

## 大运河与淮扬饮食文化的融合与发展

王 莹 沈志忠

(南京农业大学 中华农业文明研究院,江苏 南京 210095)

**【摘要】**淮扬饮食文化作为中国传统饮食文化之一,拥有悠久的历史和丰富的文化内涵。淮扬饮食自春秋时期便开始萌芽生长,到明清时期始闻于世。它的发扬光大与大运河紧密相关。大运河的开凿以及漕运制度使得淮扬地区成为帝国商业重镇,城市得到极大发展,为淮扬饮食文化的发展奠定了物质基础。外埠食材通过大运河交汇于淮扬地区,连同淮扬本地特产共同构成了淮扬饮食的食材基础。那些为皇室与富商服务的名厨则将普通食材雕琢成精美菜品。这些美食又被文人传播到大江南北,淮扬风味遂从地方风味演变成中华名肴之一。在新时代重点研究大运河与淮扬饮食文化之关系,有助于深化运河饮食文化的研究,从而促进中国传统饮食文化遗产的研究与保护。

**【关键词】**大运河;淮扬饮食文化;文化遗产

**【中图分类号】**S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2023)01-0061-11

## The Fusion and Development of the Grand Canal and Huaiyang Food Culture

WANG Ying SHEN Zhi-zhong

(Institution of Chinese Agricultural Civilization, Nanjing Agricultural University, Nanjing 210095)

**Abstract:** Huaiyang food culture, as one of the traditional Chinese food culture, has a long history and rich cultural connotation. Huaiyang cuisine began to sprout and grow in the Spring and Autumn Period and became popular in the Ming and Qing dynasties. Its development is closely related to the Grand Canal. The construction of the Grand Canal and the water transport system made Huaiyang an important commercial town of the empire, and the city was greatly developed, which laid a material foundation for the development of huaiyang food culture. Through the Grand Canal, the foreign food materials are mixed in Huaiyang area, together with the local specialties of Huaiyang, which constitute the food material basis of Huaiyang diet. Famous chefs who served royalty and wealthy businessmen carved ordinary ingredients into exquisite dishes. These delicacies were then spread to all parts of China by literati, and Huaiyang cuisine evolved from local cuisine into one of China's famous cuisines. Focusing on the relationship between the Grand Canal and huaiyang food culture in the new era is helpful to deepen the study of the canal food culture and promote the research and protection of the Chinese traditional food cultural heritage.

**Key words:** the Grand Canal; Huaiyang food culture; cultural heritage

[收稿日期] 2021-12-21

[基金项目] 江苏省社会科学基金“江苏大运河沿岸地区饮食文化遗产研究”(20LSB002);中央高校基本科研业务费人文社科基金“大运河淮安—扬州段饮食文化遗产研究”(SKYZ2021016)

[作者简介] 王莹(1988-),女,南京农业大学中华农业文明研究院博士研究生,研究方向为农业史、饮食史、农业文化遗产保护;沈志忠(1968-),男,南京农业大学中华农业文明研究院教授、博士生导师,研究方向为农业史、农业文化遗产保护。

## 引言

民以食为天。“部族冲突、阶级斗争、社会动荡、王朝覆灭,皆系于食。”<sup>①</sup>在传统时期,囿于交通和地理、气候等限制,饮食的发展必然与自然环境发生深刻联系。人们为了获取食物改变自然环境,而自然环境又从另一方面来形塑人们的饮食文化形态。人类与自然环境之间的互动是饮食文化发展的主要动力之一。作为中国古代最重要的交通枢纽之一,大运河连接淮扬(淮安和扬州),不仅促进了这两座城市的发展,而且使两者成为一体,并逐渐发展出淮扬文化共同体。在这之中,淮扬饮食文化无疑是皇冠顶上的明珠。大运河与淮扬饮食文化之间的联系十分紧密。

学界十分关注大运河与淮扬文化以及淮扬饮食文化之间的复杂关系。李燕等认为,扬州文化的产生与兴盛皆源自大运河,没有大运河,以盐业、商业、手工业为基础兴起的扬州经济活动,以及以水文化为母体而构建的扬州文化体系也就无从谈起,因而说到扬州的文化必定绕不开大运河<sup>②</sup>。高岱明认为淮安饮食之所以发端和昌明于淮安,离不开水陆要冲的交通位置和“漕河盐榷萃于一郡”的底基<sup>③</sup>。周爱东指出,扬州饮食文化与运河兴衰基本同频,发展轨迹也较为相似,即扬州饮食文化基本与大运河共生<sup>④</sup>。而卢勇等人则发现,由运河所形成的里下河特殊的农业形态——兴化垛田深刻地影响了当地的作物种植和饮食文化。反过来,当地民众也积极利用垛田这种特殊的农田形态改善本地的作物种植与饮食结构<sup>⑤</sup>。可见,关于运河与淮扬饮食文化之间的联系,学界已有一定的研究,这些研究为本文奠定了理论基础。不过,仅就目前而言,学界在探寻淮扬饮食文化与大运河之间的复杂关联上尚着力不多,在很多关键问题上仍有讨论空间。例如淮扬地区饮食古已有之,那么大运河在淮扬饮食文化形成过程中究竟起着什么作用?淮扬饮食的原材料是就地取材还是由大运河转运而来或兼而有之?再如是哪些群体泛舟于运河之上,将本是地方风味的淮扬饮食广泛传播,一跃成为国宴风味之一?上述问题均有待进一步研究与解答。

本文通过梳理淮扬饮食文化的文献发现,淮扬饮食在从一个地方风味成为举国闻名的国宴风味的过程中,大运河确实发挥了重要的作用。不论是水文地理的改变,或是食材转运的便利,亦或为文人士子提供舟船流动,都与大运河存在着紧密的联系。同时我们也认为,淮扬饮食文化的形成也存在着其他复杂的动力机制,例如当地民众发挥他们的才智,利用特有的地形拓展作物种植与饮食原料,进一步创新淮扬饮食文化的形态。总之,本文认为淮扬饮食文化的成长与发展和大运河紧密相关,当然其他因素在这一过程中也发挥了应有的作用,很显然文化形态的发展是一个多因素共同作用的复杂过程。就本文而言,意在着重讨论大运河与淮扬饮食文化之间的联系,而其他因素则需另撰文述之。

## 一、美食邂逅运河:大运河与淮扬饮食文化的发展

淮扬饮食文化是以淮安和扬州为中心的淮扬地域性菜系,虽以运河而名,然而作为一种地方菜系却早已有之。地方菜要成为一种地区菜系并形成一种文化,需要一定的条件,其中最主要的便是交通与商业的发展。“地区菜系是地方菜肴的升华,它需要该地区具有较发达的商业、交通与文化。特别是城市的繁荣,因为只有繁荣城市的形成才会出现大量的酒肆饭馆,在这以烹调为经营的场所,烹调技艺才能得

