

徐州饮食文化简史



中国文化出版社

徐州饮食文化简史



中国文化出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

徐州饮食文化简史.北京:中国文联出版社,2015.4
(中国·星星诗文库)

ISBN 978- 7-5059-9582-6

I 徐… II.王… III.历史—作品集—中国—当代 IV.I235.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 376968 号

书 名	徐州饮食文化简史
出 版	中国文联出版社
发 行	中国文联出版社发行部
地 址	农展馆南里 10 号
经 销	全国新华书店
责任编辑	郭峰
印 刷	江苏徐州新华印刷厂
开 本	16 开
字 数	50 万字
印 张	39
印 数	1000 册
版 次	2016 年 9 月第 1 版第 1 次印刷
书 号	ISBN 978- 7-5059-9582-6
定 价	388.00 元

序 言

胡 平

20 世纪 90 年代,我曾多次去徐州考察调研,在工作之余,也了解到一些关于徐州的历史文化。徐州是一座古城,也是国务院定名比较早的历史文化名城之一。我曾参观了徐州著名而又壮观的汉代古墓群,游览了徐州博物馆,看到不少关于徐州的历史资料,对徐州的历史有一定的了解。我认为,徐州几千年的悠久历史也是一部饮食文化发展史,徐州的发展总是与饮食文化的发展紧密相连。我曾与徐州市当时的地方领导王希龙同志和于广洲同志说,徐州的发展过程实际上就是一部饮食文化发展史。我曾建议徐州市领导组织一些学者写一部徐州饮食文化的史书。

徐州因为有了彭祖,才有了许多值得徐州人骄傲和自豪的东西。例如,彭祖在几千年前发明的“雉羹”流传至今徐州人现在称它为“饨汤”。这种汤不仅有很高的营养价值,而且十分美味,至今仍深受徐州人民欢迎。我曾给徐州中华名店两来风题词:“喝汉汤,唱大风”。的确,这种汤养育了徐州人几千年,养育了千千万万豪迈的徐州人。

非常感谢徐州的朋友,这些有心人,经过艰苦努力,终于完成了《徐州饮食文化简史》这部洋洋洒洒的几十万字的大作,这是一件很了不起的事情。完成这部大作,这不仅是我的夙愿、徐州市历任领导的夙愿,也是徐州人民的夙愿,彭祖在天之灵也会感到欣慰的。这对我们国家的饮食文化历史研究也是一个很大的贡献,因为徐州的饮食文化历史是中华民族饮食文化历史中一块闪闪发光的瑰宝。

在这里,我要谢谢徐州市领导同志,本书的作者王文正同志和所有热心的朋友们,你们辛苦了!我希望徐州的同志继续努力深入研究,不断从徐州悠久的历史历史中挖掘出更多更有价值的宝贵财富。

胡平(原商业部部长)

2014 年 1 月 8 日

序 言(2)

领导、专家寄语

杨 柳

民以食为天,源远流长的中华民族饮食文化历来为世人所瞩目。虽然流传至今的历朝历代典籍文献中,描述食物烹饪、食语食具、食礼食俗的内容不算多,但已足以使今人能够一览中华民族的祖先在饮食生活中表现出的聪明才智,领略传统饮食文化的博大精深。改革开放以来,中国餐饮业发生了翻天覆地的变化,在行业持续保持高速发展的同时,专业理论体系的建立和完善也有了长足的进步,在餐饮行业的勤奋努力以及社会各界的广泛重视和积极参与下,饮食历史文化的挖掘整理与烹饪技艺知识的系统总结取得了非凡的成就。

徐州是有五千多年历史的文化名城,自古就有五省通衢之称,是重要的交通枢纽,历来为兵家必争之地,目前是我国历史文化名城、中国伏羊美食之乡。彭铿、项羽、刘邦、樊哙、白居易、刘禹锡、苏东坡、……很多名人在徐州留下了与饮食相关的佳话,与当地持续不断的饮食发展史、特色鲜明的美馐佳肴、丰富多彩的饮食风貌等交相辉映,共同形成了徐州饮食文化宝库。将浩瀚史海中的饮食史料收集整理出来,运用历史唯物主义的方法进行系统总结,无论是对传统文化的传承和弘扬,还是对餐饮行业的创新与发展,都是很有必要的。相信《徐州饮食文化简史》的出版,一定能为弘扬和传播中华传统饮食文化、丰富和发展我国餐饮理论体系作出卓有成效的贡献。

