

中国菜系及其比较

郑昌江 著

ZHONGGUO

YINSHI

WENHUA

CONGSHU

中国
饮食
文化
丛书

中国财政经济出版社



• 中国饮食文化丛书 •

中国菜系及其比较

郑昌江 著

中国财政经济出版社

• 中国饮食文化丛书 •

中国菜系及其比较

郑 昌 江 著

中国财政经济出版社出版

(北京东城大佛寺东街8号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京市通县永乐印刷厂印刷

787×1092毫米 32开 9.25印张 189 000字

1992年 3月第1版 1992年3月北京第1次印刷

印数: 1—5000

定价: 4.20元

ISBN 7-5005-1630-4/F·1538

中国饮食文化丛书编审委员会

主任委员

张传礼

陆智慧 赵辅甲

顾问

汪 荣 周乃荣

主 编

王洪宝

副主编

迟忠远 王汉卿

编 委

宋金生	高瑞林	郑兴汉	杜庆臻
朱永久	杨殿军	王桂兰	朱福根
李荫樾	冯文利	周 莉	孟繁忠

序 言

姜 习

历史，是人类通过社会实践创造的，它总要留给后人一些东西，逝去一些东西，产生一些东西。当中国的古代四大发明成为历史的荣耀，当国人在当代世界科技发展的潮流中面有愧色之际，中国的饮食文化却长久不衰，从远古走来，从盛唐走来，从明清走来，一步一步地登上了辉煌的殿堂。“烹饪王国”、“饮食之神”等桂冠纷至沓来，“吃在中国”的呼声遍及整个世界。中国饮食文化，是中华民族辛勤劳动和智慧的结晶，是世界饮食文化宝库中瑰丽、灿烂的明珠。

虽然，贫穷和愚昧曾使这个东方的泱泱大国沦为外强的铁蹄之下，但是，中国的饮食文化却一直在不断地吸收外来饮食文化的精华，不断地充实和完善自己中，保持着极

强的生命力。中国饮食文化源远流长，各民族饮食文化的不断融合和分化，陆地、海上丝绸之路更沟通了中外饮食文化的相互交流、吸收和发展，使中国饮食文化一步步地形成了具有宏大的气势，蕴含着潜在的精神，驱动着中华民族蓬勃发展的巨大的动力系统，形成了既重营养价值，又重食物的色味香形器和氛围的格局和体系。民以食为天，中国饮食文化的发达，还与中国人民在社会发展史中一直重视饮食有关，它基本上囊括了所有文化的内涵，并成为各类文化发展的动因。

饮食文化的发达，使食物和人体的需要更加密切地联系在一起。先进的科学的饮食，不仅诱发了人的灵性，而且为人的大脑发达奠定了基础。饮食的退化，将导致人脑和智能领域的退化，饮食文化的不断发展，将促使人脑进一步地发达，在各个研究领域得到延伸。高技术的迅速发展，必然要加快饮食过程的节奏，但是使饮食简单化，类似填鸭式的进食，是对人类自身生命的一种摧残。人类和食物之间的关系，并不仅仅是需要和满足之间的关系，两者之间还有一个过程，即摄食过程，消化吸收的过程。试验室里试验恰恰忽略了这一过程，把人和食物简单化地连接起来，而研究人员无法解释的就是人体需要某些食物但又排斥它这样一个常见的现象，这一现象正是饮食过程所具备的属性而导致的。

饮食文化的地域差别、民族差别、生活水平的差别、年龄的差别，使它自身呈现出丰富性和多样性的特征。但是，由于多种原因，发达的饮食文化不能登上文化的大堂。然而，即使是清高的圣贤孔老夫子，也不得不为饮食而奔走。

饮食是人的第一需要，也是人的最高级的需要。中国饮食文化，虽然超越了经济发达水平，但它正说明中国的经济蕴藏着巨大的潜力。饮食文化的发达所造就的优秀的民族，将用自己的实力走向世界。

中国的饮食文化，美食与美感同在，美食与情趣并存，“观之者动容，味之者动情”，食医同源，食趣盎然，食神依存，食烹精列，雅俗共赏，源远流长。中国饮食文化是一种先进文化的代表，21世纪，将是发达的科技和发达的饮食文化相融合的世纪，科技使饮食文化更发达，饮食文化使科技革命具有更加诱人的色彩。

饮食文化，是与人类共同诞生的，但对饮食文化的规范性研究才刚刚起步，中华民族需要迅速地整理总结祖先留下的文化遗产，全人类也需要中国饮食文化。文化具有价值，文化没有国界。中国饮食文化丛书问世，企望能对人类作出一些新的贡献。

1991年6月27日

目 录

第一章 结 论…………… (1)

第一节 中国菜的区域性表述… (2)

