

## 舌尖上的闽南味·舌游漳州省级精品在线课程与闽南文化教育融合研究

薛山<sup>1</sup>, 江文辉<sup>2</sup>, 李变花<sup>3</sup> (1. 闽南师范大学生物科学与技术学院, 福建漳州 363000; 2. 漳州职业技术学院文化创意学院, 福建漳州 363000; 3. 闽南师范大学商学院, 福建漳州 363000)

**摘要** 中华饮食文化博大精深, 源远流长。闽南饮食文化是中华饮食文化的一个缩影, 其凭借鲜明的地域特色广泛影响着我国台湾地区及一些东南亚国家。舌尖上的闽南味·舌游漳州省级精品课程通过挖掘课程中的闽南文化元素, 从闽南食品资源、闽南精神、闽南饮食习俗、闽南饮食结构、闽南美食制作工艺等方面探究闽南文化元素与课程的交融点。同时, 从课程与教材建设、研究机构与特色展馆完善、媒体宣传与个性化打造、传统工艺改进创新四大方面展望课程与闽南饮食文化融合的发展趋势, 以期以美食为桥传承了闽南特色美食文化, 以文化为基寻觅了东南亚闽菜之根, 更以“三同两近”教育为本, 弘扬东方智慧, 传播中华文化, 为食品专业通识课程改革创新提供了新的思路。

**关键词** 闽南饮食文化; 教育; 融合; “三同两近”

**中图分类号** S-01 **文献标识码** A

**文章编号** 0517-6611(2022)21-0268-05

**doi**: 10.3969/j.issn.0517-6611.2022.21.069



开放科学(资源服务)标识码(OSID):

### Research on the Integration of Provincial Boutique Online Course Minnan Taste on the Tongue and Minnan Culture Education

XUE Shan<sup>1</sup>, JIANG Wen-hui<sup>2</sup>, LI Bian-hua<sup>3</sup> (1. College of Biological Science and Technology, Minnan Normal University, Zhangzhou, Fujian 363000; 2. Department of Culture and Creativity, Zhangzhou Institute of Technology, Zhangzhou, Fujian 363000; 3. College of Business, Minnan Normal University, Zhangzhou, Fujian 363000)

**Abstract** Chinese food culture is extensive and profound, with a long history. Minnan food culture is an epitome of Chinese food culture, which has influenced Taiwan Region and southeast Asian countries with its distinctive regional characteristics. The provincial excellent courses A bite of Minnan flavor · tongue tour in Zhangzhou excavates the Minnan cultural elements in the course, and explores the integration between Minnan cultural elements and the course, from the aspects of Minnan food resources, Minnan spirit, Minnan food customs, Minnan food structure, Minnan food production technology, etc. At the same time, the future development trend of the integration of curriculum and southern Fujian cuisine culture is expected, from the four aspects; construction of curriculum and textbook, improvement of research institutions and characteristic exhibition hall, media publicity and personalized building, improvement and innovation of traditional process. It is expected to inherit the characteristic food culture of southern Fujian with cuisine as the bridge, seek the root of Fujian cuisine in southeast Asia with culture as the basis, and take the educational idea of “three similarities and two similarities” as the foundation to carry forward oriental wisdom and spread Chinese culture, which provides a new way of thinking for the reform and innovation of general education curriculum for food student.

**Key words** Minnan food culture; Education; Integration; “Three similarities and two similarities”

中国饮食文化源远流长。闽菜是中国八大菜系之一, 闽南菜是它的重要组成部分, 它涵盖了福建泉州、厦门、漳州闽南地区的菜肴, 与我国台湾地区和东南亚等国的菜肴有重要的渊源。据报道, 有 6 000 万华人华侨分布在世界 198 个国家和地区<sup>[1]</sup>, 这些华人华侨 80% 分布在东南亚, 且 90% 以上华人华侨从事餐饮及其相关行业, 海外中餐馆数量超过 40 万家, 其中东南亚有 7 万之多<sup>[2]</sup>。闽南自古与海外关系密切, 闽南美食在传统的“海上丝绸之路”中占有特殊的地位, 闽南饮食文化或将成为“一带一路”中华文化的新使者<sup>[2]</sup>。

舌尖上的闽南味·舌游漳州是一门颇具地域特色的公共选修课, 2017 年作为闽南师范大学校级精品在线课程立项, 于 2018 年 12 月被福建省教育厅作为省级精品在线课程

