第一座以闽菜为主题的博物馆,闽

菜文化博物馆的落成填补了福建菜系博物馆的空白。”中国烹饪协会副会长邓立说。

闽菜文化博物馆的落成,对于满足公众文化需求,带动旅游经济和创意产业的发展,激发闽菜消费活力,推动福州国际消费中心城市建设,助力福州申创“世界美食之都”有着重要意义。

打鱼丸、捏芋泥、蒸八宝糕……在闽菜文化博物馆体验区,几位小学生戴上一次性手套,兴致勃勃地跟随厨师体验闽菜小吃的制作过程。今后,这种参与性较强的体验活动将成为博物馆的一大特色。

闽菜文化博物馆开馆后,运营单位福州聚春园集团将以闽菜产业为核心,开展一系列宣传和推广闽菜的活动,将不定期推出闽菜节气宴、闽菜研学活动、闽菜大师讲堂、千碗工程等。同时还将加强与全国各地行业协会、餐饮企业的交流合作,举办厨艺比拼等活动,打造闽菜与其他菜系的“双城宴”。



二层还设有古时场景展览,仿佛穿越到古代的美食街



闽味满汉全席展区



展馆内利用声光电等多种形式,展示闽菜文化(透视佛跳墙)

发展闽菜 传承经典

近年来,福州高度重视闽菜行业的发展,2018年颁布了《福州市闽菜技艺文化保护规定》;2022年出台实施《福州市闽菜保护与发展三年行动计划》,同时申创“世界美食之都”。

为了更好地保护传承福州传统闽菜,2021年5月福州公布首批《闽菜保护名录》。目前福州共有市级及以上闽菜技艺相关非遗项目29项,获评中华和福建老字号餐饮企业有37家。到2022年为止,76家餐饮企业获评省级“闽菜馆”,30家餐饮企业获评“闽菜推荐餐厅”。

为了更好地培养闽菜人才,福州市商务局每

两年定期举办闽菜职业技能竞赛,福州聚春园集团与福建商学院携手创建了福建省首个本科院校烹饪产业学院,致力于培养高端技能型人才,推动闽菜产业转型升级。另外,到目前为止共有15位厨师被中国饭店协会、中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”,代表闽菜最高水准。

同时“闽菜走出去”也收到很好的效果。2014年以来,福州先后在美国、加拿大、英国、德国、日本、泰国、马来西亚、印尼、俄罗斯、匈牙利、捷克等国家举办“榕情四海”活动,弘扬中华美食文化,闽菜架起了福州对外交流合作的新桥梁。

全球AI技术“狂飙”
应用场景丰富 中国产品面世 A03

国家老年大学开课
课程超40万门 50岁以上免费 A05

“一闸三线”工程平潭输水线基本全线贯通
6月将通水平潭 每日最大75万吨 A02