



徐州鄉土筵席

(接上頁)吳惡,不食。失飪,不食。不時,不食。割不正,不食。不得其醬,不食。沽酒市脯,不食”的“八不食”主張,一看就知道他是個不止是有理論,一定還是有實踐的美食家。孔子懂烹飪而且是個挑剔精緻的美食家的聲譽不是浪得虛名。此外,關於養生他還有大量的金言如“食無求飽,居無求安”“食不語,寢不言”都是養生要道;其次關於食物保存他也有“不宿肉”“酒要不及亂”等等的主張。關於飲饌事無巨細他都考慮到了。僅從這些方面看,孔子就是一個親切且講究生活品味且接地氣的聖人。

除了孔子,老子和莊子對烹飪和處理食材也都有精彩的主張。比較著名的有老子談治國的“治大國如烹小鮮”主張已然成爲了後來兩千多年的政治金言:一旦確立了正確的路線,國家政策宜穩宜不變。喜歡“折騰”會擾亂國家政治和經濟生態,這個道理老子是從烹飪實踐中悟道的。炸魚最好熱鍋冷人待潛沉定型,不宜過早攪動翻覆。如果心急不斷攪弄翻動會把魚弄得皮破骨裂不成形狀,必然導致食物看相不好而且味道受損。這些道理凡通廚藝者皆知,而老子把它上升到了治理國家政治的高度,提出要讓入道和自然做主,讓人民休養生息的主張。他用最通俗的廚藝做比喻一是凸顯他的理論深入淺出化喻百姓的誠意,另外也昭示了老子是個深通烹飪之道的達人。否則他想不出這樣絕佳的例子。

至於莊子,上古典籍中他著名的“庖丁解牛”掌故介紹他對廚藝食材處理和技巧淬煉精益求精的寓言早已深入人心成了婦孺皆知的成語。此外,莊子的美食和養生思想還通過後來的道家學說對後代影響較深。他提倡順應自然,講究服食和行氣;外養內修、調整陰陽以及素食和關谷等主張都對後來的中華飲食和烹飪文化產生了深刻的指導性。道家的益氣養生學說促進了“食療”的發展,在中國開拓出了藥膳和“食補”這一獨特的食物品種和烹飪方法得益於莊子學說。

孔子、老子和莊子都不是彭城人,但他們的出生地和活動範圍都離徐州不遠,合理推想,他們應該跟此期徐州文化和當地廚師們的先賢傳統或政治人物的思想有過研習和借鑒;而且,他們的思想也在一定程度上拓寬並影響了古代徐州的烹飪文化。

到了漢代,徐州的烹飪文化更是得到了極大的發揚甚至逐漸達到了被定爲一尊的地位。漢代開國皇帝劉邦是徐州人,他對家鄉烹飪情有獨鍾。傳說他青年時跟屠夫樊噲交情厚,常贈食他的鼈汁狗肉;後來念念不忘,這款狗肉兩千年後的今天仍然在他的家鄉徐州豐沛縣流傳。《史記》上記載他得勝回鄉時曾組織浩大筵席招待家鄉父老並高唱“大風歌”可見當時此地飲饌文化發達之盛。劉邦是個戀舊的國君,定都長安後他還懷念家鄉。他當上開國皇帝後其父因思念故土不願跟隨,劉邦就將故鄉豐縣居民全部搬遷到長安郊區完全仿照老家豐縣格局重建並命名“新豐縣”(白居易名篇《新豐折翁翁》故事即發生此地),當然他也把徐



徐州地鍋雞

州的風土民情乃至烹飪技術帶到了國都,影響了後來漢代的烹飪風格。

劉邦稱王后,他的後代多在徐州地區封侯,成爲各路“漢王”。徐州地區被稱爲“自古龍飛地”,這裡貴族和文人雅士聚集,生活驕奢淫逸,這種風氣當然也爲提高彭城廚藝產生了積極的影響。

除了劉邦,當年他的對手項羽那盟也隸屬徐淮地區,他除了是位驍將,美食趣味當也不低,換句話說項羽一定也是個超級吃貨。搞政治,他大擺鴻門宴,招待軍士,他豪氣干雲在戲馬台大宴群僚,這種豪放風格影響了後代霸王多行做法大宴誓師或以之獎掖下屬,這無疑也促進了古徐州飲饌文化的發達。

劉邦的孫子、中國豆腐的發明者淮南王劉安也是徐州人,豆腐在中國飲食業的地位相信無人不知。史料記載,兩漢四百年間,徐州共有十三位楚王、五個彭城王,這些王侯貴族的生活驕奢淫逸對當地飲饌文化的影響是巨大的。

