



扬州史话

主编 袁秋年 卢桂平

YANGZHOU
YINSHI
SHIHUA

扬州饮食史话

周爱东 著



广陵书社



扬州史话

主编 袁秋年 卢桂平

扬州饮食史话

周爱东 著

 广陵书社

图书在版编目 (C I P) 数据

扬州饮食史话 / 周爱东著. — 扬州 : 广陵书社,
2013. 12
(扬州史话 / 袁秋年, 卢桂平主编)
ISBN 978-7-5554-0054-7

I. ①扬… II. ①周… III. ①饮食—文化史—扬州市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第297744号

书 名	扬州饮食史话
著 者	周爱东
责任编辑	顾寅森
出版发行	广陵书社
	扬州市维扬路 349 号 邮编 225009
	http://www.yzglpub.com E-mail: yzglss@163.com
印 刷	江苏凤凰扬州鑫华印刷有限公司
开 本	730 毫米 × 1030 毫米 1/16
印 张	14
字 数	200 千字
版 次	2014 年 3 月第 1 版第 1 次印刷
标准书号	ISBN 978-7-5554-0054-7
定 价	45.00 元

引言

吃的历史,就是人类发展的历史;扬州饮食史,就是扬州城市、地域文化发展的历史。我这么说,“虽不中亦不远”。今天人们说到扬州,就不能不说到扬州的吃,至少的,也知道“扬州炒饭”。扬州的饮食史,前贤已经谈得很多了,有精短文字,也有鸿篇巨著。因此,这本书不打算全然炒冷饭,尽可能地写出一点新意来。其实也不可能是完全的创新,好些观点前贤们也曾隐约提到过,只是囿于角度,没有清楚表述而已。

首先,是以运河的发展为主线,给扬州的饮食史进行分期。前人关于饮食史的分期方法很多,窃以为,那些方法都不太适合扬州。扬州是一个因运河而兴的城市,运河的兴废,决定了扬州外来人口的数量,决定了扬州城市消费能力的强弱,进而决定了扬州饮食业的繁荣与否。所以,扬州饮食史也应与运河兴衰息息相关。此是我一家之言,如果能为后来研究扬州饮食史者提供一点新的思路,也算有引玉之功了。

然后,关于茶文化我用了专门一章来谈。历来谈扬州饮食者,对于茶文化谈得都不多。其中茶社茶点说得些,历史沿革则说得少些。这也难怪,扬州历史上产茶的时期不多,相关资料也很分散。本书对扬州的茶史进行了一些爬梳与整理,为清代扬州茶肆甲天下的盛况找寻了一些经济以外的原因。有些是以前的研究者没有谈到的,如扬州与福建茶的关系,还有扬州在唐宋茶文化潮流中的地位等。

在其他章节里,本书也尽可能地为读者呈上新鲜内容。这些内容有的是学者们近年来的研究成果,有的则是在写作本书时对于历史资料的重新发掘。比如在谈到扬州饮食的文化构成时,以往常谈的是盐商们如何豪奢,文人们如何风雅。本书在“乡土食风”里则谈到了曾经有过的简朴的一面。有些问题,如扬州与红楼宴的问题,既谈了扬州在研究红楼宴上的成就,也就《红

楼梦》中所提到的菜肴作了一些考证,可能与流行的观点相左,却也不尽是作者一家之言。再比如“扬州面条”的话题,牵涉到了人口迁移与文化传播线路问题。这不是一句两句可以讲得清的,在本书中我也尽可能地通过一些事例来介绍,希望会引起读者与研究者的兴趣。

从完整展现扬州饮食史的初衷出发,本书也选择了当代的一些重大事件,如扬州现代烹饪高等教育的发展情况、第一台中餐自动烹饪机器人的诞生等。当代的事情是正在发生的历史。不知道经过时间的沙汰会有多少可以有价值地存留下去,或许现在以为很重要的事情,几十年甚至十数年后就被人淡忘,而现在以为不那么重要的事情,却不可磨灭地留传并影响着后世。就像第一个挂出“扬州炒饭”招牌的人,怎么会想到他做的是扬州最著名的食物呢!

