

Doi:10.3969/j.issn.1672-0105.2015.01.021

瓯菜发展的历史脉络及兴盛原因分析*

张海琼,朱增岳

(1.浙江工贸职业技术学院,浙江温州 325003; 2.温州市委市政府接待办,浙江温州 325009)

摘要:时代变迁,城市日新月异,文化旅游产业创新发展,瓯菜资源开发利用的重要性和紧迫性已越来越突出。为了更好地开展瓯菜文化研究,从瓯菜饮食文化的形成过程对瓯菜发展脉络进行梳理,大致分为萌芽期、雏形期、成型期、全盛期、腾飞期,并分析了瓯菜兴盛的原因,最后阐述了瓯菜发展趋势和值得研究的方向。

关键词:瓯菜;历史脉络;兴盛原因

中图分类号:G127.55

文献标识码:A

文章编号:1672-0105(2015)01-0092-05

The Analysis on the Development History of Ou Cuisine and the Reasons for Its Thriving

Zhang Hai-qiong¹, ZHU Zeng-yue²

(1. Zhejiang Industry & Trade Vocational College, Wenzhou, 325003, China; 2. Reception Office of Wenzhou municipal government, Wenzhou, 325009, China)

Abstract: With the changes of time, the constant and unceasing transformation of city and the innovative development of tourist industry, the importance and urgency to the exploitation of Ou Cuisine resources is becoming more and more obvious. In order to have a thorough study of Ou Cuisine culture, this paper collates the development history of Ou Cuisine from the formation process of its culture, and divides it into sprouting phase, preliminary phase, maturing phase, flourishing phase and booming phase. Meanwhile, this paper analyzes the reasons for the thriving of Ou Cuisine, and finally elaborates the developing trends and other orientations worth studying.

Key words: Ou Cuisine, history of development, reasons for the thriving

瓯菜属浙江菜系四大流派之一,瓯菜文化植根于温州历史文化的土壤,是温州人们依凭温州特定的自然地理环境等,在长期的饮食实践中创造出来的物质文化和精神文化的总和,瓯菜与温州的政治、经济、宗教、文化密切关联。瓯菜文化是温州乃至浙江文化的重要内容。温州市场经济发展给了“瓯菜”再次腾飞的契机。温州市政府(温政办[2013]142号)出台了《关于印发振兴瓯菜加快发展餐饮业重点任务分解方案》,一方面着力将瓯菜打造成为非物质文化遗产,提升瓯菜文化的内涵和价值,加快以瓯菜为代表的温州餐饮业的快速发展;另一方面充分挖掘和整合、开发利用包括瓯菜在内的文化资源,有利于温州文化产业和旅游产业的融合发展,提升城市文化软实力、增强竞争力。

一、瓯菜发展的历史脉络

古人类有饮食现象,并不能说就是某种菜系的开始。瓯菜作为一个地方菜系,有着漫长的孕育过程。如果从瓯菜饮食文化的形成过程来看,结合其发展的特征可以划分为五个时期。

(一)萌芽期:形成瓯越人“吃海鲜”的饮食习惯

瓯菜发展的萌芽期即史前至公元前200年的这段时期。早在约五千年前,瓯越先民(今温州地区)在瓯江、飞云江中下游背山临水的坡地定居下来,过着渔猎和原始农业相结合的生活^[1]。或许是靠山吃山、靠海吃鱼的缘故,瓯越人开始有“吃海鲜”的饮食习惯,此时的海鲜主要指河、江、近海、滩涂上易捕获的水产食物。《史记·货殖传》

收稿日期:2014-11-19

基金项目:温州市政策研究室2014年课题《温州文化软实力提升视角的瓯菜文化旅游资源开发利用研究》(20140417)

作者简介:张海琼,硕士,浙江工贸职业技术学院讲师;朱增岳,硕士,温州市委市政府副秘书长兼接待办主任。

载：“楚越之地，饭稻羹鱼，果蔬羸蛤……”说明当时人们以米饭为主食，以鱼、蛤、水果、蔬菜为佐餐食品。《逸周书·王会解》有记载：“瓯人蝉蛇，蝉蛇顺食之美。”蛇即鳝鱼或黄鳝，温州人又称“蛇鱼”，认为鳝鱼为鲜美之品。张华的《博物志》中也说：“东南之人，食水产鱼、蚌、螺、蛤以为珍味，不觉其腥臊也。”

