

运河城市的饮食文化考论

——以山东临清为例

周 嘉

(聊城大学 运河学研究院, 山东 聊城 252059)

摘 要: 中国大运河在古代中国起着贯通南北交通的重要作用。临清是山东段运河的枢纽城市,多种饮食文化在这里交融汇聚。帝王出巡、官宦讲究、商贾奢靡等事象极大地刺激了当地餐饮行业的发展,从而形成独具临清特色的汉、回运河文化风情饮食。

关键词: 运河城市; 临清; 跨地方性; 饮食文化

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)04-0015-04

2014年6月,中国大运河成功入选《世界遗产名录》。在“后申遗时代”的今天,充分挖掘运河文化遗产资源并加以保护与利用,是当下面临的一个紧迫问题。大运河所带来的区域性一体化进程,远非一个去地方化的过程,而是地方性在一个全新的关系体系中得以重新界定,并生产出新的地方意义的全新过程。在一定程度上,不同文化之间的交流会造文化内容和结构的变化。^[1]文化生产是原地方与外地方文化交融汇通的过程,^[2]饮食文化的产生过程亦是如此。临清是大运河山东段沿岸最重要的城市,明朝前期得会通河开通之利,成为南北水陆的要冲,商品经济迅速发展,“北起塔湾,南至头闸,绵亘数十里,市肆栉比”^[3]。随着运河经济的发展,多种饮食风貌在这里交融汇聚,临清逐渐形成了颇具跨地方性特色的饮食文化。

1 临清的菜肴文化

临清菜肴之丰富,常常能给游客留下深刻的印象。大运河贯通南北,临清的菜肴自然也是南北兼容,不仅较好地传承了鲁菜的精髓,而且又融江南、京津大菜之风味。临清馆毂南北,为四民杂处之地,临清菜肴可分汉族菜、回族菜两大类,

而汉族菜又有官衙菜、酒席菜之分。它们大都形成于明代,盛于有清一代。

官衙菜又称官僚士大夫菜,在规格上一般不能超过宫廷菜,但又远远高于民间菜。由于“临清为南北往来交会咽喉之地……时财赋虽出乎四方,而转输以供国用者,必休于此而后达”^[4]卷三·城池,临清的政治、经济、军事等地位明显高于其他城邑,朝廷在此设置直属衙署多处,有户部榷税分司、户部督储分司、工部营缮分司等。此外,还有一些较大的驿站馆舍,如会通镇急递铺、清源水马驿等。这些衙署和驿馆直接成就了临清的官衙菜。任职官员严禁到民间饭馆就餐,只好在自己的官府就餐,官衙的厨师队伍大多由官员从家乡带来。

明朝万历年间,意大利传教士利玛窦途径临清,税官马堂按照上级来官的标准进行款待,为他准备了丰盛的官衙菜,“场面富丽堂皇,足以与人们所能想象的最高君主相匹敌”^[5]。明代在临清任职的官员以闽浙籍为多,因而临清的官衙菜里融合了闽菜、粤菜和淮扬菜的特点。官衙菜用料非常讲究,制作手法精巧细致,尤其擅长炖、焖、烧,注重原材料的质感,尽量保持原汁原味。菜品种类比较繁多,其中出名的有清炖八宝鸡、清蒸卫

收稿日期:2017-08-03

基金项目:教育部人文社会科学研究青年基金项目(15YJC840049)

作者简介:周嘉(1983-),男,山东青岛人,聊城大学运河学研究院运河文化研究中心讲师,博士,从事饮食人类学和运河城市史研究。

河刀鱼、菊花梨膏羹等。口味中庸平和,菜名典雅成趣,彰显了官府的贵族气派。

临清酒席菜则汇聚了更多地域性饮食的风格,既有江南菜的细腻,又有山西菜的醇厚,还有北方宫廷菜的奢华。明清时期,临清已是北方重要的商品集散地,客籍商人以徽商、晋商以及江浙商人为多,“临清以聚贾获名”^[6]。由于大批外地商人的涌入,临清的大街小巷遍布酒楼饭庄。乡间会社聚餐,集日庙会欢宴,餐饮业空前繁荣,当时比较著名的有王山楼、常乐园、中和园、海山聚、会芳楼等酒楼。酒楼为了迎合商人们的喜好,有意改进菜肴风味,以咸鲜酱香为主,重视火候并善于调制浓汤。