立项建设, 面向福建省内外高校和社会学习者开放, 于 2019 年 4 月在中国大学 MOOC 平台向全国范围的高校和社会学习者开放, 2019 年 11 月获批福建省精品在线开放课程, 以“两性一度”金课的标准持续建设。课程不仅仅融入了中国传统文化教育中的思政元素, 更将饮食审美风尚以及文化艺术成果嵌入课程内容中, 为闽南美食文化的传承弘扬, 中国烹饪技艺彪炳史册而努力。该研究通过挖掘舌尖上的闽南味·舌游漳州课程中的闽南文化元素, 探究闽南文化元素与课程的交融点, 以期为闽南特色美食文化传承, 寻觅东南亚美食之根提供思路, 助推闽南饮食文化弘扬与传播, 为食品专业学生文化素质类通识教育改革创新提供新的思路。

## 1 舌尖上的闽南味·舌游漳州课程概要

漳州是中国食品名城, 素有“花果之乡”“海滨邹鲁”等美誉。舌尖上的闽南味·舌游漳州课程不仅让学生近观饮食之美, 更能远眺中华文化的博大精深。课程由多位教师“导游”带领大家从食品企业云集的龙海市出发, 一路畅游漳浦、云霄、东山、诏安、平和、南靖、华安、长泰以及漳州市区的特色美食(图 1)。从专业角度出发, 介绍闽南地区特色鲜果、茗茶、山珍、海味、名吃的饮食文化、产品特性、加工关键技术、食品营养与健康、食品安全与卫生等基础理论。让同学们在“旅行”的乐趣中领略闽南的风土人情, 学习到专业、实用的食品知识<sup>[3]</sup>。

**基金项目** 福建省教育科学“十三五”规划 2020 年度立项课题(FJJKCG20-087); 闽南师范大学本科教学团队建设项目; 闽南师范大学新工科研究与实践项目(1016-321324); 2021 年闽南师范大学校级教改课题; 闽南师范大学博士科研启动基金(2006L21513); 福建省线上线下混合式一流课程食品安全与卫生学(1016/321214); 闽南师范大学生物科学与技术学院院级教学改革课题; 2021 年福建省教学改革研究项目(FBJG20210069); 闽南师范大学政治经济学院校级课程思政示范课程立项建设项目; 2021 年闽南师范大学新文科建设项目。

**作者简介** 薛山(1988—), 女, 河南新乡人, 副教授, 博士, 从事食品科学研究。

**收稿日期** 2021-11-15; **修回日期** 2021-12-19

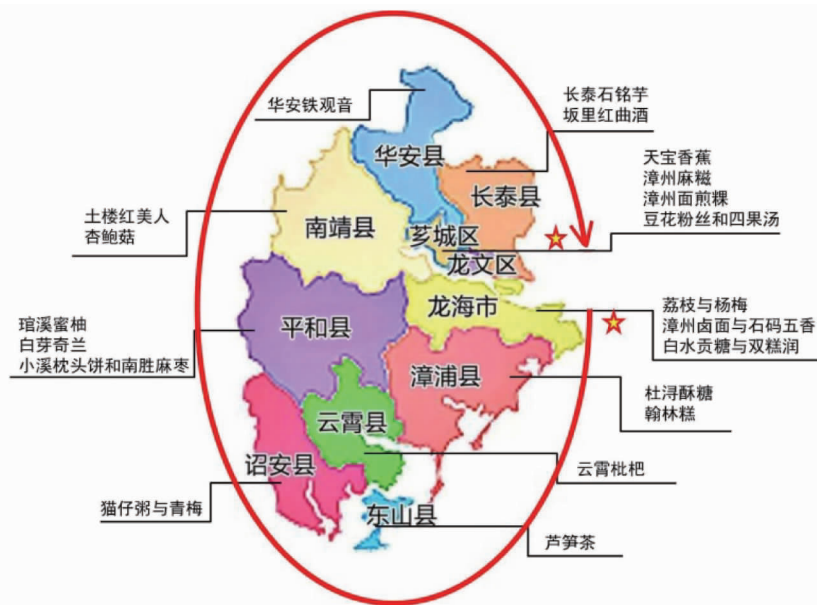


图 1 课程内容地图

Fig. 1 Course content map

## 2 课程建设的主要思路

舌尖上的闽南味·舌游漳州课程创新教与学的形式,以学生为中心,理念先导、教师主导,将先进的信息技术、新颖有效的方法、科学规范的管理以及明确的评价组成合力,开展线上教学设计和线下辅助教学活动,如热点话题互动讨论,师生网络直播见面,食品加工经验技术交流等。通过课程内容的介绍及扩展性研讨,让更多的朋友了解在独特的地理环境、民俗文化、宗教信仰、经济贸易以及历史背景下形成的富有特色的闽南饮食文化,并将闽南饮食文化元素交融于食品科学教育之中,成为“一带一路”闽南饮食文化,甚至是中华文化新使者。

