

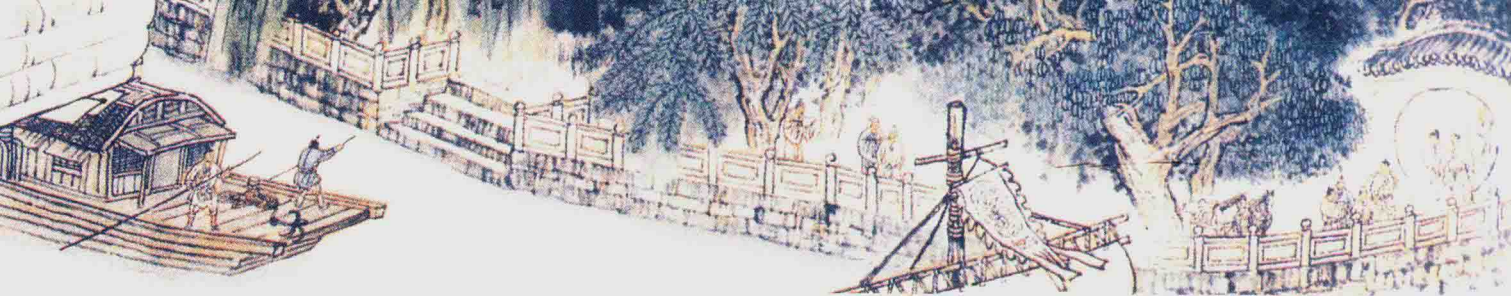
◎ 古淮河文化丛书

中国美食淮扬菜

Zhongguo Meishi Huaiyangcai

高岱明 著

江苏人民出版社





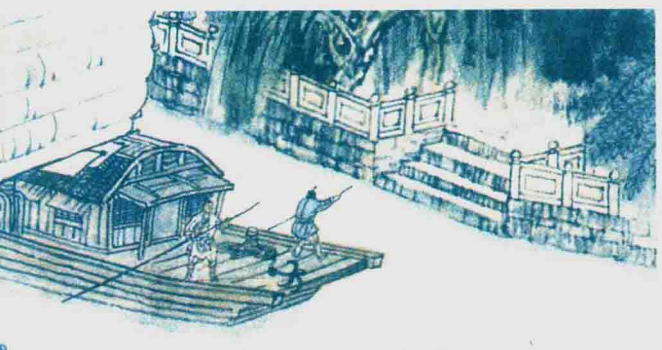
◎ 古淮河文化丛书

中国美食淮扬菜

Zhongguo Meishi Huaiyangcai

高岱明 著

江苏人民出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

中国美食淮扬菜 / 高岱明著. —南京: 江苏人民出版社, 2012.6
(古淮河文化丛书)
ISBN 978-7-214-07346-4

I. ①中… II. ①高… III. ①饮食—文化—淮安市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第180200号

古淮河文化丛书编委会名单

总顾问: 刘永忠

总策划: 肖本明

总编审: 赵 恺

总统筹: 王海平 张冲林 顾晓芳

编 委: (以姓氏笔画为序)

江 淮 赵 恺 顾晓芳

高岱明 程 钢 蔡铁鹰

出 品: 中国淮扬菜集团

图 片: 郎静山摄影艺术馆 淮安市摄影家协会

丛 书 名	古淮河文化丛书
书 名	中国美食淮扬菜
著 者	高岱明
责任编辑	包建明
装帧设计	上海雅昌视觉中心
责任监制	王列丹
出版发行	江苏人民出版社 (南京湖南路1号A楼 邮编: 210009)
网 址	http://www.book-wind.com http://jsrmcbs.tmall.com
集团地址	凤凰出版传媒集团 (南京湖南路1号A楼 邮编: 210009)
集团网址	凤凰出版传媒网 http://www.ppm.cn
制版印刷	上海雅昌彩色印刷有限公司
开 本	889 mm × 1194 mm 1 / 16
印 张	45.5
字 数	508千字
版 次	2012年6月第1版
印 次	2012年6月第1次印刷
标准书号	ISBN 978-7-214-07346-4
定 价	400.00元 (全五册)

