

欢迎按以下格式引用:姚伟钧.明清时期荆楚饮食文化的衍变[J].长江大学学报(社会科学版),2023,46(4):41-47.

# 明清时期荆楚饮食文化的衍变

姚伟钧

(华中师范大学 历史文化学院,湖北 武汉 430079)

**摘要:**明清时期是荆楚文化黄金发展时期,也是荆楚文化数千年发展的高峰期,在众多方面对中国文化史的发展产生了重大影响,而此期的饮食文化则对发展楚文化发挥了独特的作用。这一时期荆楚地区食物原料品种增多,地方名食不断涌现,城镇饮食业崛起,极大丰富和改善了人们的生活。

**关键词:**明清时期;荆楚;外来食物;城镇饮食;地方名食

**分类号:**K248 **文献标识码:**A **文章编号:**1673-1395(2023)04-0041-07

明清时期,荆楚地区的饮食文化不仅有传承,更有创新和发展。在食材上,生产能力有所提高,食源更加广泛,既有本土生产的,也有从外国引进的玉米、番茄、马铃薯、辣椒等新作物;在食品加工与烹饪上,主食品种极大丰富,肉类菜肴推陈出新,人们开始利用腌菜和各种豆制品来弥补新鲜蔬菜的不足,各具特色的地方美味逐渐形成,城镇饮食业兴旺发达,标志着荆楚饮食文化进入了一个新的历史时期。

## 一、食物原料品种增多

明清时期,荆楚地区农业有了较大发展,优质稻米品种增多。同时,由于人口增长较快,生态环境遭到破坏,土地严重缺乏。传统的粮食生产越来越难以养活日益增多的人口,原产美洲的高产作物玉米、甘薯等得到了广泛种植,在一定程度上缓和了由于人口过量增长、环境恶化所造成的粮食危机。这一时期,荆楚地区的副食生产也有新的拓展。

### (一)优质稻米品种增多

明清时期,荆楚地区人口急速增加,稻谷品种增多,出现了房县冷水红米、京山桥米、蕲春水葡萄米等优质水稻品种。

房县冷水红米,又名康熙胭脂米,是一种极为珍

贵的稻米。房县冷水红米种植历史悠久,明清时期,其种植得到了较快的发展,曾被作为贡品,在古典文学名著《红楼梦》中两次提到这种十分罕见的胭脂米。房县冷水红米生长在海拔800~1200米之间的冷水田,山泉灌溉,成熟后的冷水红稻壳呈红褐色,米粒细长,有独特的米香。米饭色泽棕红,栗香味浓,口感润爽。在房县万峪河乡和沙河乡,每逢女儿出嫁必缝制一个大枕头,里面装上数斤冷水红谷子作为陪嫁,代表的不仅是多子多福,也可帮助女儿分娩时补气养血,有利于恢复体力和增加乳汁,故房县冷水红米又被誉为“月米”。冷水红米形呈椭圆柱形,比普通米粒稍长,营养极其丰富,里外都呈暗红色,顺纹有一条深红色的米线,煮熟时色如胭脂,芳香扑鼻,味道极佳。同白米混煮,亦有染色传香之特点,是极其珍贵的大米品种。

桥米是湖北京山市稀有的特产,产于京山市孙桥镇蒋家大堰附近一条山冲里,面积达120亩左右。米饭松软略糯,喷香扑鼻,可口不腻,营养丰富,自古享有盛名。据《京山县志》记载,早在明代时,桥米就被御定为“贡米”,故有“御米”之称。

黄冈蕲春水葡萄米,又称水葡萄贡米,产于湖北蕲春县桐梓河郑家山。此谷米属冷浸田栽种,性耐

寒怕热,积温效果敏感,为中稻型优良品种,米质优,呈透明状,煮饭香美,煮粥尤佳,深受人们喜爱。

## (二)大量引进美洲高产农作物

明清时期是中国继西汉张骞通西域以来又一次大规模引进外来农作物的时期。玉米、番薯、马铃薯等原产美洲的高产作物相继被引入中国,并在荆楚地区广泛种植。这不仅丰富了粮食作物的品种,使粮食作物构成发生了重大变化,而且对于缓解因人口迅速增加而出现的粮荒问题具有重大意义。

### 1. 玉米

玉米又称包谷、玉蜀黍等,原产墨西哥等地,1492年哥伦布到达美洲后,玉米开始陆续传播到各地。明嘉靖年间,玉米沿海路和陆路分别从东南、西南和西北三个方向传入中国,随后又相继传入荆楚地区。荆楚地区引种玉米,大体上经历了三个阶段。

