

美食 飘香

潘英 著文
王虹军 马恒福 摄影



广陵书社



扬州之窗丛书(第一辑)

主编 王虹军 许少飞 曹永森
策划 王其高

美食飘香

潘英 著文

王虹军 马恒福 摄影



广
陵
书
社

图书在版编目(CIP)数据

美食飘香 / 潘英著;王虹军,马恒福摄. —扬州:广陵书社,
2007.4

(扬州之窗. 第1辑 / 王虹军, 许少飞, 曹永森主编)

ISBN 978-7-80694-207-9

I. 美… II. ①潘…②王…③马… III. 饮食—文化
—扬州市 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 030889 号

- | | |
|------|--|
| 书 名 | 美食飘香 |
| 著 者 | 潘 英 著文 王虹军 马恒福 摄影 |
| 丛书策划 | 王其高 |
| 版式设计 | 王虹军 |
| 责任编辑 | 刘 栋 |
| 图文制作 | 吴加琴 |
| 出版发行 | 广陵书社 |
| | 扬州市文昌西路双博馆附二楼 邮编 225012 |
| | http://www.yzglpub.com E-mail: yzglss@163.com |
| 印 刷 | 扬州鑫华印刷有限公司 |
| | 扬州市江阳工业园蜀冈西路9号 邮编 225008 |
| 开 本 | 880 × 1240 毫米 1/32 |
| 印 张 | 4.5 |
| 印 数 | 5000 册 |
| 版 次 | 2007 年 4 月第 1 版第 1 次印刷 |
| 标准书号 | ISBN 978-7-80694-207-9/K·106 |
| 定 价 | 22.00 元 |

广陵书社版图书如印装错误可与出版社联系调换

前言

扬州,历史悠久,土地肥沃,气候温和,交通便捷,商业繁荣,人文荟萃,名人辈出,文化底蕴无比深厚,自古为东南著名都会。隋炀帝“紫泉宫殿锁烟霞,欲取芜城作帝家”,三下扬州的故事,家喻户晓。李白“烟花三月下扬州”的诗句飞越万里,传唱千载,成了中国旅游史上最为经典、最富诗意、最具魅力的广告话语,召唤着一代代无数的南来车马,北至风帆。文人学士、名公巨卿以至天子王侯、胡商教士络绎而来。

扬州,曾经辉煌。

缘于此,1982年春天,扬州成为国务院首批公布的二十四座历史文化名城之一。近年来,扬州加快了前进的步伐,先后获得中国优秀旅游城市(1998)、国家卫生城市(2002)、国家环境保护模范城市(2002)、国家园林城市(2003)、中国人居环境奖(2004)等光荣称号,2006年金秋又成为我国获得联合国人居奖殊荣的城市。

在这片沃土上,生长着美丽;

在这片沃土上,蕴藏着丰富;

