



項羽戲馬台



關盼盼燕子樓圖



徐州故黃河邊五省通衢牌樓

# 王海峰 彭城天下鮮

中國八大菜系里面沒有徐州菜，但徐州菜卻有個傲人的頭銜曰“菜祖”。如若不信，您可以在百度或烹飪網上搜搜，這個名聲它當之無愧。

徐州是古九州之一，它更早的名稱叫彭城。彭城是中國最早的一座原始大都會，它地處南北通衢，具有產生美食的條件。美食是靠優越的食材、精湛的技藝和懂行的吃客培養起來的，而吃客群體的產生需要一定的歷史積澱和物質條件，這個條件就是要有經濟基礎——窮鄉僻壤決出不了美食家。產生美食的要件是物質豐富、食材優厚且寬廣，然後是經濟發達人民生活普遍富裕；其次是要有產生美食的人文優越環境、有欣賞美食和促進美食提高的消費者群體和評鑒者。這些條件，古彭城基本上都滿足了。下面我從其產生烹飪之源和眾多廚神群體的基礎條件角度來說說彭城能夠做到烹調發源地和“菜祖”的資質。

## 一、歷史悠久

徐州菜的歷史很悠久，史載它可以追溯到上古的帝堯時期。傳說堯封顓頊後裔彭鏗(彭祖)于此，稱之為“大彭氏國”(《漢書·地理志》)。它歷經夏、商、滅于商紂王時期。徐州的烹飪文化發展至今已約4000多年的歷史了。這部歷史我後文將從烹飪的始祖開始逐個言及。

人類從前發展到文明時代，最早從學會用火、開始發明瞭燒烤和炙的基本手法，有了陶器後開始流行烹煮和蒸，再往後動物油和植物油漸豐遂出現了煎、炸、炒的手法，烹飪術至此基本上成形。烹的程序基本上發展完善後，廚界開始了“調”的進化。從食鹽發現到其後發明植物和動物類香辛料及調料，到腌、釀、燻、風等等手法的發明，史前人類的努力是隨

商湯分析天下形勢。商湯很欣賞他，便取消了伊尹奴隸身份，後逐步將其提陞為宰相。公元前1600年，他輔佐商湯滅夏朝而建立商朝。他在任職期間整頓吏治，洞察民情，使商朝初年經濟比較繁榮，政治比較清明。伊尹不僅是廚師行業的祖師爺，而且是第一位靠廚藝上位的政治家。高手廚師烹調五味而做出美肴跟調和陰陽律呂搞政治有不少相似之處。其後政治家思想家如孔子、老子、莊子等皆常用烹調術語談論政治和社會治理，其淵源大概跟受伊尹的啟發不無關係。伊尹出身有說河南有說陝西，史上沒有確切記錄。有趣的是，他跟徐州卻有些關係。徐州郊縣有個伊莊鎮，據說它源于伊尹鄉。

伊尹逝後400多年彭祖才出世，這樣一對比就能看出誰的資格老啦。彭祖生於公元前1237年(一說公元前1214年)。史載他因擅長烹飪“善養生，能調鼎，進雉羹于堯”而受到帝堯的賞識，後受封于大彭，是為大彭國即今天江蘇徐州市。除了雉羹，他還創造了其他佳肴如羊方藏魚等名菜。有趣的是，跟伊尹一樣，除了烹飪，彭祖也是一個政治家，他在歷史上影響也很大。後世的孔子對他推崇備至；莊子、荀子、呂不韋等先秦思想家也都有關於彭祖的言論；《史記》等史書也有關於他的記載；道家更把彭祖奉為先驅和奠基人之一，許多道家典籍保存着彭祖的養生遺論。

又過了400多年，第三位中國歷史上的廚祖叫易牙，他是春秋時期齊國的名廚。據說他公元前770年出生於徐州。作為名廚，易牙的特點在于他善於辨味和精于烹調。史稱其“至於味，天下期于易牙”，可見對他的評價之高。除了做菜有絕活兒，他也熱衷於政治並諂媚當時著名“春秋五霸”之首的國君齊桓公，並獲



徐州出生的漢代畫像石中的烹飪圖



齊桓公的信任委為高官，參與過國家的政治和政變。史載易牙事敗後逃到了彭城，晚年安心做廚師並將廚藝發揚光大被後世拜稱神，魯菜的源頭往往會追溯到他。

有趣的是，我們可以明顯看到，最早廚祖們往往雄心勃勃其藝在廚而其心甚雄，他們都有政治情懷而且積極參與國政甚至干政。這種廚師問政的傳統影響了先秦一系列思想家，下面後文還會談及。

除了遠古這三位廚祖皆出身或成名于徐州，對徐州的烹飪業發展有着無與倫比的影響以外，後來徐州菜的發展也有賴于徐州出身或在徐州立身的帝王將相，文人食客和歷史名流、聞人雅士的促進和推廣。

## 二、地理優勢

打開中國地圖，您可以看到，華夏全境的東西南北，中國有兩個十字路口，一個在鄭州，一個在徐州。徐州的這個十字地處華東，緊連着北京濟南南京和上海，是中國最重要的交通樞紐；而且它在歷史上和文學上通常被認為是中國南北的交界，徐州以北多被認為是中原和北方，而徐州南望，就是古人詩詞歌賦中常說的“江南”了。

