



以独特的国际性餐饮底蕴，成为首届中国菜谱学研讨会举办地 中国菜谱学 冰城开新篇

□本报记者 鞠红梅 文/摄

这两天，一个“新鲜”的论坛——首届中国菜谱学研讨会在哈尔滨召开。这也是世界上第一次举行的菜谱学学术会议。这次高水平学术会议的发起人赵荣光先生，在餐饮文化届大名鼎鼎，是中国大陆饮食文化与食学研究的开拓者。他撰写的《中国饮食文化概论》作为经典教材被数百所院校使用，他也是亚洲食学论坛的发起人，具有广阔的国际视野。赵荣光先生说：“菜谱学研究本来就是国际性的，哈尔滨是一个非常特殊的城市，开埠之初即是国际性城市。几十个国家的侨民曾在哈尔滨居住，哈尔滨的老菜谱本就是国际性的，首届研讨会在哈尔滨举办是最好的选择。”

首届学术会议选择了“理想之地”

28日，亚洲食学论坛主席、亚洲食学学会荣誉会长赵荣光在首届中国菜谱学研讨会开幕致辞中说：“为了这次会议，我苦心孤诣了15年……今天的会议将在3000年中华文字记录菜谱史上开笔新的一章。”赵荣光先生从事中国饮食史与食学研究及教学工作40余年，由他创办的亚洲食学论坛，从2011年至今已成为研究全球视野下食生产、食生活等问题与探索人类未来饮食文化发展趋势的高端学术论坛，在北京、曼谷、首尔、吉隆坡等世界文化名城举办14届年会。该论坛发布了一系列彰显历史价值与时代文化的饮食理念。

“最近几十年，食学研究集中一点就是对历史上留下的菜谱做研究。”赵老先生介绍，中国是菜谱文献积累的大国，古往今来有无数值得尊敬的菜谱学家，像《齐民要术》贾思勰、《随园食单》袁枚，尤其是有很多的无名英雄。历史上留存下来的文本形式菜谱，一般是名家或名店的厨作与食事记录，但一直以来没有被学者足够重视。现今，菜谱学研究已经成为国际性的食学研究重点和热点。

持续升温的中国烹饪文化热，以及业界内外的菜谱收藏热，也酝酿了研究热。赵老先生说，中国食文化博大精深，菜谱学作为这一文化宝库中的重要组成部分，不仅记录着美食的制作方法，更承载着历史的变迁和民族的记忆。今天，中国学者理当是国际菜谱学研究领域的重要力量。

首届中国菜谱学研讨会选择在哈尔滨举办，是由于哈尔滨有非常特殊的城市历史。上世纪初至中叶，曾有来自40个国家的侨民在哈尔滨居住生活。赵荣光先生在哈尔滨生活50年，不仅对哈尔滨有感情，还有深刻感受：“哈尔滨的城市文脉、餐饮文化不仅独树一帜，对全国也有重要意义。”赵老先生1999年因工作离开哈尔滨后也经常回来，“哈尔滨建城伊始就是风华少年，现在青春繁茂，正是鸿渐高飞的阶段。”

选择在哈尔滨办会，还因有一批老菜谱收藏家及其藏品在业内极具影响力，像哈尔滨饮食历史研究者、老菜谱收藏家宋兴文，哈尔滨地标式餐饮企业“老厨家”收藏的《官品膳谱》。

研讨会在黑龙江省省级非遗饮食传承人郑树国经营的老厨家旗舰店举行。在这里举行，与研讨会的内容与目的极为契合。



亚洲食学论坛主席、亚洲食学学会荣誉会长赵荣光致开幕词，发布最新研究成果。

合：老厨家是博物馆式饮食文化体验餐厅，“滨江官膳传统厨艺”堪称中国传统餐饮现代时代运行的标本；百余年来，四代业主的事业经历，具有中国历史厨人和现代餐饮业人职业形象的启示价值；具有中国菜谱文化社会趋势整合的代表意义。

首届中国菜谱学研讨会由亚洲食学学会联合浙江工商大学浙商研究院、黑龙江省食文化研究会、《南宁职业技术学院学报》编辑部共同举办。研讨会交流中国菜谱学最新研究成果，探讨保护和传承这一独特的文化遗产，将传统菜谱学与创新思维相结合，成为推动社会经济发展的力量。

