

“一带一路”下徐州美食资源开发

马培忠¹, 朱淑旂², 陶圆圆², 黄文杰², 魏洁云^{2*}

(1. 江苏省徐州市张集中等专业学校, 江苏 徐州 221114; 2. 徐州工程学院, 江苏 徐州 221008)

摘要: 徐州作为“一带一路”上重要的节点城市, 具有交通区位优势、饮食文化底蕴深厚、烹调特色鲜明的优势, 也具有融合不足、菜肴制作不精致、营销力度不到位等劣势。在“一带一路”的背景下, 徐州应当通过系统挖掘传统美食产品的文化内涵、以创新为助推器推动徐州饮食更好更快发展、与互联网联手打造智慧美食营销平台等手段进行美食资源开发和推广, 促进徐州旅游和经济的健康有序发展。

关键词: “一带一路”; 饮食文化; 徐州美食

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)03-0060-05

随着旅游业竞争的加剧, 特色饮食文化将是某地在旅游业发展中的一大优势。徐州文化、饮食和旅游资源都较为丰富, “一带一路”背景下, 可以对徐州饮食和各类文化进行融合、创新与开发。本文阐述颇具代表性的徐州饮食, 挖掘其文化内涵, 希望通过“一带一路”的推广, 向人们展现徐州文化, 促进徐州旅游的发展。

1 “一带一路”的背景和徐州

“一带一路”指“丝绸之路经济带”和“21 世纪海上丝绸之路”。自习近平主席 2013 年提出该倡议以来, 引起各界人士广泛的关注和研究。2017 年 3 月 17 日, 联合国安理会决议呼吁各国推进“一带一路”建设, 构建人类命运共同体。徐州是“一带一路”上重要的节点城市, 也是淮海经济区中心城市, 其交通便利, 公路、铁路、水路、航空运输四通八达, 在推进沿东陇海线经济带建设中肩负重任, 因此徐州应该主动融入“一带一路”大格局。旅游先通可以促进“一带一路”强调的“互联互通”, 文化承担着“民心通”的重要职能, 而美食文化更是游客喜闻乐见的形式, 更具有传播效应。本文基于徐州美食文化内涵, 分析美食资源开发, 提出了在“一带一路”的背景下, 徐州

饮食资源开发的构想和措施, 希冀能够促进徐州旅游和经济的健康有序发展^[1]。

2 徐州饮食文化现状分析

大禹治水九分天下后, 徐州成为九州之一, 历史非常悠久。千百年来形成了独特的徐文化体系, 反映在饮食文化上, 徐州与吴文化及其他地域饮食文化相比, 具有明显的优势和劣势。

2.1 优势分析

第一, 徐州文化底蕴深厚。“自古彭城列九州, 龙争虎斗几千秋”。在徐州这块神奇的土地上, 曾经孕育着新石器时代的东夷文化、夏商周时期的大彭国文化和徐国文化、战国两汉时期的楚文化, 两汉后与齐鲁文化融合, 成就了徐州兼容并蓄的多元文化和博大气象。邳州北部发掘出来的刘林遗址和大墩子遗址见证着徐州先民早在 6000 年前在此繁衍生息。徐州最早建城时间记载于《左传》, 距今已有 2600 年历史, 而邳州“梁王城遗址”是新石器至战国时代的遗址, 有多达五千年的文化堆积, 见证着历史上湮灭了的古徐国的辉煌历史。徐州作为“彭祖封国、刘邦故里、项羽故都”, 历史上涌现的风云人物更是数不胜数。徐州从秦汉到明清发生洪涝灾害 400 多起,

收稿日期: 2017-04-07

基金项目: 江苏高校哲学社会科学基金项目(2016SJD790029); 山东省中青年科学家科研奖励基金项目(BS2015SF017); 2016 江苏省社科应用精品课题(16SYC-016)

作者简介: 马培忠(1974-), 男, 江苏徐州人, 江苏省徐州市张集中等专业学校高级讲师, 从事烹饪工艺与旅游产业经济研究; 朱淑旂(1966-), 女, 江苏泰兴人, 徐州工程学院旅游管理专业学生。

