

高品质海洋旅游背景下的浙江海鲜饮食文化旅游探析

翁源昌

(浙江国际海运职业技术学院, 浙江舟山 316021)

【摘要】 打造浙江海鲜饮食文化旅游是实现高品质海洋旅游的重要组成部分, 而对海鲜饮食文化内涵的挖掘整理以及研究, 将是打造浙江海鲜饮食文化旅游的至关因素。文章认为当前海鲜饮食文化研究的浅表性现状, 致使浙江海鲜饮食文化旅游价值缺失。必须提升更高层次, 加大力度挖掘、提炼浙江海鲜饮食文化。要把文化引入到海鲜饮食菜肴食品之中, 融进整个海鲜饮食文化旅游之中。把浙江海鲜饮食文化的发展创新纳入到浙江海洋旅游整体发展体系中, 融进地方特色旅游系列中。

【关键词】 浙江; 海鲜饮食; 文化旅游

【中图分类号】 F592.7 **【文献标识码】** A

浙江饮食文化是浙江文化范畴之一, 也是提升浙江旅游品质的关键。浙江作为海洋文化资源大省, 海洋旅游已是浙江海洋经济的重要支撑, 其中海鲜食源的丰富多彩以及饮食文化的悠久与独特, 为浙江海鲜饮食文化旅游提供了无限广阔的空间。鉴于如此意义, 在前期对浙江海鲜饮食文化研究的基础上, 本文因篇幅所限仅以宁波、舟山为例对浙江海鲜饮食文化特色进行一个基本的梳理, 并就高品质海洋旅游背景下, 如何打造浙江海鲜饮食文化旅游提出几点建议。

一、问题: 浅表性的海鲜饮食文化研究, 致使浙江海鲜饮食文化旅游价值缺失

从学术研究以及旅游开发的角度来看, 对海鲜饮食文化的研究目前空白点还是很多, 对海鲜饮食文化内涵深度研究的缺失, 导致浙江海鲜饮食文化旅游价值长期处于浅表层面, 因而也无法紧密融入且作用于高品质的海洋旅游。这种浅表性主要表现为:

(1) 其历史发展进程研究表现为“断层”。作为伴随浙江饮食文化发展历史进程重要构成元素之一的海鲜饮食文化, 一直以来没能真正进入研究者的视线之中, 浙江海鲜饮食文化是怎样形成、演变和发展, 对其历史的脉络研究还不够清晰, 至今尚未看到比较系统详细介绍浙江海鲜饮食文化发展的读本。

从历代文献资源上看, 虽有不少文献史料与诗文都曾涉及有关海鲜菜肴的烹调技艺。如袁枚的《随园食单》, 不少片断写到了海鲜菜的烹饪技法, 还讲到了当时沿海地区食用海鲜的普遍性。但由于历史上中国的文化带有强烈的政治文化色彩, 除政治文化以外的其它一切文化科学门类, 大多被视为“末技”而微不足道。饮食烹调之事更不入“君子”之法眼, 有关饮食文化的研究严重的落后, 而海鲜饮食文化研究更少。对照浙江海鲜饮食文化已有几千年的悠久历史, 对海鲜饮食文化形成发展之历史的研究份量与程度都显得比较单薄。这种研究, 即使到了现在, 也还是相当薄弱, 处于边缘化, 不为重视。

(2) 其文化内涵挖掘“浅显”。作为相对独立, 且历史久远、具有鲜明地域特色的浙江海鲜饮食, 一直以来只是依附于浙菜而未能成为一个菜系来进行研究。“民以食为天”, 这一古语告知我们饮食当中包含着深刻的物质和精神的内涵。目前, 对传统八大菜系的文化内涵的研究, 文献资源已是“满谷满坑”, 俯拾即是。但对于占据浙江饮食极为重要的海鲜饮食文化内涵

作者简介: 翁源昌 (1962-), 男, 浙江舟山人, 副教授, 浙江国际海运职业技术学院科研处副处长。

的研究，却是寥若晨星，屈指可数。虽然对其烹调技巧等外在表征我们已做到了尽善尽美，但就海鲜饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所蕴含的深层内核，其研究还是比较少。随着海洋旅游的推进，海鲜饮食文化内涵必将成为人们追求高品质旅游的一个支点。