瓯越人“吃海鲜”的饮食习惯一直延续到现在。对今天的温州人来说，无海鲜不知其味、无海鲜不成宴，温州人家里待客时都是“以海鲜为主入馔”，温州人喜吃海鲜已是佳话。显然，当时的瓯越人受地理位置及生产生活环境的影响，“吃海鲜”只是一种生存的需要，主要解决的是温饱问题，虽然谈不上饮食文化，但“吃海鲜”已成为今天瓯菜的核心，即海鲜是瓯菜的主要食材。

(二) 雏形期：传承“食水产、嗜鱼盐、好腥臊”的饮食传统

瓯菜发展的雏形期是指公元前200年至公元500年的这段时期。南朝永嘉太守谢灵运有《游赤石·进帆海》诗中记载：“扬帆采石毕，挂席拾海月。”这里的赤石、帆海是指当时的永嘉郡城南，即现在的温州湾一带；石毕、海月是指龟脚和窗贝。《风俗通义·佚文》载：“吴楚之人嗜鱼盐，不重禽兽之肉”。《博物志》说：“东南之人好腥臊。”这时的瓯越人不仅保持了吃鱼、贝等海鲜的饮食传统，在吃法上表现出多样性，或煮而食之，或生吃、做成鱼生酱等。三国东吴临海郡太守沈莹《临海水土志》中说，临海东南的人们“饮食不洁，取生鱼肉，杂贮大器中卤之，历日月乃啖食之，以为上肴”^[21]，就是将生鱼（小带鱼）放在陶罐中加调料（酒糟和盐）腌制，数十天后取出下饭。

同样，瓯越人“食水产、嗜鱼盐、好腥臊”饮食传统也一直延续到现在。传统是传承和统一前人社会经验概念的共识。传承传统便是共同遵守共识的行为模式。如果说瓯越人早期“吃海鲜”仅仅是一种生存需要的话（一定程度上是被动的），那么这个时期的主动“食水产、嗜鱼盐、好腥臊”，则可以认为是瓯越人对饮食传统的传承、对饮食文化的追求，瓯菜文化开始形成。因此，把这一时期称为瓯菜发展的雏形期。

(三) 成型期：造就“方法多、制作讲究”的烹饪工艺

瓯菜发展的成形期是指公元500年至公元1800

年的这段时期。从瓯菜的适用角度而言，此时的瓯菜大多是供皇室或者达官贵族食用的菜品，不具普遍意义，达不到成熟的标志。唐宋是我国经济发展的发达时期。从唐代开始，温州城中就有大小酒店、酒馆，并盛行用海鲜做菜。唐代诗人李颀，有诗写温州饮食：“欲饭蟹螯熟，下筋鲈鱼鲜。”^[22]可见海鲜已经是平常老百姓家中不可或缺的食物。宋代是温州历史上科技和贸易发展的黄金时期，饮食业繁荣昌盛。北宋绍圣二年（1095），杨蟠任知州“江山如画人如玉，酒美蟹肥橙桔香”。宋高宗赵构驻蹕温州，将瓯菜融入宫廷菜，进而改变了宋室饮食结构和饮食习惯，高规格的宫廷菜提升了瓯菜的档次和规格。南宋吴自牧《梦粱录》记载，当时临安从温州等地运入乌贼、黄鱼、海蜇等40多种海产品作为贡品。南宋绍兴二年（1132）温州设置市舶司，管理海外贸易，设有“来远驿、待闲驿”，接待外国贡使和客商^[23]。街市酒楼、歌馆、食店、茶肆鳞比。据史载，主食有饭、粥、面，配以海鲜入馔为主，鱼、虾、蛤、蟹、时令果蔬应有尽有，主要工艺以炸、熘、炒、蒸、煮、烙、烤为主，精致的工艺菜和食品雕刻已在宴席中普遍出现。