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

目录

2	总序
4	前言
8	寻本溯源
	——淮扬菜何以姓淮？
24	康哉之歌
	——中国淮扬菜文化博物馆诞生记
32	屠龙神技
	——全鳝席为代表的经典肴馔
76	和精清新
	——淮扬菜的风格特征
80	千载回眸
	——淮扬菜名店与名厨
96	淮珠探骊
	——淮安美食传奇轶事
126	后记



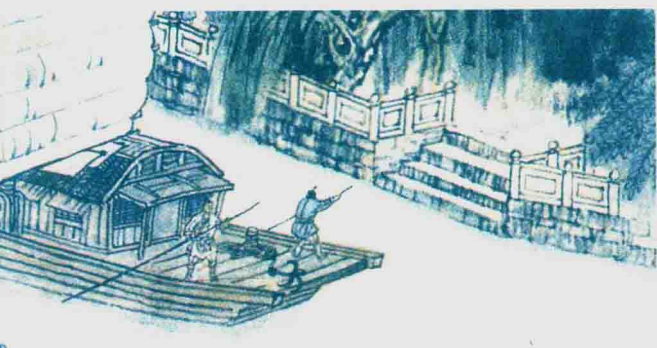
◎ 古淮河文化丛书

中国美食淮扬菜

Zhongguo Meishi Huaiyangcai

高岱明 著

江苏人民出版社



《古淮河文化丛书》序

刘永忠

任何一段古老文明，都必然孕育于一段大河流域，这是自然造物的规律；任何一座古老城市，都必然依托于一条绵绵长河，这是记录在案的历史。淮安的母亲河，则是现在仍然流淌在身边的淮河。

淮安很幸运，不仅有贯穿南北、疏通经络的运河作为经济命脉，更有淮河这样养育滋润、造血生髓的文化之根。这座以淮水为乳汁的古城，吸收了淮河丰润的营养，接受了淮河带来的苦难；传承了前辈世代积累的文明，也创造了属于自己的辉煌，因此她有厚重，有淡定，更有积极进取和勃勃生机。淮水安澜，是淮安人民的千古期盼，也是淮安今日新貌的写照。

经过改革开放历史大潮的激涌洗礼，淮安今天的面貌已非六千年前青莲岗的祖先们可以想象，也远远不是号称极盛的明清时期可比，回眸纵观历史，我们作为淮安的后来者和建设者，有理由感到骄傲和自豪。当然，能取得今天这样的成就，除了时代的因素之外，应该说我们从文化遗产中得益匪浅。我们从淮河文化中汲取的，是一种勤劳的文化、顽强的文化、坚韧的文化，这是淮安人民的先天禀赋；但淮河文化更是一种生态的文化、进取的文化、创新的文化，这造就了淮安人民从历史厚积中迸发的时代精神。先天禀赋与时代精神的相得益彰，是我们这样的历史文化名城特有的资源，当我们面临把淮安建设成苏北重要中心城市的历史使命时，这种资源更显可贵。

清河区、区政府做了一件很有远见也很有实效的工作，他们不但着眼于淮河文化的创新精神，从历史积淀中开掘出超前的建设理念，在古淮河边建设了一座以生态为基础，以文化为前导的新区家园；而且着眼于这种文化的普及、传承和未来的发扬，组织编写了这套“古淮河文化丛书”。在我看来，这套丛书至少有三点是值得注意的：

第一，在宗旨上体现了淮河文化变革创新的文化精髓。淮扬菜系诞生的土壤是与淮河流域自然条件相适应的饮食习惯，但她在吸收了运河带来的繁华富庶后蔚为大观，并且在今天继续采纳四方，形成了惟我独有的“和、精、清、新”的风格，这是由历史走向未来的一个典范；《西游记》名扬海内外，家喻户晓，本质上体现的也是一种追求理想，善于学习的创新精神，只要有真经，我们就要去取，取来为我所用，建设和谐社会，这是开放的淮安人民应当具备的胸怀。

