

以天津菜为例谈中国烹饪发展的方向

天津市烹饪协会副会长兼秘书长 孔令涛

【摘要】

本文通过对天津菜的基本介绍，梳理了天津菜作为中国烹饪的风味和流派，经过兼收并蓄，借鉴融合，在全国餐饮业的影响和地位，记述了近几年来，天津市弘扬天津地方餐饮文化的一系列重大举措和成果，认为弘扬地方菜是中国烹饪发展的方向，中国各地方菜是平等的、包容的、相互借鉴、共同发展的，本文对“八大菜系”的提法进行了深入、认真的剖析，提出了“八大菜系”是悖论，“八大菜系”不能代表中国烹饪的全貌的观点，并提出了中国菜划分的新思路、新方法。

中国烹饪因交流而精彩，因互鉴而丰富，中国烹饪是丰富多彩的，同时各地方菜、风味菜是平等的、包容的，弘扬地方风味菜和各地烹饪流派，是中国烹饪发展的方向。流光溢彩的中国烹饪百花园，各地方菜、各流派争奇斗艳，正所谓“五色交辉、相得益彰；八音合奏，终和且平”。

一、 天津菜的基本情况：

天津菜的历史应该从什么时候开始？这个问题有很多的答案，近年来更多的答案，都是从天津建卫开始至今 600 余年。更有人说，天津菜的历史从上个世纪的三、四十年代

开始，真是让人莫衷一是。而实际上，1956 年在东郊（今东丽区）张贵庄，掘出 33 座战国墓，出土 33 件陶器。这是天津考古的重大发现，不仅把天津的历史前推了 2000 年，而且还进一步印证了天津人战国时代就以渔为生，喜欢吃鱼。其中的“鱼鸟纹壶”更是体现了天津人擅烹河海两鲜，世代相传的食鱼文化。

战国时期的天津古迹，不只张贵庄一处，在南郊（今津南区）巨葛庄方圆十里就有 9 处，甚至比今天的自然村还要密集。可谓“炊烟相望，鸡犬相闻”，在这里出土最多的是渔网坠。进一步印证了战国时期的天津经济生活主要是以捕鱼为生，当时的天津人吃的最多的就是鱼。再加上，天津汉沽盐场可考的历史，天津汉沽“馐”的烹饪技法，都可以将天津菜的历史推到更加久远。

天津位于华北平原的东北部，东临渤海，西扼九河，北界燕山，南凭港淀，河海干鲜、野味、山货资源丰富。为天津厨师提供了广阔的施展才华的天地。天津历代厨师借助天津丰饶的物产，经历长时间的积累、发展和完善，逐步形成了一个涵盖了汉民菜、清真菜、素菜、家乡地方特色菜和民间风味小吃的完整体系，使天津菜独具特色。归纳起来有 5 大特点：

1、 擅烹两鲜

地处九河下梢的天津卫，盛产鱼、虾、蟹、贝等水产

品。仅鱼类就有鲤、鲫、梭、目、鲢等百余种，其中自阴历三月底上市的黄花鱼、五月的鲢鱼、进伏后的鳎目鱼，到秋季的刀鱼，入冬后的银鱼以及四季都有的鲤鱼、鲫鱼等，都是天津人喜爱的“鲜味”。虾类、贝类不下 50 多种，其中“天津对虾”在国际市场上久负盛名。“西施乳”（雄性河豚鱼的鱼白）“江瑶柱”（津门所产栉孔扇贝）“女儿蛏”（我国经济四大贝类之一，蛏中珍品）被称为“津门海味三奇”。蟹类中有被称为“大黄”的海蟹、“七尖八团”的河蟹、青褐满黄的紫蟹。

丰盛的咸淡两水资源，培养了天津人爱吃海鲜和河鲜的嗜好，同时也造就了津菜厨师烹调两鲜的精湛技艺。仅以做“鱼”为例。头、尾用来氽汤，鱼肚皮作成“烩滑鱼”，鱼籽可做“烩万鱼”，鱼鳞制成“鱼冻”，仅鱼白就可用烧、燻、（火笃）等技法制作多种富营养、美味的佳肴。从瓜子鱼、麦穗鱼到刀鱼、鲢鱼、鳎目鱼，不论大与小，津菜厨师都能根据主料的特点，运用烧、烩、溜、（火笃）、氽等不同的技法烹制出得体、美味的鱼类菜肴。再比如“虾”，虾线做的虾酱质优味美，白米虾煎、摊、炸口味各异。大虾的做法就更多了，有煎烹大虾、两吃大虾、三吃大虾等，整个或分段烹制；有改变大虾形状制成的盘龙大虾、荷包牡丹大虾、翠带凤尾虾、琵琶大虾等；有改刀成球、片烹制出的番茄虾球、朱砂虾球、炒虾片、炸板虾、菊花大虾等形状各异，口味更

佳。大虾制成茸，可制成太极虾饼、金钱虾饼、氽虾腐、吉利虾球、炒虾线，品味十分丰富。“蟹”的烹制方法也是举不胜举，溜油盖、醉沙紫蟹、蒸蟹斗、银鱼紫蟹锅更是老天津卫食客的得意美食。难怪人们说：“吃鱼吃虾，天津为家”，以此形容天津人吃得讲究、做得绝妙。津菜的烹调特色是“河海两鲜”。津菜中的名菜佳肴如扒通天鱼翅、鸡茸燕菜、煎烹大虾、炒青虾仁、醉沙紫蟹、高丽银鱼、罾蹦鲤鱼等，又无一不与“海鲜”和“河鲜”相连，故而津菜厨师对烹制“河海两鲜”菜肴的功底自然深厚。

在烹制河海两鲜的过程中，津菜厨师一是特别注重“质地”，既有主料本身原有的质地（指新鲜程度），又有通过口感反映出菜肴的酥、脆、软、嫩、烂的性质。二是特别注重火候，即烹制菜肴时间的长短。不同的原料、不同的技法，掌握的火候不同。例如“爆菜”需急火热油，迅速颠炒，体现出脆嫩的性质。如白蹦鱼丁烹制时间长了，就会出现主料脱水、鱼肉僵硬的现象，影响菜肴质量。而熬鱼则需慢火煨熟，大火收汁，让调味品充分浸入主料，达到口味醇厚、质地软嫩之效果。反之，火急、煨得时间短就会造成鱼肉外柴里生，既影响质感，又影响菜肴的色、香、味。三是特别注重投放调味品的顺序。例如放盐的先后会产生不同的结果。先放盐，成菜的质地变硬，后放盐就起到增鲜提味的作用。不同的技法放醋的先后，也会使菜肴产生不同的效果。“烹”

