

中国名菜

大淮扬风味系



陈苏华 著

21 世纪烹饪类高等教育丛书

上海文化出版社

21世纪烹饪类高等教育丛书

中国名菜

大淮扬风味系



陈苏华
著

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国名菜——大淮扬风味系/陈苏华著. - 上海:上海文化出版社,
2006

ISBN 7-80646-949-4

I. 中… II. 陈… III. 菜谱 IV. TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 010304 号

责任编辑 蒋逸征

装帧设计 叶 珩

书 名: 中国名菜——大淮扬风味系

出版发行: 上海文化出版社

地 址: 上海市绍兴路 74 号

电子信箱: csbcm@public1.sta.net.cn

网 址: www.shwenyi.com

经 销: 新华书店

印 刷: 苏州文艺印刷厂

开 本: 787×1092 1/16

印 张: 22.5

文 字: 500 千字

印 数: 1—3,210 册

版 次: 2006 年 3 月第 1 版 2006 年 3 月第 1 次印刷

国际书号: ISBN 7-80646-949-4/TS·304

定 价: 35.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

Tel: 0512-66063782

前 言

到目前为止,绝大多数烹饪的中专、大专乃至本科教学皆缺乏具有各自特色的规范性谱系教材,至今仍沿用着一些来自于社会基层编写的菜谱,此类菜谱则明显地存在着两种倾向:

一、抄录旧菜谱,你抄我,我抄你,不管是否适应时代,是否适应教学,是否适应社会一线实践的需要,照抄不误,乐此不疲。绝大多数编写者并不会制作或不熟悉所编品种与教学的特点,只能是一般所谓文人或谓之行外人的游戏活动。其中品种的滞后、体例的老化、内容的谬误现象颇多,编者自不知其所以,读者更不知所云,具有给闲人看看而已的娱乐性特征。

二、面对基层厨师的大众读物,以图片取胜,阐述非常简单,似乎还言犹未尽,某些商家机密又不能明言。粗制滥造,良莠不分,缺乏个性特征。图片虽好却如镜中看月,雾里看花,很不适应中高层次教学的需要。

值得称赞的是,由原中商部饮食局主持编纂、由财经出版社1994年出版的一套20余册“中国名菜谱”,真实而权威地记录了当时京、津、沪、苏、浙、皖、闽、鲁、豫、鄂、湘、粤、川、滇、辽、黑以及清真、素菜风味的著名菜肴品种,具有历史文献意义,代表了当时以及此前的烹饪最高水平,是中国区域风味真实而客观的历史写照,同时也明显反映出了那种历史时代的特征。但这种庞大规模的历史性谱系记录,既不方便学生学习,也不适应当代特别是进入21世纪以后各学校具体的特色性教学。尤其是21世纪后,随着全球化进程的加快,融合的规模与速度均不是20世纪所能比拟的,南北交融、东西合璧、中外渗透和科技的日新月异发展,使今人的思维与意识跨上了一个新的台阶。烹饪进入了以整合与创新为特色的饮食传统重建的时代,这里机遇和挑战并存。历史的存在只说明过去的辉煌,饮食的传统正随着时代发展而演变。

基于上述种种,编写适应学院区位特征的大专、本科营养与烹饪专业教学所需要的谱系教材已成为当务之急,而时代的累积资源也给予了这类谱系教程花开果结的条件。菜肴制作不仅仅是技术问题,区域饮食文化传统的影响是十分明显的。所培养的学生首先要适应区域饮食市场的需要,然后才能进入更为广阔的空间。然而在新世纪大文化、大经济、大流通的背景下,教学的区域特征已不能局限于旧时的一市一省局部范围,而必须以更大的自然与文化时空为背景立足于对具有相似餐饮特征的区域资料的广泛整合,诱导菜品市场化的进程。同时,教学内容亦必须紧握市场流通的脉搏,力主个性化创造思维,从摹仿型教学向设计型教学方向迈进。由此观之,本书有如下特点:

一、以传统为坚实的基础

本书所列占三分之二取自区域传统菜式的经典之作,因为区域饮食传统的形成不是空穴来风,而是通过历史长期的自然选择实现人与自然平衡、人与食物平衡。我们每个人都生活在各自生长的自然与文化传统环境之中,深深刻着对传统自觉或不自觉传承的烙印。因此,所谓“迷踪”无视传统的则是无根之本、无土之花,从而也是事实上不存在的。我们深信,没有传统便无创新。

二、以整合为时代的特征

如前所述:当代教学应立足在对相似饮食文化区域性整合上,因此所举菜例正是从淮河与扬子江流域地区“清淡平和,咸甜适中”的总体风格特征上对其作时空广泛整合,并集中体现的。打破了所谓小淮扬的概念,从历史到空间的跨度上总体还其本源真实的面貌。该区域包括了江、浙、沪、皖、赣、闽、台等广大地域。实际上在当代市场流通过程中,该区各地之间的相互渗透,使特色与差异已大大归于统一,你中有我,我中有你,缕脉难清,共同发展。从历史上看,其演进历程又是一脉相承的。因此整合的优势大于割裂。新的流行必定产生新的名品,新的名品必定创造新的辉煌。人们饮食观念的演变正促进着烹饪的创新,产生新的流行与新的名品,并形成新的饮食时尚与风俗。在这里,中国烹饪正从普遍摹仿的公众形象演进为个性化创新的特色形象。以卫生为基础,风味为核心,营养为目的,也就是说以卫生、营养、美感三要素的高度统一为名菜创作的方向,已成为共识,从而指导着饮食大众对传统批判性传承,选择性重构的过程。

据不完全统计,自1984年起中国烹饪技术的历届全国大赛,第一、第二届基本上是老厨师、老菜式、老传统,第三届可以说是新旧参半,到了第四届、第五届则新式菜肴占到了绝大多数。尤其是第五届全国大赛,个人设计创作的新菜式基本上占到了95%以上,而传统品种几乎不见踪影。这虽然有觉偏颇之处,但不能不说是时代大潮的必然。那些大赛的菜谱记录给了我们许多有益的启示。

三、以重组为创新的思路

所谓重组,就是重新组构。这取决于对历史传统的整体回顾和重新评估,以世界空间大舞台为背景,优化组织并重建我们的传统。世界各民族历史具有相当多的事例证明,一个民族与国家的文化传统是随着环境的变化而变化、随着历史的演进而演进的。就淮扬地区而言,28年前的传统与当代的传统虽是一脉相承,但在许多方面已产生了较大的差异性。为了传统而传统那不是当代烹饪高等教育所需要的,当一个新的观点、新的意识、新的结合点产生的时候,如果被约定俗成,并被传承下来时,那就是一种经过重组过程形成的新的传统。反之,如果我们原封不动地将古八珍搬到现代流通市场、大众消费的话,那么就是愚蠢的,十分可笑的。当代许多流行菜式的产生,正强烈地说明了,我们自觉与不自觉地进入到了对传统重组过程之中。在这个过程中,本味的时代演变为优化调味的时代,形式美的时代演变为科学美的时代。多元复合、多重结合,使安全卫生、营养保健、风味美感的高度统一成为当代中国烹饪的科学之美,这就是当代以重组为创新思路的特质。