第二，在选材上体现了淮河文化的历史内涵和宽广精深。淮安是淮河流域最主要的城市之一，尤其是下游的经济文化中心，成长兴衰有特定的典型意义，以她为核心探讨广义上的城市化进程，可以理解为是淮安大地上干部群众一种面临机遇时的思考，一种冲刺前的蓄势。丛书介绍的文化案例中，郎静山先生特别值得一提。郎先生是我国最早的新闻摄影记者，十几岁时走出淮安，到耄耋之年已是著名的国际摄影大师；他晚年生活

在台湾，是台湾影响非常广泛的文化泰斗之一。今天，淮安正在打造台商投资高地，在我们百分之一百零一的服务之外，相信由郎先生维系的两地乡情更会成为一条独特的沟通管道。

第三，这套丛书编纂中专业化、精致化的理念也是值得赞许的。丛书总审稿赵恺主席三十年前已经蜚声文坛，现在江苏省作协担任领导职务，是淮安文坛的领军旗手。其他的作者都具有学者和专业人士的身份，这就保证了丛书的科学性、可读性和学术价值，本身就是尊重淮河文化的表现。

在母亲河身边建设一座现代化的中心城市，是我们的机遇和使命；我们提出的生态城市的概念，与母亲河文化遥相呼应。这不是巧合而是一种必然的回归。为此我们要更加珍重传统，在坚实的基础上创造新的未来。最后，希望这套丛书是开放的，会不断的增添进古今淮河骄子的名单，更深刻地把淮河文化介绍给大家。

前言

《礼记》云：“夫礼之初，始于饮食。”饮食文化是中华大文化的重要组成部分，不仅关系到民族繁衍、民生化育、人格熏陶、社会和谐、生态保护，且可臂助人们在获得物质与精神高品位享受的同时，精于利用饮食养生保健、疗疾增寿。淮扬菜作为国粹，理应得到有效保护和系统传承。

任何饮食文化流派，都是在特定地域和历史条件下形成的。时地气候，风土物产、生产力及经济文化社会发展水平，乃至宗教信仰等因素，不仅决定人们的身体特质、饮食习惯与需求结构，也影响各类烹饪技艺的形成与提高。脍炙人口的“川淮鲁粤”，乃中华美食四大古典流派，二十世纪七十年代改称中国传统四大菜系，如今又进一步拓展为辣文化、北方菜、淮扬菜、粤菜、清真五大餐饮集聚区。

位于淮河下游、通江接海的淮安，春秋末年，因水而兴，南北枢要，物产丰饶。追求健康长寿、以食养生悦生等传统积染乡风民俗。然至唐宋，城市虽繁华而饮食不奢华。迨及明清，因河而盛，漕运、治河、盐务、榷税、交通五大支柱萃聚一地，河员漕吏取国帑挥金如土，盐商巨贾攫暴利花银如水，饮食豪奢到令人发指。直待西方列强的叩关利炮、农民起义的连天战火，销熔了“银鼎金锅”，在众多名厨高手与美食方家的共同

努力下，探求并汲取民间传统饮食文化之精华，以出神入化的烹饪技艺为支撑，以地产的凡鱼村蔬、家野禽畜为主料，创制出全鳝席、全羊席、全鱼席等400余品经典至味及1300余品具有地方特色的名点佳肴；实现了贵族化、豪奢化回归乡土化、文人化更高层次的螺旋式上升，成为集南北美食之长的文人菜的杰出代表。至此，人们方真正解味知味：以羊易鹿，用鸡当鸽，蟹脂代熊掌，乳猪替豹胎，无往而不可，无技而不能。中国幅员辽阔，物产极丰；烹饪技艺穷神知化，只要不断推陈出新，隽品美食可变化无穷，而无需以失去人与自然的和谐为代价。这一饮食哲理的揭示，已获社会普遍认同并福泽后世。鲜明的地域特色、高超的烹饪技艺使淮扬菜跻身于“川淮鲁粤”四大帮口。晚清民初，淮安与同是“中国淮扬菜之乡”的扬州及镇江、南京、苏州、杭州、上海等地一道，共同推动了淮扬菜的繁荣发展，最终使之成为蔚为大观的现代菜系。



