

淮扬菜蕴含的人文价值

朱宗宙

(扬州大学 社会发展学院, 江苏 扬州 225009)

摘要: 淮扬菜是一个地域性菜系,也是全国四大菜系之一,其主源地在扬州。淮扬菜是历史长期积淀的结果。淮扬菜的形成与发展有其内在动能,它蕴含着深刻的历史人文价值:经济发展的驱动力,兼收并蓄的包容力,不断翻新的创造力,社会多种因素的合力。这四种内在的动能,凝聚成一股强大的力量,推动着淮扬菜的发展壮大。

关键词: 淮扬菜;驱动力;包容力;创造力;合力;人文价值

中图分类号: Ts 972 182 53 **文献标识码:** A **文章编号:** 1009-4717(2008)04-0021-05

一个以地区命名的地域性菜系是历史长期积淀的结果,其成因是多种因素综合作用的产物,这里既有历史脉络、传承和传统文化传统,如民间百姓的生活习俗与饮食习惯、商业文化精神、文人美食家的赞许与推介等人文因素,也有自然地理环境,如气候、水土、物产等因素。因此,探讨一个地域性菜系的起始、发展、壮大的历程,既要考察其外在的因素,更要考察其内在动能、文化肌理、人文精神,只有这样,才能更清晰地认识、理解它的必然性。这种探究对于今天进一步发展这一地域性菜系将有所裨益。

1 经济发展的驱动力

淮扬菜为全国著名的四大菜系之一。它流行于淮扬地区,历史悠久,源远流长,其主源地在扬州。淮扬菜在选料、加工、制作、烹调技艺等方面都具有自己独有的特点,饮食界学者对淮扬菜总结了四个特点:“选料严格,制作精细;注重火工,擅长炖焖;清淡入味,咸甜适中;造型优美,色泽艳丽。”^[1]四个特点显示了淮扬菜的普适性、健康卫生的科学理念。因此,一个地域性菜系受到了国人的赞誉和欢迎,是有道理的。

淮扬菜的主源地在扬州。“舳舻千里泛归舟,言旋旧镇下扬州。借问扬州在何处?淮南江北海西头。”^[2]隋炀帝杨广《泛龙舟》一诗准确地道出了扬州的地理位置。扬州地处淮河以南、长江以北、黄海以西的江淮大平原上,这里气候温和湿润,水网密布,物产富饶。自隋代起,大运河的开通,使扬州成为运河与长江的交汇口,交通更为便捷、通畅,进一步显现了扬州独特的区位优势。在漫长的数千年的历史行程中,扬州迈上了一个又一个新的台阶,发展成为东南地区一大商业都会,闻名全国的历史文化名城。在江淮地区,古代扬州政治、经济、文化地位是首屈一指的。

汉代扬州,在吴王刘濞统治下,“招致天下亡命者盗铸钱,煮海水为盐”,“以故无赋,国用富饶。”^[3]在吴王统治区内,“是故江淮以南,无冻饿之人,亦无千金之家”,出现了“饭稻羹鱼”的富裕景象。南朝刘宋以前的扬州,鲍照在《芜城赋》中描述:“当昔全盛之时,车挂轳,人架肩,廛闹扑地,歌吹沸天,孳货盐田,铲利铜山,才力雄富,士马精妍。”^[4]当时扬州一派繁荣景象。盛唐时期的扬州,更是名闻全国,记载说:“江淮之间,广陵大镇,富甲天下。”^[5]当时人称之为“扬一益二”,扬州经济的繁富位居全国第一位。进入清代,扬州经济迈上了顶峰,成为全国著名的一大都会。乾隆南巡时,他在诗文中称:“广陵繁华今胜昔。”据嘉庆《重修扬州府志》卷六十记载,清代扬州的经济,特别是商业经济异常繁荣,市内“四方舟车商贾之所萃”,来自四面八方的商人“陈肆其间,易操什一起富”。在扬城,民居鳞次栉比,楼高于