四、用经典为教学的模板

所谓经典,就是经过千锤百炼的,众口同嚼的,广为流传的,具有典型性质的菜式。这就是名菜。名菜不是昙花一现,一般具有较长的生存价值,被众口传颂着,它代表着一个范畴、一个档次、一个品

级,能举一反三,以一菜代表一类。这是其具有精细的加工、独特的风味、优质的营养与疗补特征所决定的,因此,运用名菜作为教学的模板正是我们的追求。然而,名菜也随着时代的进化而进化着,新的名菜在不断地更新着旧的名菜,这是名菜与音乐、绘画、雕塑应用性质的不同所决定的。通过科学的复演能直接应用于社会饮食生活之中,正是名菜教学的目的特征。这就必须依据时代的标准,适应社会的要求,更新名菜的教学,运用现代所赋予的科技知识研究名菜的创作与生产过程。本书正是基于这个观念对许多传统名菜导向再打造的过程。因此不是僵死的,照本宣科的,而是灵活的,标新立异的。应加以说明,本书所用每例历史名菜都经过了仔细推敲分析、优化重组的过程。

五、张扬个性发展是名菜教学的目的

烹饪技艺的学习难度是众所周知的,在三至五年中即使是经过艰苦磨炼的人也难以成为一个好厨师。十年磨剑、百里挑一即使成为好的厨师,也难以寻觅全才、通才,亦即各项技术都达到炉火纯青的地步。大师级厨师也各有短长,实际上衡量一个厨师的高低主要是以他们所掌握名菜制作的质与量为标准的。对名菜的教学使之达到熟练掌握、灵活运用、富于变化、长于创新,这就是教学的希望。我们的每位厨师都有专长,如能张扬专长,精益求精,优长于多数人,那就是专家。如能综合运用,触类旁通,标新立异,那就达到了大师级标准;仅靠一二次大赛金牌的偶然获得而无深厚的名菜知识积淀,那不是真正大师的人才,也不是教学所应推崇的。对每种定型名菜的复演过程,同时也是—次再创作过程,抱着这种心态,走向创新那是必然的。创新的积聚与爆发过程,就是个性得到张扬发展的过程,培养未来型名师、大师正是本教程的崇高方向。这就要求我们通过教学,使学生掌握的—不是刻板的名菜模型,而是掌握名菜的精神灵魂;名菜是怎样设计并制作的?为什么?有什么长短?怎样进一步优化?怎样推演和派生?名菜的各项元素怎样提炼?怎样综合?怎样达到真、善、美、新、奇、特的创新应用效果?也正是从这点出发,本书中三分之一的品种纯属个人设计,在每种案例里可以看到一个或两三个亦或是这个或那个名菜的影子,但又有着全新的缜密的科学美思考,用以为学生抛砖引玉开拓思维提供参考。

以上五个方面特点可以说明本教程是不同于社会菜谱读物的,是为了目前烹饪工艺大专、本科的教学需要而著述的,充满了区域与作者个性化特征。其中的每一个案例,都凝聚着作者制作与研究的心血,也可以说是作者对名菜制作研究教学 30 余年的经验集粹。其间构思五年,调研二年,提笔一年,终于将之出版成书了。所举菜例凡 400 品,无一野生动物,鲍、参、燕、翅等山海珍品择其典型者,大量地采用了农、牧、副、渔产品原料,既尊重历史名菜的原版,又大量提炼社会新品,采用新思维,打造新模式,贴近基层应用,方便教学过程,推崇绿色食品,面向 21 世纪的社会大餐饮。

由于我的陋闻寡识,本书各例虽不能说是挂一漏万,但缺陷在所难免,敬乞方家指正。本书所举仅局限于本人所能熟练制作品种中的典型部分,这在中国万数名菜之中仅是沧海一粟。但其为当今大淮扬菜系的某种代表是无庸置疑的。品种虽少,但范围较广,紧抓典型,避免重复。本教程适合浙江、上海、安徽、江西、江苏等地营养与烹饪专业教学,尚有《中国名菜》下册(川、湘、粤海、京鲁)、《中国烹饪工艺学》(修订版)、《饮食文化学》、《烹饪原料学》、《烹饪营养学》、《烹饪卫生学》、《中国名点》上册(淮扬名点)、《中国名点》下册(当代中点组合)等图书将陆续出版。

前言

001

第一章 绪论

001

第二章 水产类菜例

025

鱼皮五仁锅贴(025) 银鱼酿黄蛋(026) 香脆银鱼排(026) 糟煎白鱼(027) 青鱼塌(028) 葱烤鳊鱼(029) 老卤石斑(030) 珊瑚花枝(030) 腐皮黄鱼角(031) 牡丹鱼(032) 响油鳝糊(033) 卷筒虾蟹(034) 金橘莲蓉鳊鱼(035) 四喜鱼豆腐(036) 象眼虾托(037) 连中双元(037) 苹果虾(038) 网油虾方(039) 灯笼明虾(040) 大虾三味(041) 清蒸大闸蟹(042) 葫芦虾蟹(042) 金徽炒蟹(043) 芙蓉套蟹(044) 酥皮花蟹斗(045) 竹蛭炒饭(046) 长鱼两吃(047) 叉烤长鱼方(048) 生爆龙爪长鱼(049) 雀巢虾脆(049) 金丝鱼云吞(050) 清汤捶虾(051) 双尾虾托(052) 双皮刀鱼镶脆骨(053) 明月生敲鳊鱼(053) 桂花虾饼(054) 龙舟献珍(055) 彩色鱼夹(056) 云雾香团(057) 脱壳鳊鱼(058) 雪花蟹斗(058) 松鼠鳊鱼(059) 椒斗玉镶金(060) 东吴万里泊粮船(061) 芙蓉鲜虾仁(062) 芙蓉月宫鲫鱼(062) 瓜姜墨鱼线(063) 锦绣烤河鳊(064) 油浸鳊鱼(065) 龙须鳊鱼(066) 大蒸鳊鱼(066) 龙戏珠(067) 金鼠踏雪(068) 将军过桥(069) 小笼原蒸蟹(070) 塌沙鳊鱼(071) 荷包鲫鱼(071) 酒酿清蒸白鱼(072) 拆烩鲢鱼头(073) 八宝鳊鱼(074) 胡萝卜鱼(075) 乌鳢荔枝(075) 芙蓉鱼片(076) 鞭炮鱼卷(077) 香糟黑鱼片(078) 生炒鲫鱼(079) 金腿银带(079) 酿宝鳊鱼盒(080) 虎痴鱼双味(081) 叉烤鳊鱼(082) 醋熘鳊鱼(083) 酥熘鲫鱼(084) 醉蟹(085) 炆虎尾(085) 花果黄鱼(086) 葱油沙光鱼(087) 蝴蝶乌花(087) 香熏银花鱼(088) 双色鱼滑(089) 萝卜大鱼头(090) 纸包三鲜(091) 沙河鱼头(091) 鲜虾三法(092) 霉苋梗蒸竹蛭(094) 天香鲷鱼(094) 醉红膏蟹(095) 噎汁鱼皮扣(096) 锅贴鳊背(097) 八珍酿鲜鱿(098) 之江莼鲈羹(099) 臭鳊鱼(099) 网油鳊鱼(100) 火烘鱼(101) 生炒蝴蝶片(102) 杭州皇饭儿鱼夹豆腐(103) 芝士鱼茸炖黄蛋(103) 虾肉酿青椒(104) 虾蟹拉丝蛋(105) 鸡火蜇皮(106) 斑肝烩蟹(107) 清汤秃肺(107) 响铃虾球(108) 灌蟹鱼圆(109) 风鲈鱼(110) 炸玉煌(111) 春白彩烩乌鱼蛋(111) 小鱼汤茶油徽(112) 香蕉黄鱼夹(113) 能不忆江南(114) 珊瑚映白玉(114) 章鱼炖猪舌(115) 沙律锅巴虾(116) 豆脑生鱼片(116) 光影片酥鱼(117) 河蚌菜苔(118) 日月双火(118) 茶酒吊锅虾(119) 灌蟹鱼皮官顶饺(120) 金沙鱼晶冻(121) 脆皮牛蛙(121) 肉末酸辣鱼唇(122) 白蜜黄螺(123) 八宝鸳鸯螺(123) 干炸蜆盖(124) 萝球烩蜆肉(125) 滑蛋蜆尾肉(126) 桂花梭子蟹肉(127) 酥包蛎(127) 炉焗生蚝