## 3 闽南饮食文化元素及与课程体系的融合点

### 3.1 闽南饮食文化

“饮食文化”内涵丰富,既包括了食源的开发与利用、食品的生产与消费、饮食习惯与饮食结构,还包括了饮食与文学艺术、哲学思辨以及政治经济等<sup>[4-5]</sup>。中华饮食文化博大精深、源远流长,在世界上颇富盛誉,其中以“厦门、漳州、泉州”金三角为主的闽南地区凭借其深厚广博的饮食文化底蕴以及鲜明独有的地域特色,形成了中华饮食文化的闽南饮食文化支系,堪称中华文化的一朵奇葩。闽南传统美食的工艺距今已有 2 200 多年的历史。

闽南饮食文化是在独特的地理环境、丰富的民俗文化、虔诚的宗教信仰、发达的经济贸易以及悠久的历史背景下形成的,是闽南人民生活智慧的结晶<sup>[6]</sup>。闽南饮食文化中包涵着丰富的内涵,比如闽南食品资源、闽南精神、闽南饮食习惯、闽南饮食结构以及闽南美食制作工艺等(图 2)。

舌尖上的闽南味·舌游漳州课程也恰是闽南饮食文化的缩影,既彰显了传统闽南饮食文化,也在一定程度上融入了新的气象。

### 3.2 闽南饮食文化元素及与课程体系融合点

#### 3.2.1 闽南食品资源——物华天宝,特产丰富。闽南地区

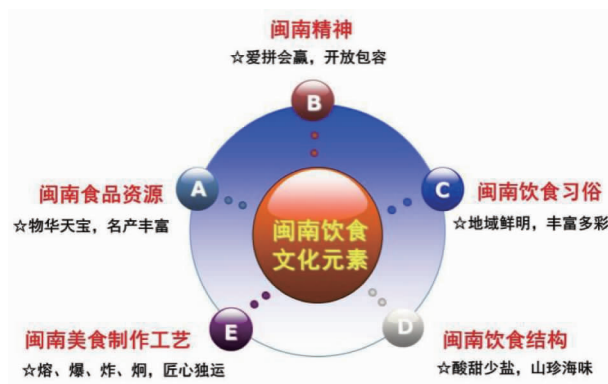


图 2 课程中的闽南文化元素挖掘

Fig. 2 Mining of Minnan cultural elements in the curriculum

属于亚热带季风气候,日照充足,降水充沛,温湿度适宜,雨热同期。依山傍海的优质地理环境,山林海洋的丰富物产资源,不仅为亚热带经济作物和果蔬提供了优越的条件,也为奇珍异品、名优特产提供了得天独厚的宝地。《漳州名产志》<sup>[7]</sup>将漳州地区的特色食品分为 7 类(表 1)。

表 1 漳州地区特色食品

Table 1 Special food in Zhangzhou

序号 No.	分类 Classification	名称 Name
1	农作物	粮食、蔬菜
2	经济作物	水果、茶叶、甘蔗、林业与林产(菌类、蜂蜜)
3	中药材	
4	家禽家畜	
5	酿造业	酒类、酱类
6	水产品	
7	加工食品	糕饼、蜜饯、风味小吃

该课程中涵盖有水果(如酸甜可口的荔枝、杨梅,柔软细腻的云霄枇杷,浓甜爽口的天宝香蕉,味极永隽的瑄溪蜜柚);菌菇(如鲜嫩营养的杏鲍菇);茶叶(如剔透清爽的芦笋

茶和馥郁幽香的白芽奇兰);酿造酒类(如古老汉方传奇坂里红曲酒);水产品(如鲜美滋补的牡蛎和泥蚶);风味小吃。正是因为闽南的钟灵毓秀、好山好水,才有了物华天宝,富足名产。