在这片沃土上,构建着和谐。

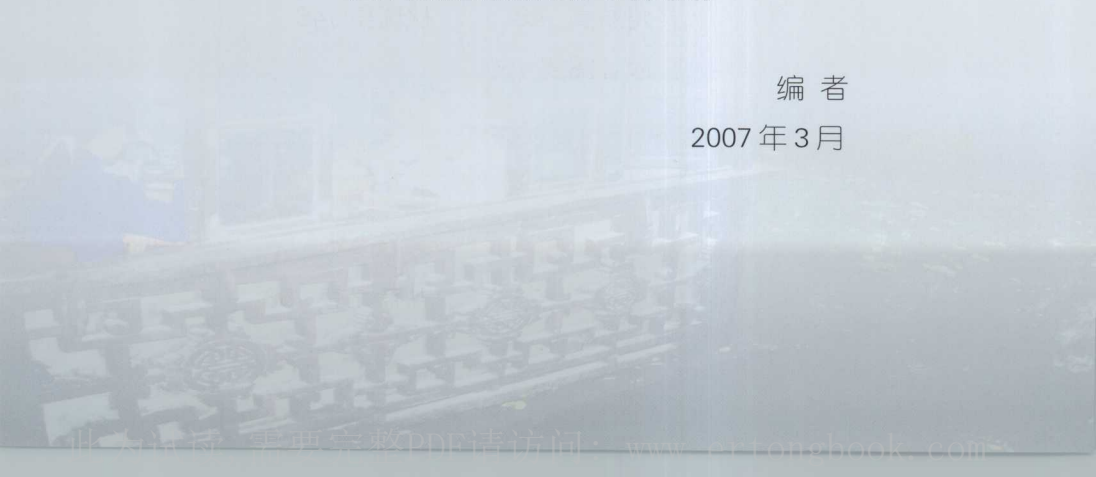
扬州正向着“古代文化与现代文明交相辉映的名城”这一目标迈进。

但扬州的自然之美、人文之美,又无一不属于全中国和全人类。而旅游和阅读,又是分享她的美丽、丰富、和谐的最好方式。缘于此,我们编辑了这套丛书,向关心和热爱扬州的朋友次第打开扬州的一面面窗子,一睹今日扬州的园林风采,寻觅扬州名胜的踪迹和街巷中的乐趣,品尝扬州丰富而甘芳的美食……

如若这套丛书能成为你走进扬州的亲切伙伴,则是对我们最大的褒奖。

编 者

2007年3月



目 录

淮扬美味

1

- 淮扬之域 /3
- 淮左名都 /5
- 淮扬菜系 /8
- 再证“淮扬” /13
- 今日风景 /15

宴观天下

23

- | | |
|-----------|-----------|
| 满汉全席 /24 | 乾隆御宴 /26 |
| 三头宴 /28 | 开国第一宴 /30 |
| 红楼宴 /31 | 鉴真素宴 /36 |
| 全藕宴 /40 | 少游宴 /42 |
| 全鸭宴 /43 | 板桥宴 /46 |
| 扬州舫宴 /48 | 秋瑞宴 /48 |
| 广陵春潮宴 /50 | |

食事逸闻

53

- | | |
|----------|----------|
| 七发之机 /54 | 美泉之水 /54 |
| 醉翁之意 /56 | 盐商之奢 /58 |

名馔典故

八怪之谐 /64

诗画之味 /67

一日之餐 /71

李斗之录 /67

清真之食 /69

美食之论 /75

77

拆烩鲢鱼头 /77

扒烧整猪头 /80

三套鸭 /83

三丁包子 /85

扬州狮子头 /78

文思豆腐 /82

大煮干丝 /84

扬州炒饭 /87

茶酒之道

89

茶事悠悠 /89

饮茶如宴 /96

冶春秀色 /104

酒风述意 /113

啜英之道 /92

百年富春 /97

茶食小览 /109

小吃滋味

119

面条小识 /119

点心述要 /123

熏烧家族 /129

味来西洋 /136

烧饼飘香 /121

街头百样 /125

四时有品 /130

淮扬美味

扬州,曾经是中国文化史上流光溢彩的都会。那绿杨下的城郭,明月下的美人,古巷中的清曲,红桥畔的诗会;张若虚诗中的春江花月,郑板桥笔下的梅兰竹菊……古运河千年悠悠,千里悠悠,使扬州几度成为中国农耕文化少有的商贸中心,同时,悠悠运河还滋润出扬州这座城市迷人的美学风貌与活跃在其中的诗化的生命。盐铁、铜镜、漆器、美食,女人、文人、商贾、官僚……这里是中华文化滋养衍生的风月繁华之地,这里是文人墨客流连忘返的温柔富贵之乡。



鸟瞰古运河



古城风光

扬州文化的积淀,表现于独树一帜的园林胜迹,琳琅满目的工艺珍品;更表现于博大精深的扬州学派,蜚声艺苑的扬州画派;同时还表现于千姿百态的民俗风情,还有名扬四海的扬州美食。

