

# 八大菜系要扩容,三十四菜系呼之欲出 “江苏菜”能代表江苏吗?

## 八大菜系阵容将被打破 中烹协以省份地域划分菜系

川鲁粤苏,闽浙湘徽。一直以来,八大菜系以不同风味滋养着中国人的味觉,但这阵容怕是要被打破了。

现代快报记者了解到,八大菜系扩容的消息是从中国烹饪协会一份《关于推荐“中国地域菜系十大经典名菜、主题名宴”的通知》中流出。这份通知中提到,“八大菜系已难以概括和反映中国餐饮文化的全貌和丰富多彩,研究新的菜系评价体系,确立以省级行政区划划分的地域菜系内涵、代表名菜,已成为行业的强烈呼声。”

另外,这份通知还提出了“中国菜”的国家饮食文化整体概念。要求“以各省、自治区、直辖市行政区域为范围,总结提炼各地域菜系简称(如川菜)、本菜系定义(概念、特征)、历史渊源、文化内涵、烹饪技艺、传承发展历程等”。

今年以来,中国烹饪协会向全国广泛征集了各省地域菜系“十大经典名菜”与“十大主题名宴”,并将在9月9日举行的“中国菜”美食艺术节上正式揭晓全国34个地域(含港澳台)菜系,以及各自菜系的经典代表名菜、主题名宴和代表品牌企业的榜单。

## 盐水鸭狮子头小龙虾地锅鸡 都在江苏十大名菜推荐名单

对于此次八大菜系扩容,江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣向现代快报记者介绍,江苏确实接到了中国烹饪协会的通知,并受邀参加即将召开的“中国菜”美食艺术节。“我认为这个活动是为了推进‘中国菜’这个更大的概念,让各个地域大家耳熟能详的菜品,都能作为中国菜的代表走向世界。”

于学荣介绍,江苏省餐饮协会在筛选十大名菜的标准,主要是根据菜品的认知度、流传度和历史文化内涵等综合因素考虑。

在江苏省餐饮协会推荐的江苏十大经典名菜中,大家熟悉的南京盐水鸭、苏州松鼠桂鱼、扬州狮子头、无锡酱排骨、徐

州地锅鸡、盱眙小龙虾等都有上榜。推荐的江苏十大主题名宴有红楼宴、扬州三头宴、太湖船宴等。

“这些菜品在江苏都是非常受欢迎的菜式,也是各个地方代表性的名菜,具备知名度和历史文化等内涵。”于学荣说,这些名菜和名宴将在相关专家的筛选评定后才能确定是否入选,最终名单将在美食艺术节上公布。

## 菜系扩容吃货们吵翻了 最关心的是“好吃不好吃”

此番八大菜系扩容的消息一出,网友们吵翻了天:“鲁菜绝对是C位担当,人家可是国宴的菜系。”“淮扬菜在我心里才是第一名。”“川菜现在才是团宠吧!”“34菜系有点画蛇添足了,没必要分那么多”……一位网友的话道出吃货们的心声,“菜,只分好吃和不好吃。”

一直以来,江苏是八大菜系之一淮扬菜集聚的核心区域,但关于淮扬菜是否能代表江苏菜的争论由来已久。很多从业者也反对以淮扬菜来定义江苏菜。“淮扬菜是江苏菜的一个分支。”一位不愿透露姓名的大厨说道,“以南京为核心的金陵菜,以扬州为核心的淮扬菜,以苏州为核心的苏帮菜,以徐州为核心的徐海菜……江苏菜的风味可以说各有韵味。”

有网友认为,将八大菜系扩容,按省份来定义菜系,“江苏菜”不失为一个包罗各个分支的好法子。不过,业内人士认为,“以省级行政区划来划分菜系不太科学,不应以此作为划分依据”。

一位大厨表示,若是以地域来简单地划分菜系,那么江苏菜的特点可能不见得像“川菜”“粤菜”那样个性鲜明,因为江苏各地的“味道”都不尽相同,江苏菜也难具体去下个定义。“就算可以用包罗万象来概括,没有突出具体的‘自家’味道特色,江苏菜也很难在34个菜系中突出重围。”他认为,“要显现中国菜的全貌,并不需要以各个省份来命名,让每个省都拥有一个菜系。菜系的形成,是在原材料的选择,烹饪技艺的运用,经过长期的演变才形成自成体系的菜系。划分菜系,不是分省介绍美食。”

另外,也有声音认为,此次江苏自荐的十大经典名菜,代表江苏还不够资格。一位大厨说:“比如南京推荐的是盐水鸭,但我认为南京还有很多更具代表性的名菜。盐水鸭作为一道冷盘,说它是经典名菜,档次不太够。”

现代快报/ZAKER南京记者 陈彦琳



一花一木皆是景  
一言一行要文明



畅游江苏·文明相伴

现代快报