作为一个专业从事餐饮文化工作的研究者和管理者,我很乐意向广大爱好饮食的读者推荐该书。

杨柳(原世界中国烹饪联合会会长,
原中国烹饪协会常务副会长兼秘书长)

2010年5月28日

序 言(3)

领导、专家寄语

冯恩援

五十多万年前的以火熟食,便已点燃了中华饮食文化的燎原星火。形成了中华民族,绵延不断、持续发展的饮食文化。食为味之体,味为食之魂。中国人对食物隽美之味永不满足的追求,一代代美食家与事厨者精益求精的探索,最终造就了中华饮食文化对“味”的独到成就,形成了“中国味道”。

在中华美食的诸多特点中,浓郁的地域性是显著的特征之一,可以说地域文化是地方美食这朵奇葩绽放的根植土壤。因此,提炼最具地方特色的文化元素,形成以“我”为核心的优秀文化积淀,通过人们对食物的体验收获认同,得到传承与发扬,是中华美食之花遍及华夏大地的原动力和重要拓展方式。

地域美食是人们在岁月长河中践行历练、奋勇向前的足迹。地域美食的形成,需要顺其自然和精心打造并举。对美食地域特色的总结表达,一方面要挖掘、整理、传承,另一方面要审时度势、与时俱进、多面呈现。《舌尖上的中国》使海内外民众对中华美食有了更加深刻的认识和理解。对地域之美的发现与欣赏,始终需要位于自然环境、人类社会、时代背景的背景当中。这个发现过程是一个复杂的认识过程,是对食物的自然属性与社会价值的双重认识的过程,是对人与人之间、人与社会之间各种关系的理解过程。

获益于得天独厚的地理位置,历史上为华夏九州之一的徐州,自古便是北国锁钥、南国门户、兵家必争之地和商贾云集中心;作为千年帝都,徐州更有“九朝帝王徐州籍”之说,拥有丰富的文化遗产和深厚的历史底蕴,由此也造就了徐州饮食文化的兼收并蓄、博采众长。

文化并不因地区面积的大小而分强弱。只要有文化意识,地方美食美味就会形成广为人知的地域品牌。品牌与市场是有距离的,品牌与人们对美食的感受却是密切的。这当中有的是通过世代传承的接力,有的是通过口口相传的口碑。过去人们常说“酒香不怕巷子深”,但现在我们更需要有“酒香更需勤吆喝”的品牌意识,通过品牌的树立、宣传、推广,来加深地域美食与消费者间的感知与认同。

徐州所辖地区的食风食俗,佛、道饮食概况,为徐州旅游开发了许多汉代大宴,堪称“味觉汉风”。

刘明(中共徐州市委宣传部副部长,
徐州报业传媒集团党委书记、社长)

2012年11月16日

王文正先生在挖掘、传承、弘扬地域饮食文化方面做了大量工作。他根据史料与中国烹饪大师纵兆敏、韩永健共同开发研制了包括彭祖营卫宴暨彭祖食养大宴、刘邦布衣小菜(宴)、樊哙犬鼋宴、彭城伏羊宴、中国苏轼年谱大宴等一系列风味特色筵席。中国苏轼年谱大宴包含了苏轼宦海一生吃过、见过、记载过的许多菜点,受到了广泛的关注。努力将徐州饮食文化的迷人风采呈现给读者,这对于打造和推广徐州地方美食文化品牌,无疑有着重要的意义和价值。

为此,我衷心期望此书能作为一座丰碑,再现徐州饮食文化在中华美食发展历程中的辉煌篇章。

冯恩援(中国烹饪协会常务副会长兼秘书长)