扬州饮食史如从邗城时期算起,到今天有 2500 年,其内容是相当丰富的。囿于篇幅,本书只能从这六个章节来谈,而且好些内容也只能是蜻蜓点水,尤其对于精彩纷呈的现代扬州饮食业,挂一漏万,在所难免。唯祈读者谅之。

目 录

引 言	1
-----------	---

第一章 淮左名都,东南佳味

一、扬州饮食溯源与分期	4
二、邗沟时期的饮食	8
三、隋运河时期的饮食	17
四、元运河时期的饮食	24
五、后运河时期的饮食	31

第二章 扬州饮食的地域影响

一、地方物产	40
二、泊来的饮食	55
三、扬州饮食的外传	62

第三章 扬州饮食的文化构成

一、官府食风	72
二、文人食风	84
三、商贾食风	93
四、乡土食风	97

第四章 鳞次栉比扬州馆

一、官府饮宴之地	110
二、画舫酒船	116
三、清代扬州的食肆	123
四、近现代扬州餐饮	134

第五章 维扬茶肆甲天下

一、地涌名泉茶比蒙顶	142
二、茶圣名士共流连	151
三、从茶摊到茶馆	160
四、茶食的风味	170

第六章 烹煎妙手属维扬

一、文人雅厨	180
二、寺院僧厨	187
三、市肆名厨	194
四、美酒佳肴	200

附录 扬州饮食大事记	213
------------------	-----

主要参考书目	216
--------------	-----

后 记	217
-----------	-----

引言

吃的历史,就是人类发展的历史;扬州饮食史,就是扬州城市、地域文化发展的历史。我这么说,“虽不中亦不远”。今天人们说到扬州,就不能不说到扬州的吃,至少的,也知道“扬州炒饭”。扬州的饮食史,前贤已经谈得很多了,有精短文字,也有鸿篇巨著。因此,这本书不打算全然炒冷饭,尽可能地写出一点新意来。其实也不可能是完全的创新,好些观点前贤们也曾隐约提到过,只是囿于角度,没有清楚表述而已。

首先,是以运河的发展为主线,给扬州的饮食史进行分期。前人关于饮食史的分期方法很多,窃以为,那些方法都不太适合扬州。扬州是一个因运河而兴的城市,运河的兴废,决定了扬州外来人口的数量,决定了扬州城市消费能力的强弱,进而决定了扬州饮食业的繁荣与否。所以,扬州饮食史也应与运河兴衰息息相关。此是我一家之言,如果能为后来研究扬州饮食史者提供一点新的思路,也算有引玉之功了。

然后,关于茶文化我用了专门一章来谈。历来谈扬州饮食者,对于茶文化谈得都不多。其中茶社茶点说得多些,历史沿革则说得少些。这也难怪,扬州历史上产茶的时期不多,相关资料也很分散。本书对扬州的茶史进行了一些爬梳与整理,为清代扬州茶肆甲天下的盛况找寻了一些经济以外的原因。有些是以前的研究者没有谈到的,如扬州与福建茶的关系,还有扬州在唐宋茶文化潮流中的地位等。

在其他章节里,本书也尽可能地为读者呈上新鲜内容。这些内容有的是学者们近些年来的研究成果,有的则是在写作本书时对于历史资料的重新发掘。比如在谈到扬州饮食的文化构成时,以往常谈的是盐商们如何豪奢,文人们如何风雅。本书在“乡土食风”里则谈到了曾经有过的简朴的一面。有些问题,如扬州与红楼宴的问题,既谈了扬州在研究红楼宴上的成就,也就《红

《红楼梦》中所提到的菜肴作了一些考证,可能与流行的观点相左,却也不尽是作者一家之言。再比如“扬州面条”的话题,牵涉到了人口迁移与文化传播线路问题。这不是一句两句可以讲得清的,在本书中我也尽可能地通过一些事例来介绍,希望会引起读者与研究者的兴趣。