漢唐以後,徐州仍然是中華文明重鎮和文化名城,史書上記載了無數政治家、文豪和各路達人在這裡創造的美食故事。比較有名的就有唐韓愈在此創制的“愈炙魚”、白居易愛吃的“樂天鴨子”、名妓關盼盼善烹的“油淋魚鱗雞”“葱燒孤雁”;至於其他名人如李後主在飲饌上的發明貢獻不可待言;更不必提宋朝蘇東坡任徐州知府時創造的“東坡四珍”等大量名菜。明代傳奇人物劉伯溫乃彭城王后代其名聲幾被封神,他也鍾情于徐州饌飲,傳說他在徐州曾經指導“南煎丸子”“釀苦瓜”“野味三套”等名菜。清朝徐州菜的地位更不必說——徐州地處南北要津,是康熙和乾隆皇帝下江南的前站和必經之道,也是皇帝們的美食前站。這方面的故事和傳說不勝枚舉。徐州飲饌傳統一方面之源遠流長地發展,直到近現代它仍然是美食重鎮。這裡食肆發達,以烹飪爲業者衆。比如說,當代著名畫家李可染的父親就是在徐州以廚師爲業的,古今的廚師行當和家族里面在徐州出現了不少名人。

四. 民俗積累
徐州豐厚的風情民俗也是其美食發展的一大助力。這里面有很多有利的綜合因素。物產上,徐州自古被稱“五省通衢”是個物貨土產交流的大集市,它南北交集、海陸雜陳,無往不利。人文上,它有積澱和傳統,融合了南北方的特點。徐州民風接近齊魯,受到了儒家文化的影響,講究禮儀和規矩。風俗上,它有北方人的豪俠直率,也不乏南方的細膩和甜柔。這些都折射到了它的烹調風格中。

千年流淌的古詩“汴水流泗水流,流到瓜州古渡頭”正是從徐州緩緩地流到南方的。它的烹飪風格和遺澤也一樣影響過大江南北。前面提到徐州烹飪風格由劉邦移民遷西對漢唐廚業產生影響。其後,徐州的烹調的風格和技巧對唐宋時代中國的南方也有所滲透。古徐州地接東南宿遷淮安,再南望揚州金陵鎮江。在南北朝晉安帝時代,以淮河爲界將徐州分爲南徐州和北徐州。其後又將南徐州改名爲京口

(即今天的鎮江市;史載也有將宿州成爲南徐州的說法)。揚州(古常以瓜州渡代稱,即前引詩所云)鎮江毗鄰,這“南徐州”鎮江跟北徐州當然會有互動。其間不難想象,徐州的人文風情和烹飪風格會跟江南有交流和影響。

準此,在向西影響了漢代的官饌以後,古徐州的烹飪以徐州爲圓心又開始第一套路徑向東南擴散,影響到江淮特別是其中心淮安的烹飪。再向南,當然間接影響到了更遠的揚州、鎮江。而另一條路徑則是南北徐州之間應有的政治經濟和文化民俗方面的直接互動,影響了它們中間民俗文化的發展,而又通過南徐州(鎮江)的文化再度反饋從南滲入影響了近鄰揚州;又因爲揚州後來成爲了古代中國運河的第一大碼頭聚集了全國商人和富人,從而間接促成了以後淮揚菜系的形成和發展。

究其本源,徐州菜在淮揚菜的形成中起到了發起和引擎的作用。我們有理由相信,它的食風也潛移默化地影響過淮揚和江南烹飪。當然,我們不能否認在傳播和互動過程中淮揚烹飪能動性的文化創新、互動和融合精神使它邁進和發展獨立成派而後自成一家而開宗立萬。同理,徐州菜系在魯菜的發展過程中的影響也是顯而易見的。徐州地理跟安徽交界,它們在飲食方面你中有我我中有你,所以徐州菜跟徽菜之間的互動和影響也不容否認。在這種意義上審視,我們可以看出,徐州菜跟中國歷史上的著名菜系淮揚、魯菜和徽菜幾大系之間的共融、互動和影響有迹可循,它是中國飲食文化的一個原動力和發動機。

發展到近現代,徐州由於其地處交通要道和南北交界點,它的食風不可能不受到全國各地乃至於域外食風的影響。現在徐州菜的分類和風格大致上有下面三個特點。

一. 徐州風格的傳統“土菜”。

這個種類里有很多菜仍然保留着古風,如據說流傳了兩千年的古法沛縣樊噲狗肉、沿襲漢風的烤肉、伏羊、復古仿作的楚霸王“龍鳳宴”、用鼈魚和土雞製作的

的“霸王別姬”,還有循古制的“羊方藏魚”“東坡宴”“八盤五簋宴”等等。另外民間土菜系列的“大三滴、中三滴、小三滴”系列和形形色色的食材、民間獨有的烹飪手法。

總的來講,當代徐州菜的特點是善用火候,喜用蒸、熬、小炒、地鍋、炸、溜、燉、拔絲、干煸等技法。徐州鄉土菜有重油、重鹽、重色、重辣的特點,善用蔥薑蒜和芫荽調味。它的食材廣泛、南北兼吃,有些非傳統的食材如蟬蛹、蠶蛹、蝗蟲和多種野菜包括紫藤、槐花乃至某些有刺激味的野菜野果地菓菌子等皆可蒸食。隨着現代養生觀念普及,有的土菜也在與時俱進進行適度調整,近年來趨向食療、食補的路子發展。