**3.2.2 闽南精神——爱拼会赢,开放包容。**闽南地区西高东低、面山靠海。西部多山地,较为闭塞,东部多平原丘陵,毗邻太平洋,与台湾地区隔海相望。正因其特殊的地理特征,闽南人形成了自身独特的地域精神,既有面朝大海爱拼会赢的冒险精神,又有开放包容的文化自信,也不乏小富即安的保守观念。这些精神对于闽南饮食文化的形成有着密切的关系。

(1)开拓进取,文化自信。闽菜是中国八大菜系之一,闽南菜是其重要组成部分。在继承传统技艺的基础上,闽南菜博采各路菜肴之精华,大胆革新。尤其是改革开放以来,对周边地区影响极大,还不断通过引入输出烹饪技术,逐渐形成自身精细、清淡、典雅的品格,广泛影响着港澳台地区以及东南亚等国(如马来西亚、新加坡、菲律宾、印度尼西亚等)。

(2)和合思想,兼容并包。闽南菜系注重调汤估料。闽南人基于浓厚的历史文化积淀和得天独厚的山海资源,兼容中原“河洛”文化以及中西合璧的文化精髓,形成了清爽香脆,酸甜适宜,甘醇鲜美,风味独特且兼容并包的闽南菜流派。在闽南文化“和合思想”的影响下,闽南社会和谐发展,两岸同胞及海外侨胞的凝聚力强韧相连,闽南饮食文化传播到了世界各地。

(3)勤劳质朴,小富即安。闽南菜系形式朴实,常常将蔬菜、海鲜、肉类等食材直接与米饭一起烹饪做成咸粥(如爱意满满猫仔粥)、芥菜饭、地瓜粥等,即简单省事又颇具风格。正如同闽南人经常随口所说的:“轻彩”(“随意”的意思),以及闽南语知名歌曲《欢喜就好》洋溢的乐观、豁达、知足常乐的精神。

**3.2.3 闽南饮食习俗——地域鲜明,丰富多彩。**闽南饮食文化因地域不同有着鲜明的地方色彩。比如,闽南茶文化,闽南人每天起床后第一件事就是泡茶,无论是公务洽谈还是闲聊聊天、养生娱乐,都以茶为载体。正如课程中所提到的东山喜欢剔透淳爽的芦笋茶,平和喜好馥郁幽香的白芽奇兰,南靖青味温润芬芳的土楼红美人,华安钟情清香雅韵的铁观音,各个地区有着不同的风格与特色。

但值得注意的是,倘若空腹大量饮茶,容易出现“茶醉”。为此,闽南人喝茶的时候也常常搭配一些甜味充饥的糕点,俗称茶点,如香甜白水贡糖和晶糯双糕润,让人齿颊流香的杜浒酥糖,香甜酥脆的翰林糕,小巧的小溪枕头饼和酥嫩的南胜麻枣等。

除此之外,闽南地区根据不同的节日与节气,有着不同的“食俗”。比如,过年围炉不仅置办丰富的菜肴,还习惯有一道火锅,因为旧时的铜火锅中间烧的是炭火,象征着全家围炉团圆,这与中原饮食风俗也有着密切的渊源。再比如闽南地区十分出名的卤面,平日里可以食用,婚丧嫁娶、乔迁新居时也必不可少<sup>[8]</sup>。根据对200位就读于闽南师范大

学来自漳州不同地区的学生的调查,总结出漳州每个地区过年及重要节日的饮食习俗,如表2所示。闽南传统的乡土文化中也蕴藏着民间传说、宗教故事、方言俚语、村规民约、民间信仰、民俗艺术以及生产方式等丰富的乡村文化资源<sup>[9]</sup>,而这些资源呈现了中华民族千年传承的文化烙印,也体现了华人子孙魂牵梦萦的乡愁情结<sup>[10]</sup>。

表2 漳州各地区过年及重要节日的饮食习俗

Table 2 Dietary customs of Spring Festival and important festivals in various regions of Zhangzhou City