从完整展现扬州饮食史的初衷出发,本书也选择了当代的一些重大事件,如扬州现代烹饪高等教育的发展情况、第一台中餐自动烹饪机器人的诞生等。当代的事情是正在发生的历史。不知道经过时间的沙汰会有多少可以有价值地存留下去,或许现在以为很重要的事情,几十年甚至数十年后就被人淡忘,而现在以为不那么重要的事情,却不可磨灭地留传并影响着后世。就像第一个挂出“扬州炒饭”招牌的人,怎么会想到他做的是扬州最著名的食物呢!

扬州饮食史如从邗城时期算起,到今天有 2500 年,其内容是相当丰富的。囿于篇幅,本书只能从这六个章节来谈,而且好些内容也只能是蜻蜓点水,尤其对于精彩纷呈的现代扬州饮食业,挂一漏万,在所难免。唯祈读者谅之。

第一章 淮左名都,东南佳味

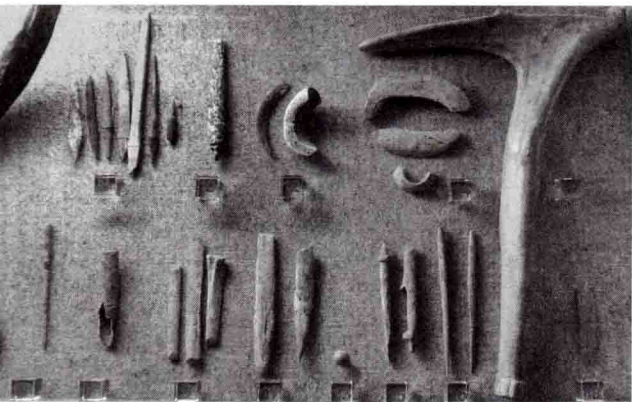
扬州饮食史可上溯到史前的淮夷时期,真正开始形成自己的特色,夸视江表以至誉满天下,则与运河有着莫大的关系。运河的发展可分为邗沟时期、隋运河时期、元运河时期、后运河时期,扬州饮食文化的发展轨迹与运河的发展轨迹基本同步。邗沟时期,封国于此的吴王刘濞及其后的几代广陵王带来了扬州饮食史上的第一个高峰。隋唐至两宋是隋运河发挥重要作用的时期,也是扬州饮食史上的第二个高峰。中唐以后,扬州经历了一个相对和平的时期,成为东南的经济中心;北宋时的扬州虽无中晚唐时那么重要,但也是经济迅速发展的时期。扬州美食与东南其他的美食一起,以“南味”之名出现在中原的饮食市场中。元运河时期是扬州饮食最鼎盛的时代,尤其明清两朝,盐业与漕运所带来的财富与文化把扬州饮食推上了历史的最高峰。从此以后,淮扬菜天下闻名。

一、扬州饮食溯源与分期

◎溯源

扬州饮食的源头应该有两个。一个是扬州饮食文化的源头，一个是扬州饮食史的源头。前一个源头比较复杂，江海不弃细流故能成其大，这些细流中水量比较大的都可认作是扬州饮食文化的源头。对此，我将在后面分门别类地来说。扬州饮食史的源头就比较好找了，找着这个地方早期的居住者，大概就算找到源头了。

扬州地区早期的居住者是淮夷。夷人是古代中国大地上的东方民族，常称为东夷。后来在中原部落强大的压力下，夷人逐渐分化。一部分北上，后来所说的东夷主要是指他们；一部分南下到江淮，被称为淮夷。淮夷是江淮之间早期活动的部落，他们曾是东方的一股强大力量，常常对中原的夏朝、商朝、周朝产生威胁。直到东周时期，大大小小的淮夷部落才陆续被其周围的强国吴楚所吞并，逐渐融入华夏民族中来，他们是扬州饮食史最早的创造者。淮