2012年10月12日

序 言(4)

领导、专家寄语

刘 明

人类从低级文明走向高级文明一个显著的标志是,告别茹毛饮血的蛮荒,进入熟食时代。由生而熟,由果腹而养生,由粗食而美食,食不厌精、脍不厌细,可以说,一部人类文明演进史,也是一部薪火相传的饮食文明演进史。

古人吃什么?怎么吃?饮食文化的开山鼻祖彭祖如何寓健康颐年于食疗?大汉王朝的钟鸣鼎食何等蔚为壮观,唐僧取经一路上吃什么,作为美食家的大文豪苏东坡有哪些匪夷所思的发明……种种悬念,是否只是美丽的传说,还是有据可考?要回答这些问题,有必要向读者推荐一部弥漫着袅袅炊烟,氤氲着活色生香的独特史书——王文正等文史学者历时六年之久撰写的《徐州饮食文化简史》。

王文正不因退休而辍笔,在他被聘为彭祖文化研究会顾问、徐州市烹饪协会高级顾问期间,针对徐州旅游文化与同仁共同研究、开发彭祖饮食与养生,考证彭祖其人其父情况与其母鬼方氏所在地域以及民族发展脉络。把汉代刘邦集团时彭祖及楚地饮食文化传播所起作用详加阐述。如对长安饼食、酿酒、粥类、食犬、果蔬类的影响;西域饮食文化如烤羊肉串、馕及胡饼(烧饼)对徐州的影响;考证了改良后的新丰县烧饼,后来成为唐玄奘西域取经时的糗粮;还引经据典考证徐州烙馍、煎饼的饮食以及民俗关系。

尤其值得一提的是,他发掘苏轼在徐州任太守期间的饮食文化,将苏轼宦海一生吃过的、见过的、记载过的美食,一一分捡出来;并请徐州饭店刘金明、彭城饭店韩永健两位烹饪专家把340道菜点按年谱、地点,花费三年时间整理出制作工艺,引起了中国烹饪协会、江苏省烹饪协会的关注。

纵观全书,以彭祖为线,分清各个朝代饮食文化特点,农作物及风物情况,涉及

目 录 Contents

第一章 彭祖总论	1	二、新沂花厅三里墩遗址	32
第一节 何为大彭?	1	第三章 禹、殷商、西周时期徐州饮食概况	33
第二节 彭祖母亲与彭铿身世 ...	1	第一节 禹时徐州的菜品与食物	33
第三节 《列仙传》《神仙传》中的彭祖	4	第二节 殷商时期徐州饮食概况	33
第四节 关于大彭氏国疆域	6	第三节 西周时期徐州饮食概况	34
第五节 彭铿时所用烹饪器具 ...	7	附一:音乐与饮食论	35
第六节 由黄帝作灶而引发的议论	8	附二:说雅乐	38
第七节 商丘火事	8	第四章 春秋战国时期徐州饮食概况	39
第八节 识祖释祖	8	第一节 哲理寓言说明其时食鹅	39
第九节 彭祖葬于彭亡聚	10	第二节 徐州周边已用轱辘汲水浇菜	40
第十节 尧帝之饮食	10	第三节 《诗》《礼》发冢青青之麦	40
第十一节 徐州地域文化特征探赜 (张士魁 王成珍)	10	第四节 庄子庖丁解牛	41
一、雉羹	14	第五节 宋国老者螬蝉	41
二、彭祖食养宴	15	第六节 羊肉羹	41
三、羊羹和“羊方藏鱼”	27	第七节 庄子饮食观与宇宙观 ...	42
第十二节 面条是否与鬼方氏族有关	29	第八节 孟尝君养客三千	43
附一:王寄舟是彭祖饮食文化的积极倡导者之一	30	第九节 酸辣汤	44
附二:徐州当代研究彭祖机构与个人	30	楚国酸辣羹与徐州辣汤	45
第二章 徐州古代饮食文化遗址 ...	32		
一、邳州大墩子刘林遗址	32		