第一阶段是初步引种。从明嘉靖年间到清康熙年间,是玉米的初步引种时期。这一时期,引种最早、最普遍的是襄阳地区。湖北引种玉米始于康熙年间,玉米从四川进入湖北西部和西北部地区。<sup>[1]</sup>这一时期玉米引种的广度和深度都不够,这是由于明清之际社会动荡不安,农业生产遭到战争的严重破坏,人们面临的问题是如何恢复生产,而无暇顾及新作物品种的引种问题;加之受传统习惯的影响,人们尚未认识到玉米耐旱涝、适于在山地沙砾土壤种植的优点。

第二阶段是快速推广。从清雍正年间到道光年间,是玉米得到快速推广的时期。这一时期社会相对稳定,便于推广新的农作物品种。同时,土地兼并日益严重,大批失去土地的流民为了寻求生活出路,流入人口稀少的山区进行垦荒,而山区丘陵正适合种植玉米,这样玉米得到了快速推广。据有关县志统计,嘉庆、道光、同治年间,湖北的玉米种植迅速发展,已在荆楚许多地方种植。同治《房县志》记载:“玉麦……七八月晴暖则倍收,山乡甚赖其利,间或歉收,则合邑粮价为之增贵。”<sup>①</sup>同治《宜昌府志》记述:“玉蜀黍……自彝陵改府后,土人多开山种植,今所在皆有,乡村中即以代饭,兼可酿酒。”<sup>②</sup>同治《来凤县志》记载玉米则是“山田多种之”。<sup>[2](P289)</sup>

第三阶段是普遍推广。从清咸丰年间到中华民国时期,是玉米在荆楚山区普遍推广的时期。这一时期玉米开始成为当地居民的一种主要粮食。随着土家族改土归流的推行,原来较为封闭的土司地区迎来了大批外来人口,这些移民将玉米大量引入土家族地区。与此同时,清廷为玉米的传播与种植创造了适宜环境,并在农业技术上给予指导。但玉米在平原稻区种植较少,它仅种在田边地埂或傍山处,作为粮食品种的补充,如光绪《应城县志》记载:“包谷……可炊饭充实,境内间有种者。”<sup>③</sup>光绪《续修江陵县志》记载:“傍山及洲田多种之,可作饭酿酒。”<sup>④</sup>

### 2. 番薯

番薯又称红薯、白薯、金薯、红芋、红苕、地瓜等,原产于墨西哥等地,明朝万历年间(1573~1620)分两条路线传入中国,一是沿海路自吕宋传入福建等地,二是沿陆路通过印度、缅甸,传入云南。

番薯是一种适应性极强的作物,耐旱耐瘠,还可以在沙碱荒滩上栽种,而且产量特别高,清人陆耀《甘薯录》称:“亩可得数千斤,胜种五谷几倍。”<sup>⑤</sup>特别突出的是番薯灾后有极好的救荒作用,“若早年得水、涝年水退,在七月中气后,其田遂不及栽五谷;荞麦可种,又寡收而无害。于人计,惟剪藤种薯,易生而多收”,如遇“蝗蝗为害,草木无遗”,“惟有薯根在地,荐食不及,纵令茎叶皆尽,尚能发生,不妨收入”<sup>[3](P692)</sup>。番薯的这些优良特性使其受到广泛欢迎。但乾隆以前,番薯的种植范围主要限于中国南方各省,主要原因是北方冬季寒冷,在技术上尚未解决薯种越冬难题。直到乾隆初年,这一技术难题才利用窖藏法得以解决,为荆楚地区引种番薯提供了方便。

荆楚地区的番薯种植主要分布在西部地区。荆楚番薯的种植最早是在乾隆初年,在康熙年间未见到有关番薯的记载,到乾隆五年时才开始有了引种番薯的记载。<sup>[4](P28)</sup>另乾隆三十八年《郧西县志》中有“红薯,可以疗饥”的记载。<sup>⑥</sup>总体来讲,此时尚处于引种阶段。但此后番薯在湖北的推广也比较缓慢,道光时期的记载也不多,道光《施南府志》记载“薯有数种,其味甚甘,山地多种之”。<sup>①</sup>同治《咸丰县志》食

① 同治《房县志》卷十一。

② 王柏心等:《宜昌府志》卷十一。

③ 光绪《应城县志》卷一。

④ 光绪《续修江陵县志》卷二十二。

⑤ 陆耀:《甘薯录》卷一。

⑥ 乾隆《郧西县志》卷四。

货志中也记载:“薯有数种,其味甘,山地多种之,清明下种,雨后剪藤插之,霜降后收,掘窖藏之,可作来年数月之粮。”<sup>②</sup>道光十六年《蒲圻县志》记载:“至田家所食,惟薯、芋。薯谓之苕,种山上。”<sup>③</sup>直到同治年间,番薯的种植才有了较大发展。