类菜，先放醋既能保持主料的鲜嫩程度，又能借助“热力”使醋挥发出的香气吸收到主料中，且吃不到酸味。醋在这里起到了去腥、增鲜、保持营养成分不被破坏的作用；侉炖、醋椒类的作法必须后放醋，以保证汤的酸、辣、鲜口味。四是配菜的合理性。既要体现出菜品色泽美观，搭配和谐，又要体现出荤素互补，营养丰富。

津菜也不乏花卉入馔之菜品。如晚香玉炒虾片、菊花火锅、茉莉花虾仁，花卉入菜起到了增芳香、提精神之作用，使美味与养生有机地融合在了一起。综上所述，天津人讲究吃“鲜”，厨师擅长烹“鲜”。明代宗谄的《直沽舟中》说：“夕阳野饭烹鱼釜，视水蒲帆卖蟹船”；清代诗人汪沅有诗句：“二月河豚十月蟹，两船亦合住津门”（《津门杂事诗》）；蒋诗的《沽河九咏》中记有：“巨罗网得正三春，煮好腾春（鱼名）酒丰酣；钜细况盛三十种，已教鱼味胜江南”。

2、 讲究时令

天津人“尝鲜讲究时令”的习俗由来已久。所谓“吃上一顿鲜，死了也不冤”等民谣，就真实地反映了天津人“到什么季节吃什么”“在哪个季节做哪些佳肴”的习俗和食俗

时届初春，随着面鱼、鲫鱼、黄花鱼、晃虾、对虾、海螃蟹等水产品，以及位数不多的蔬菜，如菠菜、豆芽菜等陆续上市，津菜馆适时推出时令菜：面鱼托、炸晃虾、炒合菜、炒蓝白线、炒全蟹、烹春虾段、香椿拌豆腐等菜肴。特

别是晃虾、香椿，供应时间仅半月有余，是最能体现时令的菜肴。

夏季蔬菜齐全，黄瓜、豆角、莴笋、油菜、茄子、西红柿等等，丰富了顾客餐桌；此时鲢鱼、目鱼也陆续上市，溜油盖、家熬鲢鱼、红烧（两吃）鲳目鱼等应时菜肴成为食客的美味。

秋天是收获的季节，青虾、刀鱼、河蟹、鲤鱼正值肥腴之期，津菜厨师不失时机地烹制出炒青虾仁、烹刀鱼、溜蟹黄、清蒸河蟹、罾蹦鲤鱼、酿馅鲫鱼等菜肴，让顾客尝鲜。

入冬以后，被称为“冬令四珍”的银鱼、紫蟹、铁雀、韭黄和津郊的野鸭又为客人增添佳品。选用“四珍”和野鸭烹制的“酸沙紫蟹”“高丽银鱼”“炸溜飞禽”“麻栗野鸭”“银鱼紫蟹火锅”等上品诱人食欲，饱人口腹。

如今，随着科技的进步，许多菜品一年四季都可品尝到，不再受季节的限制了，但天津餐饮业仍保持着一些时令性菜肴应季上市的特色。

3、精于调味

五味调和是中国菜的核心，味是中国菜的灵魂。为此调味品在菜肴“味”的形成上，起着关键的作用。津菜厨师在多年的实践中积累了丰富的经验，对“五味调和”“有味使之出，无味使之入”有着深邃的见解和独到的功夫，在使用的调味品中除食盐、料酒、酱油、味精、白糖、虾油、花椒、

大料、五香料以外，更在以下调味品的使用上有独到之处。

(1) 大佐料。所谓大佐料，即一字姜丝、凤眼蒜片、娥眉葱丝混合在一起。主要用于鱼类、下水类、大小飞禽及制作溜、烹等菜肴时使用。用此炆锅既可调味，又可为菜品增色。

(2) 浓姜汁。将生姜擦成泥，用水浸泡成姜汁。除起到去腥解腻，开胃散寒作用外，还免去食姜不快之感。清淡菜品，特别是烹制河海两鲜菜肴时必用浓姜汁。

(3) 嫩糖色。在津菜馆学艺首先要学会炒糖色，即用白糖加水炒制成云红色，津菜厨师使用嫩糖色弥补酱油着色不足的缺陷，这是因为嫩糖色可保持菜品色调明快，鲜亮，又不破坏其本味。扒、炖、烧、（火笃）等类菜肴均使用嫩糖色。

(4) 甜面酱。在酱、煸、炒、熬、炖、（火笃）等部分菜肴中放入适量的甜面酱，使菜肴具有独特、浓厚的酱香气味，诱人食欲。

(5) 花椒油。津菜常用的明油有鸡油、大油、香油，更擅用花椒炸制的“椒油”，以其焦香、辛香之味促人食欲，有“不使明油压菜味，更为美饌添异香”的妙处。

(6) 巧使食醋。在烹制“下水”、牛羊肉、水产品菜肴中，待旺火急炒时烹入少许食醋，能起到解腥、去腻，增加鲜味和溶解钙、磷的作用。天津饮食业常讲“放糖不吃甜，

放醋不吃酸”就是指顾客尝不到醋的酸味，尝到是醋香味，充分体现出津菜厨师高超的技艺。

(7) 清真菜中的“红汁”“白汁”“咸面”是清真菜馆所用的特殊调味品。所谓“红汁”是烹制黄焖类、红烧类菜肴必不可少的调料，其制作方法是香油烧热后，加入大料略炸，大蒜片略炸，再放入葱段、姜片略炸，然后加甜面酱煸炒，烹入料酒、酱油、鸡鸭汤、精盐，烧开后文火煮至汤汁变浓，过箩即成。白汁是烹调烩菜、白扒类菜肴的主要调料，其制作方法为勺中加鸡鸭油烧热后下葱段、姜片煸炒至金黄色，烹入料酒，加鸡鸭汤，烧开后文火熬成浓汁，过箩即成。最早使用“红汁”“白汁”的是“鸿宾楼”。使用“红汁”既可保持菜肴统一的口味，又可节约烹调时间，为此延续至今。“咸面”是食盐、白糖、味精按 10: 3: 1 的比例，用擀面杖压碎，过细筛掺在一起搅拌均匀而成。在清真馆内，凡需用食盐的菜肴，一般都使用“咸面”。

(8) 高汤增鲜。津菜厨师在烹制菜肴时，不常使用味精，但烹制出的菜肴却十分鲜美，除以上介绍的各种调味品外亦用高汤做为增鲜剂。津菜制汤有“吊”（毛汤）“焖”（白汤）“蹲”（高汤）“提”（素汤）等多种方法。“毛汤”，使用生鸡、肉、排骨等高蛋白原料加水经长时间煮制，使原料鲜味充分溶解在水中制成。此汤多用于常见菜和一般汤菜的烹制。“清汤”，也叫“高汤”，在毛汤的基础上加入“红