高规格的宫廷菜不仅要求菜品的味道佳，更要求菜品的艺术性，“宋高宗赵构驻蹕温州”这段时间实现了瓯菜从平常家常菜迈入高端菜行列的转变。现代瓯菜摆盘造型美观，尤其是瓯菜冷盘龙凤、三堆、蝴蝶造型、雕花米塑、蔬果颜色搭配，牛、羊、虎、狮、蝴蝶、蜈蚣造型栩栩如生，寓意吉祥如意都是对那个时期宫廷菜要求的延伸。这个时期菜品烹饪方法多样，菜品制作工艺精致，鲜明的特色已显现。有关瓯菜的记载逐渐多起来，文字资料丰富，瓯菜文化的独特性和地域性逐渐展现出来和传承下来。因此，唐宋时期作为瓯菜成型期的标志时期基本无疑义。

(四) 全盛期：“繁复而精美的风格”的饮食文化形成

瓯菜发展的全盛期是指公元1800年至公元1930年这段时期。因受第二次世界大战影响，社会整体处于战争状态，文化受冲击，经济发展受阻甚至遭到严重破坏，因此，瓯菜发展的全盛时期较短。光绪二年（1876），据中英《烟台条约》，温州被迫开辟为通商口岸，成为浙南唯一可以通往内地的港口。这一时期，温州万商云集，洋货源源不断

涌入温州，温州的零售业、酒店餐饮业却得到了大发展。此时的温州餐饮业已有相当规模，而且菜肴档次也大大提高，迎来了本帮菜的全盛期。当时各菜馆推出的菜肴也大多以海鲜为主，如玉带海参、芙蓉蛎蚌、炸银鱼排、敲鱼、三鲜、炒鳝鱼、鱼皮、海参、清蒸鲟鱼、炸溜黄鱼等。上世纪三四十年代，温州市区菜馆、酒楼稍上规模的有：五马街的“国际”、“醒春居”、“华大利”、“味雅”，府前街钟楼下“中央饭店”，东门“乐园餐馆”，南门“聚乐园”，西廓“林宝记”等，游客云集、门庭若市^[5]。那个时候温州喜宴中就有著名的“十二双碟拼”，“十二双碟拼”无论菜品还是用餐形式都达到了瓯菜的顶峰。在这个时期集全了所有现代温州菜的鲜明特色。当时的瓯菜堪称浙南的美食盛宴，而瓯菜正是从那个时候起追求繁复而精美的风格。瓯菜在这样的基础上产生，并形成自己的特色。瓯菜与周边沿海地区相比，更加注重食材的原汁、原味、原色、原形，出现以“鲜”为上的价值观。

狭义的文化是指人们普遍的社会习惯，如衣食住行、风俗习惯、生活方式、行为规范等。大量的文字材料记载了这个时期的日常餐饮和民俗餐饮，如泰顺百家宴，生婚葬饮食习惯，宗教祭祀饮食传统等，瓯越文化史中记载物产中最多的当属海鲜食物。瓯菜从高端餐饮飞入到寻常百姓家，饮食成了大众精神享受的重要构成。文化又指人类活动的模式重要性的符号化结构。“十二双碟拼”就成了当时喜宴的符号。温州人见面调侃“你去吃十二双碟拼了吗？”意思是“办事很隆重”。“十二双碟拼”成了盛大和隆重的事件的象征。

（五）腾飞期：“浙江菜系四大流派”之一瓯菜

瓯菜发展的腾飞期是指公元1950年后。新中国成立后，百废待兴，社会经济发展。尤其是改革开放后，温州市场经济发展使得瓯菜再次繁荣，这是全盛期的延续。1956年10月温州开出了第一家国有酒店——温州酒家^[1]。温州酒家曾是温州人心目中本帮菜的殿堂。当时的名菜有：高汤鱼翅、蟹粉绣球、花生肚、三丝敲鱼、炸熘黄鱼、马铃黄鱼、七星蟹斗、芙蓉蛎蚌、蛋煎蜻子、插花和合、虾籽海参等。这些菜是温州菜的代表，也是现今瓯菜的传统菜品。1959年，46个温州名菜入选《中国菜谱》，同时还有250个菜品品种^[5]，大大丰富了瓯菜体系，成为瓯菜史上的里程碑事件。特别是改