正因為此，徐州自古其戰略和交通位置甚為重要，從先秦到楚漢爭霸再到以後的無數次“九里山下擺戰場”“戰徐州”“讓徐州”“合兒莊血戰”“淮海戰役”等等古今鏖戰，在在都自證古彭城暨徐州地理位置的重要性。它不止是戰略位置重要，更可貴的是它在國計民生中具樞紐意義的襟帶南北、啣接東西的作用。

美食來源于豐美的食料和原材料。除了本地氣候適宜種植養殖和水產以外，彭城的環境地理臨海且此地河湖交叉，陸路交通又極為發達。這種優越的地理條件除了便利上面的農業園藝業和漁牧養殖等業外，也便利它通過便捷的交通獲取全國各地甚至域外的食料和調料/香料，這是古時候它發展高級烹調業的地理優勢。

美食誕生是需要有物質條件的。這個條件首先是要有富足的出產和發達的交通便利。除了上面的客觀條件，也還有主觀條件的綜合才能真正造就一種堪稱偉大的美食傳統。這方面徐州更有其優勢。正如徐州人所謂的若懂美食，你必須“吃過、見過”；孤陋寡聞和貧寒之地不可能出現美食家。

從地理上看，徐州自古物阜民豐。它縱橫捭闔屹立于蘇魯豫皖四省交界，在人文地理上它是個

文化延展的十字路口交匯南北共融且東臨大海、西望漢關、南視江楚、北望帝都。古徐州地處中原，是中華文明的一處重要發祥地。這裡氣候較為適宜各種農作物生長，其溫潤的環境更能促進各種南北菜蔬和水果等食材批量生產；而且這裡的河湖交叉又盛產魚蟹蝦蟹。彭城周邊亦有丘陵林木提供野味山菇干鮮果品，這里有水有田有山而且臨海，古彭城的地利神州他處亦較為少有。

俗語曰“若想富、先修路”。地理髮達是經濟、人文和社會發展的王道。所以，自上古起，交通發達的古彭城就佔盡地利之便。翻翻古代典籍，眼下亮眼的一些近現代新興城市古時大多籍籍無名，而古徐州在兩千年前的典籍中卻燦若繁星，在各類文史哲典籍中您很難錯過這個亮眼的名字。

因此，從神話時代一直到今天，南來北往的帝王將相、才子佳人、政治家、文人乃至歌姬艷妓、五行八作的名人都在這裡行旅交流或相聚相離，這種離合無形中促進了文明的進步和烹調業的發展。自先秦那批廚祖算起已屬曠古罕見的機緣，更不必說古彭城產生了漢代開國皇帝和一代猛人及賢人，還有楚霸王和眾多開國元勳在這裡開“霸王宴”的痕迹。歲月荏苒把刀光劍影都釀成了詩，這些都跟後來的飲食文化和文明都有着某種內在的因緣。

## 三、人文傳統

說完了歷史、地理之天時地利以後，彭城成為百菜之祖和烹飪之鄉的另一最值得驕傲的因素是文化名人的加持；這是它成就美食名城之不可或缺的另一大“人和”的因素。前面講了三位始祖級的廚神伊尹、彭祖和易牙。他們



蘇東坡像

孔子像

的影響深深地植根在了徐州(徐州也古稱徐淮大地)，它的地理面積雖在一城，但其輻射地區影響力卻絕不限于一隅。古時整個古徐州的面積應該算是其輻射影響所及的蘇魯豫皖周邊省市的所有文化和文明波及區域。

這個地區曾經產生了無數的文化名人，以徐州為圓心畫半徑，如中國“聖人級”的孔子、老子、莊子等一眾大哲出生和活動都在附近方圓幾百里的範圍。他們雖然都不以廚藝和烹飪為己任，但都有很精彩的食文化和烹飪及治國相協調的主張，頗為值得一說。

孔子不止是個思想家和政治家，他更是個美食達人。他兩千多年前的美食和烹飪主張到今天仍然是真理。這些一方面反映了孔子除了學問和政治抱負以外還是一位通人和達人，另外也表現了他人間煙火氣的一面。烹飪和美食的愛好把這個聖人從神壇上拉到了廚房，讓他跟我們這些市井細民有了親切的交流和日常分享。孔子是莊嚴的，但他有時又很幽默。

說孔子是美食家絕非無根之言。他的烹調主張至今仍然是金律如“食不厭精、脍不厭細”，他提出的關於食料和烹制方法嚴格要求的“食鉅而餽，魚饒而肉敗，不食、色惡、不食。



廚神伊尹像



彭祖像

後的文明時代烹調暨廚藝起源和發展的物質基礎。

說到徐州菜的歷史，人們愛追溯到彭祖，認為彭祖是中國第一位廚師。其實，第一位發明烹調的廚祖是伊尹。史載伊尹生於公元前1649年的夏朝，他是公認有文字記載的第一位中國名廚和政治家，參與建立了商朝。傳說他是奴隸出身，在商湯王室做廚師。他有政治抱負不甘于廚業而利用向商湯進食品的機會向

道家更把彭祖奉為先驅和奠基人之一，許多道家典籍保存着彭祖的養生遺論。

又過了400多年，第三位中國歷史上的廚祖叫易牙，他是春秋時期齊國的名廚。據說他公元前770年出生於徐州。作為名廚，易牙的特點在于他善於辨味和精于烹調。史稱其“至於味，天下期于易牙”，可見對他的評價之高。除了做菜有絕活兒，他也熱衷於政治並諂媚當時著名“春秋五霸”之首的國君齊桓公，並獲



古徐州地圖



劉邦像



彭城復古菜霸王別姬



彭城古方菜羊方藏魚



徐州特色小炒爆炒黃鱔