（3）其饮食旅游产品基本为初级产品。目前，即使在浙东沿海旅游景区，如海洋旅游资源特色鲜明的舟山、宁波、象山等地，冠以海鲜字样的餐馆及其他餐饮场所，大都以地道海鲜作为“卖点”来吸引游客，由于开发经营者忽视了对浙江几千年来深厚的海鲜饮食文化传统的挖掘与发扬，以至于对海鲜饮食文化资源的深层次利用，如何使之转化成为提升旅游品质的重要因素，至今还没有比较成功的案例。各地海鲜饮食旅游产品大部分是停留于基础层次一佳肴品尝游，以品尝为主，文化韵味尚显不足。

二、特色：浙江海鲜饮食文化特色概述—以宁波、舟山海鲜菜为例

海鲜饮食文化旅游，是将海鲜饮食文化与旅游活动相结合的特色旅游，品尝海鲜美食、了解海鲜饮食文化是其主要内容，而游览所在地的自然景观与人文景观只是作为辅助内容。目前，针对浙江海鲜饮食文化研究低层次现状，全面挖掘整理海鲜饮食文化，有必要放在当前打造浙江海鲜饮食文化旅游的头等大事来对待。海鲜饮食文化涉及面较广，其中海鲜饮食特色是主要方面。

浙江历史悠久，文化灿烂。广阔的海洋是浙江赖以生存、发展的可持续资源。浙江海鲜饮食文化历经了一个漫长的不断探索、汲取、变革、交融、发展乃至成熟的演进过程，从石器时代“果随羸蛤”到现在精烹细琢，海鲜饮食文化经过了由低级向高级、简陋到精美的发展过程。就其整体而言，浙江海鲜菜具有选料注重“鲜”；烹调擅长炒、炸、烩、熘、蒸、烧，烹调海鲜大都过水，保持海鲜的本色和真味；口味注重清鲜脆嫩。但各地长期形成的饮食口味，在海鲜菜肴烹调方面，同中有异，各地又有各自的特点。这里仅以海鲜资源丰富，且可代表浙江海鲜餐饮特色的宁波、舟山海鲜菜为例予以说明。

宁波菜又叫“甬帮菜”，是中国八大菜系之一浙菜的一个重要支脉，源远流长，尤其是它的海鲜饮食文化底蕴一直可追溯到5000年以前的河姆渡时代。舟山与宁波一江之隔，地缘相近，历史上人口交流频繁，使得宁波与舟山饮食文化大致趋同。《史记·货殖列传》中的“楚越之地，饭稻羹鱼”之语，把宁波、舟山等地饮食文化的最基本特点一言而概之。明清时，宁波、舟山菜已声名遐迩，袁枚的《随园食单》、朱彝尊的《食宪鸿秘》等著作中就有了“淡白鲞”、“雪菜大黄鱼”等宁波、舟山海鲜菜肴的记述和描绘。“淡菜煨肉”、“海蛎蒸蛋”、“牡蛎肉羹”、“江瑶羹”、“风鳗鲞”、“醉蚶”等均为当时名菜。

如果与浙江其他地方的海鲜菜相比，宁波、舟山海鲜菜有哪些地方特色呢？浙江旅游职业学院饮食文化研究所何宏先生在《宁波名菜总体特征的量化分析》一文中，通过对《江南名菜名点图谱·宁波菜》相关数据的分析，认为宁波菜肴具有很明显的地方特色。^[1]在滋味类型上，宁波、舟山海鲜菜注重清、鲜、脆、嫩，最典型的味型是咸鲜味。晚清徐珂在《清稗类钞》中说过：“宁波人嗜腥味，皆海鲜。”^[2]¹⁰“鳓鱼，江、浙春盘中所荐也。以火腿、猪油、笋、瓜、姜加水清蒸之。”^[2]²⁸³这种风味与宁波、舟山海鲜原味的特点是分不开的。宁波、舟山面临东海，有丰富的海鲜资源，如带鱼、黄鱼、鲨鱼、墨鱼、鳓鱼、海鳗、梅蛤、蛏子、海虾、梭子蟹等。海鲜本身鲜味足，质细嫩，利用咸鲜味型能充分显示原料的本味，体现原料的特色，如有名的大黄鱼鲞、三抱鳓鱼、三砵海蜇、风鳗、抢蟹等。