革开放以来，社会主义市场经济的发展，带动了饮食业的竞争，带来了烹饪技艺的进步，瓯菜也随之迅速发展，成为浙江菜系一大流派。上个世纪70年代餐饮专家们为了提高温州菜的知名度将温州菜改名为“瓯菜”，作为历史悠久的温州菜代称。80年代，为了进一步完善瓯菜的特色，几经讨论总结，最后将其特征定为：“以海鲜入馔为主；轻油轻芡，重刀工；口味清鲜，淡而不薄；烹调讲究，细巧雅致。”这个特征一直沿用至今。至此，瓯菜和杭州菜、宁波菜、绍兴菜并列，成为浙江四大菜系之一。90年代开始，瓯菜又取得日新月异的发展。《中国瓯菜（综合版）》的出版，填补了在中国菜系中占一定地位的瓯菜菜谱的空白，结束了瓯菜“有菜无谱”的历史，对瓯菜进一步走向世界起了标志性的作用^[6]。

随着瓯菜腾飞，瓯菜文化研究也展现一片繁荣的景象。瓯菜不仅是饮食民俗，也是一种民间文化现象，传达人与人、人与物、人与环境、人与组织之间的联系，成为礼仪、民俗、禁忌、社会交往和文化符号象征。瓯菜发展史像一本厚重的史诗，展现了4000多年来温州菜的创造、变异、发展的沿革。研究温州瓯菜文化，综合运用人文历史、经济管理学科对温州饮食文化的起源和发展求索，对温州饮食文化的特点和价值探寻，对温州饮食文化资源的保护和利用都有着重要的意义。

二、瓯菜的兴盛原因分析

经过历史洗礼的温州菜，形成了“以海鲜为主，口味清淡、淡而不薄”的鲜明特色。瓯菜从先民们果腹的食物到发展成为浙菜四大菜系之一、深受人们追捧的饕餮盛宴，有它兴盛的深刻原因。

（一）不同时期经济发展为瓯菜奠定坚实基础

温州地区原本是个交通闭塞的丘陵地区，交通落后，人口稀少。正是历史发展时机的青睐给温州带来了机遇，才有了现在繁华的都市和繁荣的经济。

吴越国、东汉、西晋时期大量人口涌入温州和带来的各种雅俗文化，为温州经济大发展铺垫了人口与文化基础条件。隋唐时期温州长期处于安定环境之中，社会经济发展很快。从唐朝高宗上元元年（674年）设置温州开始，温州渔业、纺织业、手工业、造船业发展迅速，海外贸易也由此开始兴起。

北宋时成为当时的港口重镇,被朝廷辟为对外贸易口岸。南宋时中西陆路交通要道丝绸之路基本断绝,主要依赖海上贸易,海上丝绸之路兴起。温州是当时的四大海港之一,为浙南、闽北货物进出的咽喉,刺激了温州经济蓬勃发展。明代中期,商品经济和资本主义萌芽,温州经济得到发展,农业、捕鱼业也进一步扩大,名目繁多的沿海鱼类水产品,成为人们饭桌、菜馆上的美味佳肴。此时温州海味、温州菜名声鹊起,一大批水产品成为朝廷贡品。光绪二年(1876),温州被迫开辟为通商口岸,英驻温领事馆在浩然楼成立,温州开始了正式对外开放,成为名符其实的商埠。清末民初,封建帝制崩溃,在一批维新爱国人士的影响下,改革步伐加速,温州的商贸、交通、教育、卫生渐次发展,为温州饮食发展提供了物质基础。

(二) 瓯越地理位置为瓯菜繁荣提供了有利条件

说起温州的地理位置,人们会想到“瓯居海中”。永嘉建郡前,整个永嘉郡偏安浙江东南,交通闭塞,生产落后。永嘉建郡后,北据瓯江,东西两面依山,南临会昌湖,山和湖成了筑城的天然屏障,凭山为制高点,增强防御能力。建城以来已有千余年历史,温州偏安于一角避开了无数兵戈战火,变不利因素为有利条件。有诗记载:“烽火幸存完善地、繁华依旧小杭州”,“历尽天华成此景,人间万事出艰辛”。温州东临东海,坐拥天然的海港,为唐、宋、明、清的海上贸易,提供了良好的条件。