哨子”(牛肉末或鸡腿斩成茸，加料酒、姜汁搅上劲儿后团成圆饼)，在小火上慢慢蹲制，使汤内悬浮体吸附在“红哨子”周围。然后再放入“白哨子”(鸡胸肉斩成茸加蛋清搅在一起)。经蹲制出的清汤透明如水、鲜醇浓酽、回味无穷，凉后成“冻儿”，可插住筷子。可做用“一品官燕”等高等汤菜。故《津门竹枝词》中有“海珍最数燕窝强，全仗厨师对好汤”的诗句。

“白汤”，又称“奶汤”，分普通“奶汤”和高级“奶汤”两种。前者用专用汤锅，下入鸡、鸭架子，猪排骨或棒子骨，保持大火滚开焖制而成。其汤色白如奶，适宜做白色菜品和煎转、醋椒等菜肴；后者在高汤基础上用大火焖制成弄白色的“奶汤”适宜做“奶汤鲍鱼”“奶汤鱼肚”等高档菜肴。

“素汤”，常用于素席菜，是用黄豆芽熬制，雪白浓酽，不亚于荤汤，只是有豆腥味。故津菜厨师用剥去核的苹果切成瓣，下到汤内煮烂后捞出，素汤杂味尽消，所以叫提汤。

以上各类汤，因菜施用，已达到增加菜肴鲜度之目的。

随着社会的发展、科技的进步，中国菜出现了南北大融合、东西大交流、百菜争妍、众味纷呈的局面。津菜厨师也在新形势下，不断开拓、创新、接受新事物，借鉴其他菜系好的经验，补充完善自己。近年来，根据本地人求新、

求异、求奇的要求，引进众多新鲜的调味品，如咖喱粉、蚝油、鱼露、美极鲜、喼汁、OK 汁、鲍鱼汁、西柠汁、豆瓣酱、沙茶酱、绿芥末、孜然等等，运用津菜的技法，为消费者烹制出许多美味可口的佳肴，如津式烧烤鱼，其汁就是蚝油、喼汁、番茄酱、胡椒等调制而成的；扒素熊掌，是以鲍鱼汁、蚝油为主要调味品。西柠汁烹制的西柠鸡排、西柠青萍；以孜然为主烹制的孜然羊肉、孜然鱼柳等等，都已成为津菜佳肴。津菜厨师广采博取，调和鼎鼐丰富了津菜的调味，增添了津菜的味型，为津菜注入了新的内涵。

4、 技法独特

津菜技法全面，尤其在烹、炒、烧、爆、溜、扒、（火笃）、镡、酸沙、干煎、清蒸上更有独到之处。下面仅做简单介绍。

（1）烹。适逢烹的菜肴，必须先将主料炸制成熟，所以有“逢烹必炸”的说法。“烹菜”使用大佐料和醋、浓姜汁等调料，让味道充分吸入主料，产生浓郁的香味。代表菜有：烹刀鱼、烹鸡座、烹虾段等等。其特点：突出主料色泽，口味鲜香清淡，质地脆嫩。

（2）炒。又分为清炒、滑炒、煸炒和爆炒。

清炒、滑炒口味清淡，不需勾芡，因为此类菜肴主料质地软嫩，入勺滑油后，配以鲜嫩的辅料略加颠炒，可以保持主料原有的味道。如炒青虾仁、鸡丝银针、炒米蛰等。

津菜中的煸炒和爆炒有共同之处，如使用急火热油、都加副料、都须勾芡。不同之处是煸炒用油量较少，使用面酱，多以猪、牛、羊肉为主料；爆炒用油量大，主料多为脆嫩原料及下水。

（3）烧。多用于肉、鱼、海鲜品的烹制。如烧肉、烧三丝、全家福、红烧鱼、烧牛舌尾等等。烧菜很少放副料，主料突出。一般使用整料制成半成品再烧制。此类菜色泽红润，明汁亮芡、味道醇香、口感软烂、口味咸略甜。

（4）爆。使用急火热油颠炒，要求速度快，操作动作利落。津菜中爆的技法突出蒜香味，成菜后主料脆嫩、汁包主料，抱汁汪油，食毕，碟中不见汁只留清油。代表菜爆肚仁、爆双脆、老爆三样等。

（5）溜。分为炸溜、软溜、醋溜几种。溜菜色泽艳丽、汁明芡亮、口味酸甜

炸溜的代表菜有炸溜飞禽、焦溜里脊、罾蹦鲤鱼、糖醋鱼、碎溜鲫鱼、华洋面筋、华洋里脊、华洋鸭肝等，特点是突出主料酥脆。

软溜的代表菜有软溜鱼扇、溜金钱鱼腐、溜虾仁等。特点是突出主料软嫩。

醋溜一般是烹制蔬菜，代表菜有醋溜白菜、醋溜土豆丝，特点是突出主料脆嫩。

此外溜蟹黄、溜南北一类的菜肴虽属溜菜，但制作技法

略有不同，口味为咸鲜，是特殊一族。

（6）扒。是津菜的独特技法。操作时将主料（使用熟料）反向码放入勺，烹调味品入味，勾芡、翻勺、淋明油、装盘，称之为“勺扒”。其菜肴色泽美观、造型整齐、不散不乱、主料软烂、汁浓味厚。此技法运用大翻勺的技艺，讲究上下翻飞、左右开弓，大至整鸡、整鸭、三四条熬熟的鱼，小到细如火柴梗的白肉丝，津菜厨师都能翻动自如，游刃有余，达到了炉火纯青的地步。

扒菜分红扒、白扒两种。红扒的主料一般经过蒸制后，用酱油等深色调料或加糖色慢火入味扒制，色泽棕红，味较浓，主料酥烂。代表菜有扒通天鱼翅、扒肘子、红扒鸭等。白扒的主料质嫩，一般要求原色，以突出菜肴的品质，不用深色调料，菜品色白油亮，味道清鲜。代表菜有扒三白、扒全菜、罗汉斋等。

（7）（火笃）。是津菜又一独特技法。其主料本身多为无味道的食品，通过烹入调料、高汤后，经小火较长时间咕噜入味，使菜肴达到味厚，质地软、嫩、烂的程度，其代表菜肴有（火笃）鱼白、（火笃）面筋、（火笃）鱼腐、（火笃）脊髓脑眼（又称（火笃）羊三样）等。

（8）馏。是烹制地方津菜的独特技法，由茅台、汉沽、塘沽、大港一带民间做法演变而来，具有沿海地区浓郁的民间特色。代表菜有馏净肠洩梭鱼、馏（此鱼）鱼、馏蚶子、

渣麻线、渣泽白虾、渣虎头鱼、渣海鲇鱼等。最初的渣是用海水煮新鲜的海产品，如鱼、虾、蟹、贝类，既不炆勺，也不去掉海产品的鳞、鳃、肠衣，不加任何调味品，制作比较原始。经多年演变，渣技有了发展，仍保持传统制法，但加入姜片、葱段、大料、胡椒粉及当地的卤汁、虾油、盐、糖等佐料和调料。集体做法为先大火煮开海水，加入以上所说的佐料、调料然后放入海、泽产品，用二火断生、文火煊酥，冷却后出锅。