① 王利华:《中古华北饮食文化的变迁》,生活·读书·新知三联书店,2018年,自序第1页。

② 李燕、李明:《大运河与扬州文化基因研究》,《中国农史》2021年第5期。

③ 高岱明:《淮安饮食文化》,中共党史出版社,2002年,第1页。

④ 周爱东:《扬州饮食史话》,广陵书社,2014年,第6页。

⑤ 卢勇、王思明:《兴化垛田的历史渊源与保护传承》,《中国农业大学学报(社会科学版)》2013年第4期。

以广泛交流,从而形成大量的名饌佳肴;只有城市繁荣,成为百物聚散之处,才会使烹调获得丰富的原料。”<sup>①</sup>因此,淮扬风味从地方风味成为举世闻名的美味之一,需要城市与交通的发展。而当作为地方菜的淮扬风味遇到作为经济命脉的大运河时,便在交互影响下得到升华,令淮扬风味成为“东南第一佳味,天下之至美”<sup>②</sup>。

### (一)始于春秋,兴于唐宋

淮扬饮食文化始于春秋时期。公元前486年,吴王夫差开凿沟通江、淮的邗沟,其南端自扬州蜀岗起,北端由淮安末口入淮,由此淮安和扬州两地联系在了一起,饮食风格也开始逐渐趋向一致。不过当时的淮扬风味只是作为一种地域风味,囿于交通局限尚未对外流传。春秋战国时期,屈原的《楚辞·招魂》中就有:“和酸若苦,陈吴羹些。”<sup>③</sup>《楚辞·大招》中也说:“吴酸蒿萎,不沾薄只。”<sup>④</sup>吴地的羹汤、吴国的酸蒿萎,还有吴王宫中经常吃的“鱼脍”“鱼炙”等食物,这些佳肴是淮扬饮食文化赖以形成的最基本的风味特征。到了汉代,淮扬饮食在食材和烹饪技艺上有所发展。淮阴(今属淮安市)辞赋家枚乘的《七发》<sup>⑤</sup>描述淮扬饮食:“犒牛之腴,菜以笋蒲。肥狗之和,冒以山肤。楚苗之食,安胡之飫,转之不解,一啜而散。于是使伊尹煎熬,易牙调和。熊蹯之臠,芍药之酱。薄耆之炙,鲜鲤之鲙。秋黄之苏,白露之茹。兰英之酒,酌以涤口。山梁之餐,豢豹之胎。小飫大馔,如汤沃雪。此亦天下之至美也……”<sup>⑥</sup>这份菜单里不仅有肥牛、肥狗、熊掌、鲜鲤、野鸡、豹胎等山珍海味,竹笋、蒲菜、紫苏等新鲜时蔬,还有菰米<sup>⑦</sup>做的饭,苏、茹、芍药做的酱以及兰花做的酒。不仅食材丰富,熟练运用煮、烤、煎等烹调手段,而且非常讲究食物之间的荤素、冷热、颜色、口味的搭配,菜肴之精细,食材之鲜活,品种之丰盛,堪称“天下至味”。可见,春秋至秦汉,淮扬饮食在食材和口味上已独具一格,初步形成了系统。不过由于此时贯通南北的大运河尚未成型,因此在地域上仍居江南一隅。另一方面,此时的文化中心仍然在北方,因此士子文人对淮扬饮食的关注度并不是很高,对淮扬饮食的描述也只是散落在一些典籍之中。

唐宋时期,淮扬饮食文化迎来了第一波发展高潮。其中,大运河流通带来的城市发展与商贸繁荣功不可没。隋炀帝“共禹论功”开凿大运河,修汴河、山阳渚,淮安和扬州因而成为交通要冲,南粮北运、淮盐总汇、物资集散、商旅云集。隋唐大运河的贯通也推动各地饮食风格在此交流碰撞,烹饪技艺达到了一个新的阶段,淮扬饮食文化获得了长足的发展。此时的淮扬饮食成为了诸多文人墨客笔下的主角,李白、欧阳修、苏轼、秦观、张耒、黄庭坚等文学家都留下过赞美淮扬美食的诗文。李白在广陵品酒食蟹:“我来扬都市,送客回轻舸。因夸楚太子,便睹广陵涛。仙尉赵家玉,英风凌四豪。维舟至长芦,目送烟

① 王学泰:《华夏饮食文化》,商务印书馆,2013年,第164页。

② “淮扬”出自《尚书·禹贡》:“淮海惟扬州。……沿于江海,达于淮泗。”从禹贡的描述来看,“淮扬”是一个非常广义的地域概念。从淮河到东海之间都是扬州,可能还包括今天的上海、苏南、皖南以及浙江、福建、江西的大部分位置。秦汉以降,“淮扬”虽有变化更迭,但总体上还是一个比较稳定的地理和行政名称,主要以今天的淮安和扬州两地为核心区域,淮扬风味就是发源于此。淮安和扬州因为运河的勾连,因而地域相连、文化相通、习俗相近、口味相仿。加之长期的漕运、河务和盐运等政治经济因素的推动,往来人员的流动,厨业界的相互交流和学习借鉴等,使得两地在饮食上相融相长、相互影响、趋同发展,最终形成了淮扬饮食文化相对统一的完整体系。本文讨论的淮扬饮食文化正是基于上述语境。

③ [战国]屈原、[战国]宋玉等,吴广平注译:《楚辞》,岳麓书社,2001年,第283页。

④ [战国]屈原、[战国]宋玉等,吴广平注译:《楚辞》,岳麓书社,2001年,第240页。

⑤ 枚乘是西汉时期的辞赋家,早年担任吴王刘濞的文学侍从,当时吴王建都广陵(今扬州),而枚乘又是淮安人,《七发》中涉及的多种食材也多是江淮一代,因此说《七发》中所描述的菜肴是淮扬菜肴,具有一定的可信性。

⑥ [汉]枚乘:《七发》,见于[清]严可均辑:《全上古三代秦汉三国六朝文·全汉文》,商务印书馆,1999年,第212页。

⑦ 菰米:枚乘《七发》称之为“安胡之饭”,即菰结的种子,生于湖泊中,结的果实像米。菰的茎如果被菰黑粉菌侵入,就结不了菰米,其茎也就成了今天人们常食用的茭白,茭白的植株不能结种子。因菰米难采集且产量低,而茭白却越来越受欢迎,产量又高,所以南宋后少有人工栽培菰米,基本处于野生消亡状态。

云高。摇扇对酒楼,持袂把蟹螯。前途倘相思,登岳一长谣。”<sup>①</sup>苏轼知扬州时,对极具扬州特色的腌鲫鱼、醉蟹、春莼、姜芽、咸鸭蛋等地方土味大加赞赏,以至于念念不忘:“鲜鲫经年秘醢醢,团脐紫蟹脂填腹。后春莼茁活如酥,先社姜芽肥胜肉。鸟子累累何足道,点缀盘飧亦时欲。淮南风俗事瓶罍,方法相传竟留蓄。且同千里寄鹅毛,何用孜孜饮麋鹿。”<sup>②</sup>此外,淮安人张耒,也因朋友远寄的酥和梨而思念自己家乡的美食——淮蟹湖鱼:“自煮新酥笼旋开,秦霜犹污紫梨腮。旧园歌舞唐宫废,灌顶醍醐佛国来。寄我远传千里意,憾君不举百分杯。西来新味饶乡思,淮蟹湖鱼几日回。”<sup>③</sup>可见,唐宋时期的淮扬饮食得益于大运河的流通已经声名在外。淮扬风味逐渐出现在主流文人笔下,其影响力正在逐步提升。