(128)仙姑懒睡白云床(129)香糟醉封鳗(129)注油鳗鱼(130)瓜樱梅鱼(131)洋烧扇面鲳鱼(131)百宝虾包(132)龙虾过桥(133)陵岛生蒸龙虾(134)上汤海蚌尖(134)出水玉芙蓉(135)淡糟香螺馄饨(136)黄鱼烧芽白(137)江鳗烧大乌(138)金鮓戏珠莲(138)珊瑚映明月(139)五子登甲(140)鲜奶鱼馄饨(141)菊花青鱼(142)蟹酿橙(142)

第三章 畜肉类菜例

144

十香小烤兔(144)锡包玫瑰骨(145)马鞍桥扣肉(145)瓜方塔肉(146)京葱爆羊脊(147)扬州烤方(148)炖金银蹄(149)淮扬清炖蟹粉狮子头(150)鸡粥蹄筋(151)冰糖扒烧整猪头(151)煨象牙里脊(152)维扬水晶肴蹄(153)彭城羊方藏鱼(154)花盞鱼羊(155)贡淡脊枚炖酥腰(156)金陵芙蓉猪排(156)蝶骨寸金蹄(157)吉力灌汤丸子(158)松子熏肉(159)松子肉(160)丁香排骨(161)明珠蜜火方(161)红焖鱼羊大斩肉(162)枣泥羊肉(163)扁大枯酥(164)红枣羊方(164)金酱蒜香骨(165)肠儿扒肝(166)香辣羊腿髀(167)生烤羊肩(167)酿炸酥肚(168)南炆腰花(169)碧绿蹄筋(169)京酱爆牛方(170)苏酒烤羊排(171)果仁仔排(172)三色虾肉糕(173)茄汁煎牛肉饼(173)香糟扣肉(174)雪淡虎皮肉(175)寸金肉卷(176)腐乳爆筋片(176)荠菜脆丸(177)脆浆裹肉(178)卷筒粉蒸肉(179)百花酒焖肉(179)苔菜小方烤(180)沛公狗肉(181)枣方肉(182)元宝牛如意(182)红花四宝全羊烩(183)南瓜泰米牛肉(184)三蛋炖羊脑(185)火焰灯笼猪肉(185)石榴孜然兔(186)糟红节尾(187)脆皮牛排(187)煎煨脊柳(188)荔枝肉(189)炆糟五花肉(189)十三香排骨串(190)闽江肝肚(191)五味炸肝卷(192)咖喱羊肘(192)扛糟羊腩(193)米熏兔(194)菜胆扒羊宝(194)无锡酱骨(195)棋形蹄圈(196)雪里藏火(197)苏肝同肠(197)沙姜羊蹄鳖(198)珍珠圆子(199)清水羊肉(200)

第四章 禽蛋类菜例

202

掌上明珠(202)炸山鸡塌(203)瓜姜炒鸽松(203)花菇干蒸仔鸽(204)藏红花油淋鸽(205)馄饨鸭子(206)锅烧鸭(206)云腿卷筒鸭(207)双色鸡茸(208)三套禽(209)水晶舌掌(209)葫芦鸡腿(210)火腿糯米鸡卷(211)荷叶焗鸭(212)金葱扒鸭(213)桃仁鸭方(213)茉莉花炒山鸡片(214)松子红酥鸡(215)金钱鸡(216)三丁蛤蜊鸡(217)西瓜鸡(218)蛋美鸡(218)醉蟹炖鸡(219)网入凤雏(220)桂花香糟鸡(221)彭公雉羹(221)八卦文武鸭(222)柴把冬笋鸭(223)清炖鸡孚(223)金陵叉烤鸭(224)珍珠鸭子(225)金陵桂花盐水鸭(226)荷花白嫩鸡(227)叫化鸡(228)鸡火黄鱼鲞(229)荷叶粉蒸鸡镶肉(230)莲荷焗鸡(231)煨锅油鸡(231)母油八宝船鸭(232)苏杭卤鸭(233)蟹油鸡茸蛋(234)碧绿松菌珠鸡(235)瓜仁鸽方(236)飞鸽传书(237)薏仁鸭烩(237)蛋裹花蟹(238)杨梅皮蛋(239)铁钵田螺鸭(240)三杯鸡(240)牙姜鲜腊鸭伴(241)鄱阳酸菜鸭(242)虎皮鸽蛋焖爪翅(242)霉菜汁鸡蹄(243)稻草熏烤鸭(244)冠盖三军(245)甫里鸭羹(245)龙肝烩凤脑(246)芝麻酥鸡(247)金牛鸭子(248)云林鹅(248)虾茸胀蛋(249)饼子老鸭

菜

[目录]

(250) 香芋红烧珍珠鸡(251) 乌嘴鸭炖鳝筒(251) 芹香明月鸡丝卷(252) 肉糕蒸风鹅(253) 臭干鸡米包(254) 农夫山泉鸡(254) 杏仁栗香鸽(255) 鹌鹑金(256) 葵花鸭四宝(257) 鸭掌舌烧芥菜(258) 香露全鸡(258) 闽中双吃鸡片(259) 沙茶鸡丁(260) 早红橘络鸡(260) 芥味鸡丝(261) 坛子鸭舌(262) 东篱有菊(262) 梅龙镇烧鸡(263)