采用渣枝烹制出的菜肴带汁，保持了原汁原味、肉香骨酥，咸香明显的特色。尤其是成品由头到腹，由肠到骨全部可食用，无一舍弃。夏季可保持七天，冬季则三个月不变色，不变味。

（9）酸沙。这是从溜的技法中派生出来的一种独特的技法。采用先蒸主料入味，然后炒制溜汁浇在主料上的工序。其特点是金红色的汁浇在主料上艳丽美观，酸、甜、咸、微辣、的口感引人食欲。代表菜有酸沙紫蟹、酸沙银鱼、酸沙鲤鱼等。

（10）干煎。这也是津菜中一种独特的技法。代表菜有干煎花鱼、干煎目鱼等。干煎采用新鲜的鱼类做主料，先入味（用大佐料、食盐、味精、料酒等腌制），再拍粉拖蛋，半煎半炸，再用大佐料、食盐、味精、料酒、醋烹主料既可。上餐桌随带三合油（姜末、醋、香油）。此类菜肴口味

清香、主料鲜嫩、色泽金黄、口感咸鲜。

(11) 清蒸。天津的清蒸技法与南菜不同，代表菜有清蒸目鱼、清蒸鲈鱼、清蒸黄花鱼。如清蒸黄花鱼，先用开水焯主料，去腥味，再加入火腿、香菇、笋、肥肉片等副料和香油、大油、料酒、食盐、味精、糖、葱、姜、大料等调料，上屉蒸熟后可食用。其特点是口味咸鲜、清香味厚。

5、 适应面广

所谓适应面广，至少反映在以下几方面。

(1) 在口味上。

天津位于滨海地区，得鱼盐之利，故口味喜咸；又因天津自古即是北方最大的商贸中心，交通便利，经济发达，市井繁茂，南来北往的流动人口众多，津菜厨师根据津门五方杂处、口味各异的特征，研制出复合口味菜肴，且不拘一格，变化多样，适应了东、西、南、北各方人士的需求。大致有如下味型。

咸鲜—全爆、炒虾仁等爆、炒类菜。

咸甜—红烧鱼、红烧肚块等烧类菜。

酸甜—罾蹦鲤鱼、糖醋鱼、碎溜鲫鱼等溜类菜。

咸酸辣—烩乌鱼蛋、凤丝牡丹等烩类菜肴及酸辣汤等。

酸甜咸辣—酸沙紫蟹、酸沙银鱼等酸沙类菜。

酸甜咸麻辣—麻栗野鸭、麻栗鸡等菜肴。

以上口味，调料的使用有多有少，施放的程序有先有

后，味与味之间既要融为一体，入口后又能品出层次。还可以根据食客需求，随意增、减、免调料。

(2) 层次上。津菜涵盖的内容十分丰富，不仅包括大众食客喜爱的菜品，还有许多高、中档筵席及佳肴。

在高档筵席中既有场面豪华、礼仪讲究、程序复杂、服务规范、器皿精致、菜肴繁多的满汉全席，又有由四干果、四鲜果、四蜜饯、四小料及八冷荤、八大件、八炒菜、四点心组成的燕翅重八席，还有独具天津浓郁地方特色的目鱼席。

高档菜肴有一品官燕、扒通天鱼翅、鲍鱼龙须、蟹黄鱼肚、扒刺参、两吃（三尺）目鱼、红烧猴头、清蒸鹿尾儿、烤酥方等山珍海味佳品。

中档筵席中清真馆的全羊席，经历代厨师的探索、创新达到了“食羊不见羊、食羊不觉羊”的完美境界，体现出菜品取料精细、冠名奇巧、寓意贴切、烹技高超、组合考究。汉民馆的六六鸭翅席、全鸡席、全鸭席、细八大碗也各有千秋，不仅满足了顾客的眼福腹欲，也给客人带去了艺术的享受。

一般的家庭便宴，如四大扒、八大碗、参鸡席、面席、寿宴、便宴等更是名目繁多，适应各消费群体的食客享用。

(2) 在品种上。津菜除汉民菜外，还包括清真菜、素菜、家乡地方特色菜、风味小吃。

a、清真菜。天津的清真菜风味独特，保持着浓郁

的津门特色。在历代厨师的苦心钻研、博彩广收中不断地创新、改进、研制、形成了适合天津人口味，选用津沽物产，采用爆、炒、溜、炖、（火笃）、烩、烧等多种技法烹制河海两鲜、全羊大菜及烤鸭、涮羊肉等菜肴，成为津菜中不可缺少的重要组成部分，自改革开放以来清真菜多次参加市、全国举办的各大赛事，获得不匪佳绩。

b、素菜。素食与膳食饮馔一样源远流长，是随着烹调的开始而开始，又随着谷物、蔬菜、瓜果的发展而发展，也随着烹调技艺的提高而提高，还随着人们对素食功能的认识逐渐深化而被广大群众所重视。天津素菜花样繁多，制作考究，工艺精湛，不亚于荤菜。其品种不下百余种，既能做便餐小酌，也可做高级素宴。主要食客多为经常吃荤之后，想换换口味以及讲究养生之道的人。

由于素菜富于营养，含有较丰富的维生素，并有一定的医疗价值，起粗纤维助消化，促排泄，常食素有利于降低胆固醇、减少血脂、净化血液、强心健体，故为现代人所青睐。

c、家乡地方特色菜。是津菜大家庭中的一员。其菜肴多为民间流传多年，深受百姓喜爱的食品，如汉沽的八大馐（其实不局限于八种菜肴，凡适应馐技的海、泽产品均可列入其中），宁河的宁河醉蟹，静海的独流焖鱼，

蓟县的千层大肉饼，武清的雍阳菜盒，宝坻的炒咯拈。

d、小吃。天津风味小吃数不胜数，且不说被誉为“津门三绝”的狗不理包子、桂发祥麻花、耳朵眼炸糕，仅民间小吃就不下千余种。如蒸食类中的各种蒸糕、糕干、喇嘛糕等，黏食类的麻团、凉果、切糕、汤圆等，烤烙类的各式烧饼、贴饽饽、煎饼果子，油炸类的馓子、馓篦、卷圈、炸糕、麻花等，稀食类的馄饨、老豆腐、豆浆、锅巴菜、面茶、小豆粥等，馅活儿类的包子、饺子、烧卖、锅贴、合子、馅饼等以及各种风味小吃、小食品如栗子羹、秋梨白糖、酥蹦豆、江米藕、凉粉、水爆肚、羊汤等。许多品种曾在历届全国大赛中榜上有名，其中被评为中华名小吃的就达 43 个品种。