湖北有一部分地区种植的番薯来自四川,如同治《东湖县志》言“红薯蒞,种自蜀来”<sup>④</sup>。而湖北北部地区因靠近河南,则番薯可能是从河南传入的。乾隆中期,河南地区的番薯已成为重要的粮食作物,开始遍及全省,特别是中北部各州县。林龙友《金薯咏》曰:“孰导薯充谷,南邦文献存。种先来外国,栽已遍中原。”<sup>[5](P161)</sup>红安靠近河南,种植番薯也可能是从河南传入的,清宣统元年(1909)的《黄安乡土志》对红安番薯的品种、种植、加工、收藏和功用都有着详细记载:“外有非穀非蔬非果而有益民食者,曰薯芋,曰芋不甚种薯。则冬月窖藏其种,二三月畦种之;五月截蔓寸余,雨中插之;九十月割其蔓而掘其实。红白二种,味甘性平;生熟皆可食,可酿酒,可取粉,可为饴。贫人半岁之食,多者百数十石(担)。茎叶且可豢豕(喂猪),(黄)安已遍植矣。”<sup>⑤</sup>

### 3. 马铃薯

马铃薯又名土豆,原产于南美洲。中国最早引种马铃薯是在 18 世纪。马铃薯在中国传播和推广的速度远不如番薯,原因是马铃薯味淡,不如番薯好吃。虽可以佐食,有救荒功能,但在番薯普遍栽种以后,马铃薯的救荒功能就位居番薯之后了。

乾隆三十八年(1773)湖北《郧西县志》中出现了“土豆”,但荆楚地区关于马铃薯的记载在 18 世纪下半叶才逐渐多起来。道光二十一年(1841)《建始县志》记“邑境山多田少,居民倍增,稻谷不足以给,则于山上种包谷、羊芋、荞麦、燕麦或蕨蒿之类”,“民之所食者包谷也,羊芋也,次则蕨根,次则蒿艾也,食米者十之一耳”。<sup>⑥</sup>可见,马铃薯的种植主要分布在鄂西地区。荆楚其他地区马铃薯主要作为蔬菜来种植,大面积种植的则不多。人们在鄂西地区种植玉米、番薯、马铃薯等农作物的原因,主要在于它们适合在山地生长,与传统的水稻、麦子相比,它们对土

壤、水分等自然条件的要求较低,不与传统的农作物争夺土地,“这就使得人们可以在种植传统的稻谷、荞麦、小米等农作物的同时,在海拔更高的山地上种植玉米、番薯这些农作物”<sup>[6]</sup>,这些作物都极大地丰富了荆楚地区人们的饮食生活。

### (三)副食原料生产的变化

明清时期,荆楚地区的蔬菜生产与之前相比,发生了一些变化,这些变化主要体现在以下几个方面。

#### 1. 蔬菜种类增多

中国早期栽培的蔬菜品种较少。北魏贾思勰《齐民要术》中记载有 35 种蔬菜的栽培方法。唐宋金元时期,蔬菜种类有所增加,但总的来说,数量增加有限。明清时期的蔬菜品种却增加了不少,清末杨巩主编的《农学合编》就记载了 57 种蔬菜的栽培方法。造成这一时期蔬菜品种增多的原因主要有三点。

第一,豆类从粮食转化为蔬菜。明代宋应星《天工开物》卷上谓菽“凡为豉、为酱、为腐,皆大豆中取质焉”<sup>[7](P16)</sup>,功用已全入蔬饵膏饌之中。豆类从粮食转化为蔬菜,对缺乏新鲜蔬菜的荆楚地区来说意义重大。人们可以选用豆类制作豆芽、豆油、豆腐、豆酱、豆豉等各种豆制品,丰富了人们的副食品种。

第二,加大蔬菜品种的培育,如武汉洪山菜薹。菜薹古名芸薹菜,又称紫菜、紫菘、菜心等,红色者称红菜薹,偏紫色或叫紫菜薹,洪山菜薹即属于此类。红菜薹广泛生长在长江流域一带,特别盛产于江汉平原。种植此菜需要肥沃的土壤和较低的气温,一般是秋植冬摘。红菜薹其紫干亭亭、黄花灿灿、茎肥叶嫩、素炒登盘、清腴可口,是为上乘,以武昌洪山一带所产质量最佳,故一般叫它“洪山菜薹”,有人称其为国内绝无仅有的美食名蔬。人们通常认为,以宝通寺钟声所到之处为范围的地方出产的菜薹才是正宗的洪山菜薹,别处所产均不能与之媲美。

