

淮扬菜的振兴和江苏地区的烹饪教育

季鸿崑

(扬州大学 旅游烹饪学院 江苏 扬州 225127)

摘要: 关于四大菜系之说中的淮扬菜地域概念,学术界和江苏餐饮界至今没有定论,这对江苏餐饮的发展,客观上已起了阻尼效应。可以把当代扬州和淮安两地,亦是京杭大运河苏北段的饮食风格称为淮扬菜,其饮食风格上承祖先“饭稻羹鱼”的遗韵,在3000年历史中形成精细柔和、笃行中道、味兼南北、擅长河鲜、天人和谐、有益健康的淮扬饮食风味。当代淮扬菜的弘扬,有普及和提高两个显著层次。在烹饪教育方面,一方面要提高烹饪中等教育的技能训练,另一方面要更新和拓展烹饪高等教育的教材内容,使之跟上当代世界生命科学的水平。

关键词: 淮扬菜;江苏餐饮;烹饪教育

中图分类号: TS 972.117

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0040-05

在菜系说产生的20世纪,首批提出的中国四大菜系为粤、鲁、川、淮扬。这是把中华大地的饮食风格,按南(粤)、北(鲁)、西(川)、东(扬)四个方向来论述的,其首创者是谁,至今没有可靠的文字记录,所以一直存在争论,尤其是“淮扬”,在地域上与其他三家不属一个层次,结果它成为一个“照远不照近”的概念。所谓“照远”,其他菜系对它基本持赞成态度。直到当前,媒体还普遍把长江下游(甚至中下游)的饮食风格叫淮扬菜,几乎已是约定俗成。所谓“不照近”,就“淮扬菜系”覆盖范围内的各地并不接受这个说法,即使在江苏省内也没有形成共识。为了厘清这些争论,本文觉得有进一步说明的必要。

1 何谓淮扬?

“淮扬”这个地域概念的“扬”即扬州,自从《尚书·禹贡》述“淮海惟扬州”以后,扬州就成了中国南方的地域概念。所谓“大扬州”即《禹贡》所说的古九州之一的扬州,在中原的东南方,包括当代的江苏、安徽、上海、浙江、江西和福建(近来还有人认为还包括岭南地区),夏商两代均如此,此时的扬州东临大海,北接徐州,西北接豫州,西邻荆州,南界没有标识。周成王以后把徐梁二州并入雍青二州,这样扬州的北界为青州,近几十年

来,历史地理学的研究者绘制了上百种古九州地图,古扬州的北界不是徐州就是青州。秦始皇统一中国以后,分天下为36郡,其中有琅邪郡,两淮和扬州是该郡的南部,属于徐州,即汉武帝元狩六年改制的临淮郡(此前汉景帝曾置江都郡)。此后,“大扬州”先后有淮南郡、淮南路、淮南道、淮南镇等名称,但其治所大多不在今天的扬州。直到隋唐以后,“大扬州即古扬州”的概念基本淡化。所谓“中扬州”,即是以今天扬州为治所的地方政权管辖的地域,隋代的蒋州(一度改为江都郡),唐代的扬州(昇州、南兖州、邗州、广陵郡),宋代的扬州广陵部,元代的扬州路,明清两代的扬州府,民国初年的淮扬道,1949年以后的扬州专区和地级市的扬州市,这实际上就是我们常说的扬州。所谓“小扬州”就是指吴王夫差凿邗沟时设的小城,历史上用得最多的名称是广陵和江都,即今天的扬州城。但自地级市扬州设立以后,它的辖区已扩大,包括了广陵区、邗江区和江都区,相当于1927-1949年间的江都县。

至于“淮”,常指淮水或淮河流域,我们今天所指的“两淮”在古九州中多属徐州,汉武帝设临淮郡,东汉时徐州刺史部的下邳国即包括今天的两淮地区,淮扬同属一个行政区划始于西汉的临淮郡,这和苏北运河的开航不无关系,而淮扬的密