在烹调方法的使用上，宁波、舟山海鲜菜使用蒸、炸、烩法频率较高。蒸，主要是清蒸，略放淡盐和姜。如清蒸鳓鱼、清蒸鲳鱼、清蒸沙鳗、清蒸带鱼等，均为海鲜名菜。炸有清炸、干炸、脆炸、香炸等多种方法，如“干煎小黄鱼”。而烩，也就是俗称做鱼羹。舟山传统的有鳓鱼羹、黄鱼羹、鲳鱼羹、鳗鱼羹以及淡菜羹、蟹肉羹、虾仁羹等等。其中，尤以鳓鱼脑羹为舟山海鲜的一大名肴。对土生土长的宁波、舟山人来讲，运用焖、烤、水煮烹调方法以及腌、糟、醉、风干等加工方法而成的海鲜菜，更加喜欢。如“红焖墨鱼”、“红膏炆蟹”、“醉虾蛄”以及蟹糊、蟹酱、糟鱼、醉鱼等，都是宁波、舟山海鲜菜的传统做法。

宁波、舟山海鲜菜可谓浙江海鲜饮食文化的最典型代表，其原滋原味、清鲜味美之风味足可堪称最适合现代人所追求的营养丰富的原生态食品。

三、海洋旅游背景下浙江海鲜饮食文化旅游开发的建议

当前，海洋旅游已成为浙江新一轮旅游大发展的热点，但囿于长期忽视饮食文化内涵的挖掘、传承、创新与发展，浙江海鲜饮食文化在较大层面上还只是停留在“吃”的功能上，这种低层面的文化必将成为制约浙江海洋旅游发展高质量水平的瓶颈之一。为此，必须提升更高层次，在海鲜饮食文化旅游上大做文章。

作为海鲜饮食文化旅游，其根本点不在于饮食和旅游，而在于“文化”。目前浙江海洋旅游以及海鲜餐饮市场的现象是红火有余，文化却略显不足。浙江海鲜饮食的优势不仅仅在自然资源，而更在文化资源。浙江有着深厚的文化积淀，海鲜饮食同样有着丰富的历史文化资源优势。我们必须突破瓶颈，于吃中讲求文化，于旅游中弘扬文化，以文化来提升品质旅游，打造浙江海鲜饮食文化旅游。

（1）要深入挖掘、提炼。目前对浙江海鲜饮食文化的挖掘、整理、研究工作还十分单薄，吃与游两方面文化上的挖掘都远远不够，研究总体来说重视不够，研究不够系统和深入。旅游者没能从饮食过程中得到物质和精神上的双重享受。打造浙江海鲜饮食文化旅游，必须加大力度挖掘、提炼具有悠久历史积淀的浙江海鲜饮食文化。

首先，要对浙江海鲜饮食文化起源、形成发展的历史过程进行研究。分析其文化形成的自然及人文等因素，历史上不同民族文化的交互渗透对海鲜饮食文化形成的影响等。这些研究，有利于进一步了解和揭示浙江海鲜饮食文化的起源、发展的规律及其原因，具有重要的历史和学术意义，而且对当前追求高品质餐饮事业、旅游事业乃至经济发展都具有重要的借鉴和参考价值。

其次，要收集整理历史文献。在浙江众多灿烂文化中，饮食文化鲜艳夺目。历史上有关饮食、养生、烹调、菜品等论著甚多，如明清时期，浙江出现了一大批著名饮食家与美食家，有明代的高濂、明清之际的李渔，清代的朱彝尊、袁枚、顾仲、王士雄等，他们中有文学家、医学家，但都从不同角度记录与总结了浙江各地的菜谱、食谱等。特别是袁枚的《随园食单》，其中有浙江名菜有 40 余味，《随园食单》还特设“海鲜单”部分。但一直以来由于对浙江海鲜饮食文化没有得到系统而深入的挖掘、整理、研究，以至于浙江海鲜菜系没有能够形成自己的独立体系，为世人所认可。