第二节 菜系说的产生…………… (15)

第三节 菜系的实质…………… (23)

第二章 菜系的内涵…………… (32)

第一节 菜系的解释…………… (33)

第二节 菜系解释的矛盾性…… (40)

第三节 菜系的内涵…………… (47)

第四节 菜系与学科的关系…… (59)

第三章 菜系的结构与功能…………… (64)

第一节 菜系的深层结构…………… (65)

第二节 菜系的表层结构…………… (79)

第三节 菜系的表层结构与深 层结构的关系…………… (91)

第四节 菜系的结构与功能的 关系…………… (100)

第五节 菜系结构的组织性·····	(104)
第四章 菜系的形成 ·····	(112)
第一节 菜系形成的经济基础·····	(113)
第二节 菜系形成的文化基础·····	(125)
第三节 菜系的中心说·····	(133)
第五章 菜系发展的模式 ·····	(143)
第一节 菜系发展的两种模式·····	(143)
第二节 产生影响的媒介和结果·····	(157)
第六章 菜系的两个鲜明特征 ·····	(166)
第一节 菜系的区域性与超区域性·····	(166)
第二节 菜系的同化和异化·····	(177)
第七章 比较菜系学的建立 ·····	(195)
第一节 比较菜系学概述·····	(196)
第二节 比较菜系学研究的条件和要求·····	(202)
第八章 比较菜系学的研究方法 ·····	(214)
第一节 比较菜系学研究方法概述·····	(214)
第二节 影响研究·····	(234)
第三节 平行研究·····	(248)
第九章 菜系比较的一般概述 ·····	(268)
第一节 菜系比较的程序·····	(269)
第二节 菜系比较的功能·····	(276)
第三节 菜系比较研究的局限性·····	(283)
后 记 ·····	(286)

第一章 绪 论

现代科学发展的一个显著特点就是趋向于整体地、系统地探讨所研究的客体、现象和过程。这种方法的实质是将研究的对象看做是一个完整的系统，即系统论的方法。系统的方法虽是一种人为的，但并非是人们主观意识的产物，它是近百年来科学研究方法的总结与发展，是以客观存在为其理论依据的。

随着饮食文化研究的不断深入，关于中国菜的区域性的表述问题，已成为当今烹饪理论研究的一个热点。这种研究的热点也和其他学科一样，首先产生于对基本概念的讨论，即将焦点集中于“菜系”这一概念的讨论上。用“菜系”这一概念来表述中国菜的区域性，已是约定俗成的了。那么，“菜系”是否能完整地表述中国菜所具有的区域性（中

国菜不单单具有区域性，还具有民族性），正是这个概念能否成立的本质之所在。如果“菜系”是对中国菜具有区域性和民族性的一种表述，那它一定不是一种孤立的社会现象，因为中国菜具有区域性和民族性的本身，就是文化特征的表现。所以，它应该包涵着更丰富的内容，必然涉及到社会的许多领域。因此，对菜系的认识应该由直接的感性理解，到间接的理性把握，从菜系的表层深入到菜系的本质。如果仅仅以菜肴和面点这种表面现象来研究中国菜的区域性和民族性，那必然将菜系的研究导向困境。

中国菜具有区域性和民族性，这是人所共知的，无论用什么方式来表述，都不能否定它的存在，我们对菜系的研究也正是基于这一点。

当然，我们研究菜系首先要从菜肴和面点的风味特色入手，但菜肴和面点的风味特色并不是菜系研究的最终目的，而最终的目的是导致这种风味特色形成的原因和发展的内在规律。因此，我们有必要用系统论的观点对“菜系”这一饮食文化现象进行深入系统的阐述。

第一节 中国菜的区域性表述

烹饪，是我国文化宝库中的一颗璀璨的明珠，在它的发展与形成的过程中，由于地理环境、民族、风俗等多种因素的影响，创造了众多的、带有一定区域性质的、以菜肴或面点的风味特色反映出来的烹饪技艺。这种区域性的存在，是一种客观现象。为了比较准确地反映出这种客观现象，在不

同的历史时期，选用了不同的概念来表述，大体上可归纳为以下四种方式：

一、以方位来表述

这里的方位是指地理上的位置，如东西南北、汉中、关东、华北等。

在中国文明形成的前后，中华大地上存在着几个对中华文明的形成和发展起了重要作用的文化区。如黄河上游的甘青文化区；中游的中原（华夏）文化区；下游的齐鲁文化区和长江上游的川江平原文化区；中游的汉江流域文化区；下游的太湖流域文化区以及辽河流域的燕辽文化区。