## (二)盛于明清

大运河与淮扬饮食文化真正的结合与发展是在明清时期。这一时期大运河成为了帝国经济命脉,而淮扬饮食则藉由大运河名扬天下。这主要是因为大运河在明清时期成为漕运要道,淮扬地区因其显著的地理位置成为河务、漕运、关榷、盐政、交通等重地。大运河促进了淮安和扬州的城市与商贸发展,迅速增长的人口和消费力有力地促进了淮扬饮食文化的繁荣与发展。明万历《扬州府志》描绘彼时扬州的饮食:“扬州饮食华侈、制度精巧。市肆百品,夸视江表。市脯有白淪肉、煨炕鸡鸭,汤饼有温淘、冷淘,或用猪肉杂河豚、虾、鳝为之,又有春茧麟麟饼,雪花薄脆、果馅餠飰、粽子、粢粉丸、馄饨、炙糕、一捻酥、麻叶子、剪花糖诸类,皆以扬仪为胜。”<sup>④</sup>可见在当时,淮扬饮食不论是在种类,还是在烹饪技术上都较之前大有进展。

清代是淮扬饮食文化真正成熟、定型和传播的关键时期。无论是出于对江南的喜爱还是防范,清代前期的皇帝热衷于南巡下江南<sup>⑤</sup>。其中尤以康熙和乾隆为最。由于靠近运河,交通便利,加上风景宜人、文化荟萃,淮安和扬州经常作为清代皇帝的驻跸之地。既是行宫所在,那么饮食品质和规格自然就大大提升了。为了满足皇家宴席的需求,各种食材都通过大运河运至淮扬地区,从而刺激了淮扬饮食文化的发展。同时,淮扬风味也随着皇帝返京“北上”,将其影响力扩展到北方。

另一方面,清代淮扬二府是政府盐务以及河务的核心管理地区,因而大批盐商及运务官吏聚居淮扬。这些盐商官吏出手阔绰,生活奢靡,宴游饮饌,竞尚奢丽,相习成风,“扬州盐务,竞尚奢丽,一昏嫁丧葬,堂室饮食,衣服舆马,动辄费数十万。”<sup>⑥</sup>淮扬盐商们终日宴会游饮、觥筹交错,清人吴炽昌《淮南宴客记》记述到:“嵯客洪姓者,淮商之巨擘也,曾助饷百万,赐头衔二品。其起居服食,有王侯不逮者。戊辰之岁,予幕游淮上”“舱中两筵已具,肃客就坐,筵上安榴、福荔、哀梨、火枣、苹婆果、哈密瓜之属,半非时物”“饌则客各一器,常供之雪燕水参以外,驼峰、鹿麇、熊蹯、象白,珍错毕陈。”<sup>⑦</sup>运河带来的繁荣经济、形成的强大物流使得四方之精饌频频汇集于淮扬盐商的宴会之上。康熙《扬州府志》亦云:“涉江以北,宴会珍错之盛,扬州为最。民间或延贵客,陈设方丈,伎乐杂陈,珍羞百味,无敢草略或一筵辄费数金。”<sup>⑧</sup>这些官商形成了高层次的消费群体,推动了当地饮食业发展的同时,也促进了淮扬饮食文化体系的形成和推广<sup>⑨</sup>。其中不乏一些精于肴饌的饱学之士,如绍兴籍的盐商童岳荐。他不仅喜欢吃、讲究吃,还颇为用心地把当时扬州比较流行的菜肴收集起来,编成《童氏食规》(《北砚食单》)。后人在此基础上,

① [唐]李白、[唐]杜甫,张式铭整理:《李白杜甫诗全集》,燕山出版社,2009年,第111页。

② [宋]苏轼:《扬州以土物寄少游》,见于[清]王文诰辑注,孔凡礼点校:《苏轼诗集》,中华书局,1982年,第2718页。

③ [宋]张耒:《寄蔡彦规兼谢惠酥梨二首》其一,见于崔铭:《张耒年谱及作品编年》,同济大学出版社,2019年,第82页。

④ [明]杨洵修,[明]徐銮纂:《万历扬州府志》,《北京图书馆古籍珍本丛刊》第25册,书目文献出版社,1988年,第347页。

⑤ 关于清代早期政权与江南之间的复杂关系,可参看杨念群:《何处是“江南”:清朝正统观的确立与士林精神世界的变异》,生活·读书·新知三联书店,2010年。

⑥ [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,凤凰出版社,2013年,第150页。

⑦ [清]吴炽昌,石继昌校点:《正续客窗闲话》,时代文艺出版社,1987年,第46-47页。

⑧ [清]雷应元纂:《康熙扬州府志》卷二十《风物志》,清康熙三年刻本。

⑨ 赵荣光主编,季鸿崑、李维冰、马健鹰著:《中国饮食文化史·长江下游地区卷》,中国轻工业出版社,2013年,第209页。

增补新的内容,成《调鼎集》一书。此书以淮扬风味为主,兼及南北风味,内容丰富,堪称清代淮扬地区的菜谱大全。盐商官吏们在追逐享乐的同时,讲究饮食,这在客观上也推动了淮扬饮食制作技艺的提升。

与此同时,繁荣的城市经济、成熟稳定的社会环境和舒适宜居的自然条件,自然也吸引着各地文人栖居淮扬,往来淮扬的文人更如过江之鲫,淮安和扬州成为了文人墨客的聚集之地。孔尚任、李渔、袁枚、李斗等大文豪,他们或在此筹办文人雅集的诗文酒会,如“平山堂宴集”“红桥修禊”<sup>①</sup>“文选楼诗文酒会”“马氏小玲珑山馆诗文酒会”“韩江雅集”等,以诗文会友,以宴饮助兴。“扬州诗文之会,以马氏小玲珑山馆、程氏篠园及郑氏休园为最盛。至会期,于园中各设一案,上置笔二、墨一、端研一、水注一、笺纸四、诗韵一、茶壶一、碗一、果盒茶食盒各一。诗成即发刻,三日内尚可改易重刻,出日遍送城中矣。每会酒肴俱极珍美,一日共诗成矣。”<sup>②</sup>他们或钟情精于肴饌,撰书记录饮饌烹饪之法,如袁枚与《随园食单》、李斗与《扬州画舫录》、李渔与《闲情偶寄·饮饌部》等。“好啖”的文人喜好聚宴,以文会友,诗酒唱和。美食催生了他们创作的欲望,反之又赋予其丰富的情感和深远的意境。运河往来南北,天然地成为文化传播的绝佳载体。