第三，研究分析浙江海鲜饮食文化的主要特点以及不同地域其所独特的饮食风味特色。如对海鲜食材、菜肴味型、烹饪技艺、思想底蕴等进行研究。浙江海鲜饮食文化是浙江文化的一块瑰宝，对浙江海鲜饮食文化的研究，通过挖掘、整理、应用其优秀成果，使浙江海鲜饮食文化转化为经济资源，提升海鲜饮食文化旅游品味，推进区域海洋经济的发展和创新发展。

（2）要紧密融入，立体推进。要把文化引入到海鲜饮食菜肴食品之中，融进整个海鲜饮食文化旅游之中。一是要充分传达出海鲜菜肴及食品的文化信息，丰富其文化性。例如海鲜品介绍、海鲜菜肴名称。目前，在旅游市场上对海鲜品、海鲜菜肴的介绍及名称鲜有文化因子，旅游者只是羡慕海鲜菜肴的美味，还不能在品尝之中得到精神文化层面的享受。经常会看到游客面对一道精美的海鲜菜肴，向服务员、导游咨询它的来历，或者营养价值、文化特色等内容，服务员、导游甚至厨师都会面露尴尬之色，说不出所以然。其实，我们日常所食用的海鲜几乎都有很迷人的文化因子。不仅有传说故事、谚语、古语等众多历代文献记载，还有不少文人雅士挥洒的诗文。例如，鲞鱼，其脑肥腴异于他鱼，宁波、舟山一带有“宁可弃我廿亩稻，不可弃掉鲞鱼脑”之民谚。墨鱼，舟山群岛还有“秦始皇的算袋”的传说，说它是“秦王东游，弃算袋于海，化为此鱼。”^[3]再如，浙江历代有数以百篇的描写海鲜以及烹调海鲜、品尝海鲜等方面的诗词，这些诗词短小精悍、朗朗上口，满蕴着人文精神，是宝贵的旅游文化资源。打造浙江海鲜饮食文化旅游，完全可借助历代海鲜诗词佳作的神奇魅力。

二是要充分挖掘海鲜菜肴的营养价值、审美价值，丰富其人文性。例如海鲜菜肴的审美情趣。浙江海鲜菜千百年来能够独立潮头并能为不同区域的人们所喜欢，除了其菜肴具有鲜明特色外，如果我们从美学的角度审视浙江海鲜菜肴，便不难发现其中有着非常丰富的美学内涵，而这也正是浙江海鲜饮食文化能够独领风骚的魅力所在。以舟山群岛海鲜菜为例。

从美学内涵来看，舟山海鲜菜具有味之美、淡之美、和之美。舟山海鲜菜原料味鲜而美，活鱼现杀，海鲜现烹，因料施技，极尽其味。如清水煮虾、清水蛤蜊、清蒸螃蟹等海鲜菜肴，虽然烹饪方式十分简单，但就是它的鲜美度吸引了无数的消费者。源于自然，蕴于其中，这种对自然的“美味佳肴”的审美追求，至今依然是人们审美的一个重要方面。平淡、恬淡之美是历代文人的一种精神寄托和人生追求。舟山海鲜菜在制作过程中非常注重原料本味的保持，如有千年历史的在春秋战国就已记载的“黄鱼鲞”，宋代初期曾为贡品的淡菜干“贡干”以及红膏呛蟹等，都具有原汁原味之特色。舟山民间特别喜欢的以清蒸方式烹调的海鲜菜肴，同样完美地体现了“平淡之美”。舟山海鲜菜肴还非常讲究“调味”，善于通过谐调，达到适中与平衡，实现“和”之美。如荤素搭配，合理膳食。如“雪菜黄鱼汤”、“萝卜丝带鱼”等菜肴，舟山海鲜与时令鲜蔬的巧妙配合，实现了营养成份的互补，完美地体现我国饮食文化的“和”之美学理念。对这些海鲜菜肴的美学内涵进行深入挖掘，将大大提升海鲜饮食文化旅游品质。^[4]

