

中华饮食文库

淮扬饮食文化
史



国家“九五”重点图书

章仪明 主编

中华饮食文化

青岛出版社

国家“八五”重点图书

中华饮食文库

淮扬饮食文化史

章仪明 主编

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 郭东明
装帧设计 钟 意
图片摄影 周承标

中华饮食文库
淮扬饮食文化史
章仪明 主编

*

青岛出版社出版
(青岛市徐州路 77 号)

邮政编码:266071

新华书店北京发行所发行

胶南市印刷厂 印刷
青岛人民印刷厂 印刷

*

2000 年 12 月第 2 版 2001 年 3 月第 2 次印刷
16 开(787×1092 毫米) 14.75 印张 8 插页 300 千字
印数 601—1400
ISBN 7-5436-1048-5/TS·82
定价:58.00 元

◀萧帆先生为淮扬饮食的
题词

淮揚邨外板橋東
富春茶社過鮮公
美慎昨來小盤盃
菜根香好話金農
維揚菜版百全
蕭帆

▼冯其庸先生为本书
的题签

淮揚飲食文化史

冯其庸
其庸

▼姜习先生为淮扬饮食的
题词

東南佳味
飲譽神州
姜習
天學首

▼画家陈大羽
先生为淮扬
饮食的题词

富庶
早點
名揚
中外
乙丑
大羽

◀ 宋代影青突花瓷盘



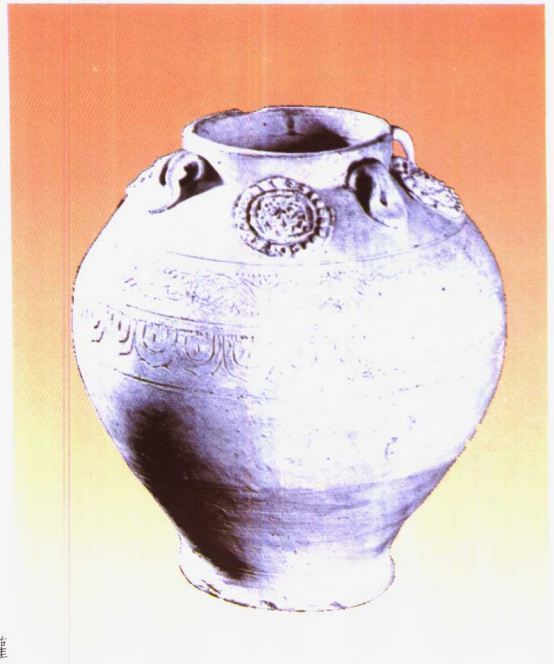
▶ 扬州八怪之一石涛
故居片石山房



◀ 扬州八怪之一
李鱓绘“鳊鱼
葱姜图”