收稿日期: 2008-09-29

作者简介: 朱宗宙(1936-),男,江苏江阴人,扬州大学社会发展学院副教授,从事明清经济史研究。

天,舟车辐辏,商贾萃居,生齿聚繁,商业和手工业繁荣。乾隆《淮安府志》卷十三记载:“四方豪商大贾,鳞集麇至,侨居户居者,不下数十万。”所以称“扬州富庶甲天下”,其富庶可与江南苏州相比美,“江省繁丽,莫盛于苏扬。”“扬州繁华以盐盛”。盐业是扬州经济的龙头产业,也是一个高利润的行业。盐商在业盐过程中积聚了巨额的盐业资本。富甲天下的盐商消费欲望十分强烈,他们对饮食的讲究是闻名于世的,食不厌精,脍不厌细,宴会戏游,殆无虚日,自晚起达旦而罢。在盐商的带动下,扬州饮食业异常繁荣,社会上习于浮华,精于肴饌,扬州筵席各地驰名。康熙《扬州府志》称:“涉江以北宴会,珍错之盛,扬州为最。”淮扬菜名满天下。

自汉以降迄于清前期,扬州经济发展的脚步没有停止过。但自清道光以后,盐法制度改革,盐商遭受重创,加之运河淤塞,漕粮由河运改为海运,咸丰年间的太平军起义,扬州更是雪上加霜,昔日繁华的扬州经济一落千丈,扬州城市地位彻底变化。昔日繁华似锦,酒楼茶馆林立,食客盈门,今日都已关门歇业,门可罗雀,餐饮业人才为了谋生不得不外流。没有经济的发展,何来饮食业的兴旺,经济是淮扬菜成长发展的一股动能,内在的驱动力。

2 兼收并蓄的包容力

扬州地处江淮平原,大运河的开通,把海河、黄河、淮河、长江、钱塘江五大水系连结了起来,流动的河水源源不断带来丰富的“营养”,物资、人才、文化相互交流、融合,流动的河水代表着活力,代表着生命。处于这样一种生生不息的、充满活力的优越区位环境中的扬州,成就了她的历史的辉煌。扬州周边的几大文化圈,如吴文化、荆楚文化、徽州文化和齐鲁文化也深深地影响着和浸染着扬州文化,其中特别是吴文化和徽州文化对扬州文化影响甚大,有人曾把扬州文化归为吴文化,也有人把扬州称为徽州殖民地,徽扬亦因此大通。

古代扬州是一个移民社会。汉初,吴王刘濞招致天下亡命者来广陵铸钱、煮盐,因此大批山东百姓“咸聚吴国”。东晋和南朝时期,北方中原地区的汉族和少数民族不堪忍受北方战争的屠杀和抢掠,纷纷携家带口迁来南方。为了安置这些南来的移民,当时的政府实施“侨置法”,即在一些地区根据移民原籍地州郡设置原州郡。在扬州,南移来的百姓多为山东青州与兖州人,故而设置了“南青州”与“南兖州”。明初,朱元璋实施屯垦政策,把东南地区的百姓迁往苏北一带,即所谓的“洪武赶散”,苏州阊门的百姓迁移至沿海一带,煮盐为生。明初盐法制度,洪武时的“开中法”,弘治时的“开中折色制”,万历时的“纲盐法”,使大批山西、陕西、徽州等地的商人来扬州业盐,他们有的携家带口,有的全族来扬,有的落籍于此,成为扬州人,有的虽不落籍,但几代人居住下来,这种趋势一直延续到清前期。随着盐业、漕运的发展,来自湖南、湖北、江西、安徽等地的盐商和盐船、漕船船夫及其家属也来到扬州。外来人口的不断增加,他们在扬州总人口中的比重超过了本地人,据万历《扬州府志·序》记载,扬州“聚四方之民,新都最,关以西、山右次之。……土著较游寓二十分之一。”就是说,外来人口占了总人口的百分之九十以上,扬州成为一座名符其实的移民城市。在扬州市区及周边市镇、码头,讲秦语、徽语、楚语、吴语的人,比比皆是。

