



说到“中国菜”，你脑海里闪现的是鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜等8大菜系吗？其实，最新潮的提法是：北京菜、河北菜、河南菜、新疆菜、江苏菜、浙江菜、安徽菜……近日，在郑州举办的2018“中国菜”美食艺术节暨全国省籍地域经典名菜、名宴博览会上，中国烹饪协会公布了全国34个地域菜系、340道地域经典名菜。

对于34大地域菜系的新提法，有专家认为这对地方菜系的发展有利，也有专家认为，这种提法缺乏理论依据。

现代快报/ZAKER南京记者 张瑜 胡玉梅

中国烹饪协会发布34个地域菜系、340道经典名菜 34大菜系“炒”出舌尖上的争议

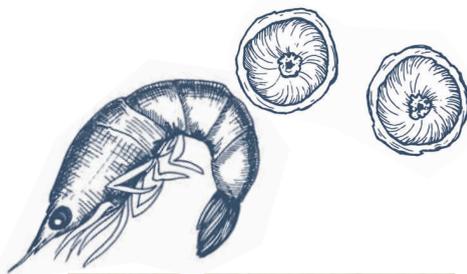
34个地域菜系、340道经典名菜出炉

而最新公布的全国省籍地域经典名菜、名宴名单，让“全国地域菜系”成新潮：河南菜、北京菜、上海菜、广东菜、浙江菜、山东菜、江苏菜、福建菜、重庆菜、云南菜、广西菜、四川菜、陕西菜、山西菜、安徽菜、湖南菜、湖北菜、江西菜、贵州菜、西藏菜、海南菜、甘肃菜、天津菜、新疆菜、内蒙古菜、黑龙江菜、宁夏菜、吉林菜、河北菜……共34个，它们被冠以地方籍。

会上，中国烹饪协会会长姜俊贤作了《向世界发布“中国菜”——全国省籍地域经典名菜、主题名筵》报告，他指出，各地经典名菜名宴已成为当今中国餐饮的核心竞争力及展现中国美食文化的重要标志，人们常说的“八大菜系”已不足以概括全国餐饮的盛况，“中国

菜”的构成展示需要全国各个省份（直辖市、自治区、行政区）的参与。而公布34个地域菜系，有利于提升各地域菜系的影响力与知名度。

地域菜系下还有10道经典名菜，所以，还公布了340道经典名菜和236席主题名宴。姜俊贤认为，这不仅是一个中华美食作品库，也是一套完整的中国美食理论表达，是世界认识中国菜的有效途径，体现了中国餐饮行业的软实力，将有助于引领全国餐饮行业在新时代健康有序发展。这一批“中国菜”运用了包括烤、涮、烧、焖、炒、炸、烹、蒸、扒、炖、熘、煮、烩、焗、煎、卤、煨、余、熏、焗、爆等在内的二十余种常用烹饪技法，变化之多充分体现了我国饮食文化的博大精深。



江苏十大经典名菜

- 大煮干丝
- 无锡酱排骨
- 水晶虾仁
- 红烧河豚
- 松鼠鳜鱼
- 软兜长鱼
- 盱眙小龙虾
- 金陵盐水鸭
- 砂锅鱼头
- 砂锅狮子头

江苏十大主题名宴

- 三头宴
- 三国宴
- 江南运河宴
- 太湖船菜宴
- 红楼宴
- 梅兰宴
- 常熟蒸菜老八样
- 淮安长鱼宴
- 彭祖养生宴
- 骆马湖鲜宴

江苏十大名菜，盐水鸭、小龙虾等上榜

盐水鸭、狮子头、小龙虾……说到江苏菜，这几道菜恐怕很多人的脑海里会第一时间闪现。那这次公布的经典名菜中，江苏上榜的是哪十道呢？现代快报记者注意到，分别是：大煮干丝、无锡酱排骨、水晶虾仁、红烧河豚、松鼠鳜鱼、软兜长鱼、盱眙小龙虾、金陵盐水鸭、砂锅鱼头、砂锅狮子头；同时，还公布了江苏十大主题名宴（见右边图表）。