汤与羹之名界定	49	鲛鱼荔枝	102
第十节 楚人献鼋于郑	49	第十四节 饼肆祀汉宣帝像 ...	102
第十一节 养鱼、鸭、鹅	50	附:说饼	102
第十二节 徐州食俗与食风	50	第十五节 徐州与湘菜关系 ...	103
第十三节 周至战国羊鱼之说 ...	51	第十六节 汉代饮食与徐州现代菜点	104
第十四节 周至战国药膳与药石服饵之说	52	第十七节 徐州佳蔬韭黄	106
第十五节 春秋战国饮食名言 ...	52	第十八节 徐州二舅及其他 ...	107
第十六节 烹饪三圣谁为冠	53	第十九节 汉代礼仪赠羊雁雉为重	108
附:我国厨师业祖师爷知多少 ...	54	第二十节 刘汉时田蚡官大人小,故违乡礼搜捕诸灌	109
第五章 先秦两汉徐州饮食概况 ...	56	第二十一节 汉代徐州婚姻与婚宴	109
第一节 大泽乡翻手马蹄酥	57	附:汉代婚嫁组图惊现徐州 ...	111
第二节 死鹿湖与紫芦湖	57	第二十二节 徐州食狗汉代之遗风	112
第三节 项羽鸿门宴	58	第二十三节 汉代徐州人食羊	114
第四节 美人虞姬宴	71	第二十四节 东海煮盐	115
第五节 樊哙犬鼋大菜	74	第二十五节 汉画像石中徐州一带饮食	115
附:樊哙犬鼋百种大菜名录 ...	75	第二十六节 从汉画像石看汉代徐州饮食文化(戚云龙)	116
第六节 徐州彭祖伏羊节	76	第二十七节 徐州火烧、烧饼与胡饼	127
第七节 彭城伏羊宴	80	附:再说饅、胡饼丰沛县烧饼 ...	129
附:秦汉时徐州人的饮酒	91	第二十八节 鳌子、烙馍与煎饼	131
第八节 云泉山庄大风歌宴	91	第二十九节 徐州饼食与敦煌关系	133
第九节 汉代徐州赋湛露宴会 ...	95	第三十节 楚王刘英将北食南移	134
第十节 邀帝之宴	96		
第十一节 汉代长安半个彭城 ...	96		
附1:新丰白醪酒	97		
附2:牛羊肉汤泡馍和丸子汤泡馍	97		
第十二节 梁孝王宫园 忘忧馆时豪七赋	98		
第十三节 《西京杂记》饮食记 ...	102		
乐游苑	100		
终南山华盖树	100		
上林名果异木	100		

第三十一节 我国民间最大筵席在 东汉时徐州	134
第三十二节 华元化饼店蒜薹救人	136
附:我国及世界最早的青瓷器在汉 代徐州	137
第三十三节 两汉徐州猪豚 ...	137
第三十四节 秦汉徐州一带道家饮 食概况	138
第三十五节 古长安西汉美酒 ...	139
第三十六节 2000 年前西汉皇帝已 经吃海鲜	139
第三十七节 先秦两汉天子衣食起 居情况	140
第三十八节 我市考古首现汉代染炉 (火锅)	142
第三十九节 诠释汉代蒸煮器与炊爨 牛羊	143
第四十节 嵇康擅琴知滋味 ...	144
第四十一节 司马迁眼中汉代市场商品	145
第四十二节 汉代徐州菜点小结	145
西汉徐州刺史部疆域图	146
东汉徐州刺史部疆域图	147
三国魏徐州疆域图	148
西晋徐州疆域图	149
第六章 魏晋南北朝徐州饮食概况	150
第一节 遗民 渊明归隐宴 ...	153
第二节 项裔真像	155
第三节 九日从宋公戏马台集送孔令	156
第四节 南朝宋武帝刘裕	156
第五节 武帝刘裕饮食俭约 ...	157
第六节 刘裕长安食饼	157
第七节 卢循送刘裕粽	158
第八节 刘穆之好吃但不俗 ...	158
第九节 南朝宋佛教素斋	159
第十节 北魏拓跋焘彭城索食物	159
第十一节 彭城王勰与僧众友善	160
第十二节 北魏《食经》南朝梁《荆楚 岁时记》看徐州饮食	161
第十三节 新丰县名梨	162
第十四节 南北朝时期徐州一带粮食 概况	162
第十五节 徐州主食粟黍稷 ...	162
第十六节 徐州雕胡	163
第十七节 徐州羹文化圈扩大 ...	164
第十八节 徐州羹文化圈说 ...	164
第十九节 彭城王捕盗脯肉者	168
第二十节 王肃食羊饮酪	168
第二十一节 南朝梁武帝《断酒肉文》	169
第二十二节 梁武帝除去宗庙牺牲	170
第二十三节 面筋由梁武帝推广	170
第二十四节 社邑之宴饮与素食	171
第二十五节 比丘 比丘尼 俗人饮 食筷语释	172
第二十六节 萧嶷宴宾虞惊调味	