外来人口的到来,不仅带来了劳动力,带来了物质生产的工具、技术,也带来了精神文化、民情风俗、生活习俗、饮食习俗等。这些外来的物质文化、精神文化,随着时间的延续,逐渐地融入到当地百姓的生产、生活中,成为扬州人生活的一部分。

在这种大背景下,淮扬菜吸纳各地菜肴,改造制作、演绎成自己菜肴的一部分。扬州地区主产稻米,主食米饭。西北的山西、陕西主产小麦、杂粮,主食面食,徽州人在面食上也制作精良。扬州人把面食引进过来,一方面满足来扬的山陕和徽州人的饮食需求,另一方面也填补了扬州饮食上的不足。著名盐商马曰琯北上途中,因饥肠辘辘,半道停于一小食店内饮食充饥。据马曰琯的《沙河逸老小稿》记载:此店制作的一种饼,“搜之揉之舒卷之,软贴轻翻还小烙。捶绵捣练何足云,贮雪凝霜或相若。盈槃大可一尺强,入口饶饒二分弱。瓦壶盛水炙清泉,岩下冲冲冰旋凿。以润沃焦理最宜,见色闻香饒口角。南人食品笑北人,如此风味差不恶。回南淮拟载归装,预饬行厨再三学。”无疑,此种北方面食被马曰琯带回

了扬州,很有可能先模仿,后进一步发展,推而广之。无用多说,扬州面食正是在这些盐商家庭的“行庖”(家庖)学习、再创造下进一步发展。徽州人也擅长制作面食,如徽面、徽饼、徽包等。随着大批徽州人入住扬州,徽州面食迅速在扬州扩大发展。乾隆初年,徽州人于盐商聚居区的河下街开“徽包店”,卖松毛包子,店主人引进了歙县岩镇街盐商徐赞侯姪孙徐履安创制的没骨鱼面,以鲭鱼作面的浇头。此面一炮打响,店名也改成“合鲭”,以后改为坡儿上的“玉坡面店”。徽面店的开设,引起了“同城效应”,一时间,郡城酒面馆列肆相望,连面店各处驰名。连面即徽面,称为“三鲜大连”。徽面之名三鲜者,鸡、鱼、肉也;大连者,大碗面也。

作为南北交通枢纽的扬州,南北人往来密集。为了满足南北方人不同口味的需求,淮扬菜逐步形成了“咸甜适中,南北皆宜”的风味,兼具了南北饮食的特色。北方食羊的习俗和面食、面店,南方鱼虾、蔬菜等鲜活食品和时令食品的烹调方法和技艺,在扬州共存共处,相互影响、交流、融合。如徽州的徽面、徽包、徽饼,淮安、清江的“全鳝席”和“全羊席”,淮安文楼汤包等。在交流、融合中,淮扬菜既同于南北,又不同于南北,形成了自己的名菜名点,具有自己菜系的特色,如扬州的千层油糕、汤包、“马鞍桥”等菜点。“有容乃大”,这是淮扬菜做出品牌来的最好注脚。

3 不断翻新的创造力

质量是一个企业产品的生命之源,创新是一个企业发展之道。淮扬菜的发展历程见证了这一点。淮扬菜之所以深受国人的青睐和赞许,不断创新是它的关键之道。

淮扬菜在不断创新中获得了发展。扬州饮食业中面名众多相互争胜,竞争激烈。商家为了争胜,要不断翻新花样,创制新的花式品种,以招徕顾客。乾隆初年在盐商聚居区河下街卖松毛包子店主人,引进徽州岩镇街徐履安创制的没骨鱼面,一石激起千层浪,一时间其他店家群起仿效,掀起了一股争新创制的热潮,如槐叶楼的火腿面,徐凝门问鹤楼的螃蟹面,其他还有鲤鱼面、蟹面、羊肉诸大连面等。其他面食也纷纷跟进,如双虹楼茶馆以烧饼开风气之先,烧饼有糖馅、肉馅、干菜馅、苋菜馅之分。接着,惠芳和集芳以糟窖馒头、二梅轩以灌汤包子、雨莲以春饼、文杏园以烧卖(谓之鬼蓬头)、品陆轩以淮饺、小方壶以菜饺闻名于市,各据一方,各极其盛。徽州人在扬开设的饮食店还引进了徽州“白汤面”和“徽饼”。白汤面“名震于世”^[6],徽饼一直流传至今,扬州人称之为“徽州饼”。