得益于大运河以及随之而来的城市与商贸发达,淮扬饮食文化在明清时期盛极一时,形成了完备的饮食体系和流派。不过此时人们更多将淮扬饮食称之为淮帮菜、淮安菜、扬帮菜、扬州菜或江苏菜等,并没有固定统一的称号。直到民国时期,以“淮扬菜”为核心的淮扬饮食才真正作为一种菜系名称而被广泛承认<sup>③</sup>。到了20世纪30年代,淮扬菜馆风靡大江南北,在北京亦广受欢迎,“一时风起云涌,酬应之间,莫不以淮扬馆为上。”<sup>④</sup>中华人民共和国成立后,淮扬风味更是入驻国宴数矣。淮扬菜也与鲁菜、川菜、粤菜并称为传统“四大菜系”,代表了中国优秀的饮食文化。

总之,虽然淮扬饮食文化在大运河开凿前的春秋战国时期就开始独立发展,但是大运河的流通以及随之而来的城市发展才是推动淮扬饮食文化发展、闻名并折中国菜系之桂的关键动力。正是美食与运河的相遇,促进了淮扬饮食文化的发展。

## 二、“巧妇”之米:运河与淮扬饮食之食材

对于一种菜系而言,食材无疑是一个菜系最终能够形成的关键因素之一。如果将厨师比喻为“巧妇”的话,那么食材无疑是这位“巧妇”手中的“米”。淮扬地区古以稻米与水产为食,即所谓“饭稻羹鱼”。然而今天,淮扬饮食却是以河鲜湖鲜为主、各种食材融会贯通为特点。这种从“饭稻羹鱼”向河鲜湖鲜转变的动力,很大一部分是由大运河带来的。本文认为大运河主要通过两个方面改变淮扬饮食的食材体系:一方面,大运河改变了淮扬地区的水利地貌,例如淮扬地区沼泽化湖泊化所带来的物产,同时当地人们积极利用新形成的水利地貌,“因地制宜”开展种植和水产养殖来丰富淮扬饮食食材;另一方面,大运河强大的交通运输能力将南北各地的物产转运集中至淮扬地区,使得淮扬饮食兼容南北。

### (一)“因地制宜”的食材体系

在大运河流通之前,淮扬地区虽有湖泊分布,不过难以形成规模。宋元以前,洪泽湖区还是零星的小湖泊群,有破釜塘、白水塘、泥墩湖、富陵湖、万家湖等。其中破釜塘是洪泽湖的前身,因隋代杨广游幸江都,途经破釜塘时,久旱逢雨,且大雨倾盆,洪水肆泛,故而将破釜塘更名洪泽浦<sup>⑤</sup>。在小片湖泊的地形下,

① 修禊:古人在农历上巳节(三月三)时在水边举行的祓除不详的活动,自东晋王羲之的兰亭修禊之后,这种民俗活动逐渐演变为文人、名士的文学饮宴活动。

② [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,凤凰出版社,2013年,第187页。

③ 杨度:《都门饮食录琐记》,《北京晨报》,1926年11月22日—1927年1月30日,分18节连载。

④ 金云臻:《春明雋味拾零》,《中国烹饪》1989年第6期。

⑤ 胡阿祥、胡箫南:《“黄侵运逼”视野中的淮河变迁》,《安徽史学》2021年第6期。

淮扬地区的饮食习惯就呈现出“饭稻羹鱼”的特点。不过大运河从根本上改变了淮扬饮食的食材体系。

大运河真正改变淮扬地区水利地貌的时期是明代。明代由于黄河入淮河床逐渐固定,淮水下游河道逐渐淤高导致河道比降减小,中上游来水入海不畅。为了提升大运河的运力,明廷长期执行“黄淮合一、束水攻沙”的治水方针,黄淮二读合一,一方面迫使射阳湖逐渐消失。另一方面为了应对淮河流域不断被泥沙淤积愈高的局面,大筑高家堰来抬高洪泽湖水位,使得湖面范围进一步扩大,最终形成了现代意义上的巨型平原湖泊——洪泽湖<sup>①</sup>。淮扬地区另一著名湖群乃高邮湖。事实上,高邮湖也因大运河而被重新塑造。高邮湖地区原为古泄湖浅洼平原,局部浅洼地段有小湖泊。宋元时期,高邮湖区水面进一步扩大,出现了多个首尾相连的小湖和大湖,其中大湖尤以甓社湖、珠湖、平阿湖、新开湖以及樊良湖为最<sup>②</sup>。1194年黄河夺淮以后,由于明清两代多采用在黄河北岸筑堤、南岸分流以保漕为主的政策,把大量河水引泻到淮河流域的广大地区,使得高邮湖诸小湖的湖面不断扩大,一度发展到“五荡十二湖”<sup>③</sup>。到了明代后期,基本上汇为一湖,最终形成今日之高邮湖。总之,洪泽湖和高邮湖的形成扩大,可谓“蓄清刷黄保漕”之产物,乃是大运河引起的“连锁反应”<sup>④</sup>。两大淡水湖的形成成为淮扬饮食提供了丰富的湖鲜河鲜食材,深深影响了淮扬饮食的食材体系。淮扬饮食中的著名肴馔如清蒸白鱼、软兜长鱼、醋溜鳊鱼、白袍虾仁、洪泽湖醉蟹、拆烩鲢鱼头、三套鸭、莲藕狮子头等,其原料皆来自洪泽湖、高邮湖、宝应湖等湖泊。

以“鱼、蟹、鸭”为例。鱼是淮扬饮食中的经典食材,也是运河和湖泊的馈赠之一。《尚书·禹贡》有曰:“泗滨浮磬,淮夷蠙珠暨鱼。”<sup>⑤</sup>淮夷因盛产美鱼而闻名,而鱼中尤以淮白鱼最为珍贵,世代进贡。洪泽湖地区的淮白鱼以其通体洁白如银而得名,后世诗文中也称“淮鱼”“淮白”“银刀”等,因其肉质鲜美细嫩而受到诸多文豪和美食家的称赞。苏轼当年由洪泽发淮阴途中也不忘淮上白鱼名菜:“洪泽三十里,安流去如飞。居民见我还,劳问亦依依。携酒就船卖,此意厚莫违。醒来夜已半,岸木声向微。明日淮阴市,白鱼能许肥。”<sup>⑥</sup>“苏门四学士”之一的晁补之在由隋唐运河南下途中,亦说:“杨柳青青欲哺乌,一春风雨暗隋渠。落帆未觉扬州远,已喜淮阴见白鱼。”<sup>⑦</sup>鲜活的淮白鱼味道鲜美,但是因为出水后存活时间很短,所以即便是京城的皇家显贵也只能食用楚州当地腌制好的糟淮白鱼来解解馋。宋仁宗就很爱食糟淮白鱼而不得<sup>⑧</sup>。由此可见楚州糟制淮白鱼的名贵程度。苏轼亦有诗云:“三年京国厌藜蒿,长羡淮鱼压楚糟。今日骆驼桥下泊,恣看修网出银刀。”<sup>⑨</sup>虽然糟制淮白鱼的味道很鲜美,但是比起新鲜烹制的味道,还是略逊一筹。南宋杨万里就说:“淮白须将淮水煮,江南水煮正相违。霜吹柳叶都落尽,鱼吃雪花方解肥。醉卧糟丘名不恶,下来盐豉味全非。饕人且莫供羊酪,更买银刀二尺围。”<sup>⑩</sup>他认为秋冬之时的淮白鱼最为肥美鲜嫩,用淮水煮淮白,就船而烹,原汁原味,本味天成,堪为最上乘的吃法。

