

“君子不远庖厨”：文人、商贾、美食家与明清淮扬饮食的发展

孙长青¹ 沈俊如¹ 王 莹²

(1. 郑州大学 公共卫生学院, 河南 郑州 450001; 2. 南京农业大学 中华农业文明研究院, 江苏 南京 210095)

【摘要】作为中国饮食文化代表之一的淮扬饮食在明清时期得到了长足的发展,从地方菜系一跃成为“国宴”之一。淮扬饮食在明清时期迎来发展期得益于诸多因素,而消费者——主要是江南文人、商贾与美食家在其中扮演重要角色。一方面,大运河在明清时期带动了淮安与扬州两座城市的发展,繁荣的城市经济与物资流通为淮扬饮食奠定了物质基础;另一方面,明清时期江南知识分子将享乐与物质追求作为处世哲学,为淮扬饮食的发展提供了思想准备。在此基础上,淮扬地区的文人与士子通过诗会宴饮,推动淮扬饮食向“精致”发展,而该地区的盐商巨贾则通过攀比炫耀推动了淮扬饮食“奢侈”的一面。最后,明清时期淮扬地区出现了一大批诸如袁枚的美食家,从饮食哲学的高度推进了淮扬饮食的理论化,从而促进了淮扬饮食在明清时期的传承与发展。因而,淮扬饮食并未因大运河的衰落而变得籍籍无名,反而超越地方限制成为全国性菜系。这为饮食文化遗产保护提供了思路。

【关键词】文人;商贾;美食家;淮扬饮食

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2024)03-0132-11

"The Gentleman is not Far from the Cook": Literati, Merchants, Gourmets and the Development of Huaiyang Cuisine in Ming and Qing Dynasties

SUN Changqing¹ SHEN Junru¹ WANG Ying²

(1. College of Public Health, Zhengzhou University, Zhengzhou 450001;

2. Institution of Chinese Agricultural Civilization, Nanjing Agricultural University, Nanjing 210095)

Abstract: As one of the representatives of Chinese food culture, Huaiyang cuisine had made great progress in the Ming and Qing Dynasties, and had become one of the "state banquets" from the local cuisine. Huaiyang cuisine developed in the Ming and Qing dynasties due to a number of factors, in which consumers, mainly Jiangnan literati, merchants and gourmets, played an important role. On the one hand, the Grand Canal promoted the development of Huaian and Yangzhou in the Ming and Qing dynasties, and the prosperous urban economy and material circulation laid a material foundation for Huaiyang cuisine. On the other hand, in the Ming and Qing dynasties, Jiangnan intellectuals took pleasure and material pursuit as their philosophy of life, which provided ideological preparation for the development of Huaiyang cuisine. On this basis, the literators

【收稿日期】2024-03-07

【基金项目】江苏省社会科学基金一般项目“江苏大运河沿岸地区饮食文化遗产研究”(20LSB002);江苏高校哲学社会科学研究思政专项“乡村振兴背景下乡村自组织‘三治融合’村级治理体系的机制研究”(2022SJSZ0022)中央高校基本科研业务费人文社科基金项目“大运河淮安—扬州段饮食文化遗产研究”(SKYZ2021016);河南省重点研发项目“基于人群的营养遗传风险个性化评估关键技术研发及精准营养干预评价”(231111311200)

【作者简介】孙长青(1966-),男,郑州大学公共卫生学院教授,博士生导师,研究方向为公共卫生与预防学和教育;
沈俊如(1998-),男,郑州大学公共卫生学院硕士研究生,研究方向为公共卫生研究与预防医学;
王 莹(1988-),女,南京农业大学中华农业文明研究院博士,研究方向为农业文化遗产保护、饮食文化。

and scholars in Huaiyang region promoted the development of Huaiyang cuisine to "delicacy" by feasting at poetry fairs, while the salt merchants in the region promoted the "luxury" aspect of Huaiyang cuisine by comparing and showing off. Finally, during the Ming and Qing dynasties, a large number of gourmets such as Yuan Mei appeared in Huaiyang area, which promoted the theorization of Huaiyang cuisine from the height of food philosophy, thus promoting the inheritance and development of Huaiyang cuisine in the Ming and Qing dynasties. Therefore, Huaiyang cuisine did not become obscure due to the decline of the Grand Canal, but surpassed local restrictions to become a national cuisine. This provides ideas for food cultural heritage protection.

Key words: literati; merchants; the gourmet; Huaiyang cuisine

引言

淮扬饮食是中国优秀的饮食文化代表之一,以其南北兼蓄、精致清雅的特点而被中国人民广泛接受,因而数次入主国宴,成为接待外宾的主要菜系。尽管“淮扬饮食”“淮扬菜”这一特定称谓最早形成于民国时期^①,不过淮扬饮食真正形成自己的特点并名扬中外,却是在明清时期。这一时期,淮安和扬州这两座城市的发展为淮扬饮食的兴盛奠定了物质基础,使后者成为宫廷御宴、文人宴饮和商人“炫富”的首选。

淮扬饮食在明清时期实现了转型,从原先的地方菜系一跃成为具有代表性的“国宴”菜系之一,在清朝时更是成为“满汉全席”的重要组成部分。学界对这一问题的解释往往与大运河联系起来^②,认为淮扬饮食之所以在明清时期得到长足发展,其原因主要由于大运河在明清时期成为经济命脉,而地处水陆要津的淮安、扬州因运河得到了巨大的发展,商贸流通繁荣、城市地位显赫、消费日渐奢靡。这就为淮扬饮食的发展奠定了坚实的物质和文化基础。有学者认为,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^③。可见,将大运河与淮扬饮食联系起来,已经成为学界的共识。

大运河对明清淮扬饮食发展有着重要的推动作用。事实上,大运河不仅促进了城市的发展,而且为淮扬饮食提供了丰富的食材,同时,明清时期淮扬地区的文人士子及其文化活动对淮扬饮食的繁荣与发展起了关键性作用。学界很早就关注到特殊人群对文化发展的重要性,例如明清时期大运河上的船夫对江南地区民间信仰的发展与传播就起到了关键作用^④。尽管明清时期上至皇室宫廷^⑤,下至平民百姓^⑥都在食用淮扬美食,不过淮扬饮食真正的消费者和歌颂者却是居住在淮扬和江南地区的文人士子、商贾官吏。他们聘请技艺高超的淮扬饮食厨师,追求精致美味,开展各类饮食宴饮,感悟饮食哲学。明清的淮扬文人一方面享用精致美味的淮扬饮食,一方面通过文章和著作宣传淮扬饮食,这极大地提升了淮扬饮食在士子圈中的知名度,使得淮扬饮食登堂入室,也成为“满汉全席”的重要组成部分。