大闸口雪霁图





寻本溯源

淮扬菜何以姓淮？



明代淮安府图

- (1) 山阳旧城建于东晋，乃隋唐宋楚州州治、元明清淮安府治。
- (2) 山阳新城建于南宋绍兴年间。
- (3) 山阳联城建于明嘉靖年间。
- (4) 河下镇，又名枚里镇，即宋代以前北辰坊。
- (5) 板闸，东北岸为板闸镇，运河四大税关之一淮安榷关的所在地。
- (6) 清江大闸，中国大运河上现仅存的600年前的水闸。号称南船北马九省通衢的石码头就在近旁。
- (7) 钵池山，道教名山，王子乔炼丹处，在七十二福地中列第三十七。
- (8) 马头镇，古淮阴市，战国末年，秦筑甘罗城，即为淮阴县县治。
- (9) 清江浦，明永乐十三年漕运总兵陈瑄在北宋乔维岳所开故沙河基础上，新修的80华里人工运河，即从淮安旧城南至马头镇磨盘口黄淮运三水交汇处，属里运河的一段。清江浦由距板闸4华里的移风闸再向北，两岸又称清江浦镇，属山阳县；乾隆二十七年，划归清河县作为县治。民国改为淮阴县城。建国后始称清江市，1983年分为清河、清浦两区，现为淮安市的主城区。
- (10) 淮河。
- (11) 黄河。发源于鲁的泗水是淮河最大的支流，由北南来，在马头镇北古泗口入淮。1194年，黄河南侵，夺泗挟淮入海，在一定程度上改变了淮安的自然地理环境和气候条件。运河被迫与黄、淮在马头镇形成交集，面对这悬河浊流，无疑将原本“治河保运”的高难度推向前所未有的极致。

淮扬菜为何不称作“维扬菜”、“苏菜”或“江淮菜”？何以拈出个“淮”字？

早在公元前486年，吴王夫差开凿邗沟，淮安处于控扼淮运的交汇点上，一举成为江淮重镇，既是兵家必争之地，更是南北漕运咽喉。维系国家政治经济军事命脉的隋唐大运河全线贯通后，山阳渎连江接淮通海的特殊地位，使淮安成为南北交通枢纽和运河繁华都会，商旅云集，物阜民丰。“两岸烛龙照寒水，恰似星河落九天。”运河沿线的酒店客栈，全天候通宵营业，给日夜兼程的商旅们带来极大的便利。项斯“夜入楚家烟，烟中人未眠。望来淮岸尽，坐到酒楼前。灯影半临水，箏声多在船……”温庭筠“酒酣夜别淮阴市，月照高楼一曲歌”，皆是真实写照。当时的楚州港还是重要的对外交往口岸，李北海《娑罗树碑》称之为“淮楚巨防，江海通津”。日本国13次遣唐使经由楚州回国。从事东北亚客货运输业的新罗人则聚居于山阳、涟水的新罗坊。尤其是波斯、阿拉伯商人定居马头镇、北辰坊等地，经营大宗贸易，将清真风味和穆斯林独特的烹饪方法带到了这里，为全羊席诞生于淮奠定了基础。