关于洪山菜薹,还有著名的“刮地皮”典故。据王葆心《续汉口丛谈》上记载:“光绪初,合肥李勤恪瀚章督湖广,酷嗜此品(按:指洪山菜薹),觅种植于乡,则远不及。或曰‘土性有宜’。勤恪乃挾洪山土,船载以归,于是楚人谣曰:‘制军刮湖北地皮去也’。”<sup>[8](P43)</sup>

① 道光《施南府志》卷二。

② 同治《咸丰县志》卷八。

③ 道光《蒲圻县志》卷四。

④ 同治《东湖县志》卷五。

⑤ 陈津:《黄安乡土志》卷一。

⑥ 道光《建始县志》卷一。



第三,海外蔬菜的引进。随着中国与海外诸国联系的加强,在引进玉米、番薯的同时,我国也引进了不少外国蔬菜,如原产于美洲大陆的辣椒、南瓜、番茄等。

辣椒最初传入中国时称“番椒”,16世纪末高濂《遵生八笺·燕闲清赏笺》对其描述道:“番椒,白花,子俨似秃笔头,味辣色红,甚可观。子种。”<sup>[9](P298)</sup>辣椒传入中国后得到了迅速传播,荆楚地区的辣椒种植也比较多。据《麻城县志》记载,清朝康熙年间麻城即有大规模辣椒种植。新中国成立前,麻城辣椒是贩夫走卒谋生的首选货物,他们大都将其贩运流通到汉口及周边的府县。在农村的深秋时节,麻城家家户户门前都要挂上几串鲜红的辣椒,条件好的人家要泡上几大缸,到了冬天,家人围坐在吊锅旁吃着有辣椒的吊锅菜,喝着老米酒,满屋弥漫辣椒味和老米酒香,这一习俗在大别山区域延续了几百年,时至今日仍在传承。

## 2. 加大夏季蔬菜品种供应

在中国早期栽培的蔬菜品种中,夏季蔬菜品种较少。北魏贾思勰《齐民要术》记述了35种栽培蔬菜,其中能在夏季栽培供应的只有甜瓜、冬瓜、瓠瓜、黄瓜、越瓜和茄子,约占当时栽培蔬菜种类的17.14%。唐宋金元时期,蔬菜品种的数量增长不多,夏季栽培的蔬菜品种增加得更少。明代以后这种状况有了较明显的改变,清末《农学合编》汇集的57种栽培蔬菜中,能在夏季栽培的有17种,它们是白菜、菜瓜、南瓜、黄瓜、冬瓜、西瓜、越瓜、甜瓜、瓠、苋、蕹菜、辣椒、茄子、刀豆、豇豆、菜豆和扁豆,约占全部栽培蔬菜种类的29.81%,初步形成了今天这种以茄果瓜豆为主的夏季蔬菜结构。<sup>[10]</sup>

## 3. 秋冬季蔬菜中白菜、萝卜地位上升

明清时期,白菜、萝卜在人们蔬食结构中的地位上升,成为荆楚地区居民冬季的当家菜。由于荆楚地区冬季较冷,新鲜蔬菜供应期短,冬春两季往往缺乏新鲜蔬菜,白菜、萝卜为秋冬季收获的蔬菜,具有耐储存、可腌制等优点,因而白菜、萝卜被人们大量种植储存,成为荆楚地区居民过冬的主要品种。如明弘治《黄州府志》记载:“黄州萝卜”体大皮薄,水份充足,含糖量高,肉脆味美,生食甜脆可口似水果,熟

食味佳回锅而不烂,有“生萝卜甜、熟萝卜香、腌萝卜脆,冬藏春吃更有味”之说。乾隆《黄冈县志》记载:“自演武厅——下巴河口瓜菜圃也,有萝卜,大者一枚十余斤。长圻廖至孙镇一带全长四十余里,盛产萝卜、瓜菜,称为四十里菜园。”<sup>⑩</sup>这里生产的萝卜品质好,营养价值高。

## 4. 野生类和地方特色蔬菜受到重视

荆楚水乡一直盛产野生藜蒿。清光绪《汉阳县志》记载:“藜生于阪隰,以沼泽尤佳。”<sup>⑪</sup>藜蒿学名狭叶艾,又名芦蒿、水蒿、青艾等,为菊科草本植物,具有极强的生命力,耐湿、耐寒、耐贫瘠,但不耐旱。民间有“正月藜,二月蒿,三月作柴烧”之说,指农历三月藜蒿纤维已显粗老,没有食用价值。近年来研究表明,藜蒿具有丰富的营养价值和特有的药用价值,可达到降血压、防癌抗癌、健胃等明显的药用效果,并以其特有的香味深受广大消费者欢迎。

房县黑木耳产于湖北省十堰市南部的房县。房县位于神农架和武当山之间,是中国著名的黑木耳生产基地和驰名中外的“木耳之乡”。《湖北通志》云:“黑木耳以郧属产者最为著名,世谓之郧耳。”<sup>⑫</sup>房县黑木耳因其色鲜肉厚、朵大质优、营养丰富而被称为“房耳”。