三是要把海鲜饮食文化与旅游过程紧密结合，提高其参与性。饮食与文化息息相关，与旅游紧密相连。打造浙江海鲜饮食文化旅游，除不断挖掘提炼海鲜饮食文化内涵，拉近文化与饮食之间的距离以外，把海鲜饮食文化融进于旅游整个过程之中，也是十分重要的一个方面。在这方面，“海鲜之都”舟山一些成功的做法，值得借鉴。例如，海鲜美食与“舟山群岛·中国海洋文化节”的深度融合，近几年来，舟山海鲜美食不断凭借“舟山群岛·中国海洋文化节”的声势，通过“中国海鲜大餐争霸赛”、“海鲜家常招牌菜PK赛”、“中国海鲜美食论坛”等富有海洋文化风格、突出海岛特色的海鲜美食文化活动，充分发挥舟山旅游休闲资源与海洋文化的优势，扩大了舟山海鲜的知名度和美誉度，加快了舟山海鲜美食产业和品牌建设。

（3）要整体开发、全方位结合。浙江海鲜饮食文化旅游，是将海鲜饮食文化与旅游活动相结合的特色旅游，饮食居于首要地位。我们不仅要使海鲜美食蕴有文化内涵，还要增加其开发利用价值。为此，必须把浙江海鲜饮食文化的发展创新纳入到浙江海洋旅游整体发展体系中，融进地方特色旅游系列中，全方位结合。

例如，海鲜饮食文化与游览所在地的自然景观与人文景观的结合。浙江海鲜饮食文化旅游一定要突出地方特色，浙江海域广阔，以海鲜饮食著称的地区很多，如“中国海鲜之都”舟山群岛与“中国开渔节”之地象山，都以海鲜著称，两地每年都有海鲜美食节，两地海鲜菜肴有共性也有个性。如何显示地方特色，就应当把海鲜饮食文化与当地自然景观以及人文景观巧妙地结合起来，使旅游者一踏入，一品尝，就有新鲜感受，能感觉到这里的海鲜饮食文化与其他地方不一样。除了不断传承与创新地方海鲜菜特色以外，地方独特文化与海鲜饮食文化的结合是一个有效途径。如舟山，每年的海鲜美食节，海鲜美食与舟山海岛民间传统艺术展示活动相结合，旅游者不仅品尝了海鲜美食，而且尽情领略了那激扬慷慨的渔民号子，热情奔放的舟山渔歌，滑稽诙谐的“跳蚤舞”，神情生动的渔民画……可以说，由于海鲜美食文化揉进浓郁的地方民族风情，给游客留下深刻的印象，游客纷至沓来，流连忘返。使海鲜饮食文化旅游生命力持久弥新。

旅游，是一种物质和精神的综合性活动，高品质旅游在强调精神享受之外，物质的支撑也是离不开的。“食”既是旅游的物质基础之一，也是精神的。没有饮食，就不可能有旅游。海鲜饮食文化旅游理所当然属于旅游业的范畴。以海鲜饮食为物质形态的浙江海鲜饮食文化旅游完全可以成为浙江旅游的重要载体，成为浙江海洋旅游的重要组成部分。

参考文献：

[1]何宏. 宁波名菜总体特征的量化分析[J]. 宁波广播电视大学学报, 2007（3）.

[2]徐珂. 清稗类钞[M]. 北京:商务印书馆, 1928.

[3]李时珍. 本草纲目[M]. 张守康等, 校. 北京:中国中医药出版社, 1998:1035-1036.

[4]翁源昌. 舟山海鲜菜的美学内涵[J]. 扬州大学烹饪学报, 2009 (1) .

[5]徐红云. 关于徽菜与安徽旅游发展的思考[J]. 科技信息, 2010 (23) .