第五章 综合与果蔬类菜例

265

黄焖素狮子头(265) 双爆肫肚(266) 水陆爆肫肚(266) 文思豆腐羹(267) 鸡汁煮干丝(268) 刀鱼羹卤子面(268) 糖醋辣白菜(269) 如意冬笋(270) 冬菇四灵(271) 双冬素大肠(271) 参汤菊花豆腐(272) 宫廷红枣(273) 太极湘莲(274) 知了白菜(274) 炖菜核(275) 南腿面筋(276) 荷花什锦炖(277) 上汤扣三丝(278) 镜箱豆腐(279) 龙凤腿(280) 蟹油水晶球(281) 鲜奶裹烧笋(281) 锅烧山菌(282) 八宝油条(283) 金鼎全家福(284) 酥炸番茄(285) 熘素虾球(286) 八宝香瓜(286) 御果园(287) 雪里寻梅(288) 桂花糖藕(289) 灌香山药(290) 镶红瓜角(290) 镶银包金(291) 黄陂烧三合(292) 蟠龙卷切(293) 腊味三蒸(294) 圆笼三蒸(295) 双色藕饼圆(296) 锦绣水晶冻(297) 素八宝脆皮鸡(298) 脆皮扒豆腐(299) 银芽黄鱼扒素翅(299) 罗汉全斋(300) 八宝西柿盅(301) 筋包百叶卷(302) 问政山笋(303) 兴国豆腐(303) 三虾豆腐(304) 菊花锅(305) 金钱豆腐饼(306) 干贝珍珠笋(307) 鸭红紫菜卷(308) 红楼鸡油茄(308) 吹纱洞箫(309) 茶庄老豆腐(310) 蕈油三笋(311) 明月松间照(311) 岁寒三友(312) 脆皮玉子豆腐(313) 布袋玉子豆腐(314) 冷蔬三款(315) 宝藏十香菜(315) 金钩三野(316) 虾干四蔬(317) 鸡油扒蒲菜(318) 酒心芋艿(319) 蜜枣扒山药(319) 红绿最相思(320) 霸王别姬(321) 东壁龙珠(322)

第六章 山海珍品类菜例

323

清汤芙蓉燕菜(323) 鸡茸鱼肚(324) 蟹黄扒玉翅(324) 月宫鲍鱼(325) 黄焖紫鲍(326) 云腿扒鲜鲍(327) 乌龙藏凤(328) 虾子扒开乌(328) 酒蒸瑶柱(329) 绣球干贝(330) 裙边鸽蛋(331) 鸡包鱼翅(332) 冬茸干贝(333) 鸡酥丸子烧海参(333) 南瓜宝龙珠(334) 金花银裙(335) 三宝探海(336) 金蹼鲜裙(337) 蛋美鹿筋(337) 瑶柱金钱鳖肚(338) 佛跳墙(339) 虾皇烩燕(341) 火桃藏羊(341) 凤球兰花鲍(342) 三鲜烧海参(343) 丹荷蛤士蟆(344) 梨蒸蛤士蟆(345) 一品火夹猴头(345)

第一章 绪 论

导 言

淮扬菜系与川、鲁、粤菜系并列为中国四大菜系,这是中国饮食文化区域风味分系现象的不争事实和客观存在。然而,究竟什么是淮扬菜系?它的源流、内容、性质迄今为止尚无清晰的认识,甚至有的人尚回避这一约定俗成的事实,一提起它便会产生误会,争论有之,莫衷一是。于是在风俗文化物产气候相近相似的地区之间,以地方本位观点冠名的“菜系”新概念蜂拥而出,彼此壁垒相视,而忘记了饮食文化的同创共享规则。那许多诸如八大菜系、十二大菜系甚至三十大菜系或更多菜系,实际上大多数是你中有我,我中有你,属于同一饮食文化体系,搞得一个清晰的系统格局尤如乱麻而缕脉难清。在社会与自然科学高度发达的今天,我们对大菜系的研究不能局限在一个有限的时空中了,而应在整体文化背景下透视淮扬菜系的全部,在广阔的视野中获得更为清晰的认识。

“菜系”是饮食文化的特有现象,是人们对这一现象认识所作的系统归纳和总结,是在系统归纳总结中自觉形成的文化范畴概念。简单地讲,菜系就是区域风味菜点的总和与体系,是相对区别于其他菜系的具有鲜明差异性特点的风味体系。因此,菜系是自然区域与人文渊源关系的产物;是人们为了生存与自然界相适应的一种选择,是这一适应过程的历史凝聚。它所反映的是一个自然区域人类饮食生活的习惯、风俗和传统的全部文化历史。我们研究菜系的目的是认识其继承、共享、变异、进化的规律,从而力求准确地把握淮扬菜系这一优秀文化遗产的特色精华,更好地为现代人类饮食生活服务。

一、千古淮扬系东南

行政区划是历朝有变的,自然地理气候区划是亘古不变的。淮扬作为自然区域的概念来源于《尚书·禹贡》中“淮,海惟扬州”。《传》称扬州的方位是“北踞淮,南距海”。《尔雅·释地》说:“江南曰扬州。”《周礼》亦云:“东南曰扬州。”这里的淮是指淮河(周秉钧著《尚书易解》,海是指大海(东海),扬即是扬子江。汉水出潘家山至汉口与岷江合流,东流至今扬州、泰州一带的长江中下游古称扬子江。州,通洲,是指多水的周边陆地,后作地区称谓。《毛诗》曰:“水中可居者曰州。”《说文》:“州本州渚字”,“昔尧遭洪水居水中高土故曰九州”,“古文‘州’像前后左右皆水”。《尚书》是记载上古与夏、商、周三代历史的中国第一部史书,以中原为中心,依据当时大陆“山林川泽丘陵谿衍原

湿”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。传说中夏铸九鼎说的就是这一史实，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，以地形低湿的江南为核心。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。这是一个巨大的地域范围概念，包括了现代整个华东地区与华中部分地区以及澎、台、舟山列岛等地。

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区、东南沿海区、周围低山丘陵地区。这些地区间交通方便，气候相同，风俗相近，流通频繁而与其他三大菜系所在区域存在明显的诸方面阻隔与差异，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。