扬州美食就文化形态而言,属于中国饮食文化的一个重要组成部分;就其菜点系统而言,则属于中国四大菜系之一的淮扬菜。

那么,就让我们穿过历史的云烟,去感悟一下它的博大精深;踏进古城的街巷,去领略一下它的无穷滋味。



■ 淮扬之域

“淮扬”一词,出自《尚书·禹贡》篇“淮海惟扬州”句。作为一个地域文化概念,大致是指淮河流域至长江中下游流域这片广袤的土地。而历史上,这片地域的经济、文化中心则在今天的扬州。汉代所设吴国、广陵国、江都国,中心在广陵(今扬州);隋代设扬州总管,中心在今扬州;唐代设扬州大都督府,中心在今扬州;宋代设淮南道;元代有江淮行省、扬

州路；明代有淮海府、淮扬府；清代有扬州府等，其治所均在扬州。

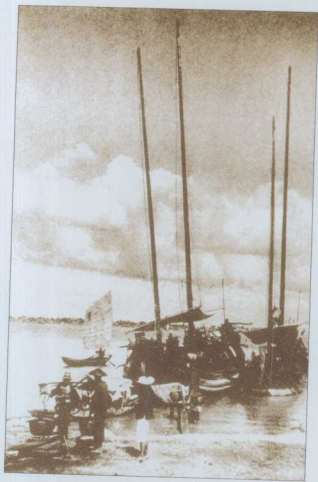
行政区划历朝有变，自然地理气候区划却相对恒常。扬州的方位是“北踞淮，南距海”，这里的淮是指淮河，海是指东海。“江南曰扬州”，“东南曰扬州”。

《尚书》是记载上古与夏、商、周先秦三代历史的中国第一部史书，以中原为中心，依据当时大陆“山林、川泽、丘陵、坟衍、原隰”的自然生态形势将国土划分为“冀、兖、青、徐、扬、荆、豫、梁、雍”等九州。传说中，夏铸九鼎就是说的这一史实。这里所指的扬州方位，是淮河以南，东海以西，扬子江流域两岸为轴心的广大区域。

这一区域位于大陆东南，以地形低隰的江南为核心。扬州的地域称谓，形象地描绘出东南地区多水低平的地貌特征。

这一区域由一个主要地区和两个边辅地区连成一片：即淮河流域与扬子江流域平原地区、东南沿海地区、周围低山丘陵地区。这些地区之间交通方便，气候相同，风俗相近，流通频繁，是一个具有相对独立意义的自然生态区域。中国的综合自然地理区划上一般将其划归为一个区域。“淮扬”之称正是对这一自然生态

区域环境的高度概括。淮河流域地区长期与扬州的隶属关系又进一步反映了长江和淮河流域饮食文化同风同俗的一体化特征，因此将淮扬并称，已成为一种习惯，可见淮扬菜系是自然历史的范畴，是自然区域饮食文化的系统概念，是东南饮食风味风俗的共同体，扩而大之，它是



二十世纪三十年代的扬州古运河



二十世纪八十年代的扬州古运河



唐代石塔

东南诸省市人民同创共享的传统文化遗产。

■ 淮左名都

扬州地处江淮平原，南临长江，北抵淮河，东近大海。水草丰美，土质肥沃，物产丰富，气候宜人。自公元前 486 年，吴王夫差开埠至今，已有近两千五百年的历史。它兴于汉，盛于唐，繁荣于明清，曾几度成为中国的东南沿海都会之城。南朝文学家鲍照曾写过一篇流传千古的《芜城赋》，这篇抒情短赋，写于魏孝武帝大明三年，其时，因南北战争的摧残，扬州（时称广陵）已成为一座荒芜之城。