综上所述，津菜就其历史渊源，物产原料，烹调技法，辐射影响力而言，已经得到了国内烹饪界学者、专家的一致肯定。津菜借助于地方丰饶的物产，受到天津经济发展上的几个重要时期的影响，兼收并蓄，博采众长，历经几百年发展，已经形成了以河海时鲜为主料，讲究时令，注重调味，咸鲜清淡，技法独特，适应面广的著名地方菜系。注：张英凤：《津菜》，天津：天津科学技术出版社，2002

年第一版，22-26 页。

二、天津菜在中国烹饪界的地位和影响

“近代中国看天津”。天津特殊的地理位置以及天

津菜的兼收并蓄，吸引了大批的文人墨客和食文化领域的学者关注天津菜，从而使天津菜在中国烹饪界占有一定的地位和影响，业内有“南有杭州菜、北有天津菜”的美誉。

（一）《中国烹饪百科全书》对天津菜的描述

1992年中国大百科全书出版社出版的《中国烹饪百科全书》记载了天津菜的代表菜：官烧目鱼、罍蹦鲤鱼、酥鲫鱼、高丽银鱼、什锦火锅、（火笃）羊三样、扒海羊、扒通天鱼翅、玉兔烧肉、金钱鱼腐、酸沙鲤鱼、七星紫蟹、软硬飞禽、芙蓉蟹黄、炒青虾仁、海蟹羹、扒全菜、鸡丝银针、麻栗野鸭、软溜鱼扇 20 道，天津代表小吃：锅巴菜、煎饼果子、煎焖子、什锦烧饼、桂发祥什锦麻花、王记剪子股麻花、耳朵眼炸糕、陆记烫面炸糕、芝兰斋糕干、狗不理包子、石头门坎素包、白记水饺、羊肉粥、虾子豆腐脑、贴饽饽熬小鱼、五香驴肉、炸蚂蚱、炸银鱼、捶鸡汤面、全羊汤 20 道，记载天津名店 2 个，记载天津中国名厨师 2 人。

（二）熊四智先生对天津菜的表述

1、1998 年，熊先生主编的《中国烹饪概论》中，将天津风味菜作为重要的风味流派加以介绍。并把天津菜总结归纳为“菜肴选料讲究，制作精细，烹调方法以勺扒、软溜、清炒、清蒸见长，口味以咸鲜为主，酸甜麻兼备，讲究软、嫩、脆、烂、香。肉类制品软烂

味厚、肥而不膩，河海鮮制品嫩而不生、軟而不綿。”

2、2002 年，熊四智先生曾撰《大在天津》一文，并说“大手笔汇聚了海河之美；大气派展示了津门之优；大众化继承了津有之丰”。对天津的物产、烹饪技艺、餐饮经营的模式乃至社团的活动，都做了详尽的介绍。难得的是，熊先生还在文中详细叙述了清代宝坻（今属天津市辖）人李光庭所著《乡言解颐》就曾记载过善炙肉的梁五妇，善煨肉的高立妇，善炙鸡炙肉的谢魁，善烹全羊席的孙功臣和他的儿子，善以紫蟹为馅料做鱼腐的孙科，善办红白喜事筵席的王厨父子兄弟，善制羹汤的丁某等乡厨、家厨的烹饪记忆。可见，天津独特的餐饮文化和浓郁的地方餐饮特色，深深吸引了这位全国知名的食文化学者。

（三）梁实秋笔下的天津菜

大文豪梁实秋（1903-1987）先生在《雅舍谈吃》中曾经多次谈及天津菜，特别对狗不理的包子，更是情有独钟。他说“天津包子是远近驰名的，尤其是苟（狗）不理的字号十分响亮”。并描述了天津包子汤汁多，烫脊背的故事，更是讲了这汤汁溅到同桌食客脸上的笑话，这真是把天津人骨子里的恨，描写得淋漓尽致。此外，他还在书中谈及，“天津馆子最爱外敬”对天津饭馆的经营手法非常了解。在《蟹》这篇文章里，他也写到“在北平吃螃蟹唯

一好去处是前门外、肉市正阳楼。他家的蟹特大而肥，从天津运到北平的大批蟹，到车站开包，正阳楼先下手挑拣其中最肥大者，比普通摆在市场或摊贩手中者可以大一倍……”

（四）唐鲁孙眼中的天津小吃

素有中华谈吃第一人之称的唐鲁孙，对天津菜有浓厚的兴趣和深刻的研究。他曾写过《天津独特的小吃》和《津沽小吃》两篇文章，分别收录在《酸甜苦辣咸》和《中国吃》两卷中。分别记述了狗不理包子、锅巴菜、傻子酱肉和天津冬季四珍之一的银鱼，以及贴饽饽熬鱼，烙饼卷蚂蚱等一些天津的特色小吃，许多旧闻和轶事，竟是多少土生土长的天津人所不知道的。

（五）刘枋与天津菜的情缘

祖籍山东，北京长大，后居台湾的著名作家刘枋对天津菜更是情有独钟，她的《吃的艺术》就有专门的一篇文章《天津菜》详细介绍了天津的烹大虾段、侉炖鱼、潘鱼、贴饽饽熬鱼一锅掀、炒菜捞面等正餐，并说小吃才是“真正有地方色彩的呢！”在文中，她着重介绍了炸蚂蚱、锅巴菜、煎焖子、塌锅包子、黍米饭、面茶、大果子等天津特色小吃品种。并说“天津有最豪华的西餐厅，而且，俄式、法式、英式、美式、德意式分门别类”她还说“今天在台北市上，曾有过一两家以天津口味为号召的小餐馆”让她

一一巡礼，以解乡愁。

（六）高成鸢先生对中华饮食文化的贡献

高成鸢先生是天津文史馆资深馆员，退休前任天津图书馆研究馆员时，已开始从事文化史研究，完成国家史学课题《“尚齿”（尊老）：中华文化的精神本源》被庞朴先生评为有“存亡继绝”之功，季羨林先生曾做手书推荐。受兴趣驱使，转而研究中华文化的物质本源，埋头于破解没有学科地位的“中餐由来”问题，由此成为“饮食文化”开拓者之一，担任中国烹饪协会、世界中餐业联合会的饮食文化专家委员会顾问等职务。著作有《食·味·道：华人的饮食歧路与文化异彩》、《我们国家的饮食与文化》、《味即道——中华饮食与文化十一讲》、《饮食之道——中国饮食文化的理路思考》。