发生大大小小战役数以千计,平均四年就发生一场战役,徐州城经常毁于战乱或洪水泛滥。在沉沦与崛起中古城徐州悠久璀璨的历史,不断塑造了徐州人“有情有义、敢作敢为、刚强不屈、尚武豪爽”的恢弘气度和城市之魂。这种人文精神必然在徐州饮食中折射出来。而有效开发文化软实力可以提升经济竞争力^[4]。

徐州较为典型的有战争文化、养生文化、宗教文化,此三类文化又相应地体现在饮食方面,形成

了具有典型地域意义的饮食文化。

战争文化:徐州因其独特的地理区位优势,历来就是“兵家必争之地”。最具代表性的战役有:黄帝大战蚩尤、刘邦和项羽彭城九里山一战决雌雄、西汉吴楚七国之乱、孙中山北伐光复徐州、抗日徐州会战、淮海战役……徐州历经 500 多场大型战争,塑造了徐州人霸气、豪爽的性格特征。徐州战争文化衍生了别具特色的美食有烙馍、饊子、壮馍、沛县狗肉、地锅鸡等(详见表 1)。

表 1 体现战争文化的徐州饮食

饮食	特 色	来 源	饮食文化	不 足
霸王别姬	鸡、鳖肉质鲜嫩,汤浓味醇	源于西楚的国都彭城,霸王为虞姬设“龙凤宴”	缅怀项羽丰功伟绩,反映项羽和虞姬凄美爱情故事	带有离别伤感色彩
壮馍	外皮酥脆、色泽金黄	又称“锅盔”,徐州百姓为支持抗金英雄奋勇抗战所制	英勇抗金,抵抗外虏,保家卫国	冷时变硬,很难咀嚼
沛县狗肉	气味浓香,味道鲜美,入口韧而不柴,烂而不腻	秦末时,刘邦喜食樊哙所售狗肉,后随刘邦《大风歌》而名扬四海	刘邦的豪气、不忘本和团队精神	价格较高,制作方法较为复杂
鸳鸯鸡	酥香醇厚、色泽艳丽、造型优美	虞姬亲手制作,向父亲表明愿嫁项羽之意	虞姬和项羽的爱情故事	量多、油腻
徐州烙馍	熟而不焦,柔韧筋软,充饥压津,易于携带	楚汉争霸间,徐州百姓为支持军队而发明此种制作迅速又便于携带的面食	军民鱼水情,得民心者得天下	放置三天干硬,失去柔韧性

养生文化:彭祖因为调制美味的雉羹进献给帝尧而被封于彭城,故被后世称为彭祖,彭祖精于养生,传说享寿八百。雉羹即为徐州现在的炖汤,

有“天下第一羹”的美誉。他所擅长的食疗很好地将饮食和养生结合起来,也丰富了徐州饮食文化^[5]。以雉羹为代表的养生饮食详见表 2。

表 2 体现养生文化的徐州饮食

菜肴	特 色	来 源	饮食文化	不 足
炖汤	鲜美,健脾养胃,美容养颜	原名雉羹,烹饪始祖彭祖向尧献雉羹,治好了尧的厌食症	乾隆下江南时,偶尝此汤,大加赞赏,于是昭封“天下第一羹”	不够美观,微辣。
彭城鱼丸	颜色白嫩,质细味鲜,通乳调理,清热解毒,安神养胃	清康熙年间,徐州名厨李自尝用一条鲤鱼制作了四个菜,俗称“一鱼四吃”	清康有为在徐州品尝后挥毫提联:“彭城鱼丸闻遐迩,声誉久驰越南北”	偏咸鲜
羊方藏鱼	酥烂味香,内藏鱼肉鲜嫩	彭祖小儿子无意中将鱼藏入正在烹煮的羊肉罐内,烹后味道异常鲜美,也是“鲜”字来源	中国传统第一名菜,清状元李蟠题一联“一簋鱼羊鲜饌解解老饕之馋;调料大羊羹试试厨师之技”	鱼羊同烹,火候不易把握

宗教文化:徐州丰县是道教创始人张道陵的故乡,他在四川创立道教,后返传徐州。关羽被列入道教神的系统,传说在治理洪水、抵抗元兵入侵等活动中多次“显灵”,因此徐州关帝庙甚多,邳州土山关帝庙就是全国第二大关帝庙。徐州佛教