扬州饮食业主为了竞争致胜,不仅在商品品种上开发创新,而且在服务上也是周到细致,曲尽人意,其核心是以顾客为第一宗旨,以多种服务方式满足不同层次、不同地域顾客的饮食需求。如为迎合出城旅游者的需要,他们创立了一种“订菜”制度:“四城游人有于城内肆中预订者,谓之订菜。每晚则于堤上分送各船。”这既增加了营业额,也极大方便了顾客。此外,还有一种“行庖”,就是随画舫后的沙飞船,随时备游客饮食之需。沙飞船上备有一切炊事用具,烹调用品、生熟食品和厨师、火工,“游人赁以野食,它紧随画舫之后,左之右之,且前且后”,随时提供所需,故称之为“行庖”^{[7] 153}。沙飞船代替了原来的酒船,服务更为周到,更加人性化。扬州饮食业主运用商业心理学做买卖,想方设法使顾客有兴而来,满意而归。大东门钓桥如意馆食肆推出一种“包醉”经营方法,“此馆每席约定二钱四分,酒以醉为程,名曰包醉。”即是说食客到此品食,酒不限量,以醉为限,此举吸引了不少食客前来。此法不失为一种独创性的颇能吸引顾客的营销手段与方法。扬州饮食业正是在这样一种开创性的、相互争胜的氛围中发展壮大。

饮食业不能墨守传统、成规,贵在创新,创新才能注入活力、动力,这是一个不变的理念。

4 社会多种因素形成的合力

淮扬菜形成、发展、壮大,很重要的一个原因是社会对饮食的关注,全城上下居民讲究饮食,市面上有市厨的兴旺,家庭内有家厨的跟进,连庵观寺院的僧厨也在推波助澜。市厨、家厨、僧厨三股力量凝聚成一股强大的合力,推动了扬州淮扬菜的发展壮大。

扬州饮饌名闻遐迩,可谓是上惊帝王、官员,下动四方食客。据汤殿三《国朝遗事纪闻》记载,吃惯

了“甘脆肥浓诸珍品”的乾隆,在南巡至扬州时,吃了一碟金镶白玉版、红嘴绿鹦哥的油煎豆腐菠菜,啧啧称赞,认为美味可口,“无逾此者”。左宗棠为孝廉时,北上京师途经扬州,尝了一碗左家面铺的面,“美不能忘”。后左宗棠任两江总督,一次在扬州阅兵,要再吃左家面而不可得^{[8] 6394}。一碟油煎豆腐菠菜、一碗左家面,使乾隆帝、左总督留下如此深刻的印象,念念不忘。油煎豆腐菠菜、左家面不过是扬州极其普通的食品,它们竟有如此神奇的魅力,不难想见淮扬菜是如何之精美。

乾隆年间,性灵派诗人、以“好啖”闻名的美食家袁枚,他与扬州有着不解之缘,三妹、四妹嫁在扬州,经常往来于南京、扬州之间,即使年届八旬,每逢平山堂梅花盛开,便来到扬州。他对仪征南门外萧美人的点心情有独钟。萧美人善制点心,凡馒头、糕饺之类,小巧可爱,皎白如雪。乾隆十七年(1792)重九前,他派人至仪征购买萧美人点心三千件,用船运至南京,以其中一千件赠送给江苏巡抚奇丽川。奇丽川作诗答谢,称:“红绫捧出多风味,可似真州独擅长。”袁枚也作诗回赠。后误传萧美人已香消玉殒,袁枚还大为惋惜,作两挽诗纪念。美食家袁枚认为美味不仅满足了食欲,也激发了创作激情,“席上尝多味,笺端美味浓。”袁枚著有《随园食单》一书。他曾论述:“出门事事如意,只有盘餐合口难。”但扬州的饮食合口就不难。《随园食单》一书中有不少是关于淮扬菜的。