龙虬庄先民使用的工具

夷人的饮食无法从文字记载中来考证，但是从历史的一鳞半爪中，我们还是可以发现一些痕迹。

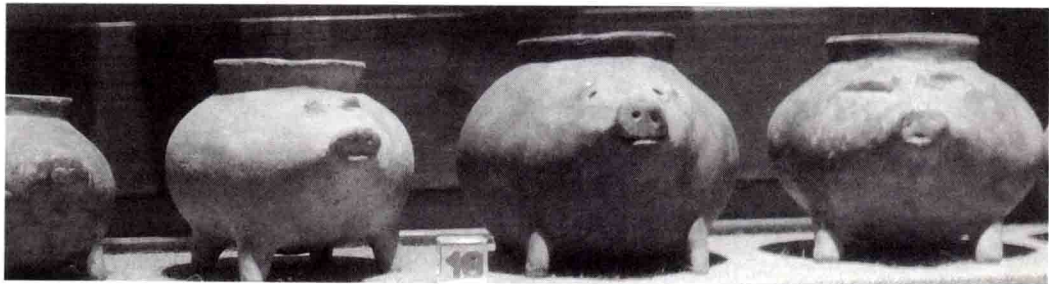
从字形上来看，“夷”字就像一个人背了一张弓，所以有学者推测，他们很可能是以打猎为生的民族。从考古成果来看，麋鹿是夷人主要的猎物之一。江淮间的青墩遗址曾出土了一些带有契

刻画纹的麋鹿角枝,仪征市陈集乡的神墩遗址出土了麋鹿角制成的“骨戈”。由此可以推测,当时人有可能是将麋鹿作为食物来源的。麋鹿在史前及先秦时期是南方常见的动物,从江淮到云梦大泽周围都有。这些性情温和的动物被当作食物应是很普遍的情况。春秋时期,墨子在止楚攻宋时对楚王就说过,“荆有云梦,犀兕麋鹿满之”。

从地理位置来看,淮夷生活的江淮地区是个水网密布的鱼米之乡。早在原始社会,这里就已经开始有了农业文明,在高邮的龙虬庄新石器时代文化遗址中发现了已经炭化的、人工种植的、被驯化的稻种。《史记》说江南地区的人是“饭稻羹鱼”,这个词用在淮夷身上也是很恰当的。当时的扬州还是一个滨海的地区,高邮、宝应、兴化一带的湖泊群体在六七千年前曾是黄海浅海湾。如今在这些地区湖泊的沉积层中还夹有较厚的蚌壳、螺壳层,并常伴有麋鹿亚化石出土,而扬州与镇江之间的长江原是长江入海的河口段。现在扬州地区发现的春秋时期及两汉遗址都在蜀冈之上,原因就是蜀冈以东的地方当时还是一片沼泽或沙滩。这样的地理位置说明,扬州人“饭稻羹鱼”的鱼可能有相当一部分是海鱼。

从上面所说的两点来看,早期的扬州人应该是以渔猎为生的民族。随着后世江淮地区人口的增加,可供猎食的动物越来越少,而海岸线的东移使得土地越来越多,所以农业取代了狩猎,成为人们获得食物的主要方式。

这一时期扬州先民的饮食文明到底达到了一个什么样的高度?从文化交流来说,淮夷和中原的夏、商、周有着一千多年的冲突与融合。在这个过程



龙虬庄遗址出土的猪形容器说明了当时人们的生活方式

中,淮夷吸收了一些中原的文明。淮夷的文明程度大概相当于新石器时期吧。

对于新旧石器时期的人类饮食,专家们常用火煨熟食来描述,但是我们从高邮龙虬庄遗址出土的食器来看,扬州先民们的文明程度已经相当高了,几乎与中原地区的民族同步。龙虬庄出土的饮食器具有罐、盆、豆、盘、釜、甑,组合在一起分明已经可以看见先民们饮宴时的场景。这些器具说明当时已经有了饮食的礼仪,也说明当时食物的类型开始丰富起来。罐与盆用来盛汤水多的食物,豆与盘用来盛汤水少的食物,食物类型的丰富则说明先民们已经掌握了一些烹饪的技艺。周朝时,淮夷建立了邗国,在饮食的制度上一定更加完善。由于地处偏僻,邗国肯定不会有周王室的饮食排场,也不一定与周王室有同样的制度,但是作为一个诸侯国的基本饮食礼仪是不会少的。

