

明清山东运河美食名扬天下

□刘永加

济宁运河 特色菜系

济宁位于运河沿岸,是“客商船舶辐辏”之地,来自各地的商人带来了自己家乡的食材,并进行相关贸易经营。南方的糖类、蜜饯等也通过运河到达济宁,为济宁的美食添加了新的风味,形成了鲜明的济宁特色菜系。

明清时期,运河航运繁荣,一时间济宁饭店、酒楼鳞次栉比。《飘海录》这样说:“县城在河之东岸半里许……乃两京要塞,商旅辐辏之地。其城中及城外数十间,楼台之密、市肆之盛,货财之富、船舶之集,虽不及苏杭,亦甲于山东,名天下矣。”

大运河给济宁带来了大江南北的客商,使得济宁的饭店不断改良烹饪技艺,风味独特的济宁特色菜应运而生,有流传至今的名菜糖熘鲤鱼、清炖全鸭、八宝圆鱼、原汁虾仁、奶汤鳊鱼等,这些融合了南方鲜香口味的美食大受欢迎。与此同时,在商贩云集的水路码头,快速、便捷的小吃兴起,出现了赵家鬻肉干饭、陈家烫面角、龙氏胡辣汤、杨成仁熬鱼汤、孙老会的筒子面等特色小吃。

济宁传统的运河十大碗名扬天下。据史料记载,乾隆皇帝曾八次下江南,其中五次到济宁州,膳食十大碗。乾隆第三次下江南时经过济宁,在游南池途中感到饥饿,便命随从在运河岸上寻一家餐馆用膳。菜上齐后,乾隆逐个品尝,对随从说:“济宁州竟有如此好菜,特别是汤味,更是鲜香。”乾隆问随从:“吃了几个菜啊?”随从查后回答说:“整整十个碗啊!”乾隆说:“好啊,运河码头上吃了十个碗,真乃运河十大碗啊,妙哉!”从此,济宁运河十大碗名声大振。

各地食材会聚、南北烹饪方式互相调和,济宁餐饮经验不断积累,形成了博采众长、贯穿南北的特色菜,为鲁菜的发展做出不可磨灭的贡献。明清时期,济宁形成了酿酒、餐饮、糕点、果品、酱造等多个行业。

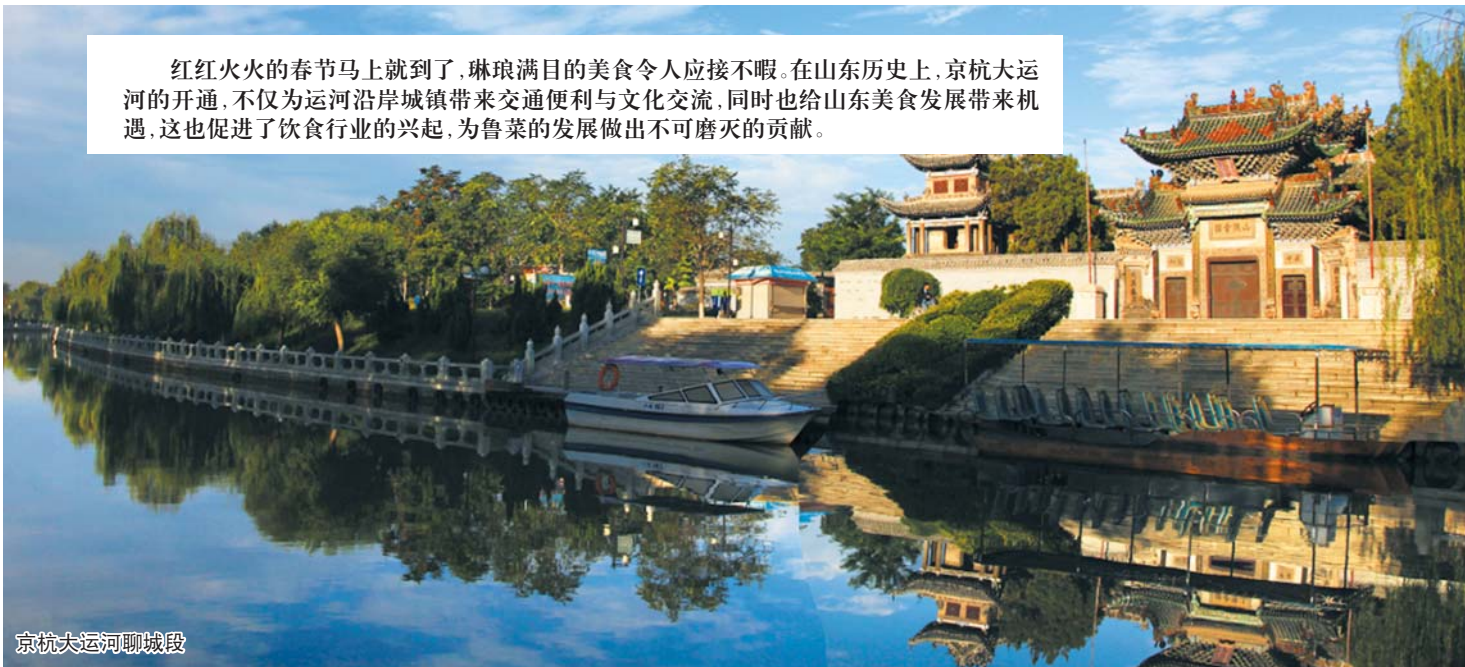
始创于清乾隆时期的济宁玉堂酱园,在清道光年间酿造规模空前扩大,工人、作坊、资金及产品品种都逐渐增加,其中酒类、酱菜、腐乳、豆豉及各类调味品,在不断融合发展的过程中,兼备南北口味,使其得以畅销运河南北,赢得了“京省驰名”“味压江南”的好名号。