白花菜,又名羊角菜,属白花菜科。湖北安陆市种植的白花菜,是一种别具风味的地方特色蔬菜,早在清朝康熙年间,即有“奇香味绝”的美誉。而其产量之多、质量之优均超过外地,故《安陆县志》记载有“他处皆不及,亦土性异也”之说<sup>⑬</sup>,有民谣云:“安陆白菜花,十八九个爱。色美美得奇,味香香得怪。家里来了客,吃了还想带,游子种他乡,减了相思债。”

## 二、地方名食不断涌现

明清时期,随着食物原料的不断增多和与其他区域经济文化交流的不断加强,荆楚地区的食品,无论是米饭面食,还是副食菜肴,都出现了不少新的花色品种,原有的食品加工、烹饪技艺也有了不断改进。<sup>[11](P346)</sup>

### (一) 烹饪技艺的发展

明清时期,荆楚地区的肉类菜肴多以鸡、猪为原料制作而成。由于很多地方肉类除富裕者外,小康之家亦只于岁时令节始尝肉味,普通百姓下饭惟用

① 乾隆《黄冈县志》卷二。

② 光绪《汉阳县志》卷一。

③ 《湖北通志》卷二十三。

④ 《安陆县志》卷八。

菜蔬,且极简单,多以咸菜、酸菜、豆腐佐餐。因此,这一时期荆楚地区的咸菜、酸菜等腌菜生产十分普遍。腌菜、豆腐及各种豆制品的生产技术也获得了很大的发展。因物产、气候、风俗习惯的不同,人们在饮食文化生活上也表现出明显的差异性,故形成了各具特色的地方菜肴风味。荆楚地区的肉类菜肴品种比较多,仅在湖北地方志中就出现了数百种肉类菜肴。

以鸡肉为原料的菜肴有:烧鸡、焖鸡、酱鸡、炒鸡片、炒鸡丝、炒鸡丁、栗子烧鸡、黄芽菜炒鸡、蘑菇炒鸡腿、蒸鸡、蒸小鸡、爆鸡、生炮鸡、松子鸡、烧野鸡、拌野鸡丝等。

以鸡蛋为原料的菜肴有:熨蛋、三鲜蛋、蛋皮拌鸡丝、蛋饺、芙蓉蛋、白煮鸡蛋、煮茶叶蛋、地菜煮鸡蛋、八珍蛋、鸡蛋肉圆等。其中鸡蛋炕糍粑、八珍蛋、鸡蛋肉糕、鸡蛋肉圆的制作方法尤其别具一格。

以猪为原料的菜肴有:烧猪里脊肉、煨猪肉丝、烧猪爪、烧猪蹄筋、红烧猪肉、白煨猪肉、薰烧猪肉、菜烧花猪肉、笋烧火腿、西瓜皮烧火腿、粉蒸肉、荷叶粉蒸肉、蒸糟肉、蒸煮腌猪肉、煮煮暴腌猪肉、煮煮风肉、煮腊肉、西瓜煮猪肉、煮鲜猪蹄、炒猪肉片、炒猪肉丝、炒排骨、韭黄炒猪肉丝、瓜姜炒猪肉丝、炖猪肉、生炙肉、蜜炙火蹄、蜜炙火方、八宝肉、东坡肉、芙蓉肉、荔枝肉、霉菜肉、神仙肉、狮子头、走油猪蹄、水晶蹄肴、火腿酱等。

以羊为原料的菜肴有烧羊肉、红煨羊肉、炒羊肉丝、煮羊头、煨羊蹄等。

## (二)面食品种丰富多样

明清时期,荆楚地区居民在日常饮食生活上,普遍重主食轻副食,主食种类极其丰富。这一时期出现了一些新的面条类食品的制作方法,如云梦鱼面、沙市早堂面、孝感桃花面、鄂西北酸浆面等。

### 1.云梦鱼面

云梦县历史悠久,物产富饶,素为鱼米之乡。这里的云梦鱼面别具风格,味道鲜美。据道光二十年(1840)《云梦县志》记载,鱼面的创制时间是清朝道光十五年(1835),它出自许姓布行的一位姓黄的厨师之手。云梦鱼面系用上等鲜鱼的肉泥,掺和上等面粉精工细作而成。在1915年巴拿马万国博览会上,云梦鱼面曾获优质银牌奖,早已声名远播。