序号 No.	地区 Region	特色食品 Speciality food	特色习俗 Characteristic custom
1	龙海	五香、卤面、海蛎米线、米烧粿、油炸物品(炸肉贯)	正月十五吃蚵仔面线;逢年过节一定要做粿
2	漳浦	石榴填鸭、海鲜类	立夏吃麦狗煎(闽南语);正月十五吃汤圆;结婚时吃合婚汤圆
3	云霄	云霄水面、菜头粿,烧寮鸡,水晶粿(又称米梭、三角楼)	正月初一吃红糖线面汤
4	东山	海蛎煎、红龟(红色年糕)、鲍鱼	年夜前要做年糕
5	诏安	枣糕、海鲜、和合包、家酿红酒	喜庆宴席必不可少和合包
6	平和	咸水鸭,杂菜卷、红粿	大年初一,将菠菜和粥一起吃;年夜饭用韭菜炒
7	南靖	手抓面、五香、粉粿	逢年过节或婚寿喜庆做红龟粿(闽南语);婚宴喜庆或年冬收成结束做糍粑
8	华安	手抓面配五香、炸豆腐干、炸花生饼,蘸蒜蓉酱	农历二月二和三月三蒸粿,婚宴最后一道菜是鸡仔胎
9	长泰	红白事的时候会煮一大锅卤面待客(一般作为点心);平时闹热(如佛祖生日等)则是人人手抓面配五香卷	清明节做清明果
10	漳州	卤面、五香	节日、婚嫁、乔迁必有卤面;端午节吃甜粽、咸粽、碱粽

**3.2.4 闽南饮食结构——酸甜少盐,山珍海味。**

(1)地瓜相伴,佐餐相随。闽南地区与全国大部分地区一样都实行一日三餐,一般来说中午干饭,早晚稀饭,饮食搭配相对均衡。闽南多数地区都以大米、地瓜、大麦为主食,其中,地瓜作为闽南人主食已有悠久的历史,这是因为闽南城乡民众旧时艰苦俭朴,粗茶淡饭,常以地瓜和野菜充饥,随之流传下来的饮食习惯。正因为如此,闽南人说话有浓重的口音,常被戏称为“地瓜腔”。

同时,闽南人除了吃正餐,还有食用点心的习惯,但是在各个时期和各个阶层也都有所差异。以泉州永春为例,从清末至民国期间,为官吃“三餐三点”;士层吃“三餐两点”;庶民则只在农忙时加“一点”,穷人三餐难顾,难有点心的奢念<sup>[11]</sup>。放眼现代,闽南人虽然忙碌但依然保持着吃点心的习惯,在家自己制作面线糊、豆花粉丝、糕点等<sup>[12]</sup>。

(2)四菜一汤,营养健康。南方较北方更注重养生,闽南人虽然爱打拼,但是也很会享受生活,他们很少消费泡面类产品,大部分市民还是会选择菜品丰富营养均衡的中餐。闽

南所讲的“四菜一汤”，四菜主要是指蔬菜类、肉类、海鲜类、蛋类，而“一汤”则是虚指，汤的种类各式各样<sup>[6]</sup>。汤菜是闽菜中最大的亮点，闽南百姓的家庭中餐基本顿顿有汤，原料及调汤都十分考究，花样繁多，滋补养身，有着一汤多变的效果，如小肠猪肚可以与莲子共炖清火，也可以与虎尾轮草共炖护脾健胃。

(3) 清淡少盐，酸甜和谐。闽南菜以清淡、鲜爽而闻名于世。闽南人的口味与我国其他地区有着较大的不同，他们认为清清淡淡才是健康的饮食指导，这可能也是闽南人长寿的原因之一<sup>[13]</sup>。闽南菜系不像云、贵、川、湘、赣菜系辛辣，不像江、浙、沪菜肴的甜腻，也不像京、津、冀、鲁、豫菜肴的偏咸，一直以来以清淡、鲜爽闻名于世。此外，闽南菜系也偏爱酸甜的汤底和酱料，常佐以糖、醋、酱类调味品搭配食用，比如闽南的甜辣酱、沙茶酱、番茄沙司都是酸甜口味，同时对于洋葱、五香粉、芥末等调味料的运用也颇具独到之处<sup>[5]</sup>。

(4) 海味鲜美，无鲜不宴。闽南地区依山临海，海产品资源颇为丰富，无论贫富家家户户的餐桌上都少不了“海味”<sup>[14]</sup>。夏天是海鲜的旺季，闽南人喜欢在海边大排档吃着海鲜，喝着啤酒，吹着海风，别有一番滋味。比如课程中提及的鲜美滋补的牡蛎和泥蚶就是闽南海味的典型代表。此外，在闽南传统特色小吃中，以海味为原料烹制的海蛎煎（蚵仔煎）、土笋冻、鱼卷等更是台湾同胞及海外侨胞心心念念的家乡味道。