各地老菜谱研究成果在哈发布

在哈尔滨冬季旅游异彩纷呈之际，专家们呈上了老菜谱的研究成果，通过各种菜系菜谱研究、崭新视角的切入，让业内外线上线下参会者视野大开。

著名文史学者周松芳博士近年来整理出版了《民国粤味：粤菜师傅的老菜谱》。他专注饮食史20年，对老菜谱的学术价值体会深刻，认为菜谱的发掘、考订与研究需要建立在较深厚的饮食文化史研究基础之上。

川菜学者、四川铁道职业学院朱多生教授对香港陈梦因《食经》所见川菜食谱的专案研究，丰富了大家对1950年代川菜在香港传播的认识：川菜因其取材成本和口味大众化，迎合了时代背景下的香港市民需要，而香港也推动了川菜的国际化进程。

浙江工商大学浙商研究院研究员、亚洲食学学会秘书长王斯博士介绍了德国

历史学者Karina Urbach的《爱丽丝之书》研究成果、研究过程和基本方法，对中国菜谱学的研究具有启示意义：必须带着问题意识，将菜谱置于成书的时代背景，尽可能充分、细致化地研究菜谱的作者及其社会关系，探究历史真实。

江南食文化学院名誉院长都大明教

授从烹饪文化的角度探讨了《云林堂饮食制度集》的研究现状与菜谱复刻，展现了元末明初著名画家倪云林的饮食观念与思想。

安阳师范学院李俊灵博士则聚焦中餐菜谱在欧美的流行，考察了中式炒锅在英语世界的传播，揭示了这一烹饪工具如何推动中餐在全球的普及与华人文化身份的认同。

无锡著名菜谱藏家、中华老食谱收藏博物馆馆长许华东先生收藏了5000余册老菜谱。他认为老菜谱中的传统技艺、经典菜品和文化内涵，对于当下餐饮经营的菜品创新、品牌创新、经营理念创新等，能够带来源源不断的素材和灵感，能够提升消费者的饮食体验与饮食审美。

黑龙江省食文化研究会会长郑树国说，中国食文化博大精深，菜谱学是重要组成部分。本次研讨会通过交流中国菜谱学的最新研究成果，探讨了如何更有效地保护和传承这一独特的文化遗产。同时，也讨论如何在现代餐饮业的发展中，将传统菜谱学与创新思维相结合，使之成为推动社会经济发展的一股新动力。

黑龙江长庚眼耳鼻喉医院

黑哈医广【2024】第04-02-01号

祝贺新晚报 创刊40周年

长庚诊疗范围
白内障/医学验光配镜
耳聋/耳鸣/中耳炎
过敏性鼻炎/鼻窦炎
斜视/腺样体肥大



健康热线 0451-5550 8888 眼耳鼻喉三级专科医院
地址：哈尔滨市南岗区通达街69号

通江街江面冰雪体育游乐园启幕

本报讯（记者 刘希阳）12月30日，位于通江街交通集团音乐码头江面的“交旅同行”冰雪体育游乐园暨上合组织群众体育冰雪示范区正式启幕。12万平方米的江面上设置了30多项冰雪游乐项目，让市民和游客可以畅玩冰雪。

在冰雪体育游乐园门口旁，就是雪滑梯的入口。“从9时开始营业，滑梯上就没断过人。”冰雪体育游乐园总经理李海涛说，游乐园内共设有两个大滑梯，分别各有3条120米的滑道。园区共分为体育赛事区、公益活动

区、冰雪研学区、冰雪艺术区、娱乐互动区和冰雪庙会区6个功能区。体育赛事区将举办雪地足球、速度滑冰、雪地气排球等赛事；公益活动区可为公众提供免费滑冰、滑雪、足球场地；冰雪研学区则以无动力爬犁、雪地自行车等项目为主，让小朋友们体验冰雪的快乐；冰雪艺术区则以雪雕为主；冰雪互动区以冰雪娱乐为主，有初级滑雪道、滑梯、雪圈、卡丁车、雪地摩托车等30多项娱乐项目；冰雪庙会区将举办年货大集，让游客们可以买到地道的东北特产。

热烈庆贺新晚报创刊40周年



哈尔滨高善医院

诊疗科目：预防保健科/内科/呼吸内科专业/消化内科专业/心血管内科专业/外科，普通外科专业/妇产科/妇科专业/急诊医学科（急诊室）/麻醉科/医学检验科/医学影像科/超声诊断专业/心电图诊断专业/中医科。

黑哈医广【2024】第10-25-01号

联系电话 0451-83199999

医院地址：宣化街217号与平公街交叉口