### 2.沙市早堂面

沙市早堂面起源有两种说法。一说是产生于清道光年间,据资料记载,它是170多年前由“汉剧大王”余洪元的父亲余四方创制的。清道光十年

(1830),湖北咸宁人余四方来沙市谋生,在沙市刘大人巷口开了家“余四方面馆”,后来迁到了闹市区的毛家巷。为了招揽生意,他用鸡架、猪大骨、鳝鱼骨等熬汤,然后制作各种臊子(码子),汤鲜味正,受到人们的普遍欢迎。当年住在荆州城内的夔将军为吃此面,每天清晨特地骑马十多里赶到沙市,此举提高了面馆的声誉,日久天长,食客频增,余家面几经改进,便成了沙市的著名传统小吃。“早堂面”经过余四方的开创定型后,成为沙市的一项著名的传统小吃,至今仍是沙市人吃早点的首选。

另一说法为1895年左右,即中日甲午战争结束后,沙市被迫开放为通商口岸之一,现代工业的码头文明开始在沙市生根发芽,沙市的第一批的码头工人也就此产生。当地一面馆老板根据码头工人喜欢吃油水大食物的特点,制作了这种鲜腴丰美的面条。由于这种面条深得码头工人的喜爱,故得“早堂面”之名。

这两种说法都有道理,早堂面确由余四方于道光年间所创,有创“早堂面”之实,只是那时还未叫“早堂面”之名,直到沙市开埠,早堂面因汤浓味厚深受广大码头工人喜爱,经过码头工人的口口相传,60余年后最终以“早堂面”之名而风行整个沙市。

### 3.孝感桃花面

桃花面起源较早,早在清末民初即已盛行,是孝感人极为喜爱的传统面食之一。在我国南方,一直有“冬至馄饨夏至面”的谚语,说的是炎热的夏至宜吃面条,寒冷的冬至宜吃馄饨(南方所指馄饨,即为饺子),以达到调和寒暑之目的。将这两种小吃合二为一,可以让人们在一碗食物中品尝到两种风味,由此形成的丰富口感便是桃花面的最大特色之一。在桃花面兴起之初,商家经营桃花面并不需要门面,也不设店铺,只需挑上一副担子,敲着特制竹梆,走街串巷,流动烹售,这种经营形式各地都有,但这种面条、包面各半的“桃花面”,唯孝感独有。当今流行的菜点合一、几种小吃合并为一的时尚,与桃花面的制法如出一辙。桃花面发展至今日,品种已相当丰富。面条上所浇的浇头,也可作些变化,如鸡丝、火腿、虾仁、鳝鱼丝、三鲜、排骨等,人们可以根据自己的喜好而选择不同口味的桃花面。

### 4.鄂西北酸浆面

在鄂西北地区,有一种颇受大家喜爱的特色面食——酸浆面。酸浆面历史悠久,其酸辣香甜、油而不腻的风味和独特的制作工艺也被传承下来。目前,在湖北地区流行的酸浆面主要有襄阳市枣阳的

据湾酸浆面和十堰的郧县酸浆面。

据湾酸浆面是襄阳市枣阳的独特面食,发源于清朝,距今大约已有300多年的历史。郧县酸浆面是湖北十堰市郧阳区的特色食品,是郧县人喜爱的一种风味小吃,特别在夏秋季节,酸浆面不凉不烫,酸香扑鼻,味美爽口,老幼皆宜。昔日老郧阳十里长街,铺面井然,处处设有酸浆面馆,就连寻常百姓家也喜做酸浆面。郧县酸浆面是因为郧县人爱吃酸菜而逐渐沿习形成的,在清末民初时便已出现,流传至今已有一百多年。枣阳、郧县两地的酸浆面制作方法大同小异,只是在口感风味和浇头上略有不同。

### (三)豆制品种类增加

明清时期,豆类加工技术有了很大的进步,人们把豆类加工成种类繁多的豆制品,极大地丰富了人们的副食生活。这些豆制品主要有各种豆腐、酱油、豆酱、豆豉、腐竹、粉皮、粉丝等。

#### 1.豆腐

明代李时珍《本草纲目》云:“豆腐之法,始于汉淮南王刘安。凡黑豆、黄豆及白豆、泥豆、豌豆、绿豆之类,皆可为之。造法:水浸,砑碎,滤去渣,煎成,以盐卤汁或山矾叶或酸浆、醋淀,就釜收之。又有入缸内,以石膏末收者。大抵得咸苦酸辛之物,皆可收敛尔。其面上凝结者,揭取晾干,名豆腐皮,入饌甚佳也。”<sup>①</sup>到了明清时期,荆楚地区的人们将豆腐进一步加工成豆腐乳、腐竹、豆腐干、冻豆腐、熏豆腐等。