① 卢勇:《明清时期淮河水患与生态、社会关系研究》,中国三峡出版社,2009年,第68-69页。

② 卢勇、陈加晋、陈圆圆主编:《高邮湖泊湿地农业系统》,中国农业出版社,2019年,第22-23页。

③ 廖高明:《高邮湖的形成和发展》,《地理学报》1992年第2期。

④ 胡阿祥:《围绕京杭大运河之“蓄清刷黄保漕”的反思——以淮源、洪泽湖、高家堰、泗州城为例》,《学海》2018年第5期。

⑤ 王世舜、王翠叶译注:《尚书》,中华书局,2012年,第63页。

⑥ [宋]苏轼:《发洪泽,中途遇大风,复还》,见于张志烈等校注:《苏轼全集校注》卷6,河北人民出版社,2010年,第594页。

⑦ [宋]晁补之:《赴广陵道中三首》其三,见于北京大学古文献研究所编:《全宋诗》卷1141,北京大学出版社,1998年,第12870页。

⑧ 查慎行《苏诗补注》卷八“淮鱼楚糟”注云:“《邵氏闻见录》:(宋仁宗)‘至和(1054-1056)间,皇后好食糟淮白鱼。吕文靖公夫人欲以十盍为献,公恠然曰:玉食所无之物,人臣家安得有十盍也。’”参见[清]查慎行:《苏诗补注》卷八,《文渊阁四库全书》第1111册,上海古籍出版社,1987年,第189页。

⑨ [宋]苏轼:《赠莘老七绝》,见于张志烈等校注:《苏轼全集校注》卷8,河北人民出版社,2010年,第811页。

⑩ [宋]杨万里:《初食淮白鱼》,见于辛更儒笺校:《杨万里集笺校》卷27,中华书局,2007年,第1400页。

淮扬饮食另一特色食材乃洪泽湖的淮蟹和高邮湖的湖蟹,此亦取自湖泊与运河的馈赠。洪泽湖淮蟹其背呈字母“H”形状,这是洪泽湖螃蟹的天然地理标识。它黄满膏肥、肉质鲜嫩,历史悠久。宋代苏轼、道潜、张耒等皆有赞美的诗词留存于世,张耒在《寄文刚求蟹》中提到洪泽湖螃蟹:“匡实黄金重,螯肥白玉香。”<sup>①</sup>不仅个头饱满、蟹黄金灿、肉质白嫩,而且色泽诱人,香气扑鼻。在其《思淮亭记》一诗中,他又提到家乡的美味佳肴:“长鱼美蟹、茭蒲葭苇之利,沾及数百里。”<sup>②</sup>他用“美蟹”来形容洪泽湖螃蟹,可见其美味独特之处。此外,与洪泽湖大闸蟹相媲美的还有高邮湖大闸蟹。高邮螃蟹因其个大鲜嫩、蟹黄细酥、肉质白嫩,早在宋朝,就成为了皇室贡品。宋代黄庭坚在《食蟹》中说:“鼎司费万钱,玉食常罗珍。吾评扬州贡,此物真绝伦。”<sup>③</sup>因其美味,高邮人秦观也以高邮湖大闸蟹作为特产礼赠苏轼:“鲜鲫经年渍醢醢,团脐紫蟹脂填腹。”<sup>④</sup>民国时期酷爱吃蟹、被誉为螃蟹“饭圈”第一人的施今墨,亦将洪泽湖淮蟹和高邮湖蟹视为珍品<sup>⑤</sup>。螃蟹食材的发展,亦不难看出大运河对淮扬食材的影响。

高邮湖鸭及其蛋产品也是淮扬饮食的代表性食材。如前所述,在大运河以及明清治淮方案的影响下才形成今日之高邮湖。高邮湖则为淮扬饮食提供了高邮鸭和高邮咸鸭蛋这一特殊食材。秦观就曾写道:“凫卵累累何足道,汀饭盘餐亦时欲。”<sup>⑥</sup>“凫卵”即腌制后的咸鸭蛋,可见宋时高邮湖的咸鸭蛋已小有名气。到了明清时期,高邮咸鸭蛋更是声名在外。清代袁枚在其《随园食单·小菜单》里详细记录了高邮咸鸭蛋制作之法:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多。高文端公最喜食之。席间先夹取以敬客。放盘中,总宜切开带壳,黄、白兼用;不可存黄去白,使味不全,油亦走散。”<sup>⑦</sup>今人汪曾祺也有散文《端午的鸭蛋》,说的正是自己家乡高邮的咸鸭蛋。他说高邮的鸭蛋除了可以挑、可以吃、可以玩之外,味道鲜美,质细而油多,“曾经沧海难为水,他乡咸鸭蛋,我实在瞧不上。”<sup>⑧</sup>他认为只有高邮的咸鸭蛋,才是真正的“咸鸭蛋”。名人和美食家的赞语让高邮鸭和高邮蛋名扬天下,从而衍生的鸭馐也是花样繁多,如三套鸭、八宝葫芦鸭、翡翠鸭羹、香酥麻鸭、钗烧野鸭、砂锅天地鸭等,这些以高邮鸭为主料的淮扬风味,堪称一绝。

## (二)随“运”而来的“舶来”珍品

大运河改变淮扬食材体系的另一种机制便是利用其强大的运输功能,将大量淮扬地区以外的食材汇运而来,从而极大地丰富了淮扬饮食的品种,使得淮扬风味能够在充分吸收南北风味的基础上兼容并包,发展出淮扬饮食自己的特色。扬州面食便是南北饮食交流的杰作之一。淮扬地区原本“饭稻羹鱼”,并不食用面食。自南北朝开始,大量移民的向南迁移,带来了北方的面食。随着运河的南北交流,南方人也开始喜爱面食。以往“饭稻羹鱼”的饮食习惯逐渐被打破,面食成为了淮扬饮食中不可缺少的一部分。今天家喻户晓的扬州面点、淮安面饺等,制作精巧、造型讲究、馅料多样、各具特色,亦成为了各大餐桌上的主食品种之一。横贯南北的大运河把北方的麦区和南方的稻区紧密联系在了一起,大运河成为了淮扬饮食文化交流的重要通道。

再者世人皆知淮安地区本无食羊的传统,然而淮扬菜单上却有全羊席。“清江庖人善治羊,如设盛筵,可以羊之全体为之。蒸之,烹之,炮之,炒之,爆之,灼之,燻之,炸之。汤也,羹也,膏也,甜也,咸也,辣也,椒盐也。所盛之器,或以碗,或以盘,或以碟,无往而不见为羊也。多至七八十品,品各异味。号称一百有八品者,张大之辞也。中有纯以鸡鸭为之者。即非回教中人,亦优为之,谓之曰全羊席。同、光间