本文试图通过对明清时期文人士子与盐商巨贾的考察,分析他们对淮扬饮食的消费、歌颂、传播,以及对促进淮扬饮食繁荣发展的影响,从而探究淮扬饮食在明清时期发展的动力和原因。首先明清时期淮安、扬州繁荣的城市经济为淮扬饮食的发展提供了物质基础,同时明清经世哲学的变化促使这一时期

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

② 学术界相关研究可参看李燕、李明:《大运河与扬州文化基因研究》,《中国农史》2021年第5期;王荧、沈志忠:《大运河与淮扬饮食文化的融合与发展》,《中国农史》2023年第1期;高岱明:《淮安饮食文化》,中共党史出版社,2002年,第1页。

③ 周爱东:《扬州饮食史话》,广陵书社,2014年,第6页。

④ Daniel L. Overmyer. Boatmen and Buddhas: The Lo Chiao in Ming Dynasty China, History of Religions, Vol.17, No.3/4, 1978:284-302.

⑤ [日]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,目录页。

⑥ 周爱东:《扬州饮食史话》,第29页。

知识分子不仅享乐美食,对美食的制作过程亦兴趣颇高。其次,在世俗化哲学引导下,明清知识分子更喜好享乐,贪图口腹之欲,他们喜好聚会和宴请,以“诗文”与“美食”会友,淮扬饮食成为席间必备,使其在文人中的影响迅速扩大。这其中商贾(主要是盐商)是文人士子中的特殊群体,在身份上集文人与商人于一体,他们“富可敌国”,喜好炫富与附庸风雅,不惜豪掷千金聘请厨师烹制精致的菜肴,从而炫示他们的社会地位。商贾的“炫富”行为在客观上也促进了淮扬饮食的发展。最后,明清时期出现了专业美食家,他们撰写饮食著作与食单,将淮扬饮食制作理论化与学术化,从而加速了淮扬饮食的传播与传承。

一、明清淮扬饮食发展的物质基础与思想基础

淮扬饮食在明清时期得到了深远的发展。这一时期的淮扬饮食不仅融合南北特色、种类丰富,而且制作精美、格调静雅,得到了江南士子青睐,成为文人宴饮之必备,并且最终在清朝成为宫廷宴会的重要组成部分。一方面随着大运河作为帝国经济命脉地位的提升,位于运河要冲的淮安与扬州城市地位显著提升,由此带来两座城市经济极大发展,繁荣的经济为文人士子的文学活动提供了经济基础;另一方面,自晚明以来江南士人反思程朱理学,弘扬学以致用的经世哲学,文人士子逐渐将眼光投向世俗世界,开始关注、品评美食。同时,明代江南士子素来奢靡,这一特点并未因朝代革鼎而改变,反而因为清政府的高压政策而使文人士子更加寄情山水与美食。明清之际的经济背景和学术思想背景为淮扬饮食的发展奠定了物质基础与思想基础。

(一)明清淮扬饮食发展的物质基础

尽管大运河在隋唐时期就已经展示出其重要的经济意义^①,但是真正成为国家经济命脉是明清两朝。明清时期大运河成为漕运要道,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。一方面淮安因黄河、淮河和运河交汇而地位极其重要,因此漕运总督长期驻此,这一部门主要负责国家赋粮收验储运与治水保运^②。另一方面,康熙十六年(1677)清政府把河道总督府从山东济宁移置到淮安清河县,试图借此举来治理因黄河夺淮带来的河患。故时有“天下九督,淮居其二”之谓。此外,为了稳定漕运、保障国家财政税收,明清两代还在淮安设置了淮安关、守备太监、盐运司等机构^③。运河上四大榷关之一、征收货物流转的淮安关,有着八十二个分厂的明清最大的造船基地——清江督造船厂,号称“天下粮仓”的常盈仓,主管淮北盐产销专营、税收征缴的淮北盐运司,全部设在淮安清江浦两岸,从而使淮安成为漕运指挥、河道治理、漕船制造、漕粮储备、淮北盐集散之“五大中心”^④。这些机构提高了淮安府在全国的政治、经济和文化地位。可以说,正是借助于大运河以及依托运河而来的漕运,淮安成为“南船北马,九省通衢”汇聚之地。在明代的国家税收中,仅淮安一府便可占4%左右^⑤。淮安的城市发展可见一斑。

同时,扬州地处运河与长江的交汇处,是当时全国最重要的食盐集散地,加之突出的漕运地位,促进了商业、手工业、交通业、餐饮服务业乃至文化兴旺。淮安和扬州的城市发展因运河空前繁荣,与苏州、杭州并称大运河沿线“四大都市”。

事实上,在晚清运河没落以前,淮扬地区的城市发展一直十分繁荣。《光绪淮安府志·序》有云:“淮安当南北水陆冲衢,冠盖往来,车旂辐辏,泗流交汇,邗水通沟,综东南各省,漕运数十万艘,胥逾于淮以供

① 参看薛瑞泽、王彦霖:《隋唐大运河所运物品与南北经济交流》,《河南社会科学》2018年第12期;张剑光:《江南运河与唐前期江南经济的面貌》,《中国社会经济史研究》2014年第4期。

② 江太新、苏金玉:《漕运与淮安清代经济》,《学海》2007年第2期。

③ 张强:《漕运与淮安》,《东南大学学报(哲学社会科学版)》2008年第4期。

④ 高岱明:《中国美食淮扬菜》,江苏人民出版社,2012年,第11页。

⑤ 钱穆:《国史大纲》,商务印书馆,1996年,第722页。

天庾,而漕运所出,每岁亦额行四十余万引,财赋富焉,舟车通焉,诚津梁之要隘也。”^①运河所提供的便利交通,城市商贸的繁荣使淮扬地区成为重要人员集散地,其中,文人士子也是世人瞩目的群体。有研究指出,明清时期淮扬地区的文人可以分为三个类型:漕运官员、过路文人以及寓淮文人^②。这些文人士子在这里吟诗作对、各领风骚。正如方志所描述:“地当南北之冲,重臣之所驻节,官署棋布,舟车络绎,名公卿惠此一方,既多訃谥硕画,又贤士大夫往来上下,触景兴怀,形为风雅,名作如林,斐然盛矣。”^③城市经济发展与文人聚集就为饮食文化的发展奠定了物质基础与阶级基础。事实上,正如后文所述,文人在以诗会友的宴席上品评和歌颂淮扬饮食,提升了淮扬饮食的格调与名气。