临清酒席菜最具代表性的是“三点水”席面,其特色在于果盘、酒菜和饭菜各成系统。一般果盘四个,酒菜十二个,饭菜八个。山珍海味、飞禽走兽大件与乡土青菜合理搭配,烹、炒、煎、炸、爆、烩等各种烹饪手段灵活运用,酸、甜、咸、辣等口味应有尽有。之所以叫“三点水”,在菜肴、酒肴过后还要上汤菜。临清菜中的汤闻名天下,俗语“宁送一碗肉,不舍一勺汤”,“到临清不喝汤,枉自费力跑一趟”等反映了临清汤的重要性。三点水席面中的干果、冷拼和热菜的数量均可变动,可各四个,亦可各六个。

临清之有回教,始于元明之际,教民众盛,大多为军籍户。回民饭菜也是运河沿岸独具特色的菜肴。回民兵为了适应战时行动迅速、方便快捷的军事用餐特点,预先将牛、羊等食物,通过蒸、炸、炖等方法加工成熟品,开饭的时候用热汤水一浇,围聚群坐抱碗而餐。抱碗菜初现雏形,后来在此基础上逐渐形成了临清“清真八大碗”。这是一道复式饭菜,共有八样菜品:其一,烧肉,酸香透烂,肥而不腻;其二,炖肉,软烂醇香,汤汁柔厚;其三,巧阁闷子,香嫩松软,清爽可口;其四,松花羊肉,味道醇美,汤汁鲜香;其五,清氽丸子,滑嫩筋道,汤水清美;其六,黄焖鸡,色泽金黄,肉烂味香;其七,里脊,色泽红亮,透嫩香滑;其八,肉杂拌,清香扑鼻,纷呈各异。聚会和婚宴都用“八大碗”,几乎全是上笼蒸,很少动炒勺,又俗称“扣碗”。

清真八大碗是临清回族菜中的精品,除此之外还有一些特色小吃,例如热羊肚、锅贴、烧卖、切糕、焖饼、水饺、包子等。清真菜善于用醋,技法以煎、炸、炒、溜、蒸、炖为主。民国时期,临清较有名

气的清真饭庄有位于考棚街的元兴楼、位于锅市街的庆宴楼和位于香巷的中和园。如今,临清的美食也以清真饭菜为特色,家喻户晓,妇孺皆知。

2 临清的饮茶文化

临清人饮茶历史悠久。饮茶不仅是日常生活中的一种习惯,而且也形成了较为独特的民俗文化。作为一个北方内陆城市,临清本不产茶叶,茶叶多从南方或北方的茶叶集散地购得,但是临清人却喜好喝茶,并且精通茶道。明清之际,大批南方商人经由运河落籍此地,带来了江南的各种茶叶,同时也传播了饮茶文化,临清成为北方最大的茶叶集散地。明代朝鲜使臣崔溥的《漂海录》以及文学名著《金瓶梅》中,均有临清人以茶待客的详细描述。

在临清经营茶叶贸易的客商多来自福建、安徽等地,也有山西、辽东等北方茶商,“茶的品种有松萝、雨前、天池等”^[7]。经营茶叶的店铺规模较大者数十多家,由此还形成了一条专门经营茶叶的街巷,名叫“茶叶店街”。其中位于卫河西边的以山西商人经营的转运贸易为主,每当茶船到达临清,“或更舟而北,或舍舟而陆,总以输运西边”^[8]。山西茶商资本雄厚,他们于康熙十四年(1675)在卫河西浒广济桥旁边修建了一座大王庙,并将其作为商业会馆。一些规模相对较小的茶叶店铺散处于城内各条街巷,它们大都为本地零售服务。此外,绸缎店、杂货店等偶尔也会代销一部分茶叶。

临清商业繁荣之际,史书不乏“帆樯如林,百货山积”的记载,其时各地客商聚集于此。随着临清城市经济的发展,茶馆、茶铺也日益增加,它们大部分位于运河两岸,成为商人、茶客等交流、贸易、休息和娱乐的场所。清末民初,临清城区内较大而且有名号的茶庄有泰兴合记、同兴斋、正泰、恒大、森记、成记和大昌等。一般每个字号的柜台内都有把大锡茶壶,冬季寒冷的时候还会用做工精细美观的棉套加以保温。^[9]店里有固定的程式迎接每一位光临的顾客,伙计一般先笑迎、后让座、再敬茶。喝茶的过程也非常讲究,一热、二酽、三香。

上了点年纪的老临清人更是视茶如命,一般人手一壶一杯,合伙而去的则是共沏一壶茶。茶馆备有从茶庄购买来的“份茶”,以供茶客引用。

份茶即小包装的茶叶,每壶通常使用一包,约合六分之一两。店里伙计沏好茶后,将份茶的包装纸卡在壶嘴上,有时也放在茶壶的提手上,以向茶客展示茶的品种、等级和茶庄名号。^[10]自带好茶的则更是炫耀,也会按照店中方法展示。如果请人到茶馆喝茶,斟完茶后一定要把壶嘴朝向空座,倘若座无虚席,主人只能将壶嘴朝向自己,否则便是失去礼节。^[11]客人不能一口气把一碗茶水喝掉,客人喝到半碗的时候,主人要及时续上。