扬州饮饌甚丰,习以为常,饭馆酒楼,名菜名点,驰名各地。徐谦芳的《扬州风土记略》就说:“扬州土著,多依鲙务为生,习于浮华,精于肴饌,故扬州筵席各地驰名,而点心制法极精,汤包油糕,尤擅名一时。”扬州饭馆酒楼,遍布四郊,北郊有醉白园、野园、冶春社、七贤居、且停车、跨虹桥等,南郊有秀野园,西郊有周氏、戴氏、郭氏等。酒楼都挂有酒旗,“城中处处酒旗飘”,以此来招徕顾客,如跨虹桥酒楼,“阁外日揭帘,帘以青白布数幅为之,下端裁为燕尾,上端夹板灯,上贴一酒字。”^{[7] 293}清代扬州,从地方官府到一般士庶之家,凡公事、重大节庆日,或宾客来临,或文人雅集,都要聚会宴庆。嘉庆《重修扬州府志》卷六十记载:“官家公事张筵陈列方丈,山珍海错之味罗致远方,伶优杂剧歌舞吹弹于堂庑之下。”“若士庶寻常聚会,亦必征歌演剧卜夜烧灯,肴尽珍羞果皆异品烹饪之法。”所以康熙《扬州府志》卷七说:“涉江以北宴会,珍错之盛,扬州为最,陈设方丈,伎乐杂陈,珍羞百味,一筵费数金。”有的人千方百计变着法儿找吃的机会,因为吃不仅是一种生活需求和享受,也是一种显示个人家庭门户的荣耀,或是攀结权贵、邀求声誉,或是借此敛财的一种机会与手段。清代扬州城宴会很多,吃风很盛,相互攀比。宴会上的菜肴一个比一个精美,一个比一个华贵。《桃花扇》作者孔尚任作有一首《有事维扬诸开府大僚招宴观剧》诗,写道:“东南繁华扬州起,水陆物力盛罗绮。朱橘黄橙香者椽,蔗仙糖狮如栉比,一客已开十丈宴,客客对列成肆市。”扬州市面上市厨饮饌品种之多、之精美,只要翻检一下袁枚《随园食单》童岳荐《调鼎集》梁章钜《浪迹丛谈》李斗《扬州画舫录》等书便可知道。

扬州除了市面上市厨外,还有一支重要力量——家厨。家厨可分为百姓家的和盐商家的两类,而盐商家的家厨实力更强,厨艺更精。李斗《扬州画舫录》称:扬州烹饪之技,家庖最胜。

在扬州民间,一般百姓家中的菜肴,也是奇招迭出,其美无比。据徐珂《清稗类钞》记载:扬州善烹制一种名叫“蛤蜊鲫鱼汤”的,所选用的原料极普通,大鲫鱼一条,外加大蛤蜊几个,清炖白汤。此菜肴味极清醇,汤莹洁白,无丝毫油味,鱼肉用醋蘸食,绝似蟹螯,鲜美异常。据李斗《扬州画舫录》记载:家庖中,如吴一山炒豆腐,田雁门走炸鸡,江郑重十样猪头,江南溪拌鲟鳇,施胖子梨丝炒肉,张四回子全羊,汪银山没骨鱼,汪文密 蟹饼,管大骨董汤、鱼糊涂,孔切庵螃蟹面等等。这些菜肴和食品原料极普通,但烹制极有讲究,因而成为淮扬菜中的名菜名点。

淮扬菜之所以名闻天下,其中最重要的一个原因是和经济实力雄厚的扬州盐商崇尚美食美味、讲究饮饌之精美有极大的关联。正如陆琛《广陵赋》所载,扬州盐商“饮饌精凿,珍错是误,肥甘不足,水陆搜奇,烹羊燂熊,炅鳖脰鲤,麟髓鼈脂,猩唇风腊。”扬州盐商家中大多雇佣一些精于烹调技艺、绝活的厨师,主持烹调掌勺之事。盐商家讲究饮食,每天食品不同样。另外,扬州盐商、盐官中确有一些美食家,他们精于烹饪,品评美食。嘉庆、道光时任两淮盐政的阿克当阿,人称“阿财神”,他“每食必方丈”。道光年间曾任两淮盐运使司海州分司运判的童濂(石塘),“治庖甲于邗上”,经常邀请梁章钜宴饮,“揩眸饱读画,扞肠饫调羹”,“欣联墨缘侣,招集冶春天,肴核淮精美,烟云养静天。”^[9]盐商童岳荐,“精于盐

