

舌尖上的非遗传承,你尝过吗?

文 / 记者 殷志军 徐喆衍 李瑾琳 图 / 陆翔



近年来,随着上海素食餐厅的日益增多,吃素成为了一种饮食时髦。到位于华泾路 858 号的宁国素斋,吃上一碗素面或一顿素斋,再拎上一袋菜包,是很多忠粉的标配。已连续 2 年上榜“大众点评必吃榜”的宁国素斋,近日又多了一项称号——徐汇区非物质文化遗产项目。这项舌尖上的非遗文化到底有何魅力,跟着记者来一探究竟吧。

传承,不变的是口味和初心

素食菜系,曾随佛教兴盛而发展,成为中国饮食文化中独具特色的传统菜肴。而在注重健康、倡导环保的现代,如何让更多人走进素菜馆品尝素食,宁国素斋在这条弘扬素食文化的路上已经走了 10 多年。

当宁国素斋第一代传承人代表姚志行厨师将在觉林、功德林、绿波廊等中华老字号及民间素菜馆工作的经验,传授给当时 16 岁的王勇时,还是上世纪 80 年代。

“那时学艺,师傅要求我们向每一位前辈每一个岗位全方位学习,从切菜、配菜,到调味、掌勺等,才能把原先宫廷素食、寺院素食及民间素食流传下来的制作手艺完整承袭下来。”作为第二代传承人的王勇厨师谈起当年学艺经历感慨不已。与王勇同时期入门的朱文珍师傅,则跟随着老一辈苏式船点师傅学习,并结合素食斋点,创作出形象逼真的苏式船点和斋供点心。

2010 年,他们随平熹法师来到华泾镇,参与宁国禅寺重建。从片瓦搭建的伙房到如今三层楼的宁国素斋馆,近 40 年的坚守,未曾离开伙房斋堂半步。“就像宁国素食老八样,金秋蟹粉、挂炉脆皮鸭、糖醋排骨等都是几十年传承的菜品,年纪大些的老人一口就能分辨出这是最初的味道。”王勇告诉记者,宁国素斋就是保留了最正宗、最传统的新中国第一代寺院素食,融合海派特色和华泾镇地域特点,最终形成宁国素食的本土特色。按照传统步骤,严格用料,寺院斋菜饮食以“三德六味”的指导思想来办造饮食,三德是清净柔软如法,六味指淡咸辛酸甘苦,让大众在吃素中感受身心安宁,亦成就了宁国素斋在食客中的独特魅力。

创新,营造的是意境和风格

时代在发展,素食技艺也在创新和改良。对宁国素斋而言,始终秉承着“传承的是技艺,创新的是做法”的理念,从老八样到新八样,不单是兼具现代素食饮食文化,更注重的



素斋非遗第二代传承人王勇(右)与第三代传承人交流厨艺

是取各系菜谱之所长,达到营养搭配均衡、美食美学文化融汇。“如新八样中的‘海皇醍醐羹’,菜品从命名、选料、造型、摆盘等都塑造出文化意境,在吃素中修心养性。”王勇说道。

宁国素斋在第二代传承人王勇、朱文珍的带领下,交棒到第三代传承人史仁平、刘彬苓等时,对自身在倡导素食文化的定位也日益清晰。2018 年,对外餐饮部分作了相应的服务运营改造,开设宁国素斋面点部;2020 年,正式推出面向社会大众的宁国素斋馆;同时,根据传统节日与当令节气,制作时令传统糕点,如重阳糕、八宝饭、汤圆、素青团、素粽子及净素月饼,节庆糕点礼盒也成为宁国素食的一大亮点特色。“马上要元宵节了,我就来这里买汤圆,黑洋酥和素菜的两种馅料都好吃,每个时令季节都有净素糕点,真心不错。”特意来买汤圆的吴阿姨告诉记者。

现在的宁国素斋有三大厨房,30 余名厨师、糕点师,服务着寺院素斋、传统面点、创新素菜及节庆

糕点礼盒四大体系,提供堂吃和应季斋点礼盒等数百道菜谱品种。三代人的有序传承和发展,使宁国素斋完整继承了国家级、市级的素斋非遗项目精华,又拥有了更多自主发展的原生力量,造就了独立创新与本土地域文化兼具的美食风格。

文化,就蕴含在民俗与历史中

当素食被越来越多人认可时,素食文化也承担着传播民俗文化和健康美育的功能。宁国素斋一直倡导“身宁、心宁、家宁、国宁”的理念,以素食文化为载体,让人们在思想上产生价值认同感,在观念上形成文化归属感。

很多人可能不知道,宁国素食所传承的不仅有老口味,更有民俗文化和历史的积淀。哪怕是最简单的素包和素面,都蕴含着美好祝愿。如素面以“吉祥”“罗汉”等命名,且浇头各不相同,12 元一碗的素面免费添面,寓意着“添福添寿”,吃完的碗筷则需要自己送到洗碗处,提倡为自己培福。2 元一只的素包从未涨价,也为更广泛满足需求,购买者仅能一次性购买上限 20 只,但依旧每天不到 2 小时就售罄。

当三代传承人在手口相传中,将民间最淳朴最原始的美食美学文化融入到一个素包、一碗素面中,亦让人们看到这舌尖上的非遗传承所带来的文化认同、审美认同、消费认同与社会认同。