收稿日期:2016-08-16

作者简介:季鸿崑(1931-2017),男,江苏阜宁人,扬州大学旅游烹饪学院副教授,从事饮食文化与烹饪科学研究。

切联系则是民国建立以后。辛亥革命后北洋政府时期,江苏省共设五个道,分别是金陵道、苏常道、沪海道、徐海道和淮扬道。淮扬道的治所在清江浦(即后来的淮阴),前文曾作介绍,这时淮扬的地域名称正式形成。1927年蒋介石在南京设立国民政府,废除各省道级行政机构,并成立了首都特别市(即南京)和上海特别市。江苏省的变化最大,但“淮扬”这个地名却沿用了下来,成了淮扬菜系产生的历史依据。

2 淮扬地区的风土人情和饮食风貌

近代大多数的历史地理学研究者认为《禹贡》是战国时魏人所作,“九州”的定名也都有其风土人情含义。现在传世的《尚书》多以清代扬州学者阮元的《十三经注疏》本为准,而其中的《尚书·禹贡》和内容相关的《周礼·夏官·职方氏》的注疏中,有关九州地名缘起的注释条文都引用后汉李巡的释文,这些释文集中在《尔雅·释地》的注文中。例如九州之首,《尔雅》原文是“两河间曰冀州”。李巡注曰“两河间其气清,厥性相近,故曰冀。冀者,近也。”又如九州之中的豫州,《尔雅》原文是“河南曰豫州。”李巡注曰:“河南其气著密,厥性安豫,故曰豫。豫者,舒也。”而“江南曰扬州”,李巡注曰“江南其气燥劲,厥性轻扬。”这个扬州,《尔雅》注中明确指出,“扬州之境,跨江北至淮”。在这里,找到了今天淮扬一带苏北大运河两岸风土人情“轻扬”的依据^[1]。古扬州的民风“轻扬”,在《楚辞》里的《招魂》和《大招》中有所表述^[2]。然而何谓“轻扬”?唐人李匡乂作《资暇集》时,曾专门设《扬州》条目,但也只有“扬州者,以其风俗轻扬,故号其州,今作杨柳之杨,谬也”^[3]。这等于重复李巡的解释。其实,扬州“轻扬”之说,早在秦汉之时已成定论,司马迁《史记·货殖列传》、班固《汉书·地理志》中都表达了这个意思,甚至汉代皇帝的册封文书中也有所表达,汉高祖刘邦封其侄刘濞为吴王时,就因为考虑到“吴、会稽轻悍”,才把只有20岁年轻气盛能打仗的侄子封到吴地去。《史记·三王世家》和班固《汉书·武五子传》记述了汉武帝在元狩六年(公元前117年)封其子刘胥为广陵王的策封诏书中说“大江之南,五湖之间,其人轻心。扬州保疆,三代要服,不及以改。”西汉史学家褚少孙对此曾作补注曰“夫广陵在吴

越之地,其民精而轻。”要使他们服从管理,需要教化,加强法度,不可骄奢淫逸。

从以上这些介绍中,可见“轻扬”二字,不是正面的评价,说明古代长江流域的文化主流是崇尚自然的道家,而不是发源于黄河流域的儒家文化,或者说,长江流域的儒家文化是汉统治者强制推行的结果。从考古学研究的结果来看,在先秦时期,古扬州的文化遗产说明了,天险长江的确不是江南和江北文化传播的障碍,新石器时代古越族人民所创造的河姆渡文化、马家浜文化、草鞋山文化、崧泽文化和新石器时代后期的良渚文化都有辉煌的表现,但是曾经有一段时间,认为这些古文化形态都只存在于江南,江北的土著文化主要是指徐戎淮夷所承载的北方文化。事实不然,距今5000年前的良渚文化首先发现于1936年,但是直到2011年10月,才在江苏东台、兴化交界处的蒋庄遗址发现了江北地区的良渚文化遗存,截至2015年12月底,对蒋庄遗址的发掘证实了良渚文化的确过了长江,文物中的玉琮、玉璧等是良渚文化的标志性器物,鸟图腾崇拜的祭坛遗址也很有说服力。不过蒋庄遗址和江南地区的良渚遗址也有区别,这是江北土著文化的印记^[4]。对扬州“轻扬”的评价,在今天看来是有失公允的。所谓“轻”,古人已经理解为“轻心”“轻浮”乃至轻佻,都是今人无法接受的;至于“扬”,也不是古人理解的张扬跋扈。因此,我们今天理解的“轻扬”应该是精细柔和、激荡奋扬,是完全正面的形象。晋人陆机说苏州“土风清且嘉”,故后世有人以《清嘉录》为书名描述苏州的风俗人情,实际上整个长江下游地区大致如此。