策,善谋划,多奇中。”^{[7]195}他所著食谱《调鼎集》所记大部分为淮扬菜。若不是精于烹饪之道,童岳荐决不会搜集如此丰富之食谱而成书。盐商吴楷,精于烹饪,著名的扬州 蟹糊涂饼,就是他首创的。扬州名菜“肉笑靥”、“玉练槌”,更是他的拿手杰作。乾隆年间,袁子才与金冬心在扬州盐商程立方家食煎豆腐一菜,诧为精绝。此菜盛于盘中,但见豆腐两面黄干,无丝毫卤汁,食时却微有 蟹味,而盘中又未见有 蟹及其他物品。

扬州庵观寺院也以精治肴饌闻名。《扬州画舫录》中的文思和尚豆腐、小山和尚马鞍桥很有名,成为扬州名菜。扬州南门外法海寺设有荤素食品,除素食甚精外,荤食类于市面上的酒楼,有八大八小,并且咄嗟立办,其所烹制的焖猪头,尤有特色,味道浓厚,清洁无比。猪头焖熟后,“以整者上,撷以箸,肉已融化,随箸而上”。食客们食时津津有味,食后齿颊留香。吃此美食,必须事先预订。食此者,除全席之费外,还需别酬以银币四圆^{[8]6420}。法海寺的焖猪头成了淮扬菜中的一道名菜。

一个地域性菜系的起始、发展、壮大,从根本上来说,离不开当地经济的发展。经济是基础,也是驱动力,民生艰难,何来菜系的发展?菜系的发展还需具有海纳百川的品格,兼收其他地域菜系中的精品、技艺,为我所用,有容乃大。地域菜系不能老大自居,墨守成规,一成不变,一定要不断翻新创制,从科学发展的角度创制新的品种,以满足人们生理、生活的需求。地域菜系要积极调动本地各种力量,允许竞争,从而形成一股合力,促使菜系的更新发展。

参考文献:

- [1] 章仪明. 淮扬饮食文化史 [M]. 青岛: 青岛出版社, 1995: 6-7.
- [2] 李坦. 扬州历代诗词 [Z]. 北京: 人民文学出版社, 1998: 11.
- [3] 司马迁. 史记 [M]. 北京: 中华书局, 1959: 2812.
- [4] 王伟康, 周欣. 歌吹月亮城 [Z]. 合肥: 安徽文艺出版社, 1993: 5.
- [5] 刘昫. 旧唐书 [M]. 北京: 中华书局, 1975: 4716.
- [6] 杜召棠. 扬州访旧录 [Z]. 扬州: 广陵书社, 2005: 12.
- [7] 李斗. 扬州画舫录 [M]. 北京: 中华书局, 1960.
- [8] 徐珂. 清稗类钞 [M]. 北京: 中华书局, 1986.
- [9] 梁章钜. 浪迹丛谈 [Z]. 北京: 中华书局, 1981: 204.

The Connotation of Humanistic Values in Huaiyang Cuisine Style

ZHU Zong-miao

(School of Social Development, Yangzhou University, Yangzhou 225009, Jiangsu, China)

Abstract Huaiyang cuisine as a local flavor is also one of the four major cuisine styles in China which is mainly developed in Yangzhou. Huaiyang cuisine is the result of the historical accumulation, whose formation and development involves internal forces and connotes the profound historical humanistic values such as the driving forces of economic development, the absorbed capacity, constant creativity and the resultant forces of combined social factors. The four driving forces mentioned above converge into one and make Huaiyang cuisine progress and expand.

Key words Huaiyang cuisine; driving forces; capacity; creativity; resultant force; humanistic value