① [宋]高似孙,王群栗校注:《高似孙集》(下),浙江古籍出版社,2017年,第856页。

② [宋]张耒:《思淮亭记》,见于《张耒集》第49卷,中华书局,1990年,第769页。

③ [宋]高似孙,王群栗校注:《高似孙集》(下),浙江古籍出版社,2017年,第854页。

④ [宋]秦观:《寄纯姜法鱼糟蟹·寄子瞻》,见于王鹤:《古代诗词咏高邮》,广陵书社,2006年,第66页。

⑤ 卢勇、陈加晋、陈圆圆主编:《高邮湖泊湿地农业系统》,第173页。

⑥ [宋]秦观:《寄纯姜法鱼糟蟹·寄子瞻》,见于王鹤:《古代诗词咏高邮》,广陵书社,2006年,第66页。

⑦ [清]袁枚,陈伟明译注:《随园食单》,中华书局,2020年,第192页。

⑧ 汪曾祺:《端午的鸭蛋》,见于《三味文学馆·小经典·受戒》,中国工人出版社,2018年,第164页。

有之。”<sup>①</sup>正是大运河载来了全羊宴。唐宋时,大食、日本、新罗(高丽)等国的商人被繁华的淮安城吸引,从而来此贸易。有的在淮安定居下来,有的经淮安通过运河去往更远的长安、汴京。其中来自西北的穆斯林同时把异域的清真风格也带进了当地牛羊肉的烹饪技术中,如著名的淮安码头汤羊肉,半汤半肉,汤肉并美。元代剧作家乔吉在《杜牧之扬州梦》中有《混江龙》曲:“江山如旧,竹西歌吹古扬州,三分明月,十里红楼。……金盘露、琼花露,酿成佳酝;大官羊,柳蒸羊,饌列珍馐。”<sup>②</sup>此种所谓之“大官羊”是京中宫廷烹制的美味,而“柳蒸羊”则是地地道道的蒙古菜。大运河把北京风味和蒙古风味都带到了淮安。到了清代,淮扬二府都出现了全羊席。淮安的全羊席留下了菜谱,扬州的全羊席则留下了厨师的名字——“张四回子”。《扬州画舫录》中就记有著名的“张四回子全羊”<sup>③</sup>。今天,扬州还有5条以羊命名的老街巷:羊肉巷、小羊肉巷、大羊肉巷、羊胡巷、羊巷,这些街巷曾经是宰杀、贩卖羊肉的聚集地,以经营羊肉的商业、服务行业而命名。事实上,大运河不仅给淮扬地区带来了羊,当时淮扬餐馆中的“高丽肉”“哈拉巴”“爆肚”“琉璃肺”“京羊脊筋”“关东煮鸡”“关东鸭”等,亦都是来自北方<sup>④</sup>。淮扬饮食把大运河“舶”来的食材转化吸收、兼容并蓄,形成自己的风格。

另一方面,隋炀帝的三下扬州、康熙和乾隆的沿运河多次南巡,也促进了淮扬饮食的宫廷化。满汉席的出现使其达到了顶峰。“上买卖街前后寺观皆为大厨房,以备六司百官食次。第一分头号五簋碗十件:燕窝鸡丝汤、海参汇猪筋、鲜蛰萝卜丝羹、海带猪肚丝羹、鲍鱼汇珍珠菜、淡菜虾子汤、鱼翅螃蟹羹、蘑菇煨鸡、鞭笋捶、鱼肚煨火腿、鲨鱼皮鸡汁羹、血粉汤、一品级汤饭碗……第五分洋碟二十件,热吃劝酒二十味,小菜碟二十件,桔果十彻桌,鲜果十彻桌,所谓‘满汉席’也。”<sup>⑤</sup>李斗的这份满汉食单里,各种山珍海味竞相登场。实际上,要想完成如此规模庞大的一桌筵席,光靠当地供奉肯定是不够的,御厨们还得随驾携带各种北方食材。这在客观上也促进了淮扬风味与其他风味的迅速融合、相互渗透,进而也丰富了淮扬饮食的食材种类和烹调技艺。而当帝王不再巡幸淮扬时,这种宫廷化的淮扬饮食也就逐渐成为了商贾官员接风饯行的排场了。

综上所述,可以看出大运河对淮扬食材体系的影响之深。作为南北交通枢纽,大运河不仅形塑了淮扬地区的水文地貌和土产资源,同时将南北物产汇运淮扬,融会贯通,形成淮扬饮食特殊的风格。这种风格不仅体现本地文化,更表明一种南北文化的融合。正是在这种意义上,大运河促进了淮扬饮食文化的发展。当然人们也积极利用大运河主动求变、因地制宜,利用运河改造食材体系。正如卢勇等人所说:“虽然明清两河的治淮策略使当地自然环境不断恶化,河湖变迁、洪涝频发、倾庐毁田,但里下河百姓不屈不挠、积极应对,因地制宜地创造出了多种模式的湿地农业,包括兴化垛田的开发、水陆交错地的稻鸭共作、湖区的鱼虾蟹混养等,变害为利,化危机为转机和商机。”<sup>⑥</sup>正是这些因地制宜的丰富物产,为创制淮扬风味的美味佳肴提供了物质基础。

### 三、因“河”而旺:淮扬饮食之制作者

淮扬饮食从地方风味成为中国代表性美食之一,一方面得益于运河与城市的发展,另一方面也离不开一类人群的助力:将普通食材化为“珍馐美味”的“操刀者”。正如一些学者指出:“菜系的形成要拥有

① [清]徐珂编撰:《清稗类钞》第13册《饮食类》,中华书局,1986年,第6268页。

② 陈恒和辑:《扬州丛刻》,广陵书社,2010年,第534-535页。

③ [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,第269页。

④ 周爱东:《扬州饮食史话》,广陵书社,2014年,第61页。

⑤ [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,第107-108页。

⑥ 卢勇、陈加晋、陈晓艳:《从洪灾走廊到水乡天堂:明清治淮与里下河湿地农业系统的形成》,《南京农业大学学报(社会科学版)》2017年第6期。

一定数量并能传世的技艺高超的厨师,这是关键。”<sup>①</sup>可见,菜系和饮食文化的制作者亦很重要,这些制作出美味的厨师是淮扬饮食文化发展鼎盛的关键因素之一。他们因运河聚集在淮扬地区,又因运河走出淮扬地区,把淮扬饮食带到全国各地。

### (一)因“河”而聚的厨师

明清时期烹制淮扬饮食的厨师主要有三种类型:一种是专为宫廷或官署服务的“官厨”;一种是为商业性饮食服务的“肆厨”;还有一种技艺高超、受雇于盐商巨贾文人之子家中的“家庖”,他们三分天下,旗鼓相当<sup>②</sup>。