**3.2.5 闽南美食制作工艺——熔、爆、炸、焖，匠心独运。**中华饮食讲究色香味型一应俱全，闽南菜系也不例外。其匠心独运的烹饪技术在熔、爆、炸、焖等传统技艺方面有着独到的特色。据报道，闽南的小吃繁多，用料考究、造型美观大方、做工精湛细致、味道香甜鲜美，大致可以分为6个品类，分别是：小菜、热菜、汤羹、主食、甜点、水果<sup>[6]</sup>。闽南美食不仅涵盖了福建泉州、厦门、漳州“闽南金三角”地带的菜肴，还与我国台湾地区、港澳地区以及东南亚的菜肴有重要的渊源，加之历史上“河洛”文化的影响，闽南美食不仅保存了唐宋遗风，又融合了很多创新的元素，充分体现出闽南当地美食加工制作的传统工艺特色。典型的有源远流长的石码五香，福建名吃漳州面煎粿等。

## 4 课程与闽南文化教育融合发展趋势

**4.1 丰富课程教学，凝练汇编成册** 该课程在课程内容方面可以在原有基础上进一步完善，通过调查研究填补漳州其他特色美食，并有机融入闽南文化元素，充分挖掘课程思政元素并将其应用于各个板块之中，切实推进“三同两近”教育，即：国家认同、民族认同、文化认同以及文源近，血缘近。同时，可以筹划舌尖上的闽南味之泉州篇、厦门篇等系列课程。在课程教学方式中，线上录播可以选择调研走访、直播分享、与手艺人座谈、与业内专家访谈等形式开展，线下活动可以结合食品专业秀、食品创新创意大赛等丰富课程内容，提升课程影响力。同时，严格制定考核规范，增强学生知识获取和素养提升的成就感。

此外，在前期工作的基础上，将搜集整理的材料编纂成

册，面向大中小學生出版适合他们学习的配套教材或者专著。充分凝练知识内容，深入浅出，图文并茂，做到科学化、趣味化、特色化，将历史渊源、闽南文化、加工技艺、食品营养、卫生安全以及多元化的思政元素有机融合。不但让读者学习到有用的知识，也能受到爱国主义教育，同时，还能够自己根据课程视频及书籍DIY闽南特色美食。

**4.2 研究机构及特色展馆的建设** 食品不仅仅是烹饪，它汇聚着丰富的内涵。食品科学作为典型的交叉学科，需要化学、生物学、医学、工程力学、数学，甚至是文学、美学等学科的支撑。科学技术是第一生产力，强大的智囊团才是产业不断创新发展源泉，因此研究机构的设立尤为重要，比如闽南师范大学已有闽南文化研究院、两岸一家亲、区域经济研究所、大数据研究中心、工业设计研究院等研究单位，闽南食品的研究也正在筹划中。

此外，学校也已布置闽南特色文化展馆，展馆的软硬件配置与设计还在不断提升，集思广益，博采众长十分关键。这对于闽南元素及闽南饮食文化，闽南美食的推广，闽南文化交融有着重要的意义。

**4.3 媒体宣传与个性化推广** 2020年5月，舌尖上的闽南味·舌游漳州课程作为闽南师范大学首个登上学习强国平台本地频道的在线课程，引发了社会各界的热烈反响。在媒体融合的新时代，以网络化和数据化为引擎的腾讯、抖音、西瓜视频、“B站”，以及广播电视等宣传渠道的应用对于课程宣传有着很大的助推动力。近代闽南与南洋在华侨的推动下产生了良好的文化双向互动<sup>[15]</sup>，这种互动也必将随着融媒体的发展更加频繁和深入，此类课程在南洋高校甚至是世界范围内的推广值得期待。