“这是由江苏省餐饮行业协会推荐、中国烹饪协会发布的。”江苏

省餐饮行业协会执行会长于学荣说，推江苏十大名菜都非常有特点。“有历史传承、流传至今，还是百姓很喜爱的。”他说，尤其要求具有推广价值。于学荣指出，推荐时还充分考虑到了江苏地域的广泛性特点，“比如砂锅狮子头，既可以清炖，也可以红烧，在江苏省内不同地方，有不同做法。”现代快报记者看到，盱眙小龙虾也成为江苏的十大名菜之一。于学荣说：“江苏人吃小龙虾的历史非常久，现在国内很多地方也都认可小龙虾是一道名菜。”

名菜撞脸，葱烧海参5个省份都有

现代快报记者看到有不少省域名菜“撞脸”，以葱烧海参为例，就在河南、北京、山东、黑龙江、辽宁等5个省份名单中出现，只是叫法有些不同。另外，大家都知道回锅肉是传统川菜，重庆菜其实与四川菜非常相似，所以这次名单中，现代快报记者就看到了四川的“四川回锅肉”、重庆的“回锅肉”这样的提法。

对此，中烹协也作出了解释，指出340道菜品中有部分重复菜肴，如北京、山东均有葱烧海参在列，而辽宁亦报有葱烧辽

参。“这与京菜、辽菜均深受鲁菜影响有关，是人口迁徙、文化流动等历史因素造成的，但经过长时间的传承创新，同一道菜在各地的烹制过程与选材上逐渐体现了不同特点，且在当地均有较高知名度与稳定的受众群体，经综合考虑，同时收录。”

记者看到，不光名菜有“撞脸”，省籍地域经典名菜名宴也有不少“撞脸”的。现代快报记者看到，全羊宴貌似成了最受欢迎的名宴，北京全羊宴、重庆全羊宴、安徽全羊宴、内蒙古全羊宴等，叫“全羊宴”或“全羊席”的总共就有10个省份。

争议

“八大菜系”退出历史舞台？

现代快报记者看到，“34个地域菜系”发布后，网上就出现不少声音：“八大菜系”过时了？“八大菜系”成为绝响，退出历史舞台？还有网友开玩笑说，“八大菜系”都记不住，更何况“34大菜系”呢？

“八大菜系”不是真的要退出历史舞台呢？“理解偏差，这些表述都是不准确的。”于学荣告诉现代快报记者，“34个地域菜系”是为了打造“中国菜”的概念，由34个省籍地域经典名菜组成。“并不是说有了34个地域菜系后，就取代了原有的‘四大菜系’‘八大菜系’。”于学荣说，地域菜系并没有否定“八大菜系”，而是为丰富“中国菜”的内涵，让中餐以整体形象走向世界，让国际友人了解中国美食文化。

现代快报记者也注意到，中国烹饪协会会长姜俊贤在报告中也明确提出，“中国菜”及其所包含的中国地域菜系的概述，不是否定，恰恰是对“四大菜系”“八大菜系”的弘扬和发展，是对中华饮食传统文化的挖掘和阐发。

“34个地域菜系”有人叫好有人说不

新鲜出炉的34个地域菜系，让吃货们炸了锅，大家纷纷为自己家乡加油鼓劲。专家们一致认为，中国菜的八大菜系从民国就有了，延续了百年，到现在确实该有新提法了。不过，34个地域菜系的提法，有专家叫好，也有专家持不同意见。

中国餐饮文化专业研究委员会秘书长童方云表示，34个地域菜系的提出，有利于地方菜系的发展。美食是千百年沉淀下来的，也是一种“非遗”，不同的地方食材不同，体现了每个地方的不同口味，也反映了不同的文化习俗。“美食还是一种技艺总结，也体现了烹饪界的工匠精神。”

不过，也有专家认为34个地域菜系的提法不够权威。“八大菜系发展到现在确实已经不能满足‘中国菜’概念了。伴随人们生活水平的提高，食材的多样化，以及中外交流等，诞生了很多新菜式，确实需要有新提法。但菜系的提出需要几个条件：首先，要相对稳定的地区一直在流传的烹饪方法；其次，要流传相对久远，要在活态中传承的才行。”一位不愿透露姓名的专家说，目前的提法，并没有新突破。