三、天津菜对中国各菜系的影响

1、“御厨”唐克明

1918年，江南第一楼饭庄在天津开业，专门经营宫廷菜，由原来给咸丰皇帝制做御膳的御厨梁忠掌勺，一时生意兴隆。1919年，13岁的江苏人唐克明来到天津，投拜梁忠师傅门下，学习厨艺，七年期满学成后，唐克明进入了名厨的行列。之后，他用了五年的时间，往返于四川、广东、福建、上海、山西等地继续拜师学艺，融汇各菜系所长，烹饪技艺达到很高的水平。1934年，伪满皇帝溥仪聘请了这位有超群技艺的年仅26岁的唐克明担任“御厨”。1958年，周恩

来总理在辽宁视察期间，亲切接见了唐克明，鼓励他多培养徒弟。唐克明没有辜负周总理的嘱托，七十九岁高龄，仍担任沈阳市烹饪技术培训站的主任，为国家培养了一批又一批的烹饪技术人才。

2、北京鸿宾楼

鸿宾楼饭庄创建于 1853 年（清朝咸丰三年）。原址在天津，是久负盛名的清真风味饭庄。1955 年应周总理之邀入京，以其独特的清真菜品享誉京城。成为当时国家招待穆斯林国家的主要场所。1963 年大文豪郭沫若先生用餐后即兴挥笔题写藏头诗一首“鸿雁来时风送暖，宾朋满座劝加餐，楼头赤帜红於火，好汉从来不畏难。”盛赞“鸿宾楼好”，并为饭庄题写了牌匾，被美食家、穆斯林和社会各界誉为“京城清真餐饮第一楼”。置身于鸿宾楼的厨房，天津的厨师顿时会有穿越的感觉，尽管厨师操着京腔，但是菜单、菜名包括厨具的使用和叫法都是地道的“津味”！

3、天津菜对粤菜的影响

1991 年中国财政经济出版社出版了《中国名菜谱》系列图书，详细介绍了各流派的菜肴，是中国烹饪届的巅峰之作。其中，在《中国名菜谱-广东风味》的《前言》部分，有这样一段表述“明清时代……与此同时，京津、扬州、姑苏、金陵等地的烹饪文化和食谱也不断传来，广州、佛山、汕头、惠州等地逐渐成为各帮名食荟萃之地……”。

此外，此书的编者认为“粤菜是以本地饮食文化为基础，广泛吸取中外烹饪技艺之精华，为我所用，自成一格。例如：粤菜的泡、扒、川是从北菜的爆、扒、氽移植过来的”。这不仅让我们钦佩粤菜厨师开放包容的心态，更让以“扒”、“爆”见长的天津厨师感到骄傲和自豪。

（七）天津菜对海派美食的影响

2015年，上海市餐饮烹饪行业协会出版了《中国海派美食》。书中展现了海派美食昔日的风采，在20世纪初叶，海派美食是由本帮菜；广帮菜；川帮菜；扬帮、苏帮、锡帮；杭帮、甬帮、绍帮；京帮菜（包含了山东菜、天津菜）；徽帮菜；闽帮菜；湘帮菜；回帮清真菜等众多帮口组成。其中提到了“清真菜分南、北两种。南方的以南京清真馆为主，经营鸡、鸭菜肴。北方的以天津的清真馆为代表，以牛、羊肉为特色。足见天津菜在上海滩的影响。不禁让人联想到，当年天津清真菜泰斗穆祥珍1922年在上海一品香餐馆接待爱因斯坦的一段佳话。

四、近年来弘扬津菜的举措与成就

1、 认定了津菜名菜1000道

为了弘扬天津餐饮文化，进一步提升津菜理论和技术水平，把津菜打造成全国餐饮业的知名菜系。2012年9月-2016年，在全市餐饮业广泛深入地开展了评选认定津菜名菜活动，经过层层选拔，多次评定，最终完成了五年认定津

菜名菜 1000 道的目标，为津菜的发展奠定了坚实的基础。

2、《天津名师名菜》出版

为了传承津菜技艺，天津市协会在 2000 年市政府命名的 56 名烹饪大师中选定了 38 名大师，每人录制 2 道菜品，以视频录像的形式，编辑了出版《天津名师名菜》光盘和书籍配套发行。中国烹饪协会会长姜俊贤非常关心此项工作，并为光盘欣然做序，天津市社会科学院著名民俗专家罗澍伟先生为书籍撰写前言。这些菜品，显示了大师们的高超技艺，也可以说是天津近一时期津菜的代表菜，必将对津菜的传承和发展有着积极的推动作用。

3、《天津美食导航》出版发行

2016 年，为方便广大消费者选择名店和特色菜品，协会编辑出版了《天津美食导航》一书，全书分特色餐饮、酒店餐饮、清真餐饮、国际美食和休闲餐饮 5 部分，介绍我市特色酒店、餐饮企业 120 余家，加强了广大消费者对天津餐饮企业的认识 and 了解，提高了品牌餐饮企业的知名度和美誉度

4、为天津近代名厨著书立说

经过 3 年的时间，在 2017 年 12 月《天津近代名厨师》由中国人民政治协商会议天津市委员会文史资料委员会出版发行，经过天津市食文化研究会和天津市烹饪协会的不懈努力，在全市餐饮行业的各位大师、各位作家和各位名厨家

人、亲友的近 140 人的大力支持和鼎力相助下，《天津近代名厨师》得以顺利出版，该书详细记录了天津近代 12 位名厨师，该书既是对平凡餐饮人的记述，又是对大国工匠的最高礼赞和最好告慰，为天津这座历史文化名城奉献了一抹绚丽的文化靓色。

5、美食书籍的出版

一部《舌尖上的中国》引发了饮食文化的热潮。不可否认，当今的餐饮市场，已经由过去的吃饱，转变为吃出文化、吃出营养、吃出健康、吃出文化、吃出品味。一大批天津的食文化学者，开始了艰苦的探索与研究，为津菜的发展收集整理了大量的文字资料，成为津菜发展的理论基础。2005 年，天津的媒体人由国庆，出版了《天津卫美食》一书。2013 年天津烹饪协会专家委员会委员，著名的天津饮食文化学者、民俗专家赵永强先生，潜心研究天津餐饮文化，相继出版了《这是天津味儿》、《津味》等一系列介绍天津餐饮文化和天津菜的书籍，分别在天津人民出版社和三联书社出版，把天津人好美食、喜尝鲜的饮食习俗，生动地展示在一个个天津小吃和一道道天津菜中，让读者在香远益清的文字中领略津菜的独特魅力。

6、在英国开设中餐烹饪技术职业教育

2017 年 5 月，由天津市烹饪技术学校和英国奇切斯特学院合作建立的“鲁班工坊”正式揭牌运行。这是我国在欧洲

建立的首个“鲁班工坊”。9月，英方学历资格认证体系专家一行来津，最终确定了中英双方合作的“中餐烹饪技术”项目符合英国教学质量体系，并颁发了国家学历资格认证证书，这标志着“中餐烹饪技术”正式进入英国学历教育。获得认证后，“中餐烹饪技术”于2018年4月在英国国家职业教育框架中正式上架。学生获得的相关文凭证书将有“鲁班”二字标识，名称为鲁班中餐烹调师三级学历。由于英国国家职业教育资格体系存在于欧洲学历资格体系中，因此本学历将自动获得欧洲诸国的承认。开创我国烹饪教育的先河，具有重要的里程碑的意义。