清同治末年创立的兰芳斋,是济宁糕点果品的制作大户,制作工艺源自苏州,因此改名为江南兰芳斋。到了清末,兰芳斋已发展成鲁西南最大的糕点制售商铺,产品更是随着大运河销往大江南北。

聊城运河 老字号

明清时期,聊城境内的运河又名会通河,北接京津、南连江淮。聊城人烟辐辏,商贾云集,为

红红火火的春节马上就要到了,琳琅满目的美食令人应接不暇。在山东历史上,京杭大运河的开通,不仅为运河沿岸城镇带来交通便利与文化交流,同时也给山东美食发展带来机遇,这也促进了饮食行业的兴起,为鲁菜的发展做出不可磨灭的贡献。



京杭大运河聊城段

江北重要的漕运码头、商业重地,号称“江北一都会”。

聊城便利的水陆交通吸引了大量客商前来经营、贸易,这为饮食业的发展奠定了基础,形成了大批具有代表性的运河老字号与特色美食。

清代,随着聊城商业的持续发展,山西、陕西、江浙商人纷纷来聊城行商。为加强贸易交流、增进乡情,他们建设了山陕会馆、太汾公所、苏州会馆、江西会馆、赣江会馆、武林会馆等,其中山西商人实力最为雄厚。据《宣统聊城县志》记载:“殷商大贾晋省人最多,昔年河运通时,水陆云集,利益悉归外省。”

外地商人来到聊城,往往会把本地厨师带到聊城,不同菜系在聊城相互融合、各取所长,使聊城美食发展迅速。到了民国时期,聊城依然“城内户口殷实,商业虽不及往昔,然近一二年来装置电灯,整理街道,禹东汽车一日开驶数次,故有蒸蒸日上之势,楼东大街高肆栉比,尤称繁盛,东关大街长约三里,小东关长约二里,为商贾辐辏之区,人口约二万余。”在这些商业繁华地区,开设了多家饭店、茶馆、商铺,各种饮食、小吃种类繁多,堪称运河饮食文化的总汇之地。

明清时,随着商业的兴盛与市民阶层的兴起,聊城从事工商业、服务业的人不断增多,这也带动了饮食业的发展,这些饭店、餐馆分布于聊城的码头、街道、集市。清末小说家刘鹗在《老残游记》中写道:“这东昌府文风最著名的,所管十县地方,俗名叫做十美图,无一县不是家家富足,户户弦歌。”

与此同时,聊城出现了一些特色食品,其中胶枣、熏鸡等销往运河南北,成为知名品牌。史料记载:“枣,六府皆有之,东昌属县独多,种类不一,土人制之,俗名曰胶枣,曰牙枣,商人先岁计其木,夏相其实而值之,货于四方。”胶枣又称熏枣或黑枣,制作历史很悠久,东昌府属县在平、博平也盛产胶枣,清末两县所产胶枣,“天津、济宁贩商皆集于此,每年销售不下数十万”,形成了独具特色的产品,在运河南北享有盛名。



济宁运河十大碗



德州扒鸡



玉堂酱园



聊城魏氏熏鸡

熏鸡是聊城另外一个著名美食特产,清嘉庆十五年,魏永泰在借鉴、传承祖上制作工艺的基础上创立,他先将熟鸡加工成扒鸡,然后加入丁香、茴香、八角等香料,再放入木屑烟火上熏制而成。魏氏熏鸡色泽黑亮、香气扑鼻,存储时间长,所以畅销于运河沿线的北京、天津、浙江、江苏等地。清同治十二年,魏氏熏鸡传人魏金龙建起了“龙胜斋”店铺,魏氏熏鸡成为聊城知名美味。