.....	173	第二十节 徐淮泗鱼市	188
第二十七节 牛羊肉鱼禽蛋类菜肴		第二十一节 唐代新丰美酒 ...	189
.....	173	第二十二节 张建封公宴与娱乐	
第二十八节 大规模北食南移与刘萧			189
有关	174	第二十三节 韩愈与张将军畋猎得雉	
附:徐州与粤地东江菜	176		191
隋代彭城疆域图	177	第二十四节 韩愈侄女出嫁婚宴	
第七章 隋唐五代徐州饮食文化概况			191
.....	178	第二十五节 采于山美可茹,钓于水	
第一节 徐州盛产麦类作物 ...	179	鲜可食	192
第二节 徐州水稻情况	180	第二十六节 唐代比丘与比丘尼饮食	
第三节 白居易《朱陈村》	180		192
第四节 白居易炉烤胡饼	181	附:徐州石佛山院唐供养全约摩崖	
第五节 两名徐州人船上办水席		石刻	194
.....	182	第二十七节 说唐长安与徐州面食	
第六节 刘禹锡与白居易宴 ...	183	饅餹	195
第七节 还知一勺可延龄之枸杞	184	第八章 五代时南唐鲤鱼馐言 ...	196
第八节 刘禹锡樗(椿)根馄饨 ...	184	第一节 三十六条鳞 圆如紫磨真	
第九节 刘禹锡送芦菰鲈	184		196
第十节 刘禹锡白居易食笋 ...	185	第二节 一命二鳊鲈	197
第十一节 刘禹锡白居易食蔬菜		第三节 南唐出招宴宋使	198
.....	185	北宋金代徐州疆域图	199
第十二节 刘白食银鱼虾蟹 ...	185	第九章 宋代徐州饮食概况	200
第十三节 刘白食鱼	186	第一节 陈师道说徐州饮食 ...	201
第十四节 刘禹锡仲秋设宴 ...	186	第二节 徐州周边佳蔬蒲藕 ...	202
第十五节 刘禹锡堤上饮酒 ...	186	第三节 徐州鹿鸣宴	202
第十六节 白居易吃饼食蔬 ...	186	第四节 徐州还是以面食为主 ...	202
第十七节 白居易重阳食糕 ...	187	第五节 捕鱼渔屋与野艾等 ...	202
第十八节 白居易食粽与云母粥		第六节 白门与小市繁华之地 ...	203
.....	187	第七节 食用紫藤槐花	203
附:云母的炮制法	187	第八节 宋代徐州虚白斋	203
第十九节 白居易食鹧鸪鹤鹑 ...	188	第九节 宋代刘蒙《刘氏菊谱》多可	
附:白居易《山雉》诗	188	入馔	204