二. 廣泛博取, 結合古今中外風格形成的融合菜。

徐州自古有南北交通發達喜歡學習借鑒和發揚光大的傳統。今天的徐州菜飲食仍然保

留着這個特點。它往往以地方特色爲基礎,及時汲取其他地區和其他菜系的長處來融入自己的菜點。

改革開放以來,徐州菜在跟魯菜、淮揚菜和徽菜傳統相關的基礎上,學習了川菜的特點開發並研習了很多辣味菜。徐州習辣,所以跟川菜特徵一拍即合。此外,各類燒烤、火鍋菜也很受歡迎,徐州烹飪及時將其拿來並根據本地食材和風味進行調整,很快形成了適應本地而又“強化版”的融合菜。這種新風格有的據信比原產地的本土做法更受歡迎——不止是受徐州人歡迎,而且受到了外地人乃至於原產地人的盛贊,甚至很多被認爲超過原品而青出於藍勝於藍的菜式。這些新的融合菜式正是徐州菜拿來主義卻又注重提高和改進,持開放心態再發展傳統所致的成功範例。

三. 琳琅滿目, 美不勝收的各種小吃。

彭城小吃也是天下一絕。天上飛的地下跑的水里游的幾乎無所不包。這裡的內容有古有今,簡直囊括了一部中華文明史。徐州小吃也是一部完整的彭城風土記和民俗進化史。從上古的彭祖雉羹(食湯)到最新的仿製西餐披薩和炸雞,真可謂琳琅滿目、五花八門、應有盡有。

徐州小吃主要內容有早餐、加餐和零食幾類。早餐屬於刚需,全國各地都有。但現在有其獨到特色。比如被稱爲獨具特色的“徐州三湯”(食湯、辣湯、綠豆丸子湯)都有悠久歷史和絕活兒。其他各種面點、扁食、炸貨、烤貨和餅、糕、包、粥、粉、蒸菜等都各具特色且物美價廉。加餐類的小吃從午到晚甚至至夜市終日不絕。剔除近年來引來的外地產品,最具徐州特色的有徐州蛙魚、烙馍卷撒子、瑪糊、煎餃、油茶、熱粥、壯饅等地方特點。

除了烹調類,徐州糕點也具有濃烈的地方特色。其中有桂花山楂糕、小孩酥、麻片、花生糖、寸金、大芙蓉小芙蓉、炒糖、江米條、條酥、三刀、椒鹽酥餅、紅白京果、京棗、羊角蜜、蜂蜜糕、徐州酥糖、蜜套環等等……它們影響啓發到了周邊蘇魯豫皖各地的糕點產品。徐州筵席上除了有菜肴還有果盤中的干鮮果品中就包括了糕點。它們也是筵席中人們喜歡的爽口開胃小食。

走筆至此,有熱心的朋友一定會問,徐州菜的歷史這麼悠久而且它的菜品這麼出眾,那麼爲什麼中國名菜的“八大菜系”中沒有徐州菜呢?——問得好。徐州菜其實早在古代就擴散影響到了周圍地域,它很快就被融入到了其他各地地方菜的“基本盤”和核心技術里面了。而徐州地處文化中心,徐州菜的內容卻在不斷發展和創新。它的交通便利和文化交流需要使它較難定于一尊或故步自封。於是它的精髓就滲入到了周邊的魯菜、淮揚菜和徽菜等菜系中,在那兒得到了更好的發揚光大。

古時候並沒有幾大菜系的說法,“八大菜系”的提法其實是近現代的產物。彭城菜既然已經融入了其他各個菜系而且已經成了烹飪的基本方法論,而且它又在不斷發展,也就沒有必要再拘泥于到底什麼是“正宗”徐州菜啦。

烹調術和菜品說到底,畢竟是個剛需性的消費品;說一千道一萬,它要做得好吃才是王道。徐州菜已然融入百菜,它的地位已被奉爲菜祖,它就不必汲汲于無謂的名義之爭。而其他菜系呢,當它們回溯其淵源來歷的時候,肯定也不會數典忘祖,忘記伊尹、彭祖和易牙這些開天闢地的廚祖源頭的。

商務傳媒



徐州特色小炒尖椒炒小干魚



菜煎餅

地鍋雞

爹嘍魚

徐州小吃圖

捆香蹄

烙馍卷撒子

蜜三刀



彭城魚丸



徐州煎餃