(二)明清淮扬饮食发展的思想基础

如果说城市经济为淮扬饮食的发展奠定了物质基础,那么明清江南士子经世哲学的变化则为淮扬饮食的发展提供了思想准备。传统儒家的经典不倡导知识分子过分的重视饮食,尤其是钻研饮食学问,例如孟子说“君子远庖厨”,又说“饮食之人,则人贱之矣,为其养小以失大也。”^④因此在经典训示下,传统时期的知识分子往往对饮食爱而远之。这种对饮食的态度自宋代起有所改观,例如苏轼的诗中就已经出现了大量描述美食的诗句^⑤。另一位诗人,也是扬州高邮人的秦观,则开创了“高邮少游宴”。

知识分子对饮食学问真正感兴趣的时候是明清时期。明清时期由于商贸发达,城市与集镇空前繁荣,市民阶层对知识分子的思想影响巨大。此时知识分子的学术也往往与城市商贸紧密联系。同时,明朝的覆灭促使知识分子开始反思此前格物致知的哲学,从而将眼光和精力放到世俗之中。文人士大夫们的义利观和理欲观发生巨变,强调“治生爱世”,重视丰富多彩的物质欲求。例如明代的美食家袁宏道就提倡“真乐”：“目极世间之色,耳极世间之声,身极世间之鲜,口极世间之谭。”^⑥享乐成为此时知识分子的主要人生理想。时人写道,知识分子喜好“宫室之美,妻妾之奉,口厌粱肉,身薄纨绮,通宵歌舞之场,半昼牀(床)第之上”“而修身行己,好学齐家之事,一切付之醉梦中”^⑦。这种享乐思想促使江南知识分子开始关心、品尝、研究和赞美淮扬美食。

另一方面,晚明清初江南士大夫的行为模式也发生了较大的转变。范金民在考察了晚明清初的江南士绅后发现,在经历了清初朝廷严重的打压和文字狱后,江南士绅开始逐渐不再关注现实政治,不再对社会时事发表意见,也不再拥有晚明知识分子的骨气,甚至很多知识分子都不再热衷于科举考试^⑧。政治上的失意,让江南知识分子开始寄情于声色饮食。他们逐渐软化,或寄情山水,或贪图享乐。部分士绅对美食兴趣浓厚,例如清朝苏州的缙绅有三大爱好:“穷烹饪,狎优伶,谈骨董。”^⑨可见,明清文人开始对饮食产生了巨大的兴趣。淮扬饮食因其雅淡精致、口味平和、咸甜适中、适应面广而逐渐进入他们的视线,并慢慢成为明清文人宴请聚会的首选菜肴。

二、精致与奢靡:明清文人商贾与淮扬饮食的两个面向

明清时期发达的城市经济与市民阶层为淮扬饮食奠定了物质基础,而知识分子经世哲学的转变则

① [清]孙云锦等撰:《中国地方志集成·江苏府县志辑》(54)《光绪淮安府志》,江苏古籍出版社,1991年,第5页。

② 袁丁、徐静雯:《运河与清代淮安外来文人的文学活动》,《档案与建设》2021年第6期。

③ [清]卫哲治等修,[清]叶长扬等纂,荀德麟等点校:《乾隆淮安府志》,方志出版社,2008年,第1332页。

④ [清]焦循撰,沈文倬点校:《孟子正义》,中华书局,1987年,第791页。

⑤ 杜莉:《试论宋代的饮食诗》,《四川烹饪》1996年第1期。

⑥ [明]袁宏道著,钱伯城笺校:《袁宏道集笺校》(上册),上海古籍出版社,1981年,第205页。

⑦ [明]谢肇淛:《五杂俎(下)》,中华书局,1959年,第374页。

⑧ 范金民:《明清社会经济与江南地域文化》,中西书局,2019年,345-351页。

⑨ [清]徐珂编撰:《清稗类钞》第5册《风俗类》(“吴苏前后有三好”条),中华书局,1986年,第2202页。

提供了思想准备。明清时期的文人和商贾对淮扬饮食表现出极大的兴趣。文人士子往往在诗集宴会上享用淮扬美食,从而将淮扬饮食的品质推向精致一面。而商贾富敌公侯,攀比成风,他们力图表现出奢侈的一面,因此在商贾们的大力推动下,淮扬饮食呈现了奢靡的一面。

(一)美文与美食:文人集会与淮扬饮食的发展

明清时期淮扬地区的文人士子喜好宴席聚会,以此来增进文学交流,增强文人之间的联系与凝聚力。淮扬地区的文人动辄筹办文人雅集的诗文酒会,以诗文会友,以宴饮助兴。《扬州画舫录》写道:“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。……每会酒肴俱极珍美,一日共诗成矣。”^①淮扬饮食在文人诗会中不断被品尝与消费,得到文人的赞赏。

淮扬诗会中最著名的应是扬州平山堂宴会。平山堂为欧阳修修筑于扬州蜀冈之上,宋庆历八年(1048)二月,庐陵欧阳文忠公继韩魏公之后守扬州,构厅事于寺之坤隅。江南诸山,拱揖槛前,若可攀跻,名曰“平山堂”。^②此后平山堂便成为欧阳修与文人墨客诗酒雅集之所。“太守宴平山”一时成为美谈。平山堂后年久失修,“历六百年荡为榛芜,久为寺僧侵夺,斯文沦丧”^③,直到清康熙十三年(1674),时任扬州知府绍兴人金镇在当地士绅建议下重修平山堂。历时三年终于完工。完工之后,金镇在平山堂置酒大宴四方贤士,与会者百余人,朝野得闻。当时著名学者魏禧为此撰写《重建平山堂记》以评价金镇的功劳,认为平山堂以及在堂内举行的文人雅集极大地改变了当时扬州浮夸的风气,使得整个城市变得文雅起来^④。金镇牧扬州时间不长,不过“士子宴平山”的习俗却保留了下来。不仅金镇任上许多文人墨客参加平山堂宴会,此后很多著名诗人例如王士禛、阮元等也经常参与平山堂宴集^⑤。著名扬州籍诗人郑板桥也经常参加平山堂宴会^⑥。