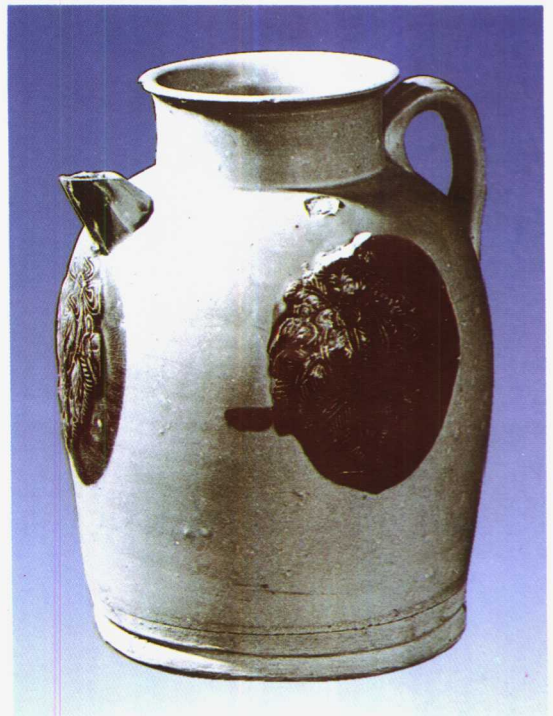


▲扬州出土的汉代彩漆碗



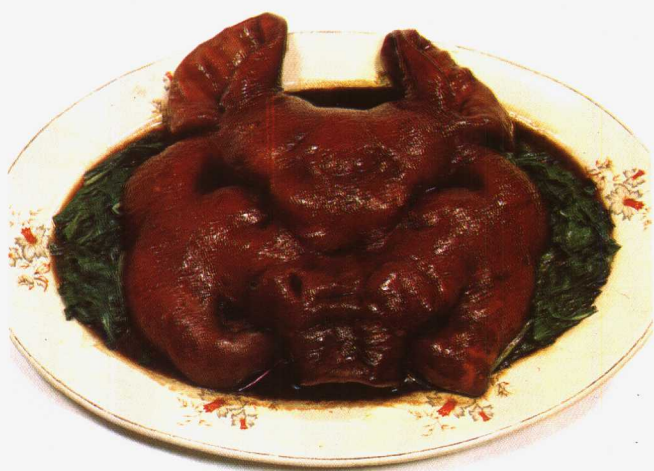
►隋代雕花堆花白陶罐

▼晚唐青瓷褐斑瓜楞执壶

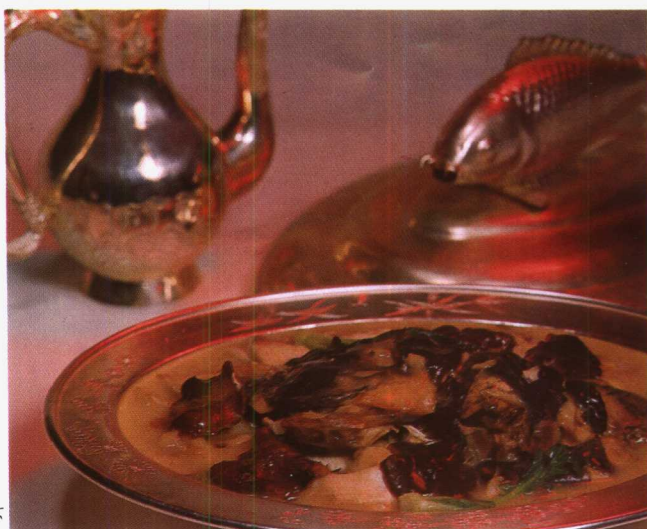


▲唐代青瓷褐花壶

◀扒烧整猪头



▶拆烩鲢鱼头



◀蟹黄狮子头(以上合称淮扬三头)

► 宫灯虾仁



◀ 鸡汤煮干丝

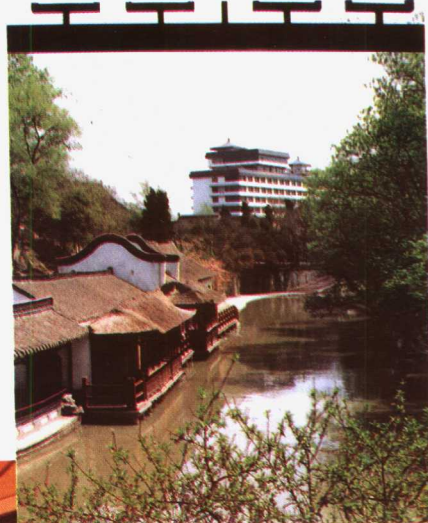


► 扬州名点
(千层油糕、翡翠烧卖、
三丁大包、双麻酥饼)