古籍中对长江中下游的古代饮食风貌,常以“饭稻羹鱼”四个字来概括,对于淮河以南的古扬州地区而言,这个概括是非常准确的。因为这是由地理条件决定的,考古发掘证明,古扬州的主要地貌是平原湿地,即以今天苏州地区而言,宋人沈括在《梦溪笔谈》中清楚记述从昆山到苏州城,还没有一条可以走的旱路。而20世纪50年代的苏北里下河地区,包括今天的姜堰、东台、大丰、盐城、建湖、兴化、宝应、高邮等地,还有许多只能种植一季水稻的“老馠田”。老馠田的土壤长年浸在水中,形成稀烂的淤泥,20世纪中期,这些地区开展大面积的“馠改旱”耕地改造运动,开掘河渠,整治到处漫灌的水,使久浸水下的土壤见了阳

光,变成了稻、麦两季的高产良田。至此,此类地区“饭稻羹鱼”的饮食结构才有所改变。然而还有部分地区如宝应等,仍有少量圩田在种植莲藕。

良渚文化遍布大江南北,“饭稻羹鱼”更是普遍的膳食结构,这就为长江下游地区形成了相对统一的饮食文化形态提供了物质基础。加之大规模的移民带来了深层次的地域文化交流,使得各地的文化形态既保留着一定程度早先的地域特色,又发展成兼容特色较为明显的饮食风格。特别是三次大规模的人口迁移:汉武帝元鼎五年(公元前111年)将纷乱不已的东粤(今温州、宁波一带)的臣民悉数迁入江淮之间^[5];魏晋南北朝期间,中原和山东一带的吏民因避乱而移居大江南北;朱元璋灭了张士诚以后,迁徙大量太湖地区民众到江淮地区,民间习称“洪武赶散”。所以,如果从饮食、语言和风俗等方面进行对比研究,这种固守和兼容,都有清晰的印记。

综上所述,长江下游的古扬州地界,经过近3000年的历史演进,产生了一种风格相近的饮食风味形态,不仅于史有据,也合乎情理。特别是今天的苏、浙、皖、沪三省一市,人们的膳食结构、风味偏嗜、饮食风尚、时令习俗、人文谈吐等,都有相似之处,如果该地区形成了统一的菜系(菜式),那是毫不牵强的,问题是这个菜系叫什么名称,那是会影响各地方利益的事情,争论是必然的。

3 何为淮扬菜?

前述讨论的古扬州的地域范围包括中扬州和小扬州。至于“淮”,通常是指淮河流域,在古九州中,是古徐州的南缘,《禹贡》:“海、岱(指泰山)及淮惟徐州。”李巡在《尔雅·释地》中说“淮海间其气宽舒,稟性安徐。”这能以他们为代表吗?在古代或许可以,但在几次大规模的移民之后,李巡的说法就值得推敲了。实际上大运河开通以后,淮扬两地的交往很多,民风习俗逐渐趋同,因此将这个地区的饮食风格称为淮扬菜,还是合乎情理的。况且,今天的两淮地区,实际上受扬州的影响大于徐州。

至此,我们可以为淮扬菜系正名,但如果把它扩大到整个古扬州地区,恐怕有点牵强,不仅福建、江西不理睬,就连安徽、浙江也不买帐,即令曾经是江苏省属的上海,也自称海派菜。然而,在古扬州以外的人们,却认可大淮扬菜系的说法,国内

