

舌尖上的大运河



扫码关注 江苏文脉公众号

1 德州扒鸡“漂流记”

“德州扒鸡来一只吗？喷香喷香的！”一列开往北方的绿皮火车上，乘务员正推着小车向乘客们介绍德州扒鸡。这只色泽金黄、黄中透红的鸡与河南道口烧鸡、符离集烧鸡、锦州沟帮子熏鸡并称为“四大名鸡”，而且它还和道口烧鸡、符离集烧鸡有着脱不开的渊源。

山东德州扒鸡又称德州五香脱骨扒鸡，被誉为“天下第一鸡”。姜师立说，它的产生其实源于大运河。

元末明初，运河漕运繁忙，德州成为京都通达九省的御路，经济也日渐繁盛。这时市面上开始出现烧鸡。彼时，常有老人于运河码头、水陆驿站和城内官衙附近，挎着篮子叫卖烧鸡。

到了清代，随着运河经济的发展，德州城进入鼎盛时期，成为中国33个大城市之一。水陆通衢，商贾云集，四乡货物集散于此，出现了“南来北往客如云，饭馆客棧多如林”的局面。这种肉嫩可口、五香脱骨的烧鸡经历代加工改良，成为举世闻名的德州扒鸡。

沿着运河，德州扒鸡来到河南道口，被改良成为道口烧鸡。

和德州一样，道口镇也因航运而盛，卫河经过德州连通了道口与天津，当时道口一度被称为“小天津”。据传，当年嘉庆皇帝沿运河巡游经过道口时，忽闻奇香而振奋，问左右人道：“何物发出此香？”左右答道：“烧鸡。”随从将烧鸡献上，嘉庆庆后大喜，说道：“色、香、味三绝。”从此，道口烧鸡便成了清代朝廷的贡品。其与德州扒鸡既有相似之处，又各有千秋。

而安徽符离集烧鸡，与德州扒鸡流淌着一脉血统。

符离集烧鸡产于隋唐运河边的安徽省宿州市埇桥区符离镇。1910年，原在山东德州经营“五香扒鸡”的管再州，因其独生女儿嫁到符离集，而迁居符离集，继续经营“五香扒鸡”。后为适应顾客口味，管再州在制作工艺上做了改进，成了当时有名的“管家红曲鸡”，兴盛一时。1915年，江苏丰县人魏广明来符离集经营烧鸡。他在管再州制作的“红曲鸡”的基础上，增加配料，美化造型，初步形成了具有地方特色的符离集烧鸡。

自此，这只鸡沿着运河从德州发散至各处，“中国四大名鸡”中，运河边的“名鸡”就占了三席。

2 大排面的祖先从开封来

一口大锅，煮着几两小面，锅里还漂着个小锅盖……面条在木锅盖上被沸腾的水冲来冲去，面条却始终不粘连，一根根一条条，束而不乱。这就是大名鼎鼎的镇江锅盖面。它与运河也有着不解之缘。

《至顺镇江志》记载的当地土产中就有面粉，称面粉为“土人承造，精粗不一，货于他郡”。面粉加工成的食品仅面条就有十余种，今天镇江的锅盖面名扬天下，或许与元代时镇江人就喜食面条的习惯也有关系。

公元12世纪，北宋末年到南宋时期，随着女真民族建立起金国，大批人口随着败退的统治者迁居江南。北方人口的南迁使得江南地区取代中原，成为中国经济和文化最发达的地区。而北方移民的涌入，对一个城市饮食风俗产生了很大的影响。其中，不得不提的便是杭州大排面。

北宋灭亡后，许多居于开封的官员、百姓便迁居至新都临安（今杭州）。彼时，临安城百姓的饮食习惯中既有南方风俗，又具北方特色。《都城形胜·食店》中曾记载：“都城（临安）食店，多是旧京师（汴梁）人开张，如羊饭店兼卖酒。”同样的表述也见于《梦粱录》中，“饮食混淆，无南北之分矣。”

北宋汴梁的紫苏肉和羊肋排，是用果木烤的羊肉刷上甜面酱，那叫一

河北驴肉火烧、山东德州扒鸡、淮安软子肉圆、蒋坝酸汤鱼圆、泰州靖江蟹黄汤包……口水是不是已经不争气地流下来了？

大运河文化带研究院特聘研究员、扬州大学中国大运河研究院研究员姜师立，用10年时间把中国大运河沿线8省35座城市走了3遍。他发现，不管是一只鸡、一只鸭，还是一碗面、一杯茶，在运河边都是那么活色生香。