临清人日常喝茶极其普遍,有一日喝三茶的习惯。早晨起来第一件事就是烧水沏茶,称之为“早茶”,午饭后沏茶称之为“除腻茶”,晚饭后再沏茶称之为“夜茶”。临清人家中都备有茶叶和茶具的,而且所用的茶具也非常讲究,尤以宜兴紫砂茶具、景德镇青花茶具为最。^[12]也有喜欢用直身儿的桶子壶喝茶,由于长年累月浓茶不断,壶内自然产生了茶渍,俗称“茶山”,体现了一种喝茶的资历。民间有喜好喝红茶的,也有常年喝绿茶的;有爱喝茉莉香型的,也有好喝珠兰香型的。

3 临清的饮酒文化

除了精美的菜肴与饮茶文化,大运河还将江南的好酒运输到临清,从而促进了酒文化的发展和传播。临清人的酒文化是源远流长的,饮酒发展成一种文化并沉淀为一种生活方式。如同饮茶品茗一样,饮酒作诗成为当时的社会风尚。

元朝人吕彦贞《临清即事》有一句云“济上繁华地,维舟近酒垆”,指出了凡是靠近运河码头泊船的地方,都有酒肆为之服务。明朝人金实《临清闸逢何秋官》一诗中的“亟邀亲旧碎壶觞,更遣僮奴馈虾蚶”,展现了商旅船家在此停舟聚会饮酒的场景。明朝人林大辂《临清逢林克敬判官别寄》的“别馆酒杯欢不极,春城歌管意何长”诗句,描写了临清当时的餐馆同时提供酒水和舞乐服务。《金瓶梅》第九十八回“陈敬济临清逢旧识,韩爱姐翠馆遇情郎”,专门渲染了在临清地盘上开办大酒店的情景。明朝嘉靖年间,日本使者策彦周良在其《入明记》中如是描写临清酒店“清源驿,有酒店,帘铭云:李白闻香乘月饮,洞宾知味驾云沽。”

据乾隆十四年《临清州志》记载“酒肆随街皆有”,“徐氏‘玉茗斋’所造甚佳,后刘氏‘南董斋’亦佳”。民国二十三年《临清县志》也记载:

“酒坊酒肆遍及大街小巷……凡有池有锅专以酿酒为业者皆是。”临清酒肆众多,制曲造酒业甚是兴盛。东城、西城内都有踏曲巷,每到麦收季节,富商大贾便挟重资而来,广收新麦,在巷中“安箱踏曲”,致使麦价为之涌贵,制酒售曲,蔚然成风。^[4]卷十一·市廛志 乾隆初年,临清州曲坊“少者数缸,多者三五十缸,每日尽烧,自一二缸至五六缸不等,需七八日轮转一次,而缸口有大小,每日每缸所烧粮食自六斗至一石二斗不等”^[13]。所用粮食多来自东昌府及直隶大名府小滩一带,这两处所产小麦的质量在北方小麦产区中首屈一指,是制曲的上好原料。另外,临清也是高粱、大豆等谷类作物的丰产区,相对充足的原料使临清成为明清时期制曲酿酒的主要地区。

在临清土城内还形成了一条专以“烧酒”命名的胡同,说明当时烧酒业颇具规模。临清酒坊酿造的酒品种繁多,有烧酒、清酒、菊花酒、羊羔酒、玉茗酒等。踏曲作坊以单家经营的曲坊规模最大,单家祖居临清乡村,进城后以经营曲坊、酒坊为主业。乾隆年间,单家因经营规模逐渐扩大,搬迁至临清中洲土城的曲巷内经营。至清朝末年,因经营有方、酒品质优价廉,单家遂又在土城北边的纸马巷南边购置大片宅院,并以“溢香斋”为商号。

要酿造出好酒自然离不开好水。临清曾与“水”结下了不解之缘,“临清”之名缘于古代清河,有“临近清河”之意。临清自古以来有名泉出好水,汉代有清渊泉,元代有清源泉,水清甘冽。^[14]康熙《临清州志》中记载临清城内有名泉多处“广济、通济、普惠、显晦、漱玉、清惠、威武、镇定、渊源。”其中,“漱玉泉,旧志称古井,在道署西,今博源门内迤南,离水底丈余有泉旁出,自甃间喷薄下注,声如佩环,副使陈璧为护栏,并覆以亭”。清凉泉在清凉寺内,“泉甘而冽,居者、途者、汲者,往来于井,井亦曰清凉泉”。^[4]卷十一·寺观 琉璃泉在真武庙内,景泰年间由驻临清的平江侯陈豫掘井而得。利用泉水酿造出来的酒,香气浓郁,回味悠长。