新罗坊

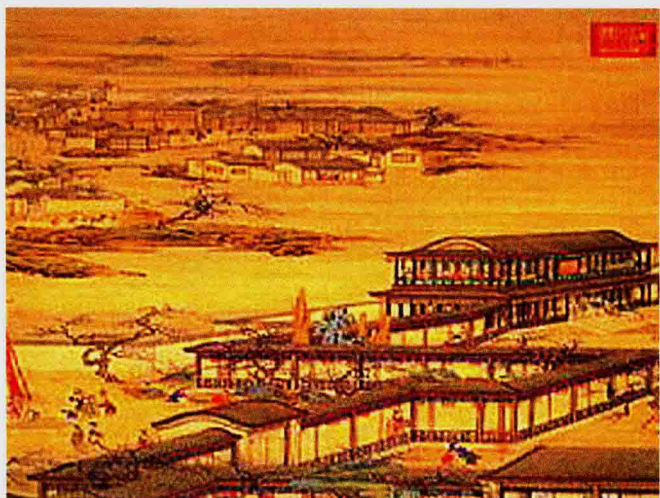
北宋初，楚州市民社会与商品经济进一步兴起，出现了一些从事国际贸易的富商大贾。洪迈《夷坚志》就曾载有山阳巨商王某航海贸易遇海难，孤栖荒岛与野人邂逅生子事，为《聊斋志异》、《镜花缘》所采撷。据日本研究东亚经济史专家池田静夫统计：熙宁十年（1077），中国商税超过十万贯的只有三地，即杭州、汴京、楚州。“绕淮邑屋绵干区，画檐绮栋吹笙竽。”运河两岸，酒肆勾栏比肩连翼，露天作场规模惊人。据《太平广记》载：“楚州龙兴寺前素为郡之戏场，每日中，聚观之徒通计不下三万。”有专家考证，由此，盖浇面应运而生：因淮地烹饪的燃料主要是大柴（即芦苇）及植物秸秆、枯枝碎叶等，不耐久烧，故“急炒、速烩”两大烹艺在民间运用最广且最精湛，家庭主妇们光炒肉丝就能弄出五十多品来。而盖浇面正是充分发挥了这个优势。

因运河与淮河落差大，船行末口“（即古邗沟北端口，与淮河以堤坝相隔，位于河下古镇东北角）”，不仅要盘坝过闸，每因等潮待风滞留淮上。李白、白居易、刘禹锡、苏轼、杨万里等众多诗人留下了有关美食的名篇佳什。高档酒楼也开始出现。如北宋徐积《高楼春》诗中描绘的著名酒店何家楼。

今天看来，即使在盛唐、北宋时期，也繁华而不奢华，官府



乾隆南巡



行宫之一：清江督造船厂直隶厂大营

迎来送往也不过分讲排场。如嘉祐三年，欧阳修来楚州粮道院检查工作，十七天中，醉翁只饮了七次酒：接风、饯行皆会饮于仓亭，还有两次小饮于仓，一次小饮于僧寺；另有两次小饮于舟中，恐怕得自己掏腰包。用来待客的美味佳肴都是淮产所烹，尤以淮白为珍贵，再么就是“长鱼美蟹”、“河虾湖蟹”。这显然与淮安千古遗风有关。《山阳志遗》载：民间尤朴实，“布衣蔬食，席不过五簋。”标准的“四菜一汤”！生活节俭的老百姓，饮食风格向来简单而不肯粗陋，精洁而不喜奢糜，即非荒年暴月，也有搭食野菜花卉的习俗。早在2000多年前，淮阴枚乘的《七发》中，就有芍药之酱、兰英之酒、秋黄之苏、白露之茹等记载。经过几千年去粗取精，筛选出五十多种可做出各种佳肴的野菜和花卉来，进而引其登入大雅之堂，“一席半斋”，成为淮菜的一大特色，深受食客喜爱。人们形容它：“绮宴之素饌，犹如美人之淡妆”。金安清《水窗春吃》载：与清宴园一墙之隔的路家花园，“肴饌亦极精。不用海味，多用蔬果，皆园中自植者，鲜美不可言”。这一优良传统，对淮扬菜系的形成产生了积极影响。

