



# 核心报道

## 八大菜系

江苏菜「代表」



扬州炒饭相传源自隋朝越国公  
杨素爱吃的碎金饭即蛋炒饭



清蒸狮子头，扬州当地又叫大斩肉。这道菜肥而不腻，入口即化。



淮安软兜，其实就是炒鳝鱼，  
江苏民间多称为长鱼



大煮干丝，非常出名的江苏菜。干丝鲜嫩绵软，汤汁鲜醇。

# 八大菜系亮相联合国 江苏菜走向世界展示“中国味道”

美食专家·清蒸狮子头、大煮干丝、扬州炒饭等是苏菜代表

Q 中国八大菜系的代表菜肴，你吃过多少道？11月12日晚，在纽约联合国总部举行的“中国美食走进联合国”活动上，12名大师烹饪了八大菜系的120多道菜肴，引得联合国秘书长潘基文赞不绝口。到底哪些菜肴被端上了联合国餐桌？江苏菜又派出了哪些“代表”？活动主办方中国烹饪协会却卖了个关子，表示过两天再“揭秘”。江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣、江苏省烹饪协会秘书长彭东生则告诉现代快报记者，淮安软兜、大煮干丝、扬州炒饭等，都是江苏菜中必不可少的。

实习生 张玉华  
现代快报记者 仲茜 张瑜

江苏菜端上联合国餐桌

在这次“中国美食走进联合国”活动中，来自中国的12位大师共烹饪了热菜、凉菜、汤品、小吃等120多道中国八大菜系特色菜肴，让潘基文和联合国工作人员、各国常驻联合国使节们大饱口福。潘基文在致辞中表示，他每次去中国都品尝到不同口味的美食，甚至这么多次中国之行还从来没吃过重样的食品，这实在有违令人难以置信。

到底哪些菜肴承担了“美食外交”的重任呢？昨天，现代快报记者多方打听，中国烹饪协会副会长许云飞表示，活动要持续一周，详细情况过几天就会公开。

哪些菜可以代表江苏亮相联合国餐桌？于学荣、彭东生作为江苏美食界的权威，可谓“英雄所见略同”，他们都认为，淮安软兜、大煮干丝和扬州炒饭是江苏菜系必不可少的代表。此外，清蒸狮子头和南京盐水鸭也是重要“代表”。

提法为何不是“淮扬菜”

“很多人提起八大菜系时，会说到淮扬菜，我认为这个说法有点不准确。”彭东生说，作为八大菜系之一的江苏菜，应该包含淮扬菜、金陵菜、苏帮菜、徐海菜和无锡菜五大部分。其中，淮扬菜是苏菜菜系的主打。江苏省餐饮行业协会饮食文化顾问袁晓国认为，淮扬菜历史悠久，在世界上享有极高的知名度和影响力。不过，目前民间对江苏菜、淮扬菜哪个才是八大菜系之一一直存在争论。

明年淮扬菜馆开到英国去

如今，江苏菜系走向世界的步伐正在加快。于学荣说，被列入《符号江苏》系列丛书的《淮扬菜》近日已出中文版，还将在2014年4月的伦敦国际书展上举行英文版首发式。

他透露说，紧接着，江苏餐饮界还打算在英国埃塞克斯郡开一个淮扬菜馆。“在餐馆品尝是体验淮扬菜最好最直接的方式。”

## 八大菜系代表菜肴 你吃过多少？

鲁菜	葱烧海参、芙蓉干贝、德州扒鸡、八宝鸭子、汆双脆
川菜	鱼香肉丝、宫保鸡丁、夫妻肺片、麻婆豆腐、回锅肉、担担面
粤菜	鸡烩蛇、龙虎斗、烤乳猪、太爷鸡、盐焗鸡、白灼虾、白斩鸡、烧鹅
苏菜	狮子头、淮安软兜、大煮干丝、南京盐水鸭、扬州炒饭
闽菜	佛跳墙、七星鱼丸、乌柳居、白雪鸡、闽生果、醉排骨、红糟鱼排
浙菜	西湖醋鱼、龙井虾仁、叫花童子鸡、宋嫂鱼羹、东坡肉
湘菜	剁椒鱼头、腊味合蒸、东安子鸡、红煨鱼翅、汤泡肚、冰糖湘莲
徽菜	火腿炖甲鱼、清蒸石鸡、腌鲜鳜鱼、香椿盒