文化也很昌盛,楚王刘英封地彭城,在徐州组建了第一个佛教团体。徐州产生了系列体现宗教文化的地域饮食(详见表 3)。徐州还有很多如地锅鸡、龙门鱼、东坡肉、蜜三刀等体现地方历史人文的饮食。

表 3 体现宗教文化的徐州饮食

菜肴 (宴席)	特 色	来 源	饮食文化	不 足
太极 山药泥	柔糯味浓,健脾固肾, 益精强身	据志书记载“薯蕷好者出彭城”,是道家“太 极宴”中的一道甜菜,以太极图形而命名	道家太极文化、天人 合一	偏甜
道家 养生宴	菜类多样,荤素搭配。	“三清托荤宴”“太极宴”“三五宴”“四四宴” 等	道家养生观念	药味浓厚
菊花宴	内涵丰富,摆盘如菊 花花瓣	元代禅宗高僧创作,八个冷盘、八个大件、八 个小碗,共 24 道菜。“八”总结人生的“苦乐 成败称讥荣辱”	禅宗文化	菜品较为复杂

第二,烹调特色鲜明。徐州是苏鲁豫皖的交界地,历史上曾归山东管辖,因此徐州风味菜既有江苏风味的特点,也有山东风味的特色。一是用料广泛、刀工多样。上至山珍海味,下至瓜果蔬菜,畜肉内脏等一般原料,都能制成脍炙人口的美味佳肴。徐海地区果蔬、野味极为丰富,徐州菜利用当地野味、羊肉等制成远近闻名的菜肴。如徐州每年一度的伏羊节吸引着海内外人士来品伏羊,坊间更是流传“伏天吃羊,健康壮阳”“彭城伏羊一碗汤,不用神仙开药方”的养生之谈。徐州菜讲究刀工成形,注重在加工原料过程中刀法的运用,能根据原料特色和烹调要求进行适当变化,烹制出不同的菜肴。二是重视火候、讲究火功。徐州风味菜在烹调方法上多用炸、熘、爆、炒,擅长蒸、烩、炖等,这些烹调方法都体现了火候的技巧和火功的精妙,如油爆腰花、霸王别姬、野味五套等。尤其是拔丝菜肴,更是讲究火功的集中体现。三是咸鲜为主、兼具五味。徐州风味菜讲究纯正,以咸鲜为主,善用葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角等,徐州菜也注重原汤原味,一菜一味,色彩浓淡适宜。四是丰盛实惠、雅俗皆宜。与徐州民风相适应,无论是大宴小酌、市肆民间等均注重丰盛实惠。如宴会上菜历来以大菜、一般热菜为格式,民间饮食尤其重视经济实惠。

第三,交通区位便利。徐州地处江苏省西北部,周围与连云港、宿迁、萧县、微山湖相连,素有“五省通衢”之称,公路、铁路、航空、水路运输四通八达。连云港、徐州是国家“一带一路”倡议规划明确的重要节点城市,以两市为核心区域,以淮安、盐城、宿迁为紧密联系区域的沿东陇海线经济带,位于新亚欧大陆桥经济走廊东端起始区域,也是海上丝绸之路的重要连接线和交汇点。

2.2 劣势分析

一是文化融合不足。对于美食,除了大快朵

颐的味觉享受之外,还要领略饮食文化之美,将有关历史、典故、传说与之相结合。文化是美食的核心与灵魂所在。徐州美食非常多,但是打响名号的却不多,就是因为美食与文化未能有效融合。

东坡肉蕴含着丰富故事。苏轼出任徐州知州的时候,黄河决口七十多天,苏轼率领全城百姓筑堤保城,终胜洪水。后又修筑黄河大堤,为民造福。徐州人杀猪宰羊,上府慰劳,苏轼推辞不掉,便烧了红烧肉回赠给老百姓,被称为“回赠肉”。这道菜最早出现在徐州,但闻名全国却是在杭州,为何如此?归根到底就是我们只是将这道菜烧制了出来,并没有将其与苏东坡“勤政爱民”的精神融合在一起,空有其形,却无其神。没有将菜与故事结合成一个整体,缺乏文化效应的意识。在睢宁县古邳镇,人人都爱喝、家家都会做古邳粥。盛在碗里,看似稠厚,入口滑爽,豆香与米香交融,风味别具一格。苏东坡任徐州知州时,曾赋《热粥诗》云“身心颠倒不自知,更识人间有真味”。这两句诗也可以看作是对古邳粥的写照和赞美。古邳粥可以作为徐州特色早点开发,但是如今的古邳粥却没有开发和流传。