最大的新闻媒体——中央电视台认为江苏菜就是淮扬菜。台湾著名的电视饮食节目主持人傅培梅女士也认为江浙沪三地的饮食风格是一样的。同样,著名的饮食史家林乃燊先生在《中华文化通志》十典百志的《饮食志》中也持类似的观点^[6]。

在江苏省内,南京、苏州、无锡甚至南通、徐州、连云港等地也不承认他们属于淮扬菜系,20世纪80年代,曾有一批名厨向当时餐饮行业主管机关——江苏省商业厅抗议把他们列入淮扬菜系,结果争得了“江苏菜”的说法,并把江苏菜分为金陵、苏锡、淮扬、徐海四大风味区,这是迄今为止关于淮扬菜的唯一官方说法。

似乎对准扬菜系的覆盖范围作过多争论是有害无益的,还是实事求是地把当代扬州和淮安两市的饮食风格称为淮扬菜,此亦是京杭大运河苏北段的饮食风格,其上承祖先“饭稻羹鱼”的遗韵,在3000年历史长河中淀积的饮食文化成果和广大人民的食物结构及其加工方法可以概括为精细柔和、笃行中道、味兼南北、擅长河鲜、天人和谐、有益健康的淮扬风味。

4 谈淮扬菜的振兴

流行于各地的饮食风格,都有“和而不同”的特点,以江苏来说,同样叫“松鼠鳊鱼”的名菜,扬州和苏州两地做法就不同。再如“狮子头”这道普遍流行的家常菜,苏南人叫肉圆,猪肉加工中并不十分讲究;而在苏北盐城一带,在斩好的肉茸中要加入糯米饭,帮助肉圆成形,称为团子;最著名的当然是扬州的蟹粉狮子头,肉茸是刀工切出来的,而且肥瘦肉的比例因季节不同而变化,肉粒相对粗大,所以在加热熟化过程中,肥肉丁胀大而使成品表面显得粗糙,故名曰狮子头,其鲜嫩肥厚的特点驰名全国,是公认的淮扬名菜。在面点和小吃方面,各地的地方特色尤为明显,彰显了淮扬厨师杰出的“工匠精神”,淮安某田姓名厨以制作“文楼”汤包闻名,刚出笼的汤包皮薄如纸,包着一兜热汤,他能用手急速将汤包从蒸笼转移到食碟中,且破损率极低。诸如此类的厨艺和食品作坊绝技,还有很多。

在“文化大革命”之前,江苏各地的头牌名厨都有各自的拿手菜(他们自称招牌菜),都是特定宴会上的“头菜”,上头菜意味着宴会的高潮,名厨亲自上菜,食客也极其尊重他们的劳动,尝味之

后,均报以热情的掌声,厨师和食客互道尊重,然后离去。此举往往给食客留下深刻的印象,甚至终身难忘。曾经有人说:烹饪是艺术。但事厨者不按艺术的规律和精神办,那他烹制的菜肴点心就无法使食客有艺术的感觉(即美食的感受)。在这个层次上,淮扬菜有独特的展现,它一不靠名贵食材虚张声势;二不靠浓重刺激的厚味诱人食欲;三不靠生猛海鲜引人注目。用当前流行的说法,淮扬菜的确称得上是中国“君子”菜,它继承了中国古代士大夫的庄重和雅致,而且淮扬菜在当代也并非是不易的古董,因此弘扬淮扬菜有很大的市场空间。我们大可不必把时间、精力放在和邻居们辩论淮扬菜的正名问题,而应该努力搞好生产和经营管理。