第十节 北宋徐州人所食之盐于何处	211
附:宋代淮南东路盐场分布图	212
第十章 元代徐州饮食概况	213
第一节 元代徐州饮食概况 ...	214
第二节 元代北方及徐州蔬菜	216
第三节 元代徐州已有玉蜀黍	218
元代归德府疆域及徐州位置图	219
第十一章 明代徐州饮食概况 ...	220
第一节 万历年间三新一旧 ...	220
第二节 徐州烤羊肉与羊肉菜	221
第三节 炒童子鸡与禽类菜 ...	222
第四节 卤鹌鹑 油炸麻雀 ...	223
第五节 白煮猪肉与肉类	223
第六节 狍子肉	223
第七节 马齿苋、野苋菜包子 ...	224
第八节 金钱饼	224
第九节 徐州烙馍	224
第十节 明代徐州猪	225
第十一节 徐州山羊	226
第十二节 徐州黄牛	226
第十三节 徐州毛驴	227
第十四节 明代炮凤烹龙与食羊	227
第十五节 明徐州陈铎笔下众生食相	227
附:(明)无名氏《北满庭芳·腥子行》	229
第十六节 新沂捆香蹄	229
第十七节 宋元明市井饮食俗语百例	230
第十八节 明代兴化禅寺上院古代饮食	238
图:明嘉靖乙丑二月水部官员等人游云龙山后赋诗碑刻	239
第十九节 明代徐州人就吃烙馍了	239
第二十节 元明永城贡枣干 ...	239
第二十一节 明代徐州的广运仓	240
明代徐州疆域图	241
第十二章 清代徐州饮食概况 ...	242
第一节 清代徐州菜与府菜、京菜的关系	243
第二节 清代徐州饭菜与京菜关系	249
第三节 清代孔府鸡鱼菜及用羊	252
第四节 《随园食单》中的徐州风猪	252
第五节 铜山风猪驰名天下 ...	253
第六节 制风猪小肠法及山楂糕	254
第七节 清代徐州风鸡	254
第八节 徐州的鸡	255
第九节 清《调鼎集》雉鸡菜一十七品	255
第十节 清代徐州水族	256
第十一节 徐州白鱼	257
第十二节 徐州风鱼	258
第十三节 徐州牲畜肉类	258

第十四节 徐州驴肉	258	第三十四节 清光绪年间徐州厨师 高贯忠	272
第十五节 徐州淮猪	259	第三十五节 徐州粮食漕运情况	272
第十六节 徐州山羊与绵羊 ...	259	第三十六节 清末民初囚犯饮食情况	273
第十七节 清代烹制荤食香料备具	260	第三十七节 清末民初徐州私塾先 生饮食及其他	275
第十八节 清代鹿鸣宴与其他	261	附:徐州风腊干肉	276
第十九节 清代十九种名酒沛县酒 占其一	262	附:旧时祭孔用鳊不用鲤	277
第二十节 慈禧太后与玉米	262	第十三章 民国时期徐州饮食概况	278
第二十一节 徐州的汤饼面叶	263	第一节 徐州小麦品种和宝兴面粉厂	278
第二十二节 清代聚宴抬石头事	264	第二节 民国时期餐饮业的管理	280
第二十三节 清代徐州僧道饮食	264	第三节 陈仲言先生谈民国徐州饮 食业	282
第二十四节 从《素食说略》看清末 人素食观	267	第四节 致美楼外买外送外活忙	297
第二十五节 孔藩台家薄饼 ...	268	附:徐州一品香饭店	298
第二十六节 清代藤槐花另一种吃法	268	附:双抱怀与单抱怀徐州宴席	298
第二十七节 窑湾绿豆烧	268	第五节 民国时期的月饼及食品业	298
第二十八节 窑湾信昌酱园甜油	269	第六节 民国时期南货八大家	302
第二十九节 八义集青方及邳城酱园	270	第七节 程裕昌说徐州三珍斋	304
第三十节 清人李渔汤羹之论	270	第八节 民国时期徐州蛋品工业	306
第三十一节 清人李渔说羊肉缩水 而腴人	271	第九节 民国时期大同街餐饮(节	
第三十二节 清人李渔说鱼 ...	271		
第三十三节 清光绪年间宴春园开业			