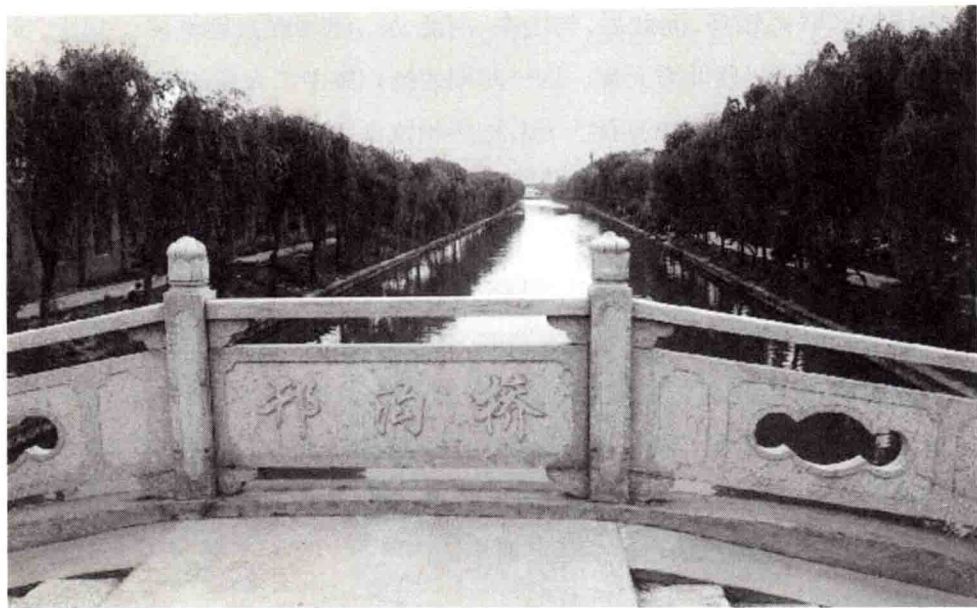
◎分期

饮食史不像朝代那样可以清楚地断代,因为饮食的制度、内容、方式有着一定的连续性和习惯性,还有着很强的地域特性,不会随朝代的更替而变化,所以对饮食史的分期会有着较大的分歧。但如果不作分期的话,对饮食文化的发展轨迹又不易阐明。关于中国饮食史的分期,有着多种版本,有按朝代分的,也有按烹饪器具来分的,都有各自的道理。那些分期方法,用在全国的大环境中是可以的,但不适合于一个具体地域。扬州饮食史应该有自己的分期方法。

以前很少有人讨论过这个问题,这里我抛砖引玉地提出个意见:以运河的发展情况对扬州饮食史进行分期。理由很简单,扬州是个运河城市,是因运河而兴盛,也是因运河而衰落的。饮食史某种程度上其实也是经济史,而运河正是牵动扬州经济的一根主线。依据这条主线,大约可将扬州饮食史分为这么几个阶段:淮夷时期、邗沟时期、隋运河时期、元运河时期以及后运河时期。

运河的历史始于吴王夫差所凿的邗沟。那么,在邗沟之前,可称为淮夷时期。在溯源一节里,已经对淮夷时期的饮食作了介绍。这一时期史料既缺乏,对后来扬州饮食史的发展影响也不甚大,所以下面就不再讨论这一时期了。