◀ 月明轩内景

▼ 扬州宾馆远眺



◀ 扬州宾馆红楼厅



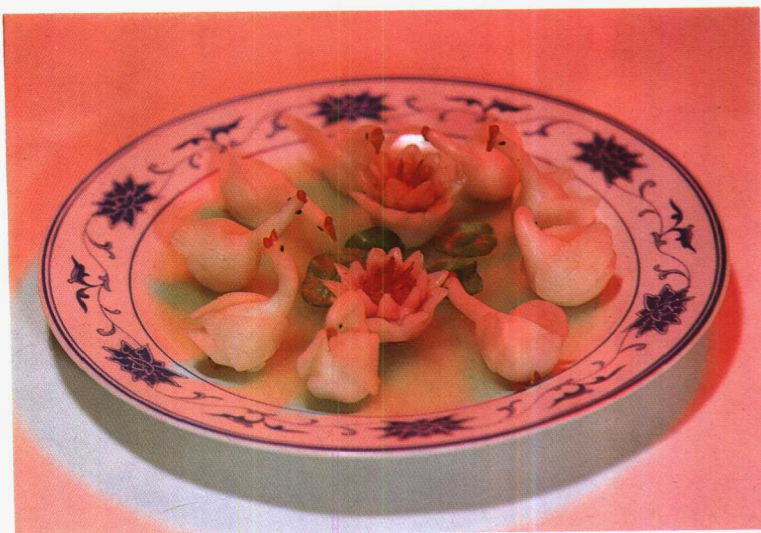
◀ 富春茶社无双厅

▶ 绿杨邨酒楼夜景



◀ 扬州大酒店外景

► 淮扬船点（一）



◀ 淮扬船点（二）



► 扬州酱菜

《中华饮食文库》编辑委员会

顾 问 陈丕显 陈慕华 胡 平
曾宪林 张世尧 沈治平

主 任 姜 习

副主任 萧 帆 林则普 乔淑华
徐 诚 聂凤乔

委 员 (以姓氏笔画为序)

王义民	王子辉	王仁湘	乔淑华
孙世增	李正权	李新堂	邱庞同
陈光新	林则普	张廉明	柯日恒
姜 习	聂凤乔	徐 诚	陶文台
陶振纲	萧 帆	熊四智	

序 言

饮食是一门文化,一门科学,一门艺术,是人类赖以生存繁衍的最重要的物质条件之一。我们祖先把几千年实践经验与理论结合,概括为“民以食为天”。饮食和自然环境、社会环境、自然科学、社会科学的各个方面都有直接联系。简而言之,饮食从来不是简单的吃喝,而是人类文明的折射,从文化角度对一个区域的饮食发展历程和特色的研究,无疑是区域文化研究的重要部分。

一谈到吃,人们往往会和大吃大喝、奢侈浪费、挥霍无度联系到一起来,然而,事实上它们之间并无必然的联系。反对和抵制浪吃浪喝,提倡勤俭节约,并不意味着不需要正常的饮食消费和在发展生产的基础上逐步丰富饮食生活内容。就个人而言,平常家食讲究饮食文明,无疑是有益的养生之道。节日假期,公务暇余,或家人团聚,或亲朋小酌,打打牙祭,也是一种感情交流,美好享受。就公务关系而言,又是业务社交公关的一项措施,也是国际交往一项必不可少的工作。

淮海惟扬州,是古九州之一,从淮河到大海是扬州之地。1982年,扬州被国务院列为首批24座历史文化名城之一。从吴王夫差开邗沟、筑邗城开始,在历史上几经兴衰。汉高祖封刘濞为吴王,第一次把扬州带向繁荣,隋炀帝凿运河,淮扬连成一线,数次到扬州,使扬州成为东南地区的政治、经济、文化中心。唐代扬州是淮南节度使所在地,是江南漕粮、淮南盐运中心和对外贸易交往中心,所以宋人洪迈说:天下城市除京师外,是“扬一益二”,扬州是全国第一繁华大都市。所谓“故人西辞黄鹤楼,烟花三月下扬州”,“二十四桥明月夜,玉人何处教吹箫”,都道出了古时人们对扬州的向往。唐代扬州也是中外文化交流的一个中心,是鉴真大师东渡日本把唐文化传至东瀛的出发地。长期以来,扬州也是东南旅游中心,形成“三十里楼台”、“二十四桥”颇为壮观的风景带。清代,康熙三巡扬州,乾隆六下江南,六至扬州,使扬州更是名噪一时,享誉中外。

扬州地处江淮,气候温和,物产丰富,经济繁荣,人文荟萃,是淮扬饮食文化的发源地和中心,也是四大菜系之一淮扬菜系(现亦称江苏菜系)的发源地和中心。淮扬风味,内容丰富,质量精美,是不言而喻的。各地菜肴,各有特点,各有所长,各有所好,淮扬饮食文化,也不例外。淮扬美食,由于得天时、地利、人和,风味自成一体,历史上号称东南佳味,在中华饮食文化百花园中,也是大放异彩的奇葩,占有相当重要的地位。继承和发扬其优良传统,是我们这一代人的责任。编撰《淮扬饮食文化史》一书,正是为了负起这个历史使命。