既然是宴会,则饮食必不可少。甚至一些学者认为,“金镇的平山堂文宴是清代扬州饮食文化的一个象征。”^⑦不过从目前的文献资料来看,对平山堂宴会所食何物记述不甚详细,只能从一些参与者的诗句中窥见一二:汪懋麟的诗曰,“芳筵歌鳜鲤,美酒泻葡萄。选胜宜烹韭,升堂拟献羔羊”;汪耀麟写道,“旨酒咏鲙鲨……五泉金井水,八饼玉川茶”;邓汉仪写道,“寒雨微郊甸,邦君治酒浆。招邀多上客,宴饮埒清漳”;许虬写的是“楚浆馨桂醴,郇炙杂兰椒”^⑧。从这些诗词来看,平山堂宴会的菜肴精致奢华,有鲤鱼、羔羊、美酒、好茶等。四方贤士在平山堂宴集上以文会友、共享美食。

明清时期淮扬的园林非常发达,数量之多、建造之精美,一时为胜。钱泳说乾隆时期的园林“造物之工,当以扬州为第一”。此时扬州文人除了平山堂外,亦经常会聚于园林之中。这种园林聚会不仅促进了明清时期淮扬文学的发展,而且席间饮宴在客观上也促进了淮扬饮食的繁荣与发展。例如扬州程梦星的篠园便是当时文人聚会所在。程梦星乃康熙五十一年(1712)进士,后选翰林院庶吉士,授编修。程氏“于艺事无所不能,尤工书画、弹琴,肆情吟咏。”^⑨被袁枚称为“淮南四诗人”之一^⑩。程梦星到扬州后收购筱园为家。后因园中的竹子枯死,马秋玉(马曰琯)遂以竹赠之,方士庶为其绘《赠竹图》,因以“篠”名园^⑪。筱

① [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷八《城西录》,凤凰出版社,2013年,第187页。

② [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十六《蜀冈录》,第398页。

③ 张兵、杨泽琴:《孙枝蔚与清初扬州文人雅集》,《西北师大学报(社会科学版)》2012年第1期。

④ 同上。

⑤ 周爱东:《扬州饮食史话》,广陵书社,2014年,第85-86页。

⑥ [清]郑板桥:《平山宴集诗为进士王元衢作》,吴泽顺编注:《郑板桥集》,岳麓书社,2002年,第39页。

⑦ 周爱东:《扬州饮食史话》,第85页。

⑧ 转引自周爱东:《扬州饮食史话》,第86页。

⑨ [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十五《冈西录》,第364页。

⑩ 王英志编纂校点:《袁枚全集新编》,浙江古籍出版社,2018年,第447页。

⑪ [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十五《冈西录》,第364页。

园落成后,程氏“每园花报放,辄携诗牌酒榼,偕同社游赏。以是推为一时风雅之宗。”^①程氏本人也“江淮冠盖之冲,往来投赠殆无虚日。”^②这种诗人集会固然吟唱作诗,但更要品评美食,享受口腹之欲。

明清时期淮扬饮食不仅在文人集会中受到青睐,更是成为文人私人宴请和酒会必不可少的元素之一。有研究指出,清代文人雅士喜欢“以酒会友”,效仿古人结社饮酒之例,呼朋聚饮以为快事,争结“酒社”^③。其实明朝文人就已经形成结社饮酒的传统了。例如南京著名的社团“复社”就是文人饮酒聚会吟唱之所^④。明代美食家张岱的祖父张汝霖在杭州组织“饮食社”,罗致各种美味佳肴进行品尝和研究,写成《饕史》^⑤。到了张岱这里,更是将集会以美食常规化,编纂各种食谱,总结历代烹饪经验,修订《饕史》而成《老饕集》。

明清文人亦会通过组织一些“食会”来分享淮扬美味,例如“淮扬螃蟹会”。天下螃蟹以高邮湖蟹与洪泽湖淮蟹为上乘^⑥。事实上,早在宋代人们就已经有食用螃蟹的习惯,并延伸出了书写螃蟹的文学^⑦。例如淮安籍文学家张耒在《寄文刚求蟹》中提到洪泽湖螃蟹:“匡实黄金重,螯肥白玉香。”^⑧客居他乡时也时常怀念家乡美食,“长鱼美蟹、茭蒲葭苇之利,沾及数百里。”^⑨同样的,秦观也以高邮湖大闸蟹作为特产礼赠师友苏轼:“鲜鲫经年渍醢醢,团脐紫蟹脂填腹。”^⑩到了张岱,更是时常组织“蟹会”,且评论道:

“食品不加盐醋而五味全者,为蚶,为河蟹。河蟹至十月与稻梁俱肥,壳如盘大,坟起,而紫螯巨如拳,小脚肉出,油油如蟾蜍。掀其壳,膏腻堆积,如玉脂珀屑,团结不散,甘腴虽八珍不及。一到十月,余与友人兄弟辈立蟹会,期于午后至,煮蟹食之,人六只,恐冷腥,迭番煮之。从以肥腊鸭、牛乳酪。醉蚶如琥珀,以鸭汁煮白菜如玉版。果瓜以谢橘,以风栗,以风菱。饮以玉壶冰,蔬以兵坑笋,饭以新余杭白,漱以兰雪茶。由今思之,真如天厨仙供!酒醉饭饱,惭愧惭愧。”^⑪

明清时期文人士子在处世哲学和行动上开始转变,寄情于饮食之欲,而大运河带来的淮扬城市与商贸发展则正好为文人士子的转型提供了物质基础。因此相较于唐宋时期,明清时期的文人士子对饮食表现出更大的兴趣,而且往往亲身实践。淮扬地区的文人士子喜好聚会结社,既以诗会友,又以食会友。这种结社和诗会不仅促进了当时淮扬地区文学与学术的发展,加强了文人士子之间的团结。最重要的是,淮扬饮食因其雅淡精致、口味平和、咸甜适中、适应面广而成为这些聚会饮宴的主角之一,得到了当时主流文人的首肯与青睐。文人士子一方面自己享用淮扬美食,另一方面以诗文歌颂和传播淮扬饮食,使得淮扬饮食在明清时期实现了突破性的发展。

