34省區名菜競艷 避風塘炒蟹擺彩

經典340道佳餚273席主題名宴享譽「中國菜」

除了北京烤鴨、宮保雞丁，外國人對於中國菜的認識仍停留在較淺層面，為改變這一現狀，加快中餐「走出去」步伐，9月10日上午，2018首屆向世界發布「中國菜」活動暨全國省籍地域經典名菜名宴大型交流會在鄭州舉辦，正式向世界發布「中國菜」經典代表作品。來自全國34個省籍地域（含港澳台）的340道經典名菜和273席主題名宴在鄭州競相爭彩。來自香港的避風塘炒蟹、過橋客家鹹雞等十道名菜榜上有名。生猛海鮮宴、蛇宴、圍村盆菜宴、射鵰英雄宴、屏山九大簋則入選地域主題名宴。



◀2018首屆向世界發布「中國菜」活動在鄭州舉行。圖為四川名菜名宴展示枱　大公報記者劉蕊攝



港澳台十大上榜名菜

香港入選十大名菜

過橋客家鹹雞、招牌大煲翅、金獎乳鴿、金牌醬焗龍蝦、鴻運烤乳豬、窩燒溏心鮑魚、蜜汁叉燒、飄香東星斑、避風塘炒蟹、燒鵝皇

澳門入選十大名菜

乾煎大蝦碌、白灺馬介休、薑葱醃仔蟹、焗葡國雞、澳門脆皮燒肉、瓦罐濃湯雞煲、金錢脆蟹盒、骨香鯧魚球、清蒸澳門龍舌、霸王八寶扒大鴨

台灣入選十大名菜

鳳梨苦瓜雞、雞仔豬肚鱉、蔭豉蚵仔、鹹蛋黃瓜仔肉、香菇肉羹、菜脯蛋、蚵仔麵線、酥炸雞卷、魷魚螺肉蒜、鯧魚米粉

（記者　劉蕊整理）

五彩中國

大公報記者　劉蕊

權威機構「世界眼中的中國」資料顯示，在「最能代表中國的事物」選項中，外國人選擇最多的是「長城」「功夫」和「中餐」。僅6%的外國受訪者知曉「四大發明」。然而，外國人對中餐的理解仍處於較淺層面，爲進一步確定「中國菜」的科學內涵和整體概念，今年3月份，中國烹飪協會在全國開展了推薦「中國地域菜系十大名菜、主題名宴」活動。活動得到了各省、區、市相關行業組織的大力支持和積極推薦選拔，經過徵詢行業專家意見，按照標準與程序產生了全國34個地域菜系、340道地域經典名菜，以及包括開國第一宴、滿漢全席、孔府宴、洛陽水席等在內的273席全國各地的主題名宴和最終榜單。

展地方特色溯文化淵源

據出席活動的中國烹飪協會會長姜俊賢介紹，最終確定的340道菜餚使用的食材（主料）中，以畜肉及相關食材爲主料的菜餚最多，共有133道。這一批「中國菜」運用了包括烤、涮、燒、燜、等在內的二十餘種常用烹飪技法。他告訴記者，名菜名宴的推薦及評選標準之一是要具有悠久歷史，且在「質、色、香、味、形、器」六大方面呈現出濃郁地方特色。

姜俊賢接受記者採訪時表示，發布「中國菜」概念不是否定「四大菜系」和「八大菜系」，而是對其的弘揚和發展，是對中華飲食傳統文化的挖掘和闡發。他說，確定「中國菜」的科學內涵和整體概念，樹立省籍地域經典名菜名宴品牌，有助於推動中餐走向世界，有助於促進不同地域、不同特徵和不同發展程度的菜系之間相互交流，有助於促進中國飲食文化的傳承發展和餐飲經濟的繁榮進步，也有助於所有華人尋味那心中念念不忘的一席思鄉家餚。

據了解，此次香港入選十大名菜有過橋客家鹹雞、招牌大煲翅、金獎乳鴿、金牌醬焗龍蝦、鴻運烤乳豬、窩燒溏心鮑魚、蜜汁叉燒、飄香東星斑、避風塘炒蟹、燒鵝皇。香港入選的主題名宴則包括生猛海鮮宴、屏山九大簋、圍村盆菜宴、射鵰英雄宴、蛇宴。

冀借港助名宴走向世界

此次前來參會的香港餐飲四大協會之一、稻苗學會會長周國英告訴記者，香港入選的十大名菜中有差不多半數都是燒臘，這與香港氣候條件和飲食風俗有關。香港傳統本地菜以廣東菜爲主，盆菜則是新界原居民在節日時的傳統菜。而由於近海，海鮮也是常見的菜式，並且發展出如避風塘炒蟹等系列菜品。

周國英還表示，香港作爲內地與世界連接的橋樑，應充分發揮作用，成爲「中國菜」宣傳的首選陣地，他期望能夠有更多的內地名菜名宴能以香港爲跳板，走出中國，走向世界。



◀李士林被稱作「沙灣大盤雞」第一人　大公報記者劉蕊攝

新疆大盤雞飄香「一帶一路」

大盤雞是大家飯桌上最爲熟悉不過的菜品，在地域名菜名宴展示區，來自新疆的沙灣李士林大盤雞引起了記者的注意。只見創始人李士林不停地招呼參觀者，熱情地讓大家掰一塊饢，沾一下大盤雞的汁嘗一嘗。他說，「我不用誇我做的大盤雞有多好吃，你嘗一下就知道了，我這大盤雞可是走出國門，走向『一帶一路』呢。」