春秋时,吴王夫差北上争霸,吞并了邗国,在这里开邗沟、筑邗城,是有史



古邗沟遗址

记载的扬州第一次建城。此后,邗沟在扬州的发展中一直起着较大的作用,直到隋炀帝开通大运河,这一时期可称为邗沟时期。邗沟时期是扬州饮食文化真正的开端。这一时期是扬州发展的第一个高潮,饮食文化曾到达一个相当的高度,这一点可从汉赋名篇《七发》中看到。

隋炀帝开通的大运河将扬州与中原地区连结起来。从隋到宋,这条大运河既为扬州带来了中原的文化与物产,也向中原输送了自己的文化与物产。扬州在中国经济中的地位即由这条运河奠定了,这一时期可称为隋运河时期。这一时期,扬州在盛唐富宋的大环境中继续发展,而中国的经济与文化中心正逐渐向东南转移,扬州饮食的名气正由城市级升为地区级,但是后期的宋金、宋元对峙使扬州再成战争前沿,饮食发展停滞。

元运河时期开始于元朝。蒙古统治者将都城定在大都,原来通向中原的运河就不太合用了,于是将运河拉直成一条纵贯南北的水上通道,之后的明、清两朝用的都是元朝的都城,扬州的地位由元至清日益重要,扬州饮食的鼎盛就在这一阶段。元运河时期,扬州的发展有了新的面貌。此前,扬州通过运河

与中原地区联系较多,而此后,与山东、河北、京、津的联系逐渐多了起来,饮食文化中也多了一些北方元素。这一时期的扬州集中了大量的富商巨贾和文化名流,他们与扬州本土的百姓一起,把扬州饮食文化推上了历史的最高峰。

清代中后期的盐法改革加上上海地位的升起,交通上铁路的地位日益重要,运河逐渐衰落。长江对扬州的影响是持久稳定的,虽也有阶段性,但不如运河的影响来得明显。到了近代,陆路交通发展,长江与运河一起衰落,倒是对扬州产生了很大的影响。很多事情就是这样,平时司空见惯的东西,当真正失去的时候,才发现它的重要性。运河与长江交通地位的衰落带来了扬州的衰落。到上个世纪八十年代,扬州随着中国的改革开放振翅起飞,交通上不再依赖运河与长江,有了铁路以及四通八达的公路,饮食文化也重振雄风,影响辐射海内外,这是扬州饮食的后运河时期。

二、邗沟时期的饮食

◎吴地饮食在扬州

史载,吴王夫差为北上与齐国争霸,于是开凿了邗沟,建筑了邗城。邗沟就是大运河的前身,邗城也就是有文字记载的最早的扬州城了。在邗沟之前,这里是春秋小国干国的所在地,所以也有很多学者认为在吴王筑邗城之前,这个地方已经有城了,吴王只是扩大了城市的规模与功能。吴王城邗主要是为军事服务的,相当于一个大的兵站,并无多少行商坐贾,居民主要是住在城外,人口也不多,饮食业与饮食文化都还处于淮夷时期。有记载说夫差一度把国都迁来邗城,关于这一点,史籍所记语焉不详。如果确有其事,那这时邗城就应该比以前的城市规模要大得多,说吴王筑邗城也就是成立的了,而这个新城一定有比干国时期更发达的饮食市场了,因为吴国远比邗国富裕发达。

驻于邗城的吴国军队也是要吃饭的,按当时的惯例,军队的伙食都是自己做,那自然是江南的风味,虽然不一定有什么美味佳肴。之后不久,吴国灭亡,邗城相继为越、楚所占。这两个春秋强国在地域上都是扬州的邻邦,饮食文化会有一些交流。这段时期,是江淮饮食与江南及荆楚饮食的第一次融合。

虽然算起来吴国没有越国、楚国占领扬州的时间长,但因为疆域较近,且有邗沟连接,所以吴地饮食要比越、楚饮食对扬州的影响更大。

相当长的一段时期内,扬州都被看作是南方,甚至被划到江南的圈圈里。但是扬州与江南毕竟隔着一条大江,所以只能说扬州是最北的南方。在扬州北边不远的淮河是中国真正的南北分界线,淮河以北,交通靠马;淮河以南,交通靠船。由此来看,扬州又是中国最南的北方。地缘因素再加上与吴王夫差所开始的那段历史渊源,奠定了后来扬州饮食的基本风格——以江淮风味为主,杂以江南风味。