(二)炫耀与攀比:盐商与淮扬饮食的奢靡化

“天下盐利淮为大。”明代,朝廷置淮北盐运分司署及监掣所于淮安,主管海州、盐城各盐场的产销及征税。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。因此明清时期盐商成为淮扬地区

① [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十五《冈西录》,第364-365页。

② [清]王逢源修,[清]李保泰纂:嘉庆《江都县续志》卷6《人物》,《中国方志丛书》,台北成文出版社,1970年,影印本,华中地方第394号第1册,第197页。

③ 徐海荣主编:《中国饮食史》(第五卷),杭州出版社,2014年,第411-413页。

④ 徐海荣主编:《中国饮食史》(第五卷),第239页。

⑤ 张则桐:《张岱〈家传·张汝霖传〉笺证——张汝霖事迹辑考》,《中国典籍与文化》2005年第1期。

⑥ 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173页。

⑦ 刘俞廷:《宋代的食蟹风尚与文学书写》,《东南学术》2022年第2期。

⑧ [宋]高似孙,王群栗校注:《高似孙集》(下),浙江古籍出版社,2015年,第856页。

⑨ [宋]张耒撰,李逸安、孙通海、傅信点校:《思淮亭记》,《张耒集》第49卷,中华书局,1998年,第768-769页。

⑩ [宋]秦观:《寄菘姜法鱼糟蟹·寄子瞻》,王鹤:《古代诗词咏高邮》,广陵书社,2006年,第66页。

⑪ [明]张岱著,[清]王文诰评,栾保群校注:《新校注陶庵梦忆》,江苏凤凰文艺出版社,2019年,第309页。

重要的人群。这些盐商拥有巨大的财富,因此往往出手阔绰、纸醉金迷。为了炫耀自己的财富,盐商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^①。盐商们在附庸风雅的过程中推动了淮扬饮食的奢靡和精致。

明清时期淮扬地区的盐商主要来自两个地方。在明朝的中前期,在淮扬从事盐务的商人主要来自陕西。陕西商人拥有悠久的经商历史和经验,在明朝中前期从事淮扬与边疆地区的盐引与贸易生意。这些陕西商人手中掌握着大量的盐引,成为奔走于塞上江淮之间的大盐贾,财力雄厚,操纵着扬州市场盐价的起伏,内商多仰其鼻息^②。不过到了晚明和清朝,徽商成为淮扬盐商的主体。胡适先生说:“近几百年来食盐贸易差不多都是徽州人垄断了。”^③一些研究也发现,从清朝初期开始,来自徽州的盐商逐渐掌控了两淮盐务的运作^④。两淮盐务的“首总”人选也几乎来自徽州地区^⑤。此时其他地区的商人几乎很难再染指淮扬盐务,淮扬盐务从此被徽商垄断。而另一方面,朝廷为了向徽商进行财务摊派,同时为了感谢徽商在盐税方面的巨大贡献,也肯定了徽商在淮扬的地位。例如乾隆皇帝南巡时也会召集部分知名的盐商参加宴会,以示隆恩^⑥。明清时期,淮扬地区的盐商也逐渐形成自己的文化和生活方式。例如扬州的盐商在河下镇造宅构园,形成新的居住聚落。在淮安的盐商为了仿效扬州河下聚落,也在淮安的湖嘴地区购置房产、建造园林作为新的聚居地。由于“西湖嘴”地区位于运河东岸,因此也被称为“河下”,时人称为“小扬州”。总之,明清时期盐商成为淮扬地区重要类群之一,他们在炫富与攀比中推动了淮扬饮食的发展。

明清淮扬商人通过自己奢靡的消费来提升淮扬饮食的格调,从而将淮扬饮食奢侈品化。众所周知,由于盐商基本垄断了两淮盐务,因此他们的财富积累令人咋舌,甚至一度超越王公贵族。根据何炳棣先生的估算,1750年到1800年间,运商每年可获利五百万两;一些盐商巨子两至三代便可积资千万以上^⑦。如此巨大的财富使得盐商们的生活极度奢华,他们在饮食上就极其讲究,将菜品的质量追求到极致,故而有扬州人“多依盐务为生,习于浮华,精于肴饌,故扬州筵席,各地驰名”^⑧的说法。盐商在饮食上往往讲排场、出新奇。例如盐商花巨资聘请淮扬地区技艺高超的“家庖”为自己服务烹制淮扬饮食。而且盐商对食材的要求极高,对用餐环境也讲究排场,极尽奢靡^⑨。因为盐商们身价不菲,他们的饮食也就奢侈无比了。例如个园主人黄至筠是清朝嘉道年间的大盐商,他早餐吃的鸡蛋需要一两银子一枚,相当于当时的三石稻谷^⑩。另一位盐商程立万,用海鲜蝉螯煎豆腐,得到美食家袁枚的赞赏。不仅如此,盐商也经常外出“野餐”,聘请“外庖”为其烹制淮扬美食。为了满足盐商们奢侈的饮食习惯,淮扬地区的高端餐饮服务行业应运而生。这些酒楼、面馆以烹制淮扬菜肴和淮扬面食而著称,其烹饪之精细、价格之昂贵,非富贵之家不敢问津也。盐商们奢侈的消费提升了淮扬饮食的品质,同时也提升了淮扬饮食在全国的知名度。以至于乾隆皇帝在南巡时就点名食用淮扬饮食,而回到北京之后时常回味淮扬饮食的风味。