同时，依托课程的个性化推广也可尝试，比如：①在高校创建与课程对应的闽南美食文化的主题餐厅，在装修风格以及菜品供应方面，都予以完善和提升，为全国各地师生以及食客带来不一样的闽南风情，将闽南饮食文化带到祖国甚至是世界各个地方；②为课程创建闽南语或者英文版本。此外，为闽南传统美食取英文菜名，让外来食客享受美味的同时能更多地感受闽南的历史、风情、传统文化；③在传统美食的包装方面，可以将闽南文化元素融入现代食品包装设计中，实现对传统文化的传承与创新，利用品牌策略提升对国内外消费者的吸引力<sup>[16-17]</sup>；④将课程与饮食文化交流活动相结合，课程内容中可以涉及“食俗文化”，文化活动中可以穿插课程的视频宣传。随着闽台合作交流的广泛进行，近年来闽南地区饮食文化节年年举办得如火如荼，以美食为主线、文化烘托、旅游开道、经济唱戏的模式更是促进了当地饮食文化与旅游经济的发展，全方位地展示了闽南饮食文化的魔力与魅力。

**4.4 工艺改进及创新** 传统美食种类繁多，底蕴深厚，但是给人的感觉难逃离工艺落后、器具传统、安全与卫生性不佳的顾虑，这也是制约传统美食发展的瓶颈。从目前的研究来看，学术界少有对于闽南传统美食的工艺内容的研究，而针对闽南传统美食工艺的改进与创新更是不足。舌尖上的闽

南味·舌游漳州课程正好弥补了传统美食加工科学理论支撑的不足,同时需要进一步提升课程质量,深入基础理论研究,并将研究成果转化应用于实际生产中。

鉴于此,可以考虑改进传统美食的制作工艺,将传统技艺与现代高新科技相结合,取其精华去其糟粕,保留产品复古感的同时,全面提升产品营养与安全品质,增加创造力与竞争力,让闽南美食走出闽南,走向世界。

## 5 小结

美食是人们不变的追求,是最能体现地区文化特色的标志性符号。舌尖上的闽南味·舌游漳州省级精品在线课程,传递的不仅仅是闽南漳州地区的美食加工与品鉴,更多的是闽南饮食文化与其他地区饮食习俗的渊源、融合、创新。闽南饮食文化也正是闽南文化乃至东南亚饮食文化的魅力缩影。课程中对闽南饮食文化元素的充分挖掘及应用,不仅以美食为桥传承了闽南特色美食文化,也以文化为基寻觅了东南亚闽菜之根,更以“三同两近”教育为本,弘扬东方智慧,传播中华文化。

## 参考文献

[1] 吴佳荃. 海外华人融入当地社会遇阻 刻板印象亟待改善[N/OL]. 人民日报海外版, 2015-12-07 [2016-02-01]. <http://www.gqb.gov.cn/>

news/2015/1207/37330.shtml.

- [2] 欧荔. “一带一路”战略背景下中华饮食文化建设的新思考:以部分闽南美食为例[J]. 福建省社会主义学院学报, 2017(2): 80-90.
- [3] 薛山, 江文辉, 李变花. 建设地域特色精品在线开放课程的探索与实践[J]. 食品工业, 2020, 41(11): 261-264.
- [4] 赵荣光. 中国饮食文化概论[M]. 北京: 高等教育出版社, 2003.
- [5] 郭文慧, 梁静, 苏晗, 等. 福建省传统饮食文化及其非物质文化遗产保护分析[J]. 中国食物与营养, 2018, 24(6): 5-10.
- [6] 洪云鹏. 闽南传统美食工艺改善对饮食文化的影响[D]. 福州: 福建农林大学, 2013.
- [7] 漳州市地方志编纂委员会. 漳州名产志[M]. 北京: 方志出版社, 2019.
- [8] 陈宗厚. 漳州您好[M]. 厦门: 厦门大学出版社, 2005.
- [9] 孙庆忠. 农业文化的生态属性与乡土社会的文化格局[J]. 农业考古, 2009(4): 110-116, 127.
- [10] 欧阳国辉, 郭佳. 乡土食品的文化意义与现代传承[J]. 食品与机械, 2017, 33(8): 218-220.
- [11] 吴先辉. 闽菜的研究[D]. 福州: 福建农林大学, 2008.
- [12] 黄世祝. 台湾南部闽南人区饮食文化初探[J]. 闽都文化研究, 2004(2): 1216-1232.
- [13] 徐海荣. 中国饮食史[M]. 北京: 华夏出版社, 1999: 56-58.
- [14] 黄文奎. 方便菜肴鱼香肉丝工艺改良与综合保鲜技术的研究[D]. 扬州: 扬州大学, 2011: 17-24.
- [15] 陈衍德. 文化的双向互动: 近代闽南与南洋[J]. 闽都文化研究, 2004(2): 1365-1374.
- [16] 田贵坤. 现代食品包装设计中中国传统文化元素的融入[J]. 食品与机械, 2017, 33(12): 95-97.
- [17] 魏巧俐. 论闽南文化在广告创意中的运用[J]. 漳州师范学院学报(哲学社会科学版), 2013, 27(1): 114-117.