官厨的兴盛与淮扬城市地位的提升、行政机构激增密切相关。从明代中叶以来陆续落地淮安的漕督、河道、盐务、枢关衙署,或为重权在握的管理部门,或者事关国计民生,或是国家的主要经济来源,他们皆有庞大且可自由支配的经费和收入。官员们大肆挥霍公款,花费白银近三亿两(仅乾隆中到道光末年,每年从国库领取六百万至一千万两不等的白银。其中,治理河道、贪污行贿、吃喝靡费约各耗三分之一)<sup>③</sup>。为了服务这些官员,众多官厨们在淮安汇聚,烹天煮海,各显其能,“脂膏流于街衢,珍异集于胡越”,求新求异,博采慕容,糅合南北满汉风味于一炉,形成了竞为豪奢、务求新奇的官场饮食文化<sup>④</sup>。据《清朝野史大观·河厅奢侈》载:“凡买燕窝皆以箱计,一箱辄数千金……海参鱼翅之费,则更及万矣。其肴饌则客至自辰至夜半,不罢不止,小碗可至百数十者。厨中煤炉数十具,一人专司一肴,目不旁及,其所司之肴进,则飘然出而狎游矣。”<sup>⑤</sup>到了道光年间,天下太平,物力丰厚,河厅奢侈之风益甚。“凡饮食衣服车马玩好之类,莫不斗奇竞巧,务极奢侈,即以宴席言之。一豆腐也,而有二十余种。一猪肉也,而有五十余种。豆腐须于数月前购集物料,挑选工人,统计价值,非数百金不办也。”<sup>⑥</sup>食用猪肉脯一碗,需要杀猪数十头,每头猪只取其脊肉一片,其余的全部扔掉;食用鹅掌一盘,需要杀鹅数十只,只取其掌而丢弃整只鹅;食用驼峰一碗,需要杀骆驼三四只,只要其驼峰而丢弃整只骆驼;还有猴脑、鱼羹等珍怪之品,一桌宴席,吃上三天三夜也不能结束。此外,为迎接皇帝南巡而准备的官府宴席如“满汉席”等,更是礼制繁琐,场面宏大。据《扬州画舫录》记载,此宴共有58道满汉菜点,加洋碟、劝酒、小菜、干果、鲜果汁80道。其席制有:三日六宴、两日四宴、一日两宴、精品宴等四模式,备极豪奢<sup>⑦</sup>。为了举办此盛会,全国各地的名厨聚集于此,为清朝的最高统治者献上自己的拿手好菜。甚至有些厨师一辈子只做一两道菜,朝于斯,夕于斯,精研绝活。这些都在客观上促进了淮扬饮食技艺突飞猛进的发展。

除了“官厨”之外,繁荣的城市、兴旺的贸易、流动的人口、发达的饮食业也滋生出以专门贩卖烹饪手艺为生的“厨人”,他们主要供职于酒店食肆,故而称之为“肆厨”或“外庖”。明清时期的淮城、河下、板闸、清江浦、马头,以及西坝等处,皆为高档食苑云集之地,形成了“清淮八十里,临流半酒家”的盛景<sup>⑧</sup>。在如此巨大的餐饮需求下,厨师队伍不断扩大,他们或服务于各种食肆、酒肆、茶坊,或服务于各种喜庆宴会及游宴。《扬州画舫录》的一段记录清晰地描绘了明清时期这些专业厨师的工作方式:“有以烹饪为佣赁者,为外庖。其自称曰厨子,称诸同辈曰厨行。游人赁以野食,乃上沙飞船。举凡水盂筯帚、西炷箸簪、酱瓿醋瓢、镊勺盃铛、茱萸芍药之属,置于竹筐,加之僵禽毙兽,镇压枕藉,覆罽其上,令拙工肩之,谓之厨担。厨子随其后,各带所用之物,裹之以布,谓之刀包。拙工司炬,窥伺厨子颜色,以为炎火温蒸之

① 王学泰:《华夏饮食文化》,商务印书馆,2013年,第164页。

② 伊永文:《1368—1840中国饮食生活:成熟佳肴的文明》,清华大学出版社,2014年,第150页。

③ 高岱明:《中国美食淮扬菜》,江苏人民出版社,2012年,第12页。

④ 顾建国主编:《江苏地方文化史·淮安卷》,江苏人民出版社,2019年,第345页。

⑤ [民国]小横香室主人撰,李秉新、徐俊元、石玉新校勘:《清朝野史大观》,河北人民出版社,1997年,第1374页。

⑥ [民国]小横香室主人撰,李秉新、徐俊元、石玉新校勘:《清朝野史大观》,第1375页。

⑦ [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,第107—108页。

⑧ 顾建国主编:《江苏地方文化史·淮安卷》,江苏人民出版社,2019年,第344页。

候。于是画舫在前,酒船在后,橹篙相应,放乎中流,传餐有声,炊烟渐上,罨罨柳下,飘摇花间,左之右之,且前且却,谓之行庖。”<sup>①</sup>每当扬州城内有人坐着画舫去野游,这类厨师便上“沙飞船”跟随,一展身手。“肆厨”正如俗曲《厨子叹》道:“饭庄食店非他不可,吉日良辰不可少他。”<sup>②</sup>他们在提供优质服务,进行激烈竞争的同时,也促进了淮扬烹调技艺的发展。

第三类厨师则是专门服务于豪商巨贾的“家庖”。“天下盐利淮为大。”<sup>③</sup>明代,朝廷置淮北盐运分司署及監掣所于淮安,主管海州、盐城各盐场的产销及征税。于是以晋商、徽商为首的名省大盐商蜂拥而至,在河下镇造宅构园,与定居扬州经营淮南盐的盐商合称为两淮盐商。到了清代,淮盐每年创造的税额达全国财政收入的四分之一。盐商成为了此时的精英阶层,拥有巨大的财富。他们千方百计延揽名厨,穷搜天下奇珍异品,别出心裁地以稀有之味满足极度侈靡的饮食之乐;同时,借玉食琼饮抬高身价,附庸风雅,巧妙地结交官场名流,以豪宴美食竞奢斗富,满足心理虚荣<sup>④</sup>。这类专职服务于盐商的厨师被称作“家庖”,《扬州画舫录》云:“城中奴仆善烹饪者,为家庖”“烹饪之技,家庖最胜,如吴一山炒豆腐,田雁门走炸鸡,江郑堂十样猪头,汪南溪拌鲟鲤,施胖子梨丝炒肉,张四回子全羊,汪银山没骨鱼,江文密蟬螯饼,管大骨董汤、鯊鱼糊涂,孔切庵螃蟹面,文思和尚豆腐,小山和尚马鞍乔,风味皆臻绝胜。”<sup>⑤</sup>这些烹调技术精湛的“家庖”每天服务于口味极尽挑剔的富商大贾,因而练就了一身技术过硬的绝技。有时盐商们请客,往往还要互借“家庖”,每位“家庖”都献出他最拿手的菜肴,凑成一桌精美的筵席<sup>⑥</sup>。如此,厨师也得以互相交流厨艺,在整体上也提高了淮扬地区的烹饪水平。

## (二)因“河”而流的厨师

大运河不仅将天下名厨汇聚淮扬,同时那些技艺高超的淮扬名厨也通过大运河向外埠流动,将饮食制作技巧与淮扬美食传播到全国各地。这种名厨和饮食技艺的全国性流通为淮扬风味名扬天下奠定了基础。厨师通过运河往往有两个方向的传播,一是为皇室以及京师官宦所聘,从而北上者。二是沿着运河外出谋生者。这两个方向的传播一方面将淮扬饮食的精髓带到北方,提升了淮扬饮食的格局,另一方面将淮扬饮食的菜品传至全国各地,扩大了淮扬饮食的知名度。

