

新疆大盘鸡的土豆之辩：美食何须死守一套“标准答案”

2026年08月03日 22:38 来源：中国新闻网



日前，上海一位顾客报警称，自己在饭店吃到的大盘鸡里有土豆，认定被欺诈。民警出警处置后，打电话向新疆警方求证：“正宗大盘鸡到底放不放土豆？”

得到的答复是：新疆的大盘鸡，是放土豆的。

一个简单的报警，扯出了一道国民美食的“标准之争”。

事件在网络上立刻引发讨论，众多IP在新疆的网友在各大评论区为“正宗大盘鸡”发声力挺，纷纷晒出自己吃过的大盘鸡照片。也有网友反驳：“不喜欢吃可以不放”“放蘑菇和宽粉一样好吃”。

“正宗”大盘鸡，到底有没有土豆？

报警人的坚持并非毫无来由，大盘鸡在向外传播的过程中，演化出不同版本。在河南可以“两掺”烩面，在四川加豆瓣酱和花椒，在山西搭配饸饹面，很多地方都按自己的口味改造了这道菜。

但回到大盘鸡的起点，答案很清晰。

上世纪八十年代，312国道沙湾段是来往车辆的必经之路。长途司机早晨从乌鲁木齐出发，到沙湾刚好午饭时间。路边小饭馆把土鸡剁块，加入青红椒、干红辣皮子，再放上便宜的配菜：土豆。

在沙湾本地，从没有“大盘鸡不放土豆”的说法。从事大盘鸡制作三十余年的厨师李士林说，他的做法是“鸡块半软时放入土豆块炖煮，最后放入青红椒爆炒两分钟出锅”。

沙湾市文化广播电视和旅游局党组书记、副局长李国疆告诉记者，已经关注到这场网络讨论。他称，口味因人而异，不必非要争出对错。应该以包容豁达的心态看待网友的不同观点。

李国疆称，大盘鸡起源于沙湾，传统做法中土豆是标配，但随着时代发展，本地餐饮不断创新，香菇大盘鸡、大盘鸡拌米粉等吃法相继出现，可以说万物皆可搭配大盘鸡。这正是新疆美食多元包容的缩影。

《舌尖上的中国》这样描述大盘鸡：“人的迁徙流转，成就了食材的香艳相逢。新疆的土鸡剁块，加入青红椒，还有代表川味的辣椒、甘肃人钟爱的土豆、陕西特色的裤带面。不同地域食材的融合，催生独有的美味。”

在吉尔吉斯斯坦开餐馆的新疆厨师说，当地大盘鸡“调料稍微淡一点，比如辣子就要放少一点，咸盐少点，整体大盘鸡的味道犹存。”

在日本开设新疆料理的李女士曾受访时说，日本人口味清淡，大盘鸡会做得微辣，食材更精细，但保留了香味，方便当地人品尝。

美食从来都无需死守一套“标准答案”。今天的“正宗”，不过是当年某个路边小店厨师的即兴发挥，而明天的“正宗”，或许正在某个不知名的小馆子里悄悄生长。

一盘美食，放不放土豆，没那么要紧。要紧的是端起来吃得热乎，放下筷子还能惦记着下一顿。生活也是这样，容得下不同，才活得开。

bào jǐng	fǎn bó	dā pèi	gǎi zào
单词：报 警	反 驳	搭 配	改 造
qīng xī	huò dá	xiāng jì	suō yǐng
清 晰	豁 达	相 继	缩 影
qiān xǐ	xiāng yàn	róng hé	diàn jì
迁 徙	香 艳	融 合	惦 记

讨论：1. 在日本，寿司、拉面这些料理到了国外以后，也会根据当地口味做一些改变。你能举一个例子吗？你觉得这种“改良”是好事，还是破坏了“正宗”？

2. 文章的结尾说：“生活也是这样，容得下不同，才活得开。”你同意这个说法吗？在日本的生活或工作中，你有没有遇到过“大家都应该按同一个标准做”和“允许有不同的做法”这两种情况？你更支持哪一种，为什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/08-03/10671476.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/files202608061785996821.mp3>