吴越国和南宋王朝建都临安,温州距离政治文化中心更近了,使得这两个时期温州在偏安的王朝版图内的政治地位迅速提高,对它的发展极为有利。尤其是宋室南渡,高宗一度驻蹕温州,一部分皇族和外戚定居温州,带动大量人口涌入温州,也把中原先进的文化和习俗带到这里,刺激其他民俗文学、娱乐艺术形式引进,一时成就雅俗共处的繁荣景象。宋代杨蟠《咏永嘉》(温州古为永嘉郡)给后人留下可考证据:“一片繁华海上头,从来唤作小杭州。水如棋局分街陌,山似屏帷绕画楼。是处有花迎我笑,何时无月逐人游。西湖宴赏争标日,多少珠帘不下钩。”

瓯越大地物产丰富为瓯菜提供了丰富的食材。瓯菜以海鲜为主要食材,而温州东临东海,滩涂肥

沃,珍馐海错品种丰富、个体肥美,还富含很高的营养价值和稀有矿物质。海产品成了温州史上的贡品之一。据南宋吴自牧《梦粱录》载,京都临安从温州等地运入的海鲜有:干贝、青虾、牡蛎、蛏蚶、梭子蟹、花蛤、黄花鱼、鲍鱼、墨鱼、章举、海蜇、鳓、鲑、鲚等40多种;淡水鱼有:鲈、鲢、鲫、鳊、鲟、鲤、蟹、虾等40多种。据本土民俗专家叶大兵先生考证,清乾隆47年即1782年,袁枚来温看温州大户人家结婚的“坐筵”^[9],排场之大,菜品之丰富,惊呆了袁枚先生。

(三) 宋王朝来温促进瓯菜与宫廷菜的融合

宋高宗赵构于建炎三年(1129年)初,逃难至浙江。虽然,为逃难而来,但是皇帝架子十足,大约带了4万兵,还有大臣、家眷,浩浩荡荡而来。第二年,二月初一到达江心屿的普济寺,在普济寺住十五天后,从江心屿向温州城内移蹕,改州治衙门为行宫^[245]。史书记载,高宗在行宫,扈从甚严,百官朝参,一切按旧仪进行。关于赵构驻蹕温州之事,后来王十朋作诗《幸驾温州诗》:“圣主南巡驻六飞,邦人咫尺见天威。间关高帝尚鞍马,谨厚汉光犹绛衣。北斗城池增王气,东瓯山水发清辉。伫看天仗还京阙,无复旄头慧紫薇。”可见,高宗到温州对温州整体气象改变很大。

宋代皇室的饮食生活,羊肉占重要地位。宋室南渡后,仍以羊肉为主,不过“南食”比重逐渐增大^[1]。“南食”特点是以海产品为主,尤以蟹类入饌更为突出。这促进了当属地方菜的瓯菜与宫廷菜相互融合,高规格的宫廷要求,无疑对当时的海鲜菜无论从菜品的味道、菜品的形式、色泽搭配、烹饪技巧等都提出了高要求,直接提高了瓯菜的档次和规格。

(四) 全球的温商为瓯菜作了推广和宣传

现今的温州人遍布世界各地,据统计,近200万温州人在全国各地经商办企业,有50多万温州人在海外创业,分布在100多个国家。最初外出谋生的温州人,大部分靠经营温州餐馆、小货铺起家,可以说当时“瓯菜馆”是中国菜的代表。遍布在外的温商创造了巨大的财富,并在各地拥有良好的口碑,为瓯菜打开全国和世界大门。为此近年来举办“世界温州人烹饪大赛”、“瓯菜发展论坛”等都能为深入发扬瓯菜文化的魅力,提升温州餐饮在国际上的竞争力起到了非常大的作用。

瓯菜作为一方特色菜,在招商引资方面也发挥了巨大贡献。上世纪80年代,某温商回乡投资,在温州酒家用餐,吃了温州地道的名菜蒜子鱼皮,大赞其味佳。酒家经理又为他加了一个瓯菜,其当即追加了4 000万在温投资。这在温州成就了一段佳话。