春秋时期的吴地饮食还有在扬州留下痕迹的吗?明显的痕迹没有,疑似的有一个“醋溜鳊鱼”。

苏州有一个名菜“松鼠鳊鱼”,大约十几年前,关于它的原产地,苏州厨师与南京厨师曾有过一番争论,苏州人说它是苏州



京剧《刺王僚》中专诸在向王僚献鱼炙

菜,南京人说它是南京菜。结果不重要,争论本身就说明了江南与江淮之间曾有过的饮食文化交流,并一直延续到今天。扬州没有参与这场争论,但此事也不是与扬州一点关系都没有的。清代,可能成书于扬州的《调鼎集》中就收有“松鼠鱼”,而且现在的扬州名菜“醋溜鳊鱼”在烹调方法上绝似“松鼠鳊鱼”。

“松鼠鳊鱼”是近现代的名菜,为什么用来说明春秋时期的问题呢?这个“松鼠鳊鱼”的前身,有人认为是由春秋时期的太湖名菜“鱼炙”发展而来。春秋时,专诸为刺杀吴王僚,特意去向“太和公”学习做“鱼炙”,学成后成为吴王僚的厨师。在一次献食的时候,专诸用藏在鱼腹中的剑将吴王杀死。这是中国菜中最有杀气的名菜了。从名称来看,鱼炙是一种烤鱼,松鼠鱼和醋溜鳊鱼是用油炸的方法制作的,由烤到炸的这种传承关系在现代饮食中也很常

见,如一些名为烧烤的食物就是以油炸的形式出现的。

《楚辞》的《招魂》中有“吴羹”、《大招》中有“吴酸蒿菱”,这两个都是吴地的菜。吴地的饮食都可以流传到楚国去,流传到扬州当然也是可以理解的。在《风土记》等书中还提到吴王宫中经常吃“鱼脍”“鱼炙”等食物。江淮地区的风味与吴之腹地还是会有一些差别的,但是像“鱼炙”“鱼脍”这样的菜肴,应该是没什么大的差别。“吴羹”的味道有些怪,有些酸又有些苦,但应该是当时的美味,不然屈原不会用来召唤那些为国战死的英魂的。在先秦时期,羹一般是肉食,吴地的羹会是一种什么样的食物呢?从物产来看,鱼羹或海鲜羹的可能性很大。“吴酸蒿菱”可能是“菰”或“菹”类的菜肴。菰、菹在先秦时期是贵族饮食所必备的菜肴,南北方都有,江淮之间的菰、菹做法与北方会有些不同。江淮地区做菰、菹的时候要添加鱼虾酱,江南吴越地区也是添加鱼虾酱的,而中原的宋鲁地区则添加肉汁,这当然是区域物产所带来的区别。

◎《七发》记载的饮食

汉朝初年的另一位吴王刘濞给扬州的饮食带来了堂皇大气的基因。这位吴王与春秋时期的夫差没有什么关系,他是汉高祖刘邦的亲侄子,因功被封为吴王,后来在汉景帝时发动七王之乱,兵败身死。刘濞在位时,扬州的经济得到迅速发展,成为当时最有势力的诸侯王。他依靠朝廷的特殊政策及封地的地理优势,开矿铸钱、煮海贩盐,在老百姓不用交赋税的情况下,依然府库充

足,富裕程度可想而知。关于吴国的饮食情况,汉代辞赋家枚乘的名作《七发》中有非常详细的记载。《七发》是汉代辞赋中的第一名作,枚乘也因此赋而名声大噪。在赋中,他假托吴客向病中的楚太子游说,通过他的一番说辞,楚太子病体霍然而



邗沟大王庙,供奉的是影响扬州发展的吴王夫差与吴王刘濞