再看政区划分。扬州作为政区的称号，始于汉武帝元封五年（公元前 106 年），扬州为十三刺史部之一，领庐江郡（舒县，安徽庐江南）、九江郡（寿春，安徽寿县）、会稽郡（吴县，江苏苏州）、丹阳郡（宛陵，安徽宣城）、豫章郡（南昌，江西南昌）、六安国（六县，安徽六安北）等五郡一国九十三个县，范围较为广大。东汉时扬州治所在历阳或寿春或曲阿，领九江、丹阳、庐江、会稽、吴郡、豫章等六郡。当时福建浙江早期的建制也大部分归属会稽和吴郡。魏至周为寿春或合肥。吴至陈为建业（南京）或会稽，领丹阳、吴郡、会稽、豫章、庐陵、鄱阳、新都、临川、临海、建安、吴兴、东阳等郡，几乎囊括了东南沿海及安徽、江西广大地区。将扬州治所落在今扬州（江都与江阳）是在隋朝开皇九年（公元 589 年），设立扬州总管府。唐武德九年（公元 626 年）设扬州大都督府，领江都、楚、滁、和、濠、庐、舒、寿、光、蕲、黄、申、安、沔等十四州郡。及至南宋扬州改为淮南道，治所亦在江都，领江都、楚、滁、泰、通、真、安东、高邮、淮安、招信、清河等州郡。元灭宋建江浙行省于旧地江都，统两淮两浙，又称淮东行省或扬州行省。至元二十一年治杭州，称江浙行省；二十三年还治江都，仍名江淮行省；二十六年再徙杭州，二十八年以江北州县隶河南行省，再称江浙行省。大德三年即 1299 年罢福建行省以其地属之，范围包括今安徽、江苏、上海、浙江、福建、江西广大地区。至明、清之时，由于人口密度的大幅度增加，政区的细划，在原江都城设扬州府，此时扬州并非元以前的扬州，而仅辖江都与甘泉二县，是当时江苏省的一个重要州府机构。在元以前今扬州或称邗城或叫广陵或称江都，一直是当时扬州辖区经济和文化的重镇，并在唐以后基本是扬州治所。1949 年在此地正式设立（今）扬州市。仅就扬州这一名称在历朝历代与东南诸省市错综复杂的行政关系来看，也说明了东南地区文化历史的整体性。扬州以自然山川形势而闻名，又久作政区称号，成为东南诸省市悠久文化历史的象征，约定俗成地深深凝聚积淀在东南诸省市人民饮食文化生活方式之中。而淮河流域地区长期与扬州的隶属关系又进一步反映了两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了一种习惯，可见淮扬菜系是自然历史的范畴，是自然区域饮食文化的大系概念，是东南饮食风味风俗的共同体，是东南诸省市人民同创共享的传统文化遗产。因此它必然是东南各省市人民饮食文化创造活动的基础和结晶。由上观之，淮扬菜系并不属于一个省或市，而是属于大陆东南区域整体范畴的文化系统概念。

二、淮扬菜系的生成条件

菜系的生成无非应具备自然地理物产条件和人类经济文化活动的人文条件。东南区域千百年

来一直是中国最富庶地区,长期是大陆经济文化发展中心的重中之重,牵动着祖国经济文化发展的命脉。东南的食物资源无论在品种在产量方面都是全国之最。优势的文化、发达的经济、丰富的物产正是孕育淮扬菜系生成的肥沃土壤。以历史唯物主义的观点来看,其实东南经济文化的发展,特别是以汉饮食文化为主体的淮扬菜系的发展则相对晚于华北汉魏之时,水平也相对落后于中原。然而它作为中原汉饮食文化的继承者,又青出于蓝,发展成一个相对完善、规模宏巨的庞大菜系,其深厚的汉文化积淀与东南文化精神,千百年来对中国烹饪产生了巨大的影响,并且早就在国际上具有卓而不凡的地位,这是由东南特定的时空条件所决定的。我们从两个方面进行讨论:

(一) 东南地区自然地理的生态条件

我们所指的东南饮食文化区域包括华东的政区范围,亦大致相当于自然地理分区的华东、华中地区的大部分地区。这一地区大致位于秦岭余脉——伏牛山、桐柏山、大别山与南岭之间,绝大部分属扬子江流域亦即长江中、下游流域。南部达南岭山地,东部包括闽浙丘陵,主要中心区包括江苏、浙江、安徽、江西、上海,其影响范围直接达到湖北的东部、湖南洞庭湖区、福建北部等边缘地区,这一区域同属亚热带气候,但分东西两部分。由于地势以及所处的地理位置,特别是陆海位置的差别,使东西两部分无论在气候、植被、土壤以及人类经济活动方面虽均有所不同,但不存在大的差异。该区基本是中、北亚热带季风气候,日照时数在 2000 ~ 2200 之间,年降雨量平均在 1200 ~ 1600 毫米,气温平均 16℃ ~ 18℃,雨量充沛、日照充足、空气湿润、四季分明。区内平原辽阔,河湖密布,海岸曲折漫长,边缘低山丘陵连绵众多,使得东南形胜之地自成一个相对完整而独立的自然生态循环圈和自足系统。从整个区域特征来看,东南地区属我国三大阶梯的最低一级阶梯,形成一个低山丘陵与平原相间分布的地貌特征,由主要以低山丘陵为主,中间夹着一个主要由长江串连、冲积而成的长江中下游平原和东南广阔而曲折的沿海地带等三种不同的相依相存的地理单位组成。

1. 长江中下游平原

长江中下游平原包括江汉平原、洞庭湖平原、鄱阳平原、苏皖平原和长江三角洲平原。平原内部地势低平,河网稠密,湖泊众多,有多处水乡泽国:①两湖平原(湖南湖北)以长江干流(荆江)为界,以北称江汉平原,主要由长江与汉水冲积而成。荆江以南称洞庭湖平原。②鄱阳平原由赣、抚、修等河流冲积而成,但以赣江为主。③苏皖平原,是自湖口以下到镇江之间,沿长江两岸分布冲积平原。④长江三角洲的顶点在扬州、镇江一带,从顶点向东,沿通扬运河直达于海,是三角洲北界。从顶点向东南直至杭州湾北岸,是三角洲南界。

在长江中下游流域平原上,自枝江以下至河口,长江两侧连续不断地散布着许多湖泊,构成中国最大的水系网。有五个湖泊群:

A. 两湖平原湖泊群,介于枝江与武穴之间,这里原是古云梦泽所在,古代有数以千计湖泊,现代仍有 600 多个,主要有洞庭湖、洪湖、梁子湖、刁汴湖、长湖、白鹭湖等,其中洞庭湖最大,达 2820 平方公里,有松滋、太平、藕池和调弦四口与长江相通。

B. 赣皖湖泊群:分布于武穴与大通之间,主要有鄱阳湖、泊湖、龙湖、大官湖、武昌湖、菜子湖等。其中以鄱阳湖最大,面积 3858 平方公里,是我国第一大湖,由湖口泻入长江。

C. 苏皖湖泊群,位于大通与茅山之间,主要有巢湖、南漪湖、石臼湖、固城湖等。以巢湖最大,面积 820 平方公里,通过运漕河与长江相通。

D. 江淮湖泊群,主要湖泊有分布在大运河西面的洪泽湖、宝应湖、高邮湖、邵伯湖、白马湖和东面的射阳湖、大纵湖等。最大的是洪泽湖,面积有 1586 平方公里。

E. 太湖湖泊群:分布在长江三角洲的太湖平原有大小湖泊 250 多个,其中最大的是太湖,古称“雷泽”,面积有 2420 平方公里,通过黄浦江、浏河等与长江相通。

在长江中下游平原上集中的中国巨大淡水湖水系,河湖水温高,水质肥,饵料丰富,水产资源的丰富是任何地区所不能比拟的。据调查,仅洞庭湖繁殖的鱼类即达 120 余种,太湖达 71 种。主要经营鱼类除定居性的鲤、鲇、银鱼、黄颡鱼外,还有回游性半回游性的鲚、青、草、鳊、鲢、鳊鱼。较为著名的有长江三鲜:刀鱼、鲥鱼、鲈鱼和松江四鳃鲈鱼、鮰鱼、江鲈一些野生的鱼,如鳊鱼、沙光鱼、金丝鱼、鳊鱼、鳊鱼、泥鳅、黄尾密鲴、鲢鱼和鳊鱼也有大量的繁殖。东南一带一到夏末秋至便是大闸蟹的季节,尤以苏南阳澄湖的红毛蟹、洪泽湖的清水蟹闻名海内。在湖荡江河之中盛产中华鳖、水龟、青虾、白虾、螯虾、河蚌、田螺皆是席上珍品,绿头鸭、三黄鸡、白湖鹅、金华猪、太湖羊均为国内禽畜名品。一些平原低田与水边的植物如水芹、慈姑、莲藕、莲心、莆菜、芦蒿、荸荠、茭白、瓢儿菜、菱角、莼菜、鸡头米、芡实、金花菜、紫角叶、莼菜、马兰、枸杞菜、野菊叶、金针菜、芦笋、山芋藤、南瓜藤,均是东南特色蔬菜种类。江北特产银杏,江南特产百合,其他通用瓜、豆、果、菇无不应有尽有。由此可见,长江中、下游平原的丰富食物资源,形成了东南人的饮食选择:水产重于陆产,猪、羊重于牛、驼,蔬菜尤重季节的饮食习惯、风俗和传统。

2. 低山丘陵地区

东南的低山丘陵包括北、南两部分。北部至秦岭余脉桐柏山、大洪山与大别山等广大低山丘陵南麓,位于豫、鄂、皖三省分界处,大致为地理学的淮阳丘陵地区,是长江与淮河水系的分水岭。淮阳山地一般海拔不高,桐柏山高 500 米左右,大别山为北部山地最高地区,有的山峰达 1500 米以上,一般也在 1000 米左右,形成通北方向的屏障和地理气候分水界限。此为淮扬饮食文化圈的北部边缘。桐柏山与大别山南麓一带的大片地势低缓的岗地和南阳盆地,呈北高南低,海拔 100 ~ 150 米,北高 20 ~ 30 米,是鄂、豫两省间的重要农耕地区。

南部低山丘陵主要在长江中下游平原以南广大地区,主要为海拔 1000 米以下的低山丘陵,主要地跨扬子断块、闽浙断拗等地理结构单元。通常将这一地区称为江南丘陵、闽浙丘陵和南岭山地。其中江南丘陵范围最广,西起武陵山,东至武夷山,包括湖南、江西、皖南和浙西北。湖南、江西地势皆向北倾斜,皖南、浙北地势向东北倾斜直达杭州湾。江南丘陵上的许多名山如武陵山、罗霄山、九华山、天目山、武夷山、黄山、庐山等是风景秀丽的旅游胜地。

闽浙丘陵包括浙江、福建的大部分,是一个向东南倾斜的大斜面,1000 米以上的山峰连绵不断,有名的有天台山、括苍山、会稽山、洞宫山、戴云山等,其中雁荡山悬崖深谷,峰峦奇特,风景优美,是浙东的第一名山。低山丘陵占 95%。平原占 5%,主要分布在沿海较大河流出口处的海湾地带,是闽浙两省重要城市的所在。闽浙丘陵水系发达,大的江河有闽江、钱塘江、甌江、灵江、飞云江等,河

流主干多横切山岭而成峡谷,组成格子状。河水量丰富,都有水力舟楫之利,东北流向与江、海交通连成网络。

南岭山地包括越岭、都庞岭、萌诸岭、骑四岭和大庾岭,谓之“五岭”,北坡处于湘、桂、粤、赣四界处,大部分属于中山,山簇大都海拔 1500 米以上。南岭山地是长江与珠江水系的分水岭,并且对南北气流运行具有一定的阻滞作用,是我国东南部与华南部之间的一条重要的地理界线,同样也是淮扬饮食文化圈的南缘边副地区。

纵观长江中下游平原两侧的低山丘陵地区属亚热带过渡性植被和土壤,为江淮海湖沿岸人民提供了大量的特色性食物资源,主要有竹笋类、菌菇类、银杏、核桃、松子、板栗、桂圆、荔枝、枇杷、草莓、李子、甜橙、蜜橘、水蜜桃、杏子、樱桃、梨子等,尤其是茶,较著名的有浙江的“平珠绿”、“越红”、“龙井”,福建的“乌龙”,安徽的“祁红”、“屯绿”,江西的“宁红”、“玉眉绿”,湖南的“湘红”,湖北的“茶砖”,苏州的“碧螺春”,扬州的“平山绿”,潭阳的“悬针”等等,饮茶吃笋成为东南各地人民重要的饮食习俗之一。在动植物食物原料的使用与口味北浓南淡甜咸适中、略吃麻辣的习惯方面皆呈向华北、西南、华南过渡状态。

3. 东南沿海

东南沿海是指江苏、浙江、福建三省的沿海岸线与近海海域,海区为东海,介于北纬 $23^{\circ} \sim 33^{\circ}$,东经 $117^{\circ}11' \sim 131^{\circ}$ 之间,面积约 80 万平方公里。南有台湾海峡与南海相接,东北有朝鲜海峡与日本海相连,海面开阔,渔场众多,是大陆近海四大海区中最大的海区。海岸线呈弧形而漫长,达 7000 余公里。岛屿众多,仅浙江沿海就有 3000 多个岛屿。因此,东南沿海水产资源极其丰富,全国最大的渔场大多集中于此。渔场十分广大,江苏有 15.4 万平方公里,著名的有吕泗、海州湾渔场,黄鱼、带鱼、对虾、海蜇、蟹及贝壳类产量在全国具有一定地位,经济鱼类有近 40 种;浙江海洋渔场达到 20 万平方公里,舟山群岛是全国最大渔场,墨鱼的产量全国最高;福建有渔场 13 万平方公里,经济鱼类达 100 多种,是我国主要产鱼区之一,主要有闽东、闽中、闽南、闽外与台湾浅滩五大渔场。如此丰富的海产资源是造就淮扬菜系形成的得天独厚的条件之一,形成江湖海产并重饮食的特点。沿海各省的东南诸市尤重海产的鲜活。