淮扬饮食文化史涵盖时间和空间,古今既有联系,又有差异。这本《淮扬饮食文化史》既囊括了淮扬饮食的演进、形成、发展过程和历史经验,又从地理、气候、物产、经济、政治、文化、人物、民俗、礼仪、养生、科学、技艺及名店、名厨、名菜、名点等各个角度对淮扬饮食

文化进行系统论述,是一本文化书,也是一本科技书,集科学性、技术性、艺术性于一体,具有实用价值、研究价值和收藏价值,它的问世会引起读者的兴味。

随着社会的进步,科学技术的发展,经济的繁荣,人民生活的日益改善,人们对饮食愈来愈重视。人类对饮食的要求由开始为了活命什么都吃,到后来不仅要吃饱肚子,还要吃好,吃得快活,要吃得有营养能健身。现在人们对饮食的要求进入了新的发展阶段,把饮食的方式方法看作是人的文明的一种体现,是在艺术享受之中达到延年益寿之目的。

我们殷切希望《淮扬饮食文化史》能为饮食进入新的阶段,为弘扬我中华饮食文明,促进中外饮食文化交流,推动淮扬饮食技艺的提高,发展经济,做出它的贡献。

姜 习

1993年8月于北京

目 录

序 言	姜 习
总 论	1
第一章 概述篇	1
一、淮扬饮食文化的渊源	1
二、淮扬饮食文化及淮扬菜系的形成和发展	2
三、淮扬饮食(淮扬菜肴)的主要特点	6
四、继承、发展、开拓、创新	8
第二章 盐商、漕运、河工与淮扬饮食篇	13
一、两淮盐业、漕运、河工的历史概况	13
二、两淮盐商、河务官员的奢靡生活	20
三、两淮盐商、河务官员饮饌消费及其特点	24
第三章 园林、文人与淮扬饮食篇	32
一、红桥修楔与跨虹桥酒铺	32
二、三大名园的诗文酒会	34
三、秋日行庵文宴与食笋	36
四、让圃咏春蔬和消夏食单	38
五、文思豆腐与甜浆粥	41
六、南园盛会与赵翼	42
七、扬州八怪名士风流食趣	44
八、文人茶趣与历史遗迹	48
九、园林觞咏中流传下来的美器	51
十、袁枚与扬州园林文人饮食	52
十一、集园林文人饮食之大成者——李斗	55
第四章 食俗篇	58
一、日常食俗	58
二、传统节日食俗	64
三、饮食礼仪与礼仪食俗	71
分 论	81
第五章 原料篇	81

第六章 调料篇	101
一、淮扬调料史	101
二、传统淮扬调料品种及特点	104
第七章 菜肴篇	108
一、淮扬肉类菜	108
二、淮扬禽蛋类菜	109
三、淮扬水鲜类菜	110
四、淮扬蔬素菜	110
五、淮扬工艺菜	111
六、淮扬山珍海味菜	112
七、淮扬菜风味特色形成的历史原因	112
第八章 淮扬清真饮食篇	115
一、淮扬清真饮食溯源	115
二、淮扬清真饮食中的教律清规	122
三、回族传统特殊食品“油香”	124
四、近代淮扬清真饮食市场	127
第九章 饭食篇	135
第十章 面点篇	141
第十一章 小吃篇	148
一、丰富多彩的淮扬小吃	148
二、淮扬小吃的风味特色	149
三、淮扬小吃中的历史文化意蕴	151
第十二章 饮话篇	153
一、淮扬饮水	153
二、淮扬茶品	155
三、淮扬的酒	160
四、淮扬汤羹	165
第十三章 药膳篇	167
第十四章 名店篇	174
第十五章 名厨篇	182
第十六章 瓜雕篇	192
第十七章 宴席篇	195
一、春秋时代淮扬宴席	195
二、汉代淮扬宴席	195
三、隋唐时代淮扬宴席	195
四、宋代淮扬宴席	196

五、元代淮扬宴席	197
六、明代淮扬宴席	197
七、清代淮扬宴席	198
八、当代淮扬宴席	202
附 论	205
第十八章 酱菜篇	205
一、历史沿革	205
二、特色与工艺	207
三、扬州酱菜的传统名品	209
第十九章 淮扬菜在海外和港澳地区	215
一、淮扬菜传播海外的客观条件	215
二、淮扬菜在港澳与海外的现状	218
后 记	225