#### 2.酱油与豆酱

酱油和豆酱,在明清时期深受荆楚地区居民的喜爱。在每年的“伏日”,晒制豆面酱成为人们的风俗习惯。

明代时酱油生产技术已非常成熟,李时珍《本草纲目》“酱”字条下有“豆油法”,这是中国有关酱油制法中记录较完整的文献之一。其中云:“豆油法:用大豆三斗,水煮糜,以面二十四斤,拌腌成黄,每十斤(黄),入盐八斤,井水四十斤,搅晒成油,收取之。”<sup>②</sup>

湖北应城黄滩酱油的传统酿造技艺有着近500年的悠久历史,至今人们还是沿用这种传统的古法酿造技艺。黄滩酱油的制作,从选料开始,经过洗净→浸泡→沥干→蒸料→摊凉→接种→拌面粉→通风制曲→成曲→晒霉→加盐水下缸→晒露发酵→翻醅→抽滤→晒露浓缩→加热灭菌→成品酱油等十多道

复杂的工艺方可酿制成功。黄滩酱油具有汁浓、味道鲜美、香醇等特点,是湖北省的非物质文化遗产保护项目。光绪年间的《应城县志》记载,早在乾隆年间,黄滩酱油就被钦定为朝廷贡品。

#### 3.酱园的出现

明清时期,荆楚地区出现了一些酱园,比较有名的是老锦春酱园。

老锦春酱园制作的酱品香、甜、美,驰名武汉三镇,在周边省市也有很高的声誉,因而生意兴隆。老锦春酱园是在清乾隆十八年(1753)年,由原籍江苏镇江丹徒县的商人王锦江来汉阳东门显正街独资开设的,开创之初,规模并不大,但它运用了镇江的先进生产工艺,故其产品味美可口,很快占领了市场。锦春酱园在清代光绪年间取得了较大的发展,这时锦春酱园由王锦江的第七代传人王春卿接掌店务,光绪末年他在汉口黄陂街开设了分园,民国二年(1913)在汉川开设了分园,后又迁至汉阳黄陵矶镇营业,至此,即形成汉阳、汉口、黄陵矶镇三足鼎立之势。为了显示百年老店,王春卿又将招牌改为“老锦春”,成为武汉著名的酱园。

## 三、城镇饮食业崛起

楚菜味型的成熟与确立,和武汉这个城市有密切关系。自春秋战国之后,湖北政治、经济、文化的中心随着历史的演进而逐渐由郢都向武汉方向东移,至明清时期,湖北地区的政治、经济和文化中心移至武汉的局面已然确立。近代以来,武汉成为荆楚饮食文化的中心,湖北各地的菜品在这里汇聚,厨师在这里施展才艺,使得武汉饮食市场上一些菜品成为楚菜菜品的典型代表,武汉也成为楚菜味型形成与创新之地。

#### (一)汉口商品集散地的形成

对武汉这座城市而言,明朝成化时期是个重要的时间节点。汉口镇于明朝成化二年(1466)因汉江改道而横空出世,汉口水路交通的极大便利性促进了汉口的空前繁荣,船运、码头、贸易,货物集散,这都助推了生产方式的快速变化,改变了武汉原有的生态环境和经济结构,行商坐贾的经营方式促使武汉、尤其是汉口镇出现了广泛的人口流动。

明天顺年间(1457~1464),汉口还是一片芦苇

① 李时珍《本草纲目》卷二十五。

② 李时珍《本草纲目》卷二十五。



滩,陆续有零星居民迁入,他们择墩台、高地筑室定居。成化初年,汉水改道,四乡居户陆续移至汉水两岸修房设铺,聚族而居,人烟渐密,遂成商船停泊之所,贸易市场开始萌生;明嘉靖年间,将汉水两岸商民划分为居仁、由义、循礼、大智、崇信5大坊;明隆庆六年(1572),设立汉口巡检司,专门管理汉正街区域急剧增加的人口和日渐繁杂的商务;明末,崇信坊因火灾、水灾频发而彻底衰落,汉水南岸居民逐渐集聚北岸沿河高地,居仁、由义、循礼、大智四大坊逐渐形成繁华的街市,汉正街的雏形基本形成。

康熙年间,查慎行在《汉口》一诗中,描绘了汉口的商业状况:“巨镇水陆冲,弹丸压楚境。南行控巴蜀,西去连鄢郢。人言杂五方,商贾富兼并。纷纷隶名藩,一一旗号整。骈骈驴尾接,得得马蹄骋。俦俦人摩肩,蹙蹙豚缩颈。群鸡叫咿喔,巨犬力顽犷。鱼虾腥就岸,药料香过岭。黄浦包官盐,青箬笼苦茗。东西水关固,上下楼阁迴。市声朝喧喧,烟色昼暝暝。一气十万家,焉能辨庐井。两江合流处,相峙足成鼎。舟车此辐辏,翻觉城郭冷。”<sup>[12](P291)</sup>