(五) 瓯菜大师们推动瓯菜形成地方菜系

瓯菜是温州人民的一大杰作,瓯菜文化是他们留给后人一笔丰厚的遗产。尤其是历代瓯菜厨师们靠他们的辛勤劳动,积极利用本地丰富的自然资源,在民间饮食文化的基础上,不断探索,制造出许多美味佳肴,自成一体,别具风格。1983年,在北京人民大会堂举行的第一届全国烹饪技术大赛中,瓯菜厨师金次凡从83名大师中脱颖而出,以第一名好成绩获得全国最佳厨师称号。瓯菜知名度迅速提升,在地方菜中的地位大有后来者居上的味道。金次凡的徒弟潘晓林师承前辈,并致力于瓯菜发展,将瓯菜做出文化,做成艺术品。他是瓯菜大师中唯一获得国务院政府特殊津贴的人,他出版的《中国烹饪大师作品精粹·潘晓林专辑》、《中国瓯菜·第一辑》两本书,是他研制菜品的成果汇集,突破传统经典瓯菜,融入各大菜系及西菜的元素。另外一位瓯菜大师周雄,他将毕生精力倾注于瓯菜发展和瓯菜文化研究,他创办的金鼎美食学校培养了成千上万的瓯菜厨师,学校被政府认定为瓯菜非物质文化遗产传承基地,他本人则是瓯菜传人。上述三位大师只是瓯菜大师们的缩影,“瓯江后浪推前浪,厨坛新人胜旧人”,瓯菜精英们都在各自岗位上大显身手,为瓯菜传承和传播做出了巨大贡献,最后才逐步形成瓯菜体系。一道道菜肴、一本本菜谱是他们不断创新和辛勤劳动的真实记录,也构筑

瓯越文化不可或缺的一部分。

三、瓯菜发展趋势及研究内容

21世纪的瓯菜,集饮食文化、美学、哲学、化学、心理学、营养学于一体,尊重大自然给予的天然食材,深入地理解烹饪理念,运用烹饪技巧,融入健康养生理念,荤素的合理配搭,设计各种新盘饰的点装和主题,全面调节营养和口味,同时引入国外的烹饪技术和方法,配以新酱汁和新原料,引领瓯菜时尚潮流。有着传统瓯菜不可取代的独特性和代表性。在政府的引导下,瓯菜餐饮企业在传承和创新中崛起,瓯菜菜品研发中心承担着瓯菜的繁荣责任,瓯菜学术研究中心则为丰富温州传统文化做出了贡献。瓯菜呈现给游客的不仅仅是美食,而是一场又一场的文化盛宴。瓯菜也正焕发出前所未有的魅力,招揽着南来北往的游客。

同时,瓯菜的许多方面许多领域值得社会各界去研究。如:瓯菜文化旅游资源的开发现状,揭示制约瓯菜研究及瓯菜推广的主要因素,存在的问题和面临的困难等;瓯菜菜品、制作工艺及技术标准等与文化的契合,瓯菜文化与餐饮创业文化的契合,梳理、挖掘瓯菜文化旅游资源;瓯菜文化旅游资源开发利用的基础条件、需求预测等市场分析;瓯菜产业化发展路径,瓯菜文化旅游产业融合发展路径和模式;“瓯菜”作为温州文化符号,瓯菜名店的传承和发扬,瓯菜地理标志商标暨品牌建设;“瓯菜”产业暨文化基地培育,建设有“瓯菜”历史记忆和地域民族特色的美丽城镇或乡村;做大做强以瓯菜为代表的温州餐饮文化旅游产业的对策措施和政策保障,产品创新、业态创新、产业政策等。

参考文献:

- [1] 叶国光.瓯菜厨艺[J].温州人,2010(1):88-89.
- [2] 蔡克骄.瓯越文化史[M].第2版.北京:作家出版社,2002:13,45.
- [3] 吴东来.说瓯[M].北京:中国对外翻译出版有限公司,2011:134.
- [4] 汲寿荣,于森.温州瓯菜文化的传承与发展研究[J].科教文汇,2014(1):125.
- [5] 叶国光.温州菜及典故[M].北京:中国民族摄影艺术出版社,2014(4):263.
- [6] 何倩,邵家铃.瓯菜传统与时尚的变奏[J].温州瞭望,2008(13):89.

(责任编辑:邱开金)