(上接第 267 页)

创设宿舍实验, 让理论与实践完美相遇; 创作压花作品, 让植物、艺术与思政有机融合; 多维度齐头并进, 让“互联网+”植物生理学以学生为中心的教学模式迸发新的生机与活力。

## 参考文献

- [1] 陈凡. 以学生为中心的教学何以可能: 基于 51 所大学本科课堂现状的实证研究[J]. 高等教育研究, 2017, 38(10): 75-82.
- [2] 张秋雁, 唐群, 雷久士, 等. “以学生为中心”教学模式在病理生理学教学中的应用与评价[J]. 中国高等医学教育, 2014(11): 19-20.
- [3] 孙叶飞, 曲立莉. 以学生为中心教学模式在胃肠外科护理实习教学中的应用研究[J]. 中国继续医学教育, 2016, 8(1): 25-26.
- [4] 魏华, 赵清, 索智敏, 等. “以学生为主体”教学模式在诊断学教学中的应用研究[J]. 中国医药指南, 2018, 16(6): 296-297.
- [5] 李唯. 植物生理学[M]. 北京: 高等教育出版社, 2012.
- [6] 范曾丽. 微信公众平台在“植物生理学”教学中的运用[J]. 教育教学论坛, 2017(6): 260-262.
- [7] 梁新华, 梁文裕, 王玲霞, 等. 植入“人文元素”, 让植物生理学教学具有“文艺范”[J]. 教师, 2017(36): 82-83.
- [8] 李美阳. 互动式教学模式在植物生理学教学中的应用[J]. 黑龙江科学, 2017, 8(22): 126-127.
- [9] 张秀丽, 孟凡娟, 敖红, 等. “说课”在植物生理学课程教学中的应用[J]. 中国林业教育, 2019, 37(2): 58-61.
- [10] 熊飞, 徐余润, 潘志明, 等. 植物生理学全程研究性实践教学探索[J]. 实验技术与管理, 2019, 36(2): 21-25.

- [11] 李萍, 丰胜求, 黄见良, 等. 高校“植物生理学”蕴含的思政元素挖掘与应用[J]. 教育教学论坛, 2020(53): 76-78.
- [12] 莫蓓莘. 植物生理学(英汉双语版)[M]. 北京: 高等教育出版社, 2016.
- [13] TAI Z L, ZEIGER E. Plant physiology[M]. Sunderland, MA: Sinauer Associates, 2010.
- [14] 邱念伟, 王兴安. 与植物生理学有关的诺贝尔奖简介[J]. 植物生理学通讯, 2007, 43(1): 160-164.
- [15] 沈允钢, 程建峰. 五十载硕果满枝, 展未来任重道远: 庆祝中国植物生理与植物分子生物学会成立五十周年有感[J]. 植物生理学报, 2013, 49(6): 501-503.
- [16] 金泉. 植物生长调节剂释疑[J]. 江苏卫生保健: 今日保健, 2017(10): 54-55.
- [17] DE VRIES F T, GRIFFITHS R I, KNIGHT C G, et al. Harnessing rhizosphere microbiomes for drought-resilient crop production[J]. Science, 2020, 368(6488): 270-274.
- [18] ZHOU J M, ZHANG Y L. Plant immunity: Danger perception and signaling[J]. Cell, 2020, 181(5): 978-989.
- [19] BAILEY-SERRES J, PARKER J E, AINSWORTH E A, et al. Genetic strategies for improving crop yields[J]. Nature, 2019, 575(7781): 109-118.
- [20] 吕英奇, 童海翔, 姚峥嵘, 等. 彩色马铃薯花色苷研究进展[J]. 中国马铃薯, 2017, 31(3): 165-177.
- [21] 陈国菊, 赵国防. 压花艺术[M]. 北京: 中国农业出版社, 2009.
- [22] WU X, REN J, HUANG X Q, et al. Melatonin: Biosynthesis, content, and function in horticultural plants and potential application[J]. Scientia horticulturae, 2021, 288: 1-19.