综上所述,淮扬菜系所涵盖的东南饮食文化区域,无论从地理构造、日照与气候条件上都是一个具有相对完整独立的自然区域,总的地理形势西高东低,周围低山丘陵虽占绝大多数的地表面积,但都不高而且秀丽,人行其间多有赏心乐事意在山水之间,千万丘陵岗地纷纷向长江水系轴心的倾斜形成一连串宽阔而肥沃的平原。人口高度密集,农耕发达。平原上湖泊成群而巨大,河流网布其间呈南北沟通走向。海岸漫长,海区广阔,具有众多肥沃的港湾与三角洲平原地带。动植物种群多样,江河湖海山地平原的食物资料生产丰富,是中国最为著名的鱼米之乡,也是中国最为完善的优越的自然生态自足系统的生态圈。在交通上,东南亦是全国最畅通最发达地区,由无数低山坳口通道、江海河湖水上通道、沿海平原通道将整个区域与长江流域平原连成网络一体,尤以运河为纽带(京杭运河)南北贯联、交通东西,使沪、宁、杭一带尽得水运七分之利。长江三角洲地带成为东南经济文化以及饮食文化的发展中心。这种交通结构优势正是东南饮食文化各区域之间物资流通、资源共

享、风俗同化、饮食相似的一体化发展形态最为主要的地理条件。这里借用《饮食美学》中的一个论断以为互训：“从自然地理看，四大菜系实为南北两个巨系，当中以秦岭山脉为界，秦岭以北为黄河流域的华北菜系，秦岭以南为南方菜系，南方菜系中又以南岭山脉为界，南岭以北为长江流域，形成了长江中、上游的西南菜系与长江中、下游的东南菜系，南岭以南为珠江流域的华南菜系，又称之为‘岭南风味’。因此，四大菜系实是由南岭、秦岭两大分水岭和黄河、长江、珠江三大流域的自然地理所决定的四大自然生态循环区。”

（二）华夏文化与经济的重心南移

众所周知，长江流域与黄河流域一样同是中华文化的发祥地，一般认为水稻从野生植物到人工栽培是从江南开始的，钱塘江以南的河姆渡遗址下层发现大量金黄色稻谷，还有带绿叶的稻茎，经鉴定是经过人工培育的晚籼稻，这是目前世界上已知最早的稻作遗存，距今已有 7000 年历史。在太湖流域的青浦、崧泽和吴县的草鞋山下层，也发现了炭化籼稻粒，证明江南地区在原始社会早、中期已普遍栽种水稻。不仅如此，太湖流域和沿江一带发现适应气温较低的生态环境而出现的变异粳稻，江南一带已成为粳稻栽种中心。尽管如此，江南无论在文化还是经济方面仍落后于北方中原，风俗也与中原有异。

中原地区在上古时代经济发展处于领先地位，应归功于农业的规模性发展。7000 年前黄河流域已经栽种各种适合于华北地区的农作物了，如神农氏因天之时、分地之利，制耒耜，教民农作，主要有粟、小麦、高粱、稻等和一些蔬菜种植。这些在仰韶文化与半坡文化类型遗存中都有相当的发现。到了原始社会晚期龙山文化类型遗存中发现了田间管理的精耕化现象，并有号称“六畜”的马、牛、羊、鸡、犬、豕的畜牧业普遍发展。而江南，苏北一带仍然大多过着自然渔猎生活，传说中的伏羲氏，又名太皞，“大迹在雷泽（今太湖），华胥履之生伏羲”（《山海经》引注《河图》），可见伏羲氏的象征和氏族分布在江淮一带。《易·系辞》曰：“古者包羲氏之王天下也……始作八卦……作结绳而为网罟，以佃以渔。”是以渔猎为主的部族。

中国向以中原地区是中华民族的摇篮，北方以黄帝为长的部落群南下与黄河流域的炎帝部落群和黄、淮间及山东半岛的东夷部落群融合而成的华夏族及其文化是其正宗。夏分中国为九州时，扬州虽已入版图，但居住在扬州广大地区的民族为九夷诸族的少数民族，直至西周时江淮之间的东夷各部有淮夷和徐夷，江南广大地区有楚、吴、越、扬、越诸方国和部族分布，可谓“百越杂居，各有种姓”（《后汉书·东夷传》）。这些部族尚未属于中原华夏族之正宗封国。徐偃王曾“率九夷以代宋周，西至河上”，周穆王被迫“分东方诸侯，以徐偃王主之”。可见淮扬诸族虽与中原联系，但还是野蛮时期的原始部落状态，而与中原华夏族相抗衡。史载周古公之长子太伯、二子仲雍让国避居于蛮荆之地，即今江苏苏州、无锡地区，为了随乡入俗而“文身断发”，可见其风俗与中原迥异。太伯与仲雍在江南一带以中原先进的农耕文化教化于民，大约在公元前 12 世纪建立了东南最初的国家之一“勾吴”，包括今江苏大部、安徽与浙江北部。比之更早的是建都于会稽（今绍兴）的古越国的越王亦是中原夏少康庶子一支的后代，被封在会稽，敬奉掌管那里对夏禹的祭祀。他们文身断发，除去蓬蒿，开辟荒野，建起都城国家，后经 20 多代至元常再至勾践，后越灭吴淹有其地，后世将吴越共称，此是东南文化早期与华夏文化同化的开端。勾

践的先祖与太伯、仲雍也可能是中原南来的最早的一批高层文化代表吧。当商周宫廷充分享受酒池肉林、列鼎而食的宴享生活时,吴越还是一个边远的、相对落后的封国。无论考古方面和典籍文献方面都可以看到当时东南文化相对落后的状况。一部太史公《史记》,仅有《吴太伯世家》与《越王勾践世家》等两篇关于东南文化政治历史的叙述。中国的文化精华和正宗的脉络皆集中在中原各公侯伯级分封国家,如齐、鲁、宋、晋、燕、楚、秦、郑、卫等封国。到了秦汉的大统一,出于战略的考虑而长期都关中。西安、洛阳一带是当时中国政治经济文化的中心。东汉末年,三国鼎立,南方出现蜀汉与孙吴两个政权,江南得以规模性开发而逐渐显示出在资源方面的优势,但在高层国家人才方面,仍然依靠或基本上来自北方。孙吴建国后置五州,即扬州、荆州、郢州、交州与广州。其中扬州最大,包括苏南、浙、赣、闽、皖南等(领丹阳、吴郡、会稽、豫章、庐江、庐陵、鄱阳、新都、临川、临海、建安、吴兴、东阳等郡),治所建业(今南京)也是孙吴的国都。曹魏也治扬州于江北,治所在合肥,后寿春,领淮南、庐江、安丰三郡,而广陵(今扬州)属徐州,治所在彭城(今徐州),领地有下邳、彭城、东海、琅邪、广陵、东莞等郡。可见东南地区同时得到孙吴与曹魏的开发。西晋时扬州成为当时最大的州治,治所亦在建业,领丹阳、宣城、淮南、庐江、毗陵、吴郡、吴兴、会稽、东阳、新安、临海、建安、晋安、豫章、临川、鄱阳、庐陵、南康共19郡163县。就如现在开发大西北一样,东南地区在当时中央政府的统一管辖下,得到全面开发,这为后来东晋迁都到东南打下了良好的基础。