明清淮扬盐商不仅自己享用精致的淮扬菜肴,同时参加或者邀请文人士子一同宴饮,在提升盐商地

① 高岱明:《中国美食淮扬菜》,第15页。

② 田培栋:《陕西社会经济史》,三秦出版社,2007年,第670页。

③ 唐德刚译:《胡适口述自传》,华文出版社,1992年,第2页。

④ 王振忠:《明清徽商与淮扬社会变迁》,生活·读书·新知三联书店,2014年,第6页。

⑤ 王振忠:《明清徽商与淮扬社会变迁》,第39-42页。

⑥ 董潇潇:《三份御膳底档再现乾隆下扬州的饮食》,《档案与建设》2014年第6期。

⑦ 王振忠:《明清徽商与淮扬社会变迁》,137页。

⑧ [民国]徐谦芳:《扬州风土记略》卷五《风俗》,台北欣欣印刷有限公司,1992年,第76页。

⑨ 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76-77页。

⑩ 周爱东:《扬州饮食史话》,第94页。

位的同时推动淮扬饮食的发展。淮扬盐商大多富可敌国,因此他们已经失去了追求财富的动力,转而追求更高层次的功名和文化地位,从而得到江南士子群体的承认^①。因此盐商或提升自己的文化修养,或资助族人考取功名。明清时期的淮扬盐商往往亦商亦儒。他们利用财富构筑园林,邀请文人士子参加诗会,附庸风雅。例如扬州著名的文人集会“马氏小玲珑山馆诗文酒会”的召集人马曰瑄,便是扬州著名的盐商。马氏不仅收留落魄文人、资助学术,而且本人也有较高的文化造诣,经常邀请当时扬州著名的文人共举诗会^②。这种诗会以“酒肴珍美蜚声远近”^③。根据今人考证,“马氏小玲珑山馆诗文酒会”的正式名讳曰“马氏春卮宴”,由八冷碟、八热馐、一羹汤、一主食组成,其中玲珑热馐包括:鲨鱼菜羹、菱蒿鸠丝、白汁银肚、鲷鱼狮子头、蝉螯豆腐、糟香鲟鱼(配点心鲟鱼卷子)、河蚌菜羹、龙袍西施乳。另一位卢氏盐商家族也经常宴饮,其主要菜品包括“翠带虾仁、清炒蟹馐、鸽蛋鸡汁鲑鱼、清炖蟹粉狮子头、秀茨烧笙箫配荷叶夹子、松籽八宝鸭方、金钱虾膏藕夹、香芋扁豆”^④。此皆淮扬饮食之代表也。类似由盐商举办或者主持的诗会在当时淮扬地区时时处处可见。另一方面,明清时期的淮扬盐商也经常参加文人士子的聚会和宴饮^⑤。虽然盐商通过这样的诗会是为了提升自己的社会地位,但却在客观上推动了明清时期淮扬饮食的丰富和奢靡化。

最后,很多盐商不仅花重金聘请厨师为自己服务,而且他们本身就是厨艺高超的淮扬饮食高手。例如盐商吴楷,字一山,好宾客,精烹饪,著名的扬州蝉螯饼,就是他的拿手好菜^⑥。另一位盐商程立万独创煎豆腐的方法,创立了“程立万豆腐”,得到当时美食家袁枚大加赞赏并录入《随园食单》。再如儒商江藩的“十样猪头”亦是闻名天下^⑦。因盐商对淮扬饮食的品质要求几近苛刻,因此在他们的推动之下,淮扬饮食不仅从外观,还是从口味上都更趋完善。

三、君子“近庖厨”:美食家与淮扬饮食的理论化

美食家是明清文人士子中特殊的一类人群。正如前文所述,部分明清文人士子寄情于山水和美食,喜好品尝精致的淮扬美食。美食家不仅比一般文人士子对饮食有更大的兴趣,而且倾向于用文字将美食的制作方法以及菜单食谱记录下来。部分美食家甚至专门聘请技艺高超的“家庖”烹制美食,观察记录,将美食制作上升到理论与哲学高度,将美食制作理论化。当然需要指出的是,美食家们的著作并不是写给厨师看的,自然也不是作为提升厨艺的教科书而使用。美食家毕竟是文人阶层,他们的美食实践和著作在本质上仍是上层阶级闲暇的产物。不过明清美食家以及他们的著作,却大大地促进了淮扬饮食的传承与发展。而文字化的美食专著则比口耳相传的厨艺更有利于传播与扩散,从而提升淮扬饮食在全国的知名度。

(一)成为美食家的条件

明清之际文人集团中出现了许多美食家,这些美食家品尝美食、著书立说,推动淮扬饮食的传播与发展。不过并非人人皆可成为美食家,也并非人人都愿意成为美食家。在明清时期,成为一位出色的美食家,士子身份、有钱、有文化功底三者缺一不可。

① 一则材料表明,尽管盐商腰缠万贯,不过当时的士子却不怎么瞧得起他们,认为他们是“盐呆子”。见[清]吴敬梓:《儒林外史》,浙江古籍出版社,2010年,第173-178页。

② 王振忠:《明清徽商与淮扬社会变迁》,第140页。

③ 王振忠:《明清徽商与淮扬社会变迁》,第143页。

④ 扬州市烹饪餐饮行业协会:《盐商宴席》,yzsprehyhx.com/articleinfo/54.html,最后浏览时间:2024年6月22日。

⑤ 例如一则关于“扬州八怪”之一的金农的故事就谈到,一位盐商参加了一场文人士子的宴饮,却在席间遭到戏弄的经历。见伍嫁青:《大家说史 拾趣录》,故宫出版社,2011年,第122页。

⑥ [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十五《冈西录》,第318页。

⑦ [清]李斗著,许建中注评:《扬州画舫录》卷十五《冈西录》,第269页。

首先,身份与兴趣兼具。美食家首先隶属文人集团,是特殊的江南士子群体。美食家需要用自己的笔和诗词来记录、评论和传播美食。同时美食也是美食家与其他文人联谊的话题之一。因此美食家要有士子身份,或者曾经博取过功名却不就者,才能顺利融入淮扬文人集团。例如明代著名美食家、《遵生八笺》的作者高濂,就曾经是主管朝祭礼仪的鸿胪寺任官员,深受儒、道思想的影响,是一位有功名的美食家。再如著名的美食家袁枚同样是进士出身,此后虽然官场不顺,然而也曾外调江苏,历任溧水、江宁、江浦、沭阳县令凡七年。其余美食家例如张岱、李渔,虽不曾有宦海沉浮的经历,然而张岱出生于官宦世家,而李渔曾为婺州知州幕宾,均属于久受官场熏陶之人^①。文化修养有助于提升美食家的文字功底,而宦海经历和功名则成为融入士子集团的工具。另一方面,明清美食家的另一个必要条件是要有充分的饮食志趣。正如前文所述,明清士子在经世哲学的指导下,将更多的兴趣投入到与国计民生、现实生活紧密相关的领域,追求功名或许不再是第一要务,他们“遂凭自己的爱好专心致志地读书,或热衷于钻研艺术”^②,成为隐居城市的士子。而饮食则成为他们所选择的主要领域之一。与先辈持“君子远庖厨”的祖训不同,此时的文人士子并不认为钟情饮食是奢侈的享乐主义,经世哲学反而促使士大夫以撰写饮食论著为荣、以品尝美食为乐。因此,明清美食家的第一个条件便是士子身份与兴趣兼备。

