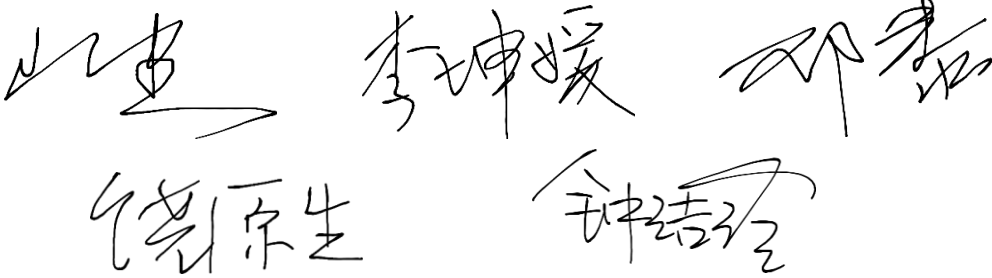



# 广东省人力资源和社会保障厅 委托开展课题项目验收意见表

课题名称	基于粤菜文化博览馆项目建设的粤菜文化传承创新发展研究		
研究单位	佛山市技师学院		
验收专家	陈 健	顺德职业技术学院顺德厨师学院 院长	
	钟洁玲	资深粤菜美食作家	
	邓 泰	广东省城市技师学院环境设计学院 教授	
	饶原生	知名广府文化学者	
	李坤媛	东莞市稻香中菜厨艺职业培训学院 院长	
表决情况	赞成 5 票	弃权 0 票	反对 0 票
验收意见	<p>课题选题有较高实用价值，使粤菜师傅项目提到了新高度，依托粤菜师傅文化博览馆项目开展课题研究更深入、系统地对粤菜师傅项目发展起到推动作用。此课题所运用的调研方法规范，调研方式深入，课题组做了大量工作，通过相关文献整理、实地调研考察、问卷调查分析等，取得了准确的数据，明确了研究思路，少走弯路，提高了研究效率，梳理出粤菜文化内涵体系和传承脉络，汇编出一套较为完整的粤菜饮食文化传承资料，内容非常全面、扎实，深入挖掘粤菜文化内涵，为粤菜文化博览馆建设提供科学参考，对今后粤菜师傅项目研究和推广起了示范作用。</p> <p>建议加强粤菜国际化视野，加强粤菜国际化（含港澳台）研究，广东拥有最多华侨，粤菜的海外受众最多，影响力大，生活在一线城市的年轻人都有国际化趋向，可以考虑争取年轻群体受众；加强专题性研究，如广式点心研究；学习借鉴其他菜系如淮扬菜、川菜、鲁菜博览馆建设的经验。粤菜文化博览馆以数字化展示设计形式，设计为一个具有国际性的云博览馆，并以博览馆+形式体现博览馆的文化遗产、教育功能、传播功能等，但同时建议博览馆的建设需有一个明确的路径和目标，对激活老字号、活化历史文化街区，体现粤菜行业标准等社会性功能需谨慎斟酌，并充分明确建设文化博览馆的最主要功能及其社会价值。</p> <p>在呈现方式上，可以强调两方面：一是“魅力”，建议项目团队到外地其它几大菜系博物馆参观一下，希望有超越别人的更丰富的表现力。二是“原境空间”。</p>		

	<p>展现有血有肉、真实展示粤菜场景，与岭南历史相关的粤菜背景人物故事剧情随着灯光转动，让观众获得一种沉浸式体验。在器物方面，建议补充一个“汉代铜鼓”。阳江曾挖出汉代铜鼓，证明阳江曾是古越族的重要聚居地。铜鼓用于祭祖、节庆、婚嫁、宴食礼仪，祈愿风调雨顺，天人合一。汉代铜鼓，能彰显百越文化底蕴。另外，可以增加一些专题内容，譬如广式点心、每日靓汤、杂食传统等。</p> <p>“博览馆+”有更多的“+”展开，对企业、行业协会等在粤菜文化传承创新发展研究的角色作用有一定份量的描述；适当补充鲁、川、苏、浙、闽、湘、徽等菜系在传承创新发展研究方面尤其是类似于博览馆方面的可资借鉴的先进经验，只为学有榜样；饮食文化传承汇编资料应能对粤菜的代表性有更完整的勾勒，针对粤西菜资料目前不足而作出的完善补充。合理增加一些粤菜名师的介绍，用名师引出名菜效果更好；加强与环境设计、室内设计方面专家对接，了解展示的要求和新形式；另外，省人大最新通过、2023年1月1日实施的《广东省粤菜发展促进条例》，可以融进课题发展的研究，使之有更鲜明的体现，成为本结题报告的一个主要抓手。</p> <p>本课题成果显著，具有推广价值，专家组所有成员一致同意该课题通过结题。</p>
<p>专家 签 名</p>	<p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: right;">2022年12月28日</p>
<p>组 长 签 名</p>	<p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: right;">2022年12月28日</p>
<p>备 注</p>	<p>该项研究成果不存在剽窃抄袭及侵犯他人知识产权等情况。</p>