淮扬名厨第一个流通方向便是北上入京师,这将淮扬饮食带入皇室和官宦的视野内。明清时期有不少淮扬厨师被抽调到宫廷去。如明成祖朱棣定都北京之时,因为十分欣赏扬州菜,所以把扬州厨师也一并带进了北京。乾隆皇帝沿运河南巡扬州的时候,也有扬州名厨张东官被选入御厨。这些淮扬风味随着皇帝一同进到了北京皇城,也逐渐受到了皇室其他成员的喜爱,这种情况,直到清末也没有太大改变。爱新觉罗·浩在《食在宫廷》一书中提到了清炒虾仁、干烧鲫鱼、红烧狮子头、火腿冬瓜汤等60多道淮扬菜肴,还说扬州的点心最为精巧<sup>⑦</sup>。这些具有高超烹调技术的“官厨”将淮扬饮食的影响力带入官场和宫廷,从而也提升了淮扬饮食的品级。

到了同治、光绪年间,淮扬厨师队伍规模庞大,烹饪技艺高度成熟,个别甚至出神入化;淮扬风味典型鲜明的地方特色大放异彩,“和精清新”的风格韵味亦已沛然具足;辐射之远,流传之广,声誉之高,达到了淮扬美食史上的一座峰巅<sup>⑧</sup>。此时的淮扬厨师更是成为稀缺品,以至于京师官员王公大臣都争相网罗聘请淮扬厨师。例如晚清时期的官员为了罗致淮扬名厨而兴起了三股风:一是“要厨子”之风,例如慈禧太后、王公贝勒、一些督抚大员都曾向漕河总督要淮厨。所以民国初年,北京城里淮扬菜馆比比皆是,

① [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,第268页。

② 李家瑞编:《北平风俗类征》,上海文艺出版社,1986年,第155页。

③ [清]张兆栋修;[清]何绍基纂:同治《重修山阳县志》卷一《原序》,清同治十二年刻本。

④ 高岱明:《中国美食淮扬菜》,江苏人民出版社,2012年,第15页。

⑤ [清]李斗,许建中注评:《扬州画舫录》,第269页。

⑥ 王学泰:《华夏饮食文化》,商务印书馆,2013年,第168页。

⑦ 爱新觉罗·浩著,[日]马迟伯昌料理校订:《食在宫廷》,王仁兴译,生活·读书·新知三联书店,2012年。

⑧ 高岱明:《中国美食淮扬菜》,第20页。

且多由御膳房、王府里出来的淮扬厨师掌勺。二是“带厨子”之风,如河漕总督张之万、李瀚章等离任时,往往将厨师一并带走。三是“送厨子”之风,淮扬人士凡赴外地为官或办学经商创业者,亲友多以熟悉的良庖相荐,美其名曰“送”,其实并没有人身依附关系。淮籍官员还以向上司、同僚推荐名厨作为联络感情的上选之举<sup>①</sup>。不管是淮籍官员的厨师,还是扬籍商人的厨师,皆因运河而聚,也随运河北上,将淮扬饮食带入京师。

淮扬名厨第二个流通方向发生在晚清,尤其是在运河逐渐衰落以后,此时的名厨为了生计开始辗转异地,在客居他乡的同时促进了淮扬饮食的传播。清代后期,随着盐业与运河的衰落,大批淮扬厨师外出谋职。为了谋生,他们或就职于异地衙门,或受雇于外省商贾之家,或掌勺于外地名楼酒店,或离乡执业开菜馆。如上海有名的“莫有财厨房”,就是扬州厨师世家莫氏所创办。此外,在北京、南京等大城市,也多有淮扬菜馆。杨度《都门饮食琐记》载:清末民初,北京著名的淮扬菜馆有春华楼、老半斋、新半斋、宝华楼、通商饭庄、藕香榭、天和祥等。宝华楼著名之菜,与春华楼相仿。淮扬菜馆除肴饌外,以各种点心著名,如汤包系小包子、水饺、白汤面等<sup>②</sup>。还有清末广州地区有名的船宴,模仿了扬州酒船的经营模式,往往挂上扬州的名号,号称“扬州酒船”。这些淮扬厨师因为运河的衰落而外流,又把淮扬饮食传向了四面八方。

## 结 语

本文认为淮扬饮食文化从“饭稻羹鱼”发展到以湖鲜河鲜为主、南北兼容的风格是诸多因素综合而成的复杂过程。这其中大运河自然发挥了较为突出的作用。淮扬饮食虽古已有之,然而直到大运河开凿流通后才逐渐闻名。唐宋时期大运河与淮扬饮食逐渐结合,使得淮扬饮食文化日益形成自己的特色与体系。到了明清时期,漕运使得淮扬地区成为江南商贸重镇,城市政治地位不断提高,规模不断扩大,城市的发展极大地促进了淮扬饮食文化的发展。同时,在大运河与淮扬饮食文化结合的过程中,官宦文人、巨贾盐商起了重要的作用,他们提升了淮扬饮食的美誉度,也为淮扬饮食奠定了奢靡的底色。另一方面,大运河作为交通枢纽往来运送土产,南北特产和风味在此汇集,融会贯通,为淮扬饮食提供了外埠的食材和烹饪灵感。本地土产和外埠食材共同构成了淮扬饮食的食材体系。大运河作为交通枢纽,将天下名厨汇聚至淮扬地区,将丰富的食材转化为精致的美食,以飨世人。而川流不息的运河又将这些厨师运往全国其他地方,从而将淮扬饮食的制作技艺与精美菜系传播至全国各地,让世人皆识江南文化,尽尝淮扬美味。

同时,淮扬饮食从一隅走向全国还有其他因素综合而成。例如当地民众利用特定的水文地理对食材进行了创造性改革,从而推动了淮扬饮食的进一步发展。由于明清时期的治水方略极大地改变了淮扬地区的水文地貌,洪泽湖与高邮湖泽被一方。在运河的核心区域里下河地区,当地民众为了应对人口增长与耕地沼泽化,创造性地发明了独特的农业生产方式——垛田和里下河湿地农业系统。这解决了当地耕地与水产养殖,且构成了淮扬饮食的核心食材,形成了独具特色的淮扬风味。

时至今日,淮扬风味早已中外驰名。在强调文化自信的新时代,进一步研究淮扬饮食文化与大运河的关系,不仅有助于深化对运河沿岸饮食文化遗产的研究,丰富运河文化的内涵。同时有助于促进中国各饮食文化之间的交流与融合,弘扬优秀传统饮食文化。更重要的是,对淮扬饮食文化的研究亦能让人们重新领略大运河昔日光彩,唤起人们对中华优秀传统文化的集体记忆,重塑人们对中华优秀传统文化和历史的认同。

(责任编辑:徐定懿)

<sup>①</sup> 高岱明:《中国美食淮扬菜》,第20页。

<sup>②</sup> 杨度:《都门饮食琐记》,《北京晨报》,1926年11月22日—1927年1月30日,分18节连载。