清乾隆至嘉庆年间是汉正街快速发展的时期,作为汉口镇商业中心的正街,上自硃口,下至接驾嘴(今集稼嘴)铺设条石路面。沿街店铺鳞次栉比,市井繁华。在正街的两侧及周边里巷,聚居着汉口镇的大部分人口,遍布大街小巷的酒楼、茶肆,清晨开业,夜半收市,宾客盈门,经久不衰。

## (二)城镇餐饮业的繁荣发展

1861年汉口开埠,西方列强纷纷在汉口临长江边设立租界。汉口租界的设立使汉口城市范围扩大,新的租界区产生了较强的示范效应,在一定程度上改变了汉口的城市风貌。汉口沿河流地区和腹地纵深也迅速扩大。汉正街作为汉口一个相对独立的街道开始显现,形成了一个繁华、热闹的街区。自明清之际汉口成镇后,汉正街成为汉口镇商业集市的中心地段,各地富商在汉正街一带先后建起一批会馆、公所,市场由此更趋繁荣。鳞次栉比的店铺,络绎相接的茶楼酒肆,加上临街还有相关票号开设其间。为了招徕顾客,这些店铺便各打字号。有些相传久远的店铺,便以“老字号”自居,而一些新店铺,等到经营时间一长,创出了“牌头”,便也成为“老字号”。当年有些字号如今已无遗迹可寻,但在清道光三十年(1850)刊行的叶调元《汉口竹枝词》中,有许多地方提到当时汉正街及其附近一带店铺和字号,可供参考,如“街名一半店名呼,芦席稀稀草纸粗。一事令人惆怅甚,美人街上美人无。”<sup>[13](P31)</sup>

酒肆茶楼的招牌字号也颇具特色:“银牌点菜莫论钱,西饌苏肴色色鲜。金谷会芳都可吃,座场第一鹤鸣园。”<sup>[13](P39)</sup>叶调元注云:“馆有苏馆、西馆、金谷、会芳、五明、聚仙,皆有名。惟鹤鸣园座头明洁,器具精良,冠服之士觴咏为宜。”<sup>[13](P39)</sup>茶楼的招牌字号也别有风致:“层台百尺俯清流,客到先争好座头,一幅烟波分两地,小江园对楚江楼。”<sup>[13](P40)</sup>其中,小江园和楚江楼都是茶馆字号。

汉口的通商开埠和租界的设立,使居住在租界里不同国度的外国人将他们各自的文化和生活方式带到了武汉,让来自四面八方的异国文化元素成为武汉文化的一部分,促进了武汉饮食文化融合发展。随着各国的洋行买办越来越多,从国外进口和从武汉外销的产品也日益增多。此时武汉码头林立,码头工人随之出现,为满足他们繁重的体力劳动对饮食口味的需求,武汉菜的基本味型在这个时期开始定格于“油重、味大”。同时武汉又以其强大的政治、经济、文化辐射力,影响了湖北菜基本味型的定型与发展。

自此以后,江汉平原“天下粮仓”的物产格局进一步巩固,传统饮食习俗不断积淀,加上人们对辣椒等外来特色食材的接纳运用,使得楚菜进入到快速发展期,楚菜的整体风味特色基本形成,这就是“鱼米之乡,蒸煨擅长,鲜香为本,融合四方”<sup>[11](P160)</sup>。一方水土养一方人,在此基础上,楚菜“鲜香”与“微辣”的基本味型得以确立。

## 参考文献:

- [1]郑南.美洲原产作物的传入及其对中国社会影响问题的研究[D].浙江大学,2009.
- [2]来凤县志史志办公室.来凤县志[M].北京:中国文史出版社,2017.
- [3]徐光启.农政全书[M].上海:上海古籍出版社,1979.
- [4]万国鼎.古代经济专题史话·五谷史话[M].北京:中华书局,1997.
- [5]陈世元.金薯传习录[M].北京:农业出版社,1982.
- [6]郭心.土家族饮食文化变迁研究[D].湖北民族大学,2016.
- [7]宋应星.天工开物[M].沈阳:沈阳出版社,1995.
- [8]王葆心.续汉口丛谈[M].武汉:湖北教育出版社,2002.
- [9]高谦.遵生八笺[M].北京:中国医药科技出版社,2011.
- [10]闵宗殿.海外农作物的传入和对我国农业生产的影响[J].古今农业,1991(1).
- [11]湖北省商务厅,湖北经济学院.中国楚菜大典[Z].武汉:湖北科技出版社,2019.
- [12]范锴.江浦.汉口丛谈校释[M].武汉:湖北人民出版社,1999.
- [13]徐明庭.武汉竹枝词[M].武汉:湖北人民出版社,1999.