五、“八大菜系”的悖论

中国烹饪和中医、书法、武术一样，是中国的国粹。是中国传统文化的重要组成部分，为世界烹饪做出了重大贡献。它以《黄帝内经》“药食同源”为基础，以“五味调和”为精髓，以“五谷为养、五果为助、五畜为益、五蔬为充”为理念，经过几百年的传承、发展，不断融合、完善，又结合不同地域、不同的地理条件、不同物产、不同的饮食习惯等，逐渐形成各地特色鲜明的风味、流派。然而，中国烹饪界始终流传着“八大菜系”的说法，使业内外产生种种错误解读，甚至出现过分强调“八大菜系”的重要性，而忽略了其他流派、风味的倾向。笔者认为，“八大菜系”是个悖论，用“八大菜系”来代表中国烹饪，既牵强又偏颇，是以偏盖全的错

误认识。中国烹饪界至今还有“四大菜系”、“十大菜系”的争论，特别是近年来，各地纷纷争当中国“第九大菜系”，成为中国烹饪界的乱象。究其原因，我认为，是“八大菜系”这个概念，严重限定了中国烹饪的发展。

类别	菜种组成	出 处
四系说	1、鲁、苏、川、粤。	鲁符《鲁菜概述》
	2、川、粤、苏、鲁。	张舟《试论中国的菜系》
	3、粤、川、鲁、苏。	周光武《中国烹饪史简编》
	4、鲁、川、粤、苏。	《灿烂的齐鲁饮食文化》
	5、川、鲁、粤、苏。	人民日报资料 1983.11.14
	6、淮扬、粤、川、鲁。	熊四智《中国烹饪学概论》
	7、鲁、川、粤、淮扬。	黎莹《中国的食品》
	8、京、川、淮扬、粤。	陶文台《江苏名厨古今谈》
	9、京、沪、川、粤。	日本出版的《中国名菜集锦》
	10、粤、川、京、沪。	林若君《论海菜系》
	11、北京、上海、重庆、广州。	内部教材
	12、华南、西南、华北、华东。	秦牧的看法
五系说	1、鲁、川、苏、粤、清真。	内部教材
	2、鲁、苏、川、粤、京。	
	3、京、川、鲁、粤、淮扬。	王文桥《烹调基础知识》
	4、鲁、淮扬、川、粤、西北。	师巩固《何谓菜系》
六系说	1、京鲁、江浙、川滇、闽粤、徽赣、湘鄂。	50年代在行业内流传
	2、川、粤、苏、鲁、宫廷、民族。	《烹调技术教材》
	3、鲁、苏、川、粤、京、沪。	
	4、鲁、苏、川、粤、京、清真。	《菜系教学中的一些尝试》
八系说	1、京朝、淮扬、四川、广东、云南、福建、河南、湖南。	张起钧《烹调原理》
	2、鲁、苏、川、粤、浙、闽、徽、湘。	有关文件
	3、鲁、川、粤、淮扬、浙、闽、湘、鄂。	
	4、淮扬、粤、川、鲁、闽、徽、京、沪。	内部资料
	5、川、粤、苏、鲁、京、沪、京、清真。	
	6、京、沪、川、苏、粤、鲁、秦、辽。	培训班讲义
十系说	1、京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。	徐珂《清稗类钞·饮食》
	2、川、鲁、粤、苏、浙、闽、徽、湘、京、鄂。	技校统编教材《烹调技术》
	3、鲁、川、粤、淮扬、闽、徽、浙、湘、京、沪。	桃丹《风味流派略识》
	4、粤、鲁、川、闽、赣、徽、扬、京、沪、苏。	周光武《中国烹饪史简编》
十二系说	1、鲁、苏、川、粤、浙、闽、徽、湘、京、鄂、沪、秦。	有关丛书编写计划
	2、京、鲁、川、粤、扬、浙、闽、鄂、徽、湘、京、津。	《烹调基础知识》
	3、京、鲁、川、粤、苏、浙、闽、鄂、徽、鄂、沪、民族。	苏学生《中国烹饪》
	4、京、沪、津、苏、粤、鲁、浙、闽、湘、徽、鄂、清真。	报刊上的文摘
十四系说	1、鲁、苏、川、粤、浙、闽、徽、湘、京、鄂、沪、秦、豫、辽。	《中国菜谱》丛书
	2、川、粤、苏、鲁、浙、闽、湘、鄂、沪、徽、京、豫、秦、清真。	《烹饪教学参考资料》
十六系说	1、川、鲁、苏、粤、闽、浙、徽、湘、鄂、沪、京、秦、豫、辽、秦、清真。	《中国名菜谱》出书目录
	2、鲁、苏、川、粤、浙、闽、徽、湘、京、鄂、秦、清真、仿膳、谭家、朝鲜族菜、傣族菜。	培训班讲义
十八系说	1、京、鲁、徽、苏、沪、浙、闽、豫、鄂、湘、粤、川滇、秦、辽、官府菜、清真菜、斋菜。	《中国名菜大观》
	2、川、鲁、苏、粤、浙、闽、徽、湘、京、鄂、沪、秦、豫、辽、滇、仿膳、清真、素。	菜系教学资料
二十系说	京、沪、川、苏、粤、鲁、浙、闽、徽、湘、鄂、豫、秦、辽、滇、港、京、清真、仿膳、民族等。	《中国的菜系》(内部教材)

90年代初期研究者整理出的中国菜系争论观点，
来源：陈光新《菜系的认定》《四川烹饪》1992年第一期

（一）“八大菜系”没有标准和依据

“八大菜系”从何而来？是何人提出？提出的标准是什么？如今无从考证，翻遍历代中国烹饪的经典书籍，也找不到“八大菜系”的提法，1983年陶文台先生所著《中国烹饪

史略》明确指出“中国古代无菜系之称，但有帮口之说”又说“菜系之名是二十世纪七十年代才出现的新词”可见，八大菜系的提法应该是 70 年代年以后才逐渐形成，其历史并不长，有着计划经济的色彩和明显的时代局限性。

1980 年 6 月 20 日，《人民日报》第四版“小常识”栏目刊登了汪绍铨撰写的一篇文章《中国的八大菜系》成为现有文献中的最早记录。但是该文并没有经过丝毫论证，又没有提出任何标准，而是直接将山东、四川、江苏、浙江、广东、湖南、福建、安徽算成八大菜系。