二是菜肴制作质朴但不精致。由于地理位置及民俗风情的差异,江苏饮食具有“南秀北雄”的特点。南方多温婉细致,例如扬州菜清淡、精致、咸中带甜,可谓色、香、味、形俱全,其早茶文化更是别具特色、举世闻名。与之相比,北方多豪迈粗犷,徐州菜肴偏油、偏咸、偏辣,份量还大,虽然经济实惠,但是不够美观,影响外来宾客的品尝。徐州禽畜类原料多,海鲜类原料少,影响食物多样性,能量过多摄入不符合当今社会的营养要求。

三是营销力度不到位,产品品牌化程度低。任何产品都需要宣传,美食也是如此。徐州美食的宣传力度不够,宣传方法缺乏新意。真空包装

的北京烤鸭已经普及,而徐州美食能作为特产带走的却很少,徐州美食宣传没有充分利用网络、报刊、杂志等传统媒介提升知名度。徐州美食品牌的打造也待提升,菜肴品质远没有做到精益求精,传统美食缺乏现代工业化生产技术支持,一个强大的美食品牌能迅速获得市场的认同,带领地域美食走向世界^[4]。

3 徐州饮食文化发展的建议与对策

3.1 系统挖掘、强化传统美食产品的文化内涵

徐州原名“彭城”,拥有鲜明的地方文化特色,徐州的传统美食也是徐州地方特色文化的重要组成部分,其美食具有强烈的地域特征和文化内涵。打造徐州特色鲜明的地方美食品牌,需要旅游部门等对已有的知名饮食进行文化包装,将饮食与地方文化相结合,使客人在品尝一道菜的时候不仅仅是品出味道更要品出文化。例如徐州招牌名菜烙馍卷馓子,是客人必点之菜,可是大部分人并不知道其背后的故事,易中天评价徐州人“有情有义”,而烙馍的柔韧、馓子的酥脆刚好体现这一特点。对于其他一些未知名的饮食更需要深入挖掘其文化内涵,比如可以通过项羽命范增给虞姬熬制山楂糕等类似的故事,在旅游市场营销时将其进行有效地融入整合,让更多的人吃的过程中体验徐州文化。

3.2 以创新为助推器,推动徐州饮食更好更快的发展

创新是文化传承和发展的动力,打造徐州特色饮食文化同样需要不断的创新^[5]。徐州饮食的创新主要包括以下几个方面:一是菜品创新。菜品创新包括原材料的选择、菜肴口味的调整、创新菜的制作。原材料的选择方面,在保留传统的以家禽为主的饮食习惯的同时增加时令蔬菜、养生野菜以及鱼肉等食材,保证餐桌荤素搭配和营养均衡。菜肴的口味上要改善徐州饮食重油、重盐、重辣、重色等特点,调味时应按照中国居民膳食营养素参考摄入量进行调味。创新菜的制作一是可以根据徐州的某个人物或典故而创作新菜。比如可以通过刘邦“拔剑泉”的历史典故创新制作一道巧克力流心蛋糕,作为饭后的甜点,使人们在品尝这道甜品时领会“天无绝人之路”“车到山前必有路”的道理。二是盛器创新。徐州菜有一特点就是菜肴量大,盛菜的器皿容量甚大,虽造型

古朴,但缺乏韵味。从器皿的选择及菜品的份量上虽可以反映出徐州人的质朴,但是却不利于徐州饮食的传播与发展。与江南饮食的精致相比,徐州饮食古朴不尚奢华,因此在盛器的选择上,饭店应选用大、中、小三种规格的器皿,根据来客的人数、客人所点菜的数量进行细分,在客人选择菜品时礼貌地提醒选择适合的菜肴份量,这样客人便可以多尝试几道不同的美食,也不至于造成浪费。另外,在选择大小合适盛器的同时也要注意盛器的造型以及菜肴的装配,使每道菜更加精致和赏心悦目。三是包装创新。一道菜想要传播得更远,首先需要的就是能够“走出去”。这就需要徐州美食在制作、口味、色泽、质量不变的前提下利用现代包装工艺技术“走出”徐州,将食品所蕴含的文化内涵以及所涉及的人物典故体现在包装袋上,从而吸引更多的购买者。