这些文化虽都属于中华文化，它们之间有着千丝万缕的联系，但是它们仍然保持着自身的文化特点和发展系列。而作为古老文化之一的烹饪，无疑地受着这些文化的影响和制约。例如：距今有5000—7000年的仰韶文化（河南渑池县的仰韶村）和河姆渡文化（浙江余姚县河姆渡村）虽都属于同一时期的文化，但是它们各自有着明显的特征。仰韶文化是以彩陶为特征，主要农作物是“粟”；而河姆渡文化是以黑陶为特征，主要农作物是“水稻”。这里需要指出的是“粟”与“稻”的差异，可能是烹饪中最早的区域之间的差异之一。这种很少的却很明显的差异，随着社会的发展其外延愈来愈大，其内涵也更加突出。

到了春秋战国时期，这种由“稻”与“粟”所引起的差异，体现在菜肴上则形成了鲜明的特色。例如《楚辞·招魂》中所列的美食，如“膾鼈炮羔”、“鹄酸臠臠”、“煎鸿鹄”、

“露鸡臠端”以及“柜枚密餌”等，与《诗经》中的“魚鼈脍鯉”、“毛魚載羹”以及“七月亨葵及菽”形成了鲜明的对比，表现出南北不同的风味特色。如果说《楚辞》所列的食单，反映的是贵族的饮食，不能与《诗经》中的菜肴相比。那么，《周礼·膳夫》中所载的食单则可以代表北方统治阶级的饮食了，尤其是周仪的“八珍”。“膳夫，掌王之食饮膳羞，以养王及后世子，凡王之馈，食用六谷，膳用六牲，饮用六清，羞用百有二十品，珍用八物。”“八物”乃“八珍”也。东汉著名的经学家郑玄将“八物”注为“淳熬、淳母、炮豚、炮脾、捣珍、渍、熬、肝膋”等八种食品或与其相应的烹调方法。

虽然《楚辞》中的美食有夸张之意，使周仪的“八珍”显得朴实无华，但它们毕竟是两种不同风格的饮食，具体地表现出烹饪中的地域差异，反映出不同地区的不同饮食文化。用地理上的方位来表述这种饮食上差异的存在也散见于不同的典籍中：《黄帝内经》中记载：“东方之域，……其民食鱼而嗜咸；西方者，……其民华食而脂肥；北方者，……其民乐野处而乳食；南方者，……其民嗜酸而食胾。”

晋仪张华的《博物志》中也说：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。食水产者，龟、蛤、螺、蚌以为珍味，不觉其腥膻也；食陆畜者，狸、兔、鼠、雀以为珍味，不觉其膻也。”

另外，《晋书·苻坚载记》中的苻朗（苻坚堂兄的儿子）就很识味，“鹹酢及肉皆别所由，”不仅能辨出菜肴之味道，并能说出菜肴原料的产地。有一次“会稽王司马道子为

朗设盛饌，极江左精饍。食讫，问曰：‘关中之食孰若此？’答曰：‘皆好，惟盐味小生耳。’既问宰夫，皆如其言。”这里提到的是江南佳肴与关中的菜肴相比，只是咸味小了些。上述这些都反映了古代由于所处的地理环境不同，所体现出来的南北不同的饮食风格和区域上的饮食差异。

以方位标榜地方风味，用于商业经营或商业竞争，乃是宋代以后的事。当时，商业性的城市蓬勃发展起来，无论是汴京（开封）、临安（杭州），还是大都（北京），不仅是当时的政治中心，同时也是巨大的商业城市，规模之大，人口之多，是当时世界第一流的。

据《东京梦华录》记载，开封的城内城外，坊巷院落，处处都是店铺、酒楼、茶坊、瓦子（娱乐场所）、勾栏（剧场），繁华热闹。皇城东南的东角楼街的南通巷，谓之“界身”，店铺栉比，俱是金银彩帛交易之所，屋宇雄壮，门面广阔，“每一交易，动即千万。”

在这样的政治、经济环境中，南北方的商人、政客不乏其人。为了满足各方人士的饮食需要，能在众多的酒楼、食店的竞争中站稳脚跟，以南北风味为招揽顾客手段的饭店也就应运而生。

《东京梦华录》卷四记载：“大凡食店，大者谓之‘分茶’，则有头羹、石髓羹、白肉、胡饼、软羊、大小骨角、炙犒腰子、入炉羊羖、生软羊面、桐皮面、姜泼刀、回刀、冷淘、棋子……更有川饭店，则有插肉面、大煨面、大小抹肉淘、剪煨肉、杂煎事件、生熟烧饭。更有南食店：鱼兜子、桐皮熟脰面、煎鱼饭。又有瓠羹店，门前以枋木及花样启结缚如

山棚，上挂成边猪羊，相间三二十边。……每店各有厅院东西廊称呼坐次。”