当代淮扬菜的弘扬,有普及和提高两个显著层次。就普及而言,应当极力扩大淮扬菜的服务受众,主要措施是在行业内引入更多的科学技术,争取食品工程方面的支持,强调机械化、标准化、信息化对餐饮行业的介入,提高劳动生产率,降低经营和服务成本,对源于美国的快餐经营理念进行有针对性的吸收,仅是解决广大市民的早餐和广大上班族和学生的午餐问题,就存在大得惊人的商机,关键是要确保食品的质量和安;就提高而言,应当抓紧烹饪操作的艺术属性,全面继承和发扬历史上那些行之有效的传统做法,但决不辱损从业人员的格尊严,决不走邪门歪道,而是靠精湛的技术和细致的服务赢得食客的认可和赞誉,名厨一定要上灶,收徒要有节制,反对一切名不副实的忽悠心态。

5 淮扬菜的弘扬与江苏地区的烹饪教育

淮扬菜的精细柔和最能体现中国饮食文化传统中的“君子”精神,袁枚的《随园食单》的《须知单》开头就说“一物有一物之味,不可混而同之。犹如圣人设教,因才乐育,不拘一律,所以君子成人之美也”^[7]。在《戒单》中,这种理念更为突出。既然做了君子,讲究必然大增,所以人们对淮扬菜,常有技术过于繁复之感,其实在弘扬“工匠精神”的当代,淮扬菜的做工讲究,可以算是天然优势。只是需要科学简化,提高效率。然而,淮扬菜刀工精细,全国公认;火候掌握,复杂多变;味型纷繁,以鲜为上;追求中道,力戒过犹不及。因此做一个合格的淮扬菜厨师,手工技艺的训练当终身不

辍。要弘扬淮扬菜,厨师队伍的培养,实为首务。

民国以前,各地职业厨师队伍的培养,除少数世代家传以外,师徒相授是厨艺传承的主要方式。自1956年全国城乡社会主义改造任务完成以后,社会餐饮行业全部转成国营、公私合营或集体所有,人际关系和社会身份的改变,导致厨艺传承的链条断裂,培养厨师成为社会职业教育的一个组成部分,加之因餐饮行业本身的科技含量也因全社会进步而增加,文化水平普遍不高的老厨师队伍,也承担不起饮食科技的传授任务,故而从1958年起,在原商业部门的主持下,先后在各地开办了烹饪学校(江苏省于1959年在扬州和苏州两地开办商业技工学校烹饪专业)。“文化大革命”期间曾一度停止招生,1977年恢复招生以后,发现厨师较低的科学文化素养阻碍社会餐饮行业的发展,所以从1983年起,江苏省开始率先兴办烹饪高等教育。到目前为止,江苏烹饪教育的规模和水平仍处于全国的领先地位。就淮扬菜的人才培养而言,依然是全国最高水平,我们应该有这份自信。

当下淮扬菜的弘扬,窃以为有两个层次,低层次仍是为了解决城乡广大人民群众一日三餐和一般人际交往的需求,以科学化、现代化和大众化为奋斗目标,力争在机械化生产、人性化服务和电子化经营方面有所突破,快餐、自助餐、火锅乃至数千年传统的大饼油条店等多种经营模式全面开花。其中特别需要指出,“大众化”不是简单化,更不是低端化,尤其是中心厨房的原料和成品在生产、贮存、运输中的冷链和热链技术需要提高,可以设想当天生产的淮安文楼汤包或扬州富春点心,在凌晨6时到达南京、上海的供应点,那是一种什么样的场景,因为谁都知道,酵面点心冷却后复蒸风味大变,味觉和嗅觉美感几乎丧失。

淮扬菜高层次弘扬的重点应放在中高档宴会服务上,一切饮食礼俗和就餐时的规矩格式悉按传统,不仅营造健康美观的就餐环境,更需要名厨献艺,彻底改变现在大厨看、中厨指点、小厨干的现象。高档宴会意味着服务价格的高位,因此,一定要让顾客感到物有所值。有条件的饭店要恢复或提倡名厨“头菜”服务,并给他们以高薪。

以上讨论的是弘扬淮扬菜的建议,在烹饪教育方面,同样要调动各专业教师的工作积极性,努力提高自己的科学和文化素养。就目前的现状看,烹饪中等教育的短板是学生的技能训练不足,烹饪高