临清酿酒业的兴盛自然滋生出酒文化,包括饮酒行令、酒桌礼仪等。饮酒行令好处很多,能够调节气氛、增进交流、陶冶性情、激发才智。饮酒行令在士大夫中非常流行,常常赋诗撰文予以赞扬。而行酒令的种类也是五花八门,在此摘录一

首以飨读者:一心敬,哥俩好,桃园三结义,四季发财,五魁首,六六大顺,七门巧,八仙乐,九升官,十载好运再来来。^[15]酒桌礼仪因饮酒的场合不同而相异,酒桌上的宾主、长幼之分必须严格遵守,总起来讲座次是尚左尊东。其他的具体礼仪又涉及语言得当、致词合宜、劝酒方式、敬酒有序等,此不展开详述。

综上所述,饮食文化是一种我们可以拿来思索、谈论和概念化的事项。临清饮食文化的繁荣时期为明清两朝,随着大运河开凿所带来的便利条件,逐渐形成了具有临清地方特色的饮食文化。食物是维持人类生命的基本条件,对饮食的选择则彰显出另一层面的意义,即食物与各种权力及其影响力所产生的社会性关联,以及政治与经济力量所扮演的重要角色。无论菜肴、茶饮还是品酒,均是社会结构里不同阶层“表达”自己的方式,正如美国学者西敏司(Sidney W. Mintz)所说:“攫取食物原是基本生理需求,却由于人类使它变成某种象征,赋予它太多的意涵,以至于山不再是山。”^[16]

参考文献:

- [1] 朱竑,钱俊希. 地方与认同: 欧美人文地理学对地方的再认识[J]. 人文地理, 2010, 25(6): 1-6.
[2] Mackenzie A F. Place and the art of belonging[J]. Cul-

tural Geographies 2004(11): 115-137.

- [3] 张树梅,王贵笙. 临清县志[M]. 民国二十三年铅印本: 卷八·经济志.
[4] 王俊,李森. 临清州志[M]. 乾隆十四年刻本.
[5] 利玛窦,金尼阁. 利玛窦中国札记著[M]. 何高济,译. 北京: 中华书局, 1983: 392.
[6] 于睿明,胡悉宁. 临清州志[M]. 康熙十二年刻本: 卷四·艺文.
[7] 许檀. 明清时期的临清商业[J]. 中国经济史研究, 1986(2): 135-157.
[8] 张度,朱钟. 临清直隶州志[M]. 乾隆五十年刻本: 卷十一·市廛志.
[9] 高建军. 山东运河民俗[M]. 济南: 济南出版社, 2006: 228.
[10] 徐潜. 中国茶文化[M]. 长春: 吉林文史出版社, 2014: 166.
[11] 山曼. 齐鲁之邦的民俗与旅游: 山东卷[M]. 北京: 旅游教育出版社, 1995: 139.
[12] 赵建民,李志刚. 《金瓶梅》酒食文化研究[M]. 济南: 山东文化音像出版社, 1998: 168.
[13] 黄彭年. 畿辅通志[M]. 光绪八年刻本: 卷一〇七·权税.
[14] 姚本. 冠县志[M]. 嘉靖二十四年刻本: 卷一.
[15] 临清市文化局. 临清民谚民谣[M]. 内部资料: 41-42.
[16] 西敏司. 饮食人类学——漫话餐桌上的权力和影响力[M]. 林为正,译. 电子工业出版社, 2015: 6.

On diet culture of the canal city Linqing

ZHOU Jia

- (1. The Grand Canal Research Institute of Liaocheng University, Liaocheng, Shandong 252059, China;
2. The History and Culture School of Shandong University, Jinan, Shandong 250000, China)

Abstract: Diet culture is an important part of the canal cultural heritage. The Grand Canal runs through the north to the south, connecting the east to the west of China. Linqing city is the hub of Shandong section of the Grand Canal, where a variety of diet cultures gather together. The inspection tours of emperors, attention paid by officials, and merchant luxuries stimulated the development of local catering industry, forming a unique Linqing canal culture characteristics of the Han and Hui nationalities.

Key words: grand canal city; Linqing; translocality; diet culture

(责任编辑:王芙蓉)