其次,美食家需要有良好的资产情况,足以承担奢靡的饮食活动。制作淮扬饮食需要食材、器具和厨师,而品评淮扬饮食则需要场所、美酒、高雅的文化活动,这一切都离不开金钱的支撑。因此很显然明清时期成为一名淮扬美食家需要有相当雄厚的身价。另一方面,正如凡勃仑在考察欧洲封建时期的有闲阶级那样,上层阶级已经从繁重的生产过程中脱离出来,以从事娱乐活动为荣^③。明清美食家作为上层阶级,他们从事美食品评和研究,撰写美食著作并非为了盈利,而是一种休闲活动。事实上,明清江南士子的生活十分优渥,即使那些自我标榜清廉者,也亦是良田阡陌、广厦百余间^④。换言之,拥有可观的财富是成为明清美食家的重要条件之一。我们所熟知的美食家无不拥有数量不菲的财富。例如袁枚在南京自建“随园”,其面积可达百亩有余,有水田、菜地等,水池中养有寸余的长鱼,随园春夏秋冬皆有美景。人们去参观时皆发出“一房毕,一房复生”的惊叹。不仅如此,袁枚还斥巨资聘请著名的家庖为其烹制淮扬饮食。另外一位美食家张岱居住的地方叫做“鱼宕”,横亘三百余亩。张岱不仅种植菱、芡,而且在池塘里养鱼^⑤。李渔不仅在家乡建有“伊园”,而且在南京建有“芥子园”,园内装饰幽雅。李渔还专门组建了一个戏班子,并自编自导配合戏班子演出。可见,财富是成为美食家极为重要的条件之一。

最后,深厚的哲学功底与文化素养是美食家重要的身份标识。明清时期其他群体也喜好淮扬美食,例如一些盐商也会烹制并记录淮扬饮食,而很多厨师也将厨艺变成文字以便流传。然而盐商和厨师对淮扬饮食的烹制记录都没有上升到哲学的意境,因此他们难以称作美食家。只有那些有志趣、有财富的士子,凭借自身深厚的文化与理证修养,才能够将饮食哲学化、理论化,从而促进淮扬饮食的传播。例如明代两位美食家代表高濂和张岱,均有深厚的文化底蕴。他们不仅出生于名门望族,而且自身文化修养极高,能够将优美的意境与淮扬美食联系起来。张岱的散文经常提及淮扬美食,《老饕集》既是美食著作,也是一本优美的散文集。作为美食家集大成者,袁枚也是才气横溢,24岁便中进士。袁枚不仅喜好淮扬饮食,其《随园食单》所记述菜肴,淮扬饮食占大半江山,更是通过自己的思考将饮食上升到学术和哲学的高度。而且,《随园食单》文字优美精炼,既是食单,又是诗篇。这种意境与哲学的深度,是美食家与商人、厨师最大的区别。

① 伊永文:《1368—1840中国饮食生活:成熟佳肴的文明》,第113页。

② 宫崎市定:《明代苏松地方的士大夫和民众》,载《日本学者研究中国史论著选译》,第6卷,中华书局,1993年。转引自同上参考文献。

③ [美]凡勃仑:《有闲阶级论》,甘平译,武汉大学出版社,2015年,目录页。

④ 伊永文:《1368—1840中国饮食生活:成熟佳肴的文明》,第114页。

⑤ [明]张岱,[清]王文诰评,栾保群校注:《新校注陶庵梦忆》,江苏凤凰文艺出版社,2019年,第273页。

(二)淮扬饮食美食家的理论与实践:以袁枚为代表的考察

正如前文所述,中国传统士子并非自古以来就对饮食研究感兴趣,事实上儒家的祖训向来是“君子远庖厨”“谋道不谋食”。这种士子的传统直到明清时期才完全转变。一方面是经世哲学对士子心态的改变,另一方面是城市经济带来的物质极大丰富刺激了士子对物质的享受和追求。例如袁宏道就说,当时的人们要追求“目极世间之色,耳极世间之声,身极世间之鲜,口极世间之谭”^①。张岱等人对美食的追求更勿复言。因此到了明清时期,尤其是晚明以降,出现了许多美食家以及由他们撰写的各种美食著作,他们不仅自觉撰写饮食著作,而且视之为文人的风雅^②。例如明代以来出现了诸如美食、饮酒、饮茶等各类专著和笔记^③,清代以袁枚和李渔为代表的美食家,其对饮食的实践和研究超越了明代同行,而著作也更加理论化和学术化。淮扬饮食因其精致美味、适应面广得到了众多美食家的青睐,以袁枚及其《随园食单》为例。

袁枚从小聪慧,24岁中进士,33岁便辞官不就。在此后的将近五十年时间中,就是在享受生活,品味美食、美景。在大把闲暇时光里,袁枚将饮食高度理论化和学术化,形成了自己的美食思想。要言之,袁枚的饮食思想主要包括以下三方面。

首先,袁枚充分肯定人们追求饮食的合理性。明清士子大都主张个性解放,追求享乐与美食。袁枚本人也与传统知识分子主张禁欲、简朴不同,主张物质享受^④。袁枚甚至引经据典,用经典文献来论证人们追求美食的合法性。例如袁枚说:“诗人美周公而曰‘笱豆有践’,恶凡伯而曰‘彼疏斯稗’。古之于饮食也,若是重乎?”“孟子虽贱饮食之人,而又言饥渴未能得饮食之正。……《中庸》曰:‘人莫不饮食也,鲜能知味也。’《典论》曰:‘一世长者知居处,三世长者知服食。’”^⑤袁枚用儒家经典来告诉世人追求饮食的合理性,也为自己的行为找到依据。

其次,袁枚主张对待饮食如同对待学问,需虔诚而专业。在袁枚看来,饮食之道与学问之道可以类比,同样需要人们认真对待。袁枚在《随缘食单》中的“须知单”里说:“学问之道,先知而后行。饮食亦然。”^⑥主张人们需先了解饮食规律,然后再去实践。袁枚认为烹制者需先了解食材的品性、好坏、优劣等,再选择适当的食材再加以烹饪。