2、“八大菜系”不能代表中国烹饪的全貌

（1）从地域上看宽度不够

八大菜系只是中国烹饪版图的一小部分，（见图一）更不要说民族特色鲜明清真菜、少数民族菜，在中国这个多民族的国家里，少数民族菜更是中国烹饪不可分割的一部分，“越是民族的越是世界的”，而越是地方的首先必须越是中国的。



(2) 从时间上看深度不够

“八大菜系”由于技法独特，特色鲜明，影响深远，因而从某种意义上来说，代表了那个时代中国烹饪的水平，但是，这种代表是有时效性、不全面的。比如，我国历史上政治经济高度发达的唐朝，由于当时的都城在西安，陕菜在历史上曾经代表中国烹饪的最高水平；再比如，宋代是中国烹饪发展的黄金时期，而北宋的都城在东京汴梁，所以河南菜理应代表那个时期的中国烹饪水平；如今，中国的首都是北京，但是“京菜”却没有在“八大菜系”之中。中国经济最发达的国际化程度最高的城市是上海，“中国海派美食”特色鲜明，却在“八大菜系”中榜上无名；如果说，在计划经济条件下，由于物产、人员、信息的流动不是非常畅通，导致各地的菜品相对封闭，变化较慢，

形成特色相对鲜明的菜肴体系。那么，随着移动互联网的发展，消费的升级、物流的发达，人员的不断流动，菜系的概念趋向越来越模糊。

（3）“八大菜系”内部是分化的；

中国幅员辽阔，人口众多，风土人情和饮食习惯各异，有“十里不同风，百里不同俗”的说法。仔细分析，从“八大菜系”各自内部来看，依然出现分化，如：粤菜是由广州菜、潮州菜、东江菜（客家菜）构成的；川菜是由成都菜、重庆菜、大河味、小河味构成的；鲁菜是由济南菜、胶东菜、孔府菜构成的；闽菜是以闽东、闽南、闽西、闽北、闽中、莆仙菜构成的；苏菜是由徐海、淮扬、南京和苏南构成的；徽菜是由皖南、沿江、沿淮三种风味构成的。

同时，八大菜系之间，还存在着排序的问题，多年来更是争得一塌糊涂；特别是今年来设置某些风味还要从某菜系中分离出来，成为所谓的“第九大”菜系，成为用悖论论证得出悖论的怪圈。

（4）格局上看高度不够

中国传统文化对所有的手艺是这样概况的：技、艺、术、法、道五个层次，而越到最后，越抽象，越具象，某种程度上无法准确描述只能意会的。

譬如我们说中餐烹饪技术，第一个阶段，做对了就是技，

这个时候掌握了一些概念和标准，知道该怎样做不该怎样做；第二个阶段，做好了就是艺，这个时候至少对餐饮服务的各环节，有一个事物的整体观，跳出事物看本质，烹饪菜品可以做到好、快、准；第三个阶段，做妙了就是术，也就是说掌握了一些规律，可以根据一些需求，进行创新和改良；第四个阶段做绝了就是法，这个时候应该说是数业有专攻，开山立派，执着于某一领域，可以随机应变；第五个阶段就是道，也就是做到了天人合一的境界，比如庖丁解牛、各菜系菜品融会贯通等等。在中国烹饪这门手艺中，“八大菜系”只是技艺的层次，而远远没有达到“道”的层次。而中国烹饪的道，就是五味调和、百花齐放、百家争鸣。

3、“八大菜系”之弊端

(1) 不利于各地的餐饮文化自信

餐饮文化是一切文化的母文化。《舌尖上的中国 1-2》总导演陈晓卿认为，味觉自信是城市文化自信的重要组成部分，打造自信的味觉环境，就是打造城市的文化自信。

同样，烹饪也需要自信，菜系也需要自信，中国烹饪是各地方菜、各流派之间的组合，菜系、流派没有高低优劣之分，因为平等交流而变得丰富多彩，各风味、各流派之间相互融合、相互影响、共同发展，才是中国烹饪的发展方向。也只有解决了这个问题，我们才会更加自信地弘扬地方菜，更加理直气壮地发展我们地方菜以及全国各地的餐饮文化。

中国烹饪才真正到了弘扬之日。

（2）束缚中餐的发展

用“八大菜系”来代表中国烹饪，既牵强又偏颇，是以偏盖全的错误认识。不利于中国烹饪整体水平的提高和发展，不利于中国烹饪形成百花齐放百家争鸣的局面，更不利于中国烹饪成为世界非物质文化遗产。

（3）不适应新时代中国烹饪的发展

党的十九大提出，当前的主要矛盾，是人民日益增长的对美好生活的向往和发展不充分不平衡之间的矛盾。餐饮业是国民经济的晴雨表，餐饮业同样也是人民群众获得感和满足感最强的行业。美好生活的向往，既有物质层面的，又有精神层面的；既有吃的是什么菜，又关乎吃的菜是哪的菜。地方菜的文化性、特色性、多样性让人们重新认识餐饮新时代的特点。各地方菜发展的充分与否、平衡与否，也必将成为衡量餐饮新时代的新标准。

六、结论

中国菜的分类方法：

（1）北京东方美食研究院的刘广伟先生，提出了中国菜系 34-3 的划分方法。刘广伟先生认为中国菜系的划分，要用新思路、新方法，要着眼于中国菜 30000 多个基本菜式。具体说，就是 34 个行政区划作为第一层次；各地由于不同环境、不同物产、不同文化、不同习俗，形成的风

味、流派为第二个层次；第三个层次是“门派”，门派的不同，形成了独特的烹饪艺术风格，就如京剧的梅、尚、程、荀一样。三个层次宛如织就了一张大网，34-3 的划分办法，包含了中国菜的全部。

（2）1983 年陶文台在《中国烹饪史略》中国菜系的简况中提出了三大风味的划分方法，即：民族菜风味、地方风味、其他风味，其中其他风味又分为：宫廷、宗教、肆食、家食、疗食。

（3）五大品类分析法：在中国烹饪博物馆，有一个中国菜五大品类的分类方法，即：宫廷菜、官府菜、民族菜、民间菜、寺庵菜。这种分类方法认为：宫廷菜以几大古都为代表，具有选料考究、烹调精细、配料严格、突出原味、菜名朴素直观的特点；官府菜则以清淡、细致、用料讲究而闻名；民族菜以民族特色鲜明为菜肴的烹饪特色；民间菜则是运用本地的食材、注重普通食材的综合利用和家庭膳食的营养调配、因家而异、个性鲜明、“礼失求诸野”起源于民间；寺庵菜也称斋食，指佛教和道教等教派的素菜。

总之，无论是各地方菜还是各风味流派，中国烹饪是不可分割的整体，中国各菜系需要平衡发展，充分发展。弘扬各地方菜系，是中国烹饪发展的方向，是新时期中国餐饮发展的方向，各风味流派的中国味道，一个都不能少。