但鲍照赋中仍竭力描绘了汉代广陵

城的繁华景象，那是一派车马成群接队，人流摩肩接踵，市井富足繁盛，笙歌吹奏拂天的大都市风光！

隋炀帝杨广因向往江都（今扬州）繁华，不恤人工，开通运河，自己



古运河高邮段

身败名裂,却将千里运河交给了李唐天下,成就了扬州有唐近三百年的空前辉煌。

作为中国东南重镇,天下数一数二的大都会,在唐代文人墨客的心目中,扬州是“风月繁华之地,温柔富贵之乡”。这里迷人的风光,繁华的市井,使无数墨客骚人沉迷于此,乐不思蜀。唐代到过扬州和在扬州生活过的诗人数以百计:李白、杜甫、白居易;高适、岑参、王昌龄;杜牧、徐凝、李商隐……这些在唐代乃至中国文学史上彪炳不朽的名字,他们的



扬州园林风光

身影都曾出现在扬州。李白一生至少有五下扬州的记录。晚唐诗人杜牧,虽不是扬州人,但却视扬州为第二故乡,在扬州生活了近八年之久,以至他在诗中夸张为“十年一觉扬州梦”!在这些文学泰斗中,只有杜甫没有到过扬州。其实杜甫当时也是很向往扬州的,他在一首诗中说:“商胡离别下扬州,忆上西陵故驿楼。为问淮南柴米贵,老夫乘兴欲东游。”看得出,杜甫之所以没有能来扬州,是因为盘缠不足罢了——淮南(扬州)的物价太贵了!





鱼米之乡

淮扬菜系

从汉唐至明清,扬州的繁华辉煌得益于占尽地利的盐漕之利和传统农业的支撑。扬州盐业始于汉而盛于清,扬州漕运则始于汉而盛于唐。汉、唐、清三代,扬州均是全国的盐业与漕运中心,加之扬州地丰物美,出产富饶,商贾云集,财货集中,于是便催生了灿烂辉煌的扬州饮食文化。“万商日落船交尾,一市寿风并酒垆”。在历代强盛经济的推动下,扬州餐饮市场亦空前火爆,厨师技艺日益精湛。美食、美酒、淮扬菜作为一个风味体



淮扬菜老字号“菜根香”

系,在汉代已初成滥觞,唐代已基本成形。特别是到了清代,盐漕运输的枢纽地位使扬州无可置疑地雄踞东南美食中心宝座。康乾两代帝王十二次南巡,十一次驻蹕扬州;巨额的盐商资本囤积于扬州;大批达官贵人在扬州购置房产,使得扬州成为名符其实的“销金窟”。作为发端于扬州,流行于江淮的淮扬菜系此时也日趋成熟,清康熙《扬州府志》就记载:“涉江以北,宴会珍错之盛,扬州为最。”

淮扬菜,以其独特鲜明的风味特征和精细的工艺水平而得到世人赞誉。近代著名学者、清代掌故学家徐珂,在其名著《清稗类钞·各省特色之肴馔》中说:“肴馔之有特色者,如京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”其所列地名,江苏独占其五,江淮烹饪之发达由此可见一斑。

一地之食风,首先表露的往往是原料的地域性特征。淮扬地区地处江淮平原,四季分明,气候温和,优越的自然条件给人们提供了丰富的食物资源,举其要素如下:

水产:除了数以百种的淡水鱼类之外,尚有虾、蟹、鳖、螺、蚌、螯等。

畜禽:鹌、鹍、鸽、雉、野兔、野鸭、麻雀等。

杂粮:粳米、籼米、糯米、麦类、豆类、薯类、玉米等。

蔬菜:藕、莲、菱、荸荠、芹、茨菇、白菜、芹菜、苋菜、韭菜、莆菜、莼菜、茼蒿、笋、萝卜、茭白、芋头、菌类及各式瓜果等。

林林总总,难以尽举。



双皮刀鱼



什锦果盘(丁春晴 殷国栋 摄)