最后,袁枚主张烹饪需要严格遵守客观规律。烹饪之道虽然是艺术化行为,不过同时也是“科学之道”。换言之,在袁枚看来,烹饪既是一门学问,则必有其内在的规律,因此厨师在发挥主观能动性的同时,也需要遵守烹饪的客观规律。袁枚在《随园食单》中用专门的章节论述烹饪之“须知”与“禁忌”。在“须知单”中,袁枚列举厨师须知共达20项之多,涉及材料、加工、配菜、火候等诸多内容^⑦。在“戒单”中,袁枚列举厨师需要注意的禁忌事项也有14项之多^⑧。袁枚将烹饪饮食上升到学问的高度,告诫实践者务必遵守个中规律。

在上述饮食理论的指导下,袁枚开展了广泛的饮食实践活动。首先袁枚在编纂食单的同时也对传统食谱进行了试验与辨别,例如他认为元代倪瓒的《雲林堂饮食制度集》,仅仅只有烧鹅的方法是可取的,“只此一法,试之颇效,余俱附会。”^⑨而对陶宗仪所著之《说郛》一书的评价更差,“若夫《说郛》所载饮

① [明]袁宏道,钱伯城笺校:《袁宏道集笺校》(上),1981年,第205页。

② 徐海荣主编:《中国饮食史》(第五卷),杭州出版社,2014年,第225页。

③ 刘军丽:《晚明士大夫的饮食观念与饮食著述》,《重庆科技学院学报(社会科学版)》2012年第11期。

④ 王英志:《袁枚评传》,南京大学出版社,2002年,第374页。

⑤ [清]袁枚著,陈伟明译注:《随园食单》,中华书局,2020年,第1页。

⑥ [清]袁枚著,陈伟明译注:《随园食单》,第12页。

⑦ [清]袁枚著,陈伟明译注:《随园食单》,第12-35页。

⑧ [清]袁枚著,陈伟明译注:《随园食单》,第38-52页。

⑨ [清]袁枚著,陈伟明译注:《随园食单》,第126页。

食之书三十余种,眉公、笠翁,亦有陈言。曾亲试之,皆阙于鼻而蜇于口,大半陋儒附会,吾无取焉。”^①袁枚对传统食单进行了尝试和扬弃。

不仅如此,袁枚经常聘请技艺高超的厨师为其烹制菜肴,并从旁精心观察。一次袁枚在园中宴请,“尝以轿迎其女厨来园制造,看用飞面拌生猪油子团百搦……”^②袁枚高薪聘请了一位名叫王小余的家庖于宅中为其烹制淮扬饮食。王氏厨艺高超,而且有很深的烹饪理论修养。袁枚十分喜爱王氏所烹之菜肴,品尝之时手舞足蹈,恨不得连餐具都吞下去。王氏去世后袁枚十分伤心,做传以纪念之。

甚至,袁枚经常去寻找精致可口的淮扬美食,有时候不惜令家庖拜他人为师,“执弟子礼”。例如清代大诗人有一家庖名曰陆喜,善于做淮扬鸭子,他做的鸭子“香味密酿花,……浓可使唇胶,烂不烦齿齧”。袁枚吃到锅底朝天,“饱啖到釜戛。”^③于是便让自己的家庖拜陆喜为师,学习制作淮扬鸭子。再如袁枚对另外一道淮扬美食“程立万豆腐”念念不忘。遗憾的是,袁枚“妹丧急归,不及向程求方。程逾年亡。至今悔之”^④,只能在食谱中“仍存其名,以俟再访。”^⑤可见,袁枚对品尝、记录和宣传淮扬饮食乐此不疲、不遗余力。

明清之际,江南美食家是一个特殊的群体,他们用学术的高度记录并研究美食。淮扬饮食作为江南美食的皇冠明珠,自然得到了美食家们的青睐。美食家通过品尝、撰写、宣传淮扬美食,从而有效地推广和提升了淮扬饮食的知名度。同时,明清美食家对淮扬饮食的研究上升到了学术的高度,提升了淮扬饮食的品格。

结 语

明清时期是淮扬饮食真正繁荣发展的时期。这一时期淮扬饮食的发展不仅与大运河以及城镇商业大发展有关,而且与一些特定的人群有关。在明清大背景下,江南士子、淮扬盐商和淮扬美食家共同促进了淮扬饮食的发展,不仅使得淮扬饮食更加精致奢华,而且提升了在士子群体中的美誉度。并且通过美食家,淮扬饮食得以学术化和理论化,这就为淮扬饮食的传播与传承奠定了知识基础。士子、商贾与美食家的推动,使得淮扬饮食从地方性菜系一跃成为国宴菜,成为宫廷宴会“满汉全席”的核心组成部分。

晚清以来,随着海运和铁路的兴起,加上淮扬地区兵争不止,大运河的经济地位一落千丈,与之命运相随的淮安与扬州两城的政治地位也不复从前。淮扬从之前的“五省通衢”变成“乃夷为僻鄙,不复有问津者”^⑥。不过淮扬饮食却并未因此而衰落。其原因便在于淮扬饮食在明清时期已然超越地方之一隅,成为中华饮食文化的核心部分之一。现如今,淮扬饮食早已中外驰名。在强调文化自信的新时代,进一步研究淮扬饮食与大运河,不仅有助于深化对运河沿岸饮食文化遗产、农业文化遗产的研究,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,弘扬中华优秀传统文化。更重要的是,对淮扬饮食的研究能让人们重新领略大运河昔日光彩,唤起人们对淮扬饮食和中华优秀传统文化的集体记忆,从而推动中华优秀传统文化的创造性转化和创新性发展。

(责任编辑:李良木)

① [清]袁枚,陈伟明译注:《随园食单》,第5-6页。

② [清]袁枚,陈伟明译注:《随园食单》,第220页。

③ [清]赵翼:《奴子陆喜善蒸鸭子,才食而甘之,命其庖人用门生帖拜喜为师,遂授法而去,戏调子才》,《赵翼诗编年全集(第三册)》,天津古籍出版社,1996年,第1095-1096页。

④ [清]袁枚,陈伟明译注:《随园食单》,第157-158页。

⑤ [清]袁枚,陈伟明译注:《随园食单》,第158页。

⑥ 张熙侯编著,荀德麟点校:《王家营志·序》,方志出版社,2006年,第205页。