大盤雞最早從沙灣縣傳出，而創始人則是這位李士林老人，他被稱作「沙灣大盤雞」第一人。李士林告訴記者，他從1987年開始做大盤雞，如今不僅成爲了沙灣縣的地方「名片」，更成爲了絲綢之路經濟帶上的一道名菜。李士林告訴記者，他不僅在國內開了不少店，而且在國外也設店待客，每家店的生意都很火爆，積攢了不少人氣，吃過的人都好評不斷。

（記者　劉蕊）



◀全國首家海上客運船舶免稅店開業　大公報記者郭若溪攝

深港高速船首設免稅店

【大公報訊】記者郭若溪深圳報道：從深圳坐船前往港澳，可直接在船上逛免稅店買免稅商品了。9月10日，全國首家海上高速客運船舶免稅店——國免鵬星船舶免稅店正式開業。記者了解到，這是深圳繼陸路口岸、航空口岸之後，在海上通勤交通運輸上進行的全國首個嘗試。今後，搭乘深圳航運鵬星船務客船往返於香港、澳門的旅客均可在船上直接購買到質優價優的免稅商品。目前，首批上線近百種產品以煙酒、香水化妝品類爲主，開業初期恰逢國慶中秋雙節，將有促銷活動吸引乘客。

免稅店位於鵬星客船客艙內，記者在現場看到，船舶免稅店的商品豐富，展示櫃分門別類展出煙酒、香水、化妝品等商品，均爲歐美、日韓等國家和港澳台地區直接採購的免稅商品。今後，乘船旅客可以在客艙內直接坐着選購與陸上免稅店一樣的精選免稅商品，價格同等優惠。

「開業初期恰逢國慶中秋雙節，將有大優惠，今後也將進一步豐富商品的種類，滿足旅客的需求。」深圳市國免鵬星免稅商品有限公司董事長劉雄佳接受記者採訪表示，船舶免稅店最大的特點是移動的，能節省旅客的時間和提高效率，旅客不必再在過關途中滯留免稅店購物，耽誤行程時間，直接在乘船途中就可以購買到同樣品牌質量商品，簡單快捷，甚至還可以獲得更多優惠，也能促進消費回流。

深建世界級海岸帶 推旅遊新名片

【大公報訊】記者毛麗娟深圳報道：《深圳市海岸帶綜合保護與利用規劃（2018-2035）》（以下簡稱《規劃》）近日出爐，《規劃》對標全球海洋中心城市，將從「綠色生態、構建全域生態系統；活力共享、塑造多彩濱海生活；功能提升、優化岸帶產業布局；區域合作、推進灣區一體發展」等四個方面創建深圳「世界級綠色活力海岸帶」。

《規劃》明確提出將在未來打造「海上看深圳」的旅遊新名片，將海運交通納入城市交通體系。將現有客運碼頭擴建爲公共碼頭，並增設5個公共碼頭，強化濱海岸線的公共交通。《規劃》中提出設大量文化休閒娛樂設施，共計三類設施，一是對如大鵬所城等歷史文化遺跡進行修復、保護和活化利用；二是新增濱海公共文化設施。全市打造若干海洋地標，包括規劃大鵬國家海洋公園、海上科技館、海洋博物館、濱海歌劇院等建築；三是建設海洋大學、科研及科普教育基地。

設置海上航線及海上運動設施，結合海上交通的規劃設計，對海上活動如潛水、帆船、衝浪、沙灘排球等進行策劃，形成整體山、海、城旅遊路線。保持河流天然性和完整性，合理開展濕地生態保護和景觀營造，嚴格控制工業岸線佔用規模。

國人成世界首胖 900億瘦身產業商機多

【大公報訊】記者方俊明廣州報道：近年國人肥胖問題日趨普遍，出現低齡化趨勢。記者10日從廣東省營養健康產業協會主辦《脂肪戰爭》發布會上獲悉，目前中國已超過美國，成爲全球肥胖人數最多的國家。有研究數據發現，65%的新中產人群開始實施體重管理。

廣東省現代健康產業研究院院長張詠坦言，目前國人肥胖「低齡化」漸趨明顯。據中國疾控中心和美國高校進行的一項大樣本量研究結果表明，中國18歲以下超重人群已達1.2億人。而世界權威醫學雜誌《柳葉刀》的報告預計，到2030年，中國將會有8億超重或肥胖的國民。

「在目前中國近2.3億的新中產人群中，有65%對身體開始實施有條件管理。」知名財經作家吳曉波透露。據其團隊《2017新中產白皮書》顯示，40%的新中產在飲食方面特別關注有「低脂肪」標籤的食品。數據顯示，現時中國的瘦身減肥行業總規模已突破900億元人民幣；膳食替代品規模約7.5億美元，是減肥人群的首選。



▲隨着國人肥胖出現低齡化趨勢，迫使越來越多家庭從小孩起便關注飲食和體重管理　大公報記者方俊明攝