此外,聊城的糕点业也很发达,集运河南北口味之长,融会不同地区工艺制作优势,清末俚曲《逛东昌》就唱道:“茶食饽饽东昌的好,上细果品东昌的强。芙蓉糕雪花饼,大金棍蜜饯甜又香。口酥栗酥箭杆酥,蛋糕寿糕玉露霜。枣泥对丝桂花酱,椒盐豆沙有提糖。薄脆云片核桃粘,梅酥丸瓜馐带闻姜……八月中秋吃月饼,腊月辞旧食灶糖。正月十五下元宵,端午又把粽子尝。东昌的糕点非夸口,技艺高超压四方。”

临清是运河山东段重要的城市,得会通河开通之利,成为南北水陆的要冲。随着运河经济的发展,多种美食风味在这里交融,逐渐形成了临清颇具地域特色的饮食文化。

明清时期,临清已是北方重要的商品集散地,商人以徽商、晋商以及江浙商人为多,“临清以聚贾获名”。由于大批外地商人的涌入,临清的大街小巷遍布酒楼饭庄。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。这些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。所以,临清美食既有江南菜的细腻,又有山西菜的醇厚,还有北方官廷菜的奢华。

德州扒鸡 名传大江南北

大运河的开通对德州来说意义重大,从此德州成为中国北方重要的水陆码头与商业重镇。

明清时期,随着北京成为都城,德州漕运更加繁忙。明永乐九年,会通河通航后,德州成为全国四大粮仓之一,德州仓每年进出粮食450万石。直到清光绪二十八年漕运全线停止,近五百年的漕运,为德州带来了极大的发展机遇。明清时期,德州一度有“燕齐都会”之称,南北文化融合交流,运河美食名闻四方,名酒传遍天下。

德州最出名的美食就是德州扒鸡。明朝初期,随着德州运河漕运逐渐繁忙,在熙熙攘攘的运河码头,有很多德州人叫卖烧鸡,他

们挎着竹篮叫卖于各大运河码头、市内府衙和驿站一带,这就是德州扒鸡的雏形。

到了清康熙三十一年,德州扒鸡一举成为“德州三宝”之一,并成为皇家贡品,曾被康熙皇帝御封为“神州一奇”,并名传大江南北,被称为“中华第一鸡”。

根据德州扒鸡文博物馆的资料显示,德州扒鸡第一代制作人是贾健才,他在前人的基础上,做出德州扒鸡,在德州城内很有名气。德州扒鸡最初是家族传承,后来逐渐传向德州市面,并随着大运河售卖到全国各地。

德州扒鸡是山东传统名吃,鲁菜经典,德州扒鸡制作技艺为国家非物质文化遗产。德州扒鸡具有形色兼优、五香脱骨、肉嫩味纯、清淡高雅、味透骨髓等鲜明特点。德州扒鸡采用老汤文火熬制,这样制作出来的成品才够完整、美观。德州扒鸡色泽金黄、黄中透红,色香味俱佳。

明清时,每到冬天,德州运河螃蟹更是珍贵,成为人们口中口福。隆冬时节,德州人来到运河冰面上,凿开冰层,在洞口处点亮火把引蟹。运河螃蟹最适宜制作成糖蟹,据说糖蟹要装瓮保存,吃的时候现煮、现擘、现剥、现打蛋清、现加蜂蜜,还要以橙屑和醋为作料。早在宋代,诗人苏舜钦就感慨道:“霜柑糖蟹新醅美,醉觉人生万事非”,可见德州螃蟹的悠久历史,大运河的南北流通,更使德州运河螃蟹名闻各地。

因为大运河的畅通,德州还出现了名酒。明代,罗酒随着大运河而出名,罗酒由明崇祯十年进士罗钦瞻亲造,并由罗氏家族传承下来。在《山东通志》中有这样的记载:“罗酒,出德州罗氏,色白而味醇。”此后,德州还酿出著名的“卢酒”,卢酒产于卢家,卢见曾出任两淮盐运使,他携带家酿美酒南下,轰动南国。

运河的畅通使得山东沿线商业繁荣,饮食业发达的重要基础,运河沿线城市百业兴旺、店铺林立、商贾云集,诸多人口的饮食消费、服务消费,也刺激了饮食行业的兴起,形成了山东运河美食文化和鲁菜风范。