3.3 与互联网联手,打造智慧美食营销平台

智慧旅游就是游客与网络实时互动,让游程安排进入触摸时代。同样在徐州饮食的营销中也需要运用现代科学技术,利用网络打造出智慧美食营销平台。

首先是智慧点餐。餐饮企业应充分利用现代多媒体技术、网络技术,用新型的电子触摸屏菜单代替传统纸质菜单,将菜品的制作过程、菜品样式通过图文的方式向顾客展示出来^[6]。顾客点餐时,可以通过触摸电子菜单了解菜肴的口味、样式、营养价值以及这道菜背后所蕴含的文化典故和所要传达的精神。其次是智慧宣传。电子菜单在提供饭店菜品信息的基础上还要增加其他的相关信息,比如说提供饭店附近优质旅游景点、娱乐场所、购物中心以及乘坐交通工具可以到达等旅游攻略,这样既方便了客人的需求又可以实现对徐州旅游的广泛宣传。饭店可以在店堂醒目的位置利用电子显示屏将本店的特色菜通过微电影、文艺表演等喜闻乐见的形式展现出来,使顾客在进店时产生新鲜感,吸引顾客消费,并在消费后主动地成为徐州美食旅游的宣传员。

参考文献:

- [1] 杜莉. “一带一路”饮食文化交流与美食资源开发[J]. 美食研究, 2015, (4): 1-6.
- [2] 周全明. 区域文化遗产的文化创意产业发展模式——以中原根亲文化遗产为研究重心[J]. 徐州工

- 程学院学报: 社会科学版, 2016, 31(6) : 8 - 12. (4) : 38 - 42.
- 钱峰. 彭祖饮食文化的形成和发展 [J]. 美食研究, 2014(1) : 14 - 17. 许莲. 中华老字号餐饮企业发展现状研究——基于江苏省的抽样调查 [J]. 美食研究, 2016(2) : 53 - 57.
- 潘俊. 镇江美食旅游开发策略 [J]. 美食研究, 2016

Study on delicacy resource in Xuzhou City along “One Belt and One Road”

MA Peizhong¹, ZHU Shuyi², TAO Yuanyuan², HUANG Wenjie², WEI Jieyun²

(1. Xuzhou Zhangji Secondary Vocational School, Xuzhou, Jiangsu 221114, China;

2. Xuzhou University of Technology, Xuzhou, Jiangsu 221008, China)

Abstract: As one of the key cities located in the “One Belt and One Road” region, Xuzhou is convenient in transportation, abundant in food culture, and distinctive in cooking features, and shorts in cultural integration, food production, and market promoting. Strengthening the traditional system of culture connotation and some other suggestions were proposed.

Key words: One Belt and One Road; food culture; Xuzhou delicacy

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第 9 页)

Cultural heritage value and modern reconstruction of Nanjing duck dishes

SHI Wei^{1,2}, ZHU Xiaoyan¹, FUNG Kam Wing²

(1. Research Institute for History of Science and Technology, Nanjing University of Information Science & Technology, Nanjing, Jiangsu 210044, China; 2. School of Chinese, The University of Hong Kong, Pokfulam Road, 999077, Hong Kong, China)

Abstract: Nanjing duck cuisine culture can be traced back to the late Spring and Autumn Period. It is rooted in the “diet circle of the lower Yangtze river regio” and loads such intangible cultures as the specific historical tradition, aesthetic taste, folk customs and beliefs, sense of worth, thus making Nanjing duck cuisine culture the internal gene and iconic symbol of the urban culture of Nanjing. In addition, it has played an irreplaceable social function in terms of knowledge communication, cultural inheritance and interpersonal relationship. Given the globalization of intangible cultural heritage, efforts should be made to explore thoroughly the traditional value and social function of Nanjing duck cuisine culture so as to construct a “dynamic” modern system of this culture which entails both authenticity and innovativeness, thus rendering it the driving force for the development of cultural industry, the enhancement of city soft power and the construction of harmonious society.

Key words: Nanjing; duck cuisine culture; intangible cultural heritage; modern value

(责任编辑: 王芙蓉)