等教育的短板是教材内容陈旧 跟不上当代世界生命科学水平,无论是对传统养生原理的开发,还是分子生物学现代成就的介绍,都缺乏必要的研究和拓展。笔者是个化学教师,曾三次主编国内颇有影响的《烹饪化学》教材(中国轻工版)2000年的第一版设有“核酸及其功能”一节,2004年第二版和2013年第三版都取消了这一节。这样,核酸成了烹饪系大学生的知识盲点,可就在此时,国际上分子生物学研究取得了突飞猛进的发展。当前已经形成了分子营养学的新学科,而烹饪化学在这方面的知识缺位使得后续的烹饪营养学等课程无法介绍这些新成就,烹饪大学生对一般媒体的科普介绍中诸如基因表达之类的知识都茫然无知,从而对因饮食引起的诸如高血压、糖尿病、高血脂等的诱因和预防,一样茫然无知,这样何来的饮食营养指导。在这里仅举此一端,以窥全豹。在技术方面,烹饪高等教育专业对食品科学和工程方面的知识,也缺乏主动融合的意愿,烹饪专业的科学和现代技术水平尚需提高。

地处淮扬区域内的扬州大学旅游烹饪(食品科学与工程)学院目前设立了旅游管理、酒店管理、烹饪与营养教育、食品科学与工程、食品质量与安全、食品卫生与营养学、乳品工程等7个本科专业。涵盖了与饮食相关的传统与现代、技术与科学、生

产与消费、经营与管理、科技与人文的一切技术和科学领域。在国家建设一流大学和一流专业的号召下,理应有所作为,个中对于淮扬菜的振兴和发展,对准、扬两市的经济发展,有使命焉!(编者按:季先生去年秋天发来此稿,谈及淮扬菜的振兴和发展,今年2月还与先生电话交流,文章付梓之前惊闻先生离世噩耗。季先生是中国饮食烹饪研究的拓荒者之一,为中国烹饪高等教育和中国食学事业的发展作出了重大贡献,谨以此文告慰先生英灵。)

参考文献:

- [1] 阮元. 十三经注疏:尔雅·释地[M]. 李巡,注. 北京:中华书局影印本,1980:2614.
- [2] 屈原,等. 楚辞[M]. 北京:宗教文化出版社图像本,2001:164-196.
- [3] 李匡义. 资暇集[M]. 沈阳:辽宁教育出版社,1998:27.
- [4] 郑晋鸣. 跨越长江的文明曙光[N]. 光明日报,2016-03-22(09).
- [5] 葛剑雄. 我们应有的反思[M]. 北京:中信出版社,2015:82.
- [6] 林乃燊. 中华文化通志·饮食志[M]. 上海:上海人民出版社,2010:105.
- [7] 袁枚. 随园食单[M]. 李三,译注. 北京:中国纺织出版社,2006:2-18.

Revitalization of Huaiyang Cuisine and culinary education in Jiangsu region

Ji Hongkun

(College of Tourism & Cuisine, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu, 225127 China)

Abstract: So far, there is no conclusion on the geographical boundary about Huaiyang Cuisine, one of the four major Chinese Cuisines in academic circle and Jiangsu catering sector, which has objectively become a factor impeding the catering development in Jiangsu. Huaiyang Cuisine could be defined as the cooking style in the territory of Yangzhou and Huaian and the regions along the Beijing-Hangzhou Grand Canal in northern Jiangsu, where the legacy of fish and rice food culture lasts for 3000 years to form the style with elaboration and tenderness, taste compatible of north and south, materials from fresh water, and the idea of the harmony between humans and the nature. There are two levels to carry Huaiyang Cuisine forward, i. e. popularization and enhancing. In the respect of culinary education, it is necessary to promote skill training at secondary education level and upgrading the teaching contents at higher education level to keep up with the contemporary world level of the life science.

Key words: Huaiyang Cuisine; Jiangsu catering service; culinary education

(责任编辑:王芙蓉)