录)	308		347
第十节 民国中后期徐州饮食网点 情况	309	一、徐州名宴	347
第十一节 徐州花园饭店	311	1、彭祖营卫宴	347
第十二节 徐州花园饭店轶事	312	2、樊哙犬鼋宴	347
第十三节 徐州卷烟业	321	3、项羽鸿门宴	348
第十四节 铜山烟话	322	4、刘邦布衣宴	348
第十五节 徐州陇海烟厂	325	5、美人虞姬宴	349
第十六节 民国末年徐州榨油业	325	6、伏羊宴	349
第十七节 民国徐州酒坊	326	7、西厢喜庆宴	350
附:上和仁下和仁酒坊	332	8、云龙草堂宴	350
第十八节 民国睢宁古邳贡家酱园	333	9、汉宫宴	351
第十九节 李同茂酱园店	333	10、迎宾宴	351
第二十节 徐州万通酱园与自行车 送货	334	11、太极宴	351
第二十一节 关于麻老歪熟菜	335	12、金瓶梅风味宴	352
第二十二节 四眼井王老头把子大肉	337	13、珍品翅参宴	352
第二十三节 漫谈旧时黑蓬底庙会 手折	337	14、大风歌宴	353
附:黑篷底切韭菜之沙(shà)刀法	343	15、金谷宴	353
秦行与勤行	344	16、乡土风情宴	354
第二十四节 记忆中的养济院饮食	344	17、鱼羊宴	354
第二十五节 早期两来风	345	18、渔村水乡宴	355
第二十六节 清末民国时期徐州饮 食文化小结	346	19、福禄寿喜宴	355
第十四章 近现代徐州饮食概况		20、彭祖养生宴	356
		21、龙凤宴	356
		22、高祖宴	357
		二、徐州名菜	357
		1、羊方藏鱼	357
		2、彭城鱼丸	358
		3、糖醋四孔鲤鱼	358
		4、龙凤会	358
		5、东坡回赠肉	358
		6、蜜汁地瓜	358
		7、天下第一羹	358
		8、养心鸭子	359

9、沛公狗肉	359	8、同仁居食苑	373
10、地锅鸡	359	9、嘉利国际酒店	374
11、拔丝楂糕	360	10、天馥酒店	374
12、冬瓜四灵	360	11、百年老店—花园饭店	375
13、梁王鱼	360	12、吴越人家	375
14、灯窝肉	360	13、百年老店—马市街饨汤店	376
15、鸳鸯鸡	361	14、百年老店—两来风酒楼	376
16、烧羊肉	361	15、百年老店—老广东菜馆	377
17、羊肉汤	361	16、百年老店——宴春园饭庄	377
18、韭黄拌鸡丝	361	17、百年老店——三珍斋菜馆	378
三、徐州名小吃	362	18、百年老店——天津菜馆	378
1、马市街饨汤	362	19、百年名店——凌云楼饭庄	379
2、八股油条	362	20、百年老店——聚福楼菜馆	379
3、煎包	363	21、百年老店——常福兴菜馆	379
4、两来风辣汤	363	22、鸵鸟大酒店	380
5、惠乐春锅贴饺	364	23、阳光明媚大酒店	380
6、热粥	364	24、新沂亚欧大酒店	380
7、馓子	365	25、逸鹤山庄酒店	381
8、烙馍	365	26、好福楼大酒店	381
9、烙馍卷馓子	365	27、金悦酒店	382
10、反手马蹄烧饼	366	28、云龙山庄酒店	382
11、把子肉	366	29、君心喜悦酒店	383
12、鸡丝馄饨	367	30、桃花源休闲农庄	383
13、丸子汤	367	31、颐和商务酒店	384
14、油茶	368	32、大张烙馍村酒店	384
四、徐州餐饮名店介绍	368	33、温州大酒店	385
1、徐州饭店	368	34、下淀许记羊肉馆	385
2、彭城饭店	369		
3、汉园宾馆	370		
4、云泉山庄	371		
5、中山饭店	372		
6、南郊宾馆	372		
7、金陵金源大酒店	373		