明永乐帝迁都北京后，直至清中叶，运河对于国家的物资保障地位臻于极致。淮安因黄淮运三水交汇的独特地理位置，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”。主管国家赋粮收验储运与治水保运两大要政的部级机关——漕运总督署、河道总督署及其直属的数十个司道衙门，陆续驻节淮安；运河上四大榷关之一、征收货物流转税的淮安关，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分司，全都设在清江浦两岸；十五世纪至十九世纪中叶，还一直以清江浦为界，实行“南船北马”交通管制。淮安成了名副其实的运河之都，同时也是江淮一带的经济政治中心，被姚广孝誉为“壮丽东南第一州”。史称“人士流寓之多，宾客燕宴之乐，远过于一般省会”。达官巨商、富绅名士云集聚居，盛饌侈靡之风大行淮上。白银如水，官衙如林，商旅如潮，名庖如云，正是这独特的区位优势，空前庞大的多层次饮食需求，有力的经济支撑和开放的文化氛围，极大地刺激和推动了餐饮业的发展兴盛。延续四百多年的巨大商机，吸引了烹坛各专项技艺顶尖高手，汇集南北美食之长，在淮争妍竞秀，相融相长。山阳城南一直到清河马头镇，“清淮八十里，临流半酒家。”从事服务业的，最多时达十万余人。尤其是河漕盐榷衙署、淮北盐商私邸的金穴琼厨，为淮地烹饪技艺的突飞猛进和淮扬菜体系最终形成，提供了空前绝后的实验基地和孵化器，使烹饪技艺达到了前所未有的高度，这对淮安成为中华美食发展历史重镇，及专家通人为菜系冠名



乾隆年间娶亲

时首择“淮”字，起到了决定性影响。

清康熙、乾隆帝各有六次南巡，皆以淮安为首要目的地。供官献媚邀宠，铺张接驾之风虽愈演愈烈，但与以河道衙门为代表的显官肥吏们惊天动地、空前绝后、丧心病狂的大吃大喝相比，又小巫见大巫了。今天的人们做梦也想不到：在河道总督署“清宴园”中，曾经摆过长达百年骇人听闻的华筵盛宴，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至一千万两不等的白银，治理河道、贪污行贿、吃喝靡费约各耗三分之一）。“脂膏流于街衢，珍异集于胡越”，更求新求异，博采兼容，糅合南北满汉风味于一炉。据台湾清史专家高阳及中国名厨联谊会会长李耀云、中烹协学术顾问高成嵩等考证，一直“出身不明”的“满汉全席”，即诞生于清宴园。臭名昭著的各种虐杀烹饪方法，如活炙鹅掌、鱼羹、活食猴脑、剜驼峰等，皆在此上演，无日无之。



漕运总督署

其直属的各道厅亦上行下效，据《清朝野史大观·河厅奢侈》载：“反小小里河厅”，“凡买燕窝皆以箱计，一箱则数千金。……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。”每位厨师只做一两道菜，终生朝于斯，夕于斯，苦心孤诣，精研绝活。乾隆四十九年除夕，皇宫举行贺岁大宴，仅皇帝一席用了猪肉65斤、菜鸭3只、肥鸭1只、肥鸡3只、肘子3个、猪肚3个等，被西方视为奢侈远超法国皇帝路易十五。这要让他的臣子——河道官员们知道，还不知怎么偷着乐哩！据薛福成《庸庵笔记》、李岳瑞《春冰室野乘》、欧阳昱《见偶琐录》、黄钧宰《金壶七墨》等清人笔记所载：清宴园一碗驼峰要宰两 three 头骆驼，一品里脊肉要用活猪数十头，取其一块精华后，其余皆委之沟渠。种种暴殄天物的奢汰行径，令中西帝王望尘莫及。故当时淮安百姓作讽刺联云：“烹！山海绝奇珍，全没心