现代快报+ZAKER南京记者 胡玉梅 李艺薇

个香。传说，北宋时宋徽宗就喜欢用此下酒，后来传入临安，成了大排面的祖先。

3 南京烧鸭“游”到北京

“没有一只鸭子能活着走出南京”，南京人对鸭子爱得深沉，盐水鸭、板鸭、叉烧鸭……这么多办法，把鸭子“安排”得明明白白。

要说到最著名的鸭子，却是北京烤鸭。外地人到北京一定要吃一次北京烤鸭！这似乎已经成为了一种仪式。

北京和南京，相距1000多公里，对鸭子的热衷是一样的。姜师立说，北京烤鸭来源于南京烧鸭。南京人吃鸭子的历史可以追溯到六朝，当时，人们已经吃上了炙鸭。到了明朝，南京人爱吃的烧鸭北上“游”到了北京。

明永乐十四年，伴随运河的疏浚，永乐皇帝朱棣亲率文武百官以及各行各业的服务人员循着运河水道向新都城进发。从南京过去的官吏百姓，说着一口江淮官话，在北京生活，却对南京的烧鸭充满了想念。

据说当时从南京迁到北京的一名王姓商人，瞅准商机在南城兵马司附近开了京城第一家烧鸭作坊，店名叫“金陵片皮鸭”。因为店铺位置好，方便宜人，所以路人称“便宜坊”。

“便宜坊”是北京烤鸭的鼻祖，当时的吃客把片皮鸭又称为南炉鸭，意思是南方传人的炉火烤鸭。现在的便宜坊名字就和这老便宜坊有关系，所以一定要念“biàn yí fāng”而不是“pián yí fāng”。

“金陵”“南炉”都证实了北京烤鸭祖上的南京血脉。“北京烤鸭用的鸭子白白胖胖，体型硕大丰满，这些鸭子是运河沿岸的百姓养的，通过大运河送到了北京城。”姜师立说。

从南京烧鸭到北京烤鸭，一条大运河，见证了一个朝代的变革、一座城市文化的发展。

4 一江水泡三省茶

运河边的名城扬州，以早茶闻名于世。扬州人的一天，便是从“吃早茶”开始的。三丁包、千层油糕、翡翠烧卖、肴肉、烫干丝，再搭配一碗热气腾腾的阳春面，味蕾被唤醒了。

而茶是早茶餐桌上必不可少的，不管你什么时候去扬州百年老店富春吃早茶，服务员都会为你泡上一杯“魁龙珠”茶。这“魁龙珠”茶大有讲究，它是一江水泡了三省茶，分别由安徽的魁针、浙江的龙井和江苏的珠兰按照一定比例混合而成。

姜师立称：“魁龙珠的形成也来源于运河文化的交流融合。”在清代，扬州来自各地的商人聚会时会带上各自家乡的名茶，安徽人会带上魁针，浙江人会带上龙井，而江苏人会带上珠兰。大家在一起品茶，夸赞家乡的茶好。这时，有人建议何不把大家带来的茶合在一起，混合后看看能泡出来什么味道，于是“魁龙珠”就诞生了。

这种茶既有龙井的味、珠兰的香，还有魁针的色，融皖、浙、苏名茶于一壶。色浓、味美、入口柔和，解渴去腻，正是早茶的“黄金拍档”。

自此，“魁龙珠”茶便成了富春的特色茶，与富春点心相配，美得很！



南京盐水鸭 快报资料图片



肴肉 姜师立供图



大排面 视觉中国供图

美食 大运河 饮食是人类与自然的一种物质交换，也是人类适应自然改造自然的成果。

老田家辣子鸡 所选鸡的品种是来自山林之中吃虫、吃草，喝山泉水，自由会飞的山鸡。做法保持原生态的农家做法，一锅一鸡，小火慢炖，充分保持鸡的品质、口味。

开洋蒲菜 原料蒲菜，是淮安特有的传统名菜。因为它是香蒲根部的茎芽，所以又名蒲芽、蒲笋，《西游记》中称它为蒲根菜，味道清香甘甜，酥脆可口，似有嫩笋之味。

淮阳生煎包 皮白肉红，卤冻透明，光滑晶莹，被称为水晶肴蹄。

肴肉 肴肉，是淮扬名菜，主料有西湖莼菜、火腿丝和新鲜鱼圆，营养价值很高，有补血、润肺、健胃、止泻之功效。

大运河美食 姜师立供图

运河沿岸的美食丰富多样，不胜枚举，哺育了一代又一代运河边的居民。运河美食是历史、是传承，更是古往今来无数中国人谱写的生活乐章。

好书推荐

《活在大运河》 姜师立 中国地图出版社