这里的“大凡食店（一般的饭店或称北食店）”，“川饭店”，“南食店”可能是见于史料的，有关专门经营地方风味饭店的最早记载。这些记载说明地方风味由简单的南、北、东、西的区别发展到有具体地域如川菜、有专营风味和瓠羹的程度。“北饌厌羊酪，南庖筍菜丰”这一诗句，就具体地道出了南北菜肴的具体差别。又如《梦梁录》卷十六中说：“向者汴京开南食店，川饭分茶，以备江南往来士夫，谓其不便北食故耳。南渡以来，凡二百余年，则水土既惯，饮食混淆，无南北之分矣。”随着经济的发展，交通日益发达，人们的交往日益频繁，文化交流也就日益发展，饮食习惯相互影响，烹饪技艺相互交流，以致形成“饮食混淆，无南北之分”的情况。但这并不等于南北毫无区别。

《都城纪胜·食店》：“都城食店，多是旧京师人开张，如羊饭店兼卖酒，凡点索食次，大要及时；如欲速饱，则前重后轻；如欲迟饱，则前轻后重。南食店谓之南食，川饭分茶，盖因京师开此店，以备南人不服北食者，今既在南，则其名误矣，所以专卖面食鱼肉之属，如下至皆是也。”在灌圃耐得翁（《都城纪胜》作者的署名）看来，“其名误矣。”但事实并非如此，南食店之所以存在，是因为有与其相对应的北食店、川食店的存在。这种区分也是经营上的一种需要。如果说，地方风味的形成是社会发展的必然结果，而以南北等方位来表述这种地方风味则是商业性竞争的必然结果。

二、用“帮”来表述

用“帮”来表述我国菜肴的区域性，虽然很少见于史料的记载，但它的存在仍是一个不可否认的客观事实。这一点通过当今的有关烹饪方面的书籍可以得到证实。

例如：济南市饮食服务公司于1973年编写的《烹饪专业教材》（内部使用）中有：“山东菜是由济南和胶东两个帮派构成。”“上海菜……是由申、川、粤、湘、京、扬、锡、徽、宁、杭等十六个帮派的烹调方法互相影响发展改进而成一派。”

《中国烹饪史简编》（科学普及出版社广州分社1984年出版）：“四川菜系，亦称川帮，是我国四大菜系之一。”

“江苏菜，亦称苏帮，”“粤菜系，亦称广东帮”。

又如：“中国古代无菜系之说，但称帮口，所谓‘帮’，在饮食行业是指从业人员的地方性的‘行帮’，所谓‘口’指的是口味，即风味特色。比如解放前，扬州‘三把刀’出名，当地人在外乡以厨庖为业者不少，这些扬州厨师在外地从业，为了争营业地位，总要集合一帮子人，共同努力，于是形成了扬帮。由扬州厨师烹制的扬州风味菜，称扬帮菜或淮扬菜，其他各帮亦然。”^①

以“帮”来表述菜肴的区域性有着历史的必然性。

其一，菜系的发展受着社会经济发展的制约，而区域性和不平衡性是社会经济发展的主要特征。这种特征反映在饮

① 陶文台：《中国烹饪概论》，中国商业出版社1988年版。

食文化上，尤其是反映在作为饮食文化核心部分的烹饪上，则是菜肴风味上的特异性。这种特异性随着社会经济的发展则越来越突出，尤其到了清末民初，如继续用宋代的“南食店”、“北食店”和“川食店”，已经不能确切地表述出各地的风味特色，而又出于商业竞争的需要，要求用一个新的概念来表述，这个概念应该同时具备两层意思，既要能突出本地区的风味特色，又要带有一定的组织色彩，将经营本地区菜肴的饭店联系在一起，以便在竞争中能相互照应与他地区的饭店相抗衡。因此，在当时的历史条件下，带有行业性和地方性的“帮”自然取代了方位上的表述。

其二，“帮”不仅带有行业性和地方性，而且具有很强的封建性和封闭性。在某个意义上讲，它是一种组织结构。例如“商业行帮主要是保障本行帮人的利益，规定同帮行业中人的权利和义务，独占行业的经营等。”^①在《武冈铜商条规》中也有所记载：“盖闻百工店肆，各有规矩，……我行铜艺居是帮者，不下数十家，其间带徒弟，雇工者，每多争竞，较长计短，致费周旋。爰集同行，商议条规，约束人心，咸归无事，庶几和气洽，而业斯安也。”

由于“帮”具有这样的组织功能，有利于集团的利益。因此，作为手工操做，同兼生产和服务于一身的饮食行业，在当时不可能有别的选择，也同诸行百肆一样，也就用“帮”来称呼了。由于饮食行业的特点，虽然称为“帮”或“菜帮”，对内却不象其他帮会那样具有严谨的组织性。只是从

① 赵荣光：《中国饮食史论》，黑龙江科技出版社1990年版。