逼使文化中心南迁的第一次波澜是永嘉之乱和晋室南迁。晋怀帝五年,刘渊称帝,石勒入陷洛阳,帝被捕,晋迁都今南京(建康),西晋亡而东晋立。东晋是西晋的继续,史称两晋。中原士大夫、商贾与百姓逃避战乱与北部游牧民族入侵的杀戮,沿长江水道大规模长距离南迁至东南,甚至远达福建南部与岭南地区(闽南山区的客家人就是一例)。偏僻的江南开始繁荣起来了。大批知识分子、工程技术人员、富有的商贾阶层、官僚世家、精耕农业人才的急剧增加,使东南一带文化与经济都产生了深刻而广泛的变化。以孙吴、西晋为基础,经东晋的转折,后历宋、齐、梁、陈,史称六朝的数百年开发,扬州的建康成为南方经济文化的中心,且已显露优于北方之势。北方先进的烹调技术也传到了扬州,例如面食由北方传入,束皙《饼赋》中“柔若春绵,白若秋练”的发酵面饼,当时成为南朝宫廷风靡一时的美食。这是大陆南北饮食文化的第一次大交融,也是淮扬饮食文化由蛮夷文化迈向汉民族文化进化的第一步。北方文士的豪饮之风、宫廷与世族家庭奢靡之风和民间饮食习俗一时充斥南方市肆与宗室生活之中,使之成为移风易俗运动的强大动力,例如中原筷匙的传入是重要一证。

经过隋唐的再次大统一与盛唐一代的恢复,中原经济文化与东南又趋平衡,中原关中再度恢复了往日的繁荣和辉煌,京都长安成为至今令人羡慕称奇的辉煌的世界第一大都市,政治文化经济的中心再度回到了中原。当人们还沉浸在长安那庄严、神圣、恢弘的繁荣之中时,“安史之乱”的巨浪击碎了盛唐的美梦,掀起了第二次文化中心向东南推进的汹涌波澜。黄河流域的文化地带经过浩劫而残破不堪,作为汉文化中心的中原风光不再,人民大举南迁,唐帝国盛竭而衰。南方经济与文化的成就和发展从此超越了中原和北方。由于京杭大运河的开凿贯通,使以江都为中心的扬州集天下七分交通之利而得到空前高速的发展,扬州的江都城成为当时最为繁荣的东方港口商贸大都市和交通枢纽中心。《全唐会要》称其为“南北大冲,百货所集”。《新唐书·地理志》载扬州治所人口为

467857,显示出“十里长街市井连”、“夜市千灯照碧云”的繁华景象,与以西南的成都为中心的益州并称“扬一益二”。

据张步天《中国历史地理》所云:“安史之乱不仅是唐代国势兴衰的转折点,而且也是经济地理分布明显变化的分野。由于战乱破坏和尔后北方藩镇割据以及西域吐蕃等的压力,唐后期经济依赖南方,从而加快了南方农业经济开发的步伐,使经济中心南移。”南方农业经济的发展,不仅表现在它担负了中唐以后长达一个多世纪的财赋收入,也表现在农业生产力的发展和耕作制度的进步。中唐以后江南牛耕与两熟制的普及使水稻的产量超过了北方的粟、麦。在城市建设上,由于人口大规模的南迁,加速了城市化进程。原有的城市扩大了,新的城市又不断出现,在繁荣的东南城市发展中,饮食市场也相当活跃起来,江南各地城市酒楼、饭庄等市肆饮食店得到快速的发展。市肆花式菜点为一时风潮,从而进入对准扬菜系实质性建设发展阶段。江南饮食汉文化化也成定势,原本是中原汉文化的饮食行为风范和养生意识注入成为江南世家饮食文化的新风尚。有宋一代持续发展,及至宋迁都临安府(在扬州辖地),而南宋建立,淮扬菜系以其东南佳味的瑰丽精雅的清淡风味与文人色彩而崭露头角了。与此同时,全国范围内其与北食、川味、岭南风味作为四大菜系在市场上作为饮食汉文化化后的区域文化特色新格局已露端倪。

第三次逼使汉文化南迁的巨大运动正是金兵的南侵。“靖康之难”徽、钦二帝被掳,中原的激烈战争又起,人民再次大规模南迁避乱,南方犹如无比安全的大后方和财赋库。政治、经济、交通是人口自发性迁移的三大原因。综观整个六朝至隋唐五代再至宋辽金元的近千年间,整个儿是人口由北向南大迁移,西部、北部游牧民族主力进入黄河流域,黄河流域的汉民精英又大批南移,主要的目标是:①长江中游,谓之江东。当时“两京(指东京开封、西京洛阳)蹂于胡骑,士君子多以家渡江东”(《全唐文》148卷《权德舆传》),甚至深入闽南闽中而“避难莆田”。②长江三角洲,谓之三吴。“天宝末,安禄山反,天子去蜀,士多奔吴为人海”(《全唐文》卷529)。北民“不能自奋者,多栖于吴土”(《全唐文》卷754)。③江淮之间,即皖北与苏北之地,这里离中原较近,又是战乱的偏远地区,所以“士多避居江淮间”。④四川盆地,谓之蜀。例如安史之乱与唐末黄巢入京,“唐皇入蜀”构成向后方西川移动的人流。从此,南方特别是东南不仅在经济上还是在文化人口上都占有了绝对优势。

汉文化像一个无比神奇的染色桶,既同化了西、北入侵的诸民族,又扩散渗入汉化了广大的东、南诸民族。如果说六朝乃至隋唐时南方的上层文化精英人士还基本是由北方迁来的,那么经过三次巨大波澜之后,到了宋元明清,东南文化与经济已取得了根深蒂固的地位,北方文化的精英——文人无论在数量和质量上皆远不及东南,亦或须依赖于南方了。广粤与川中也深刻地感受到东南文化魅力的照射。这里谨摘录陈正祥教授的《中国文化地理》第17页的一段精彩论述以资佐证:

“进士科举为当时官僚人才的主要来源,南方读书人大批通过考试进入政界,又因为南人在进士考试中取得了绝对优势,势必相对地削弱北人的权利。于是北人集团全力主张采取分区取士之制,企图增加北方进士的名额,从而扩大北人参政的机会。经北方派力争的结果,到宋朝不得不实行南、北分卷制,特许齐、鲁、河朔三路的北人别考,使南北取士的人数得到比较的平衡,但这么一来,南北进士学问的水准又发生了差别。”