

徽菜与徽州菜的传承辨正

童凤莉

(安徽省社会科学院社会学研究所, 合肥 230051)

【摘要】徽菜作为中国当代八大菜系之一, 以其特有的食材资源, 独具特色的烹饪技艺, 在国内外餐饮界已引起广泛的关注。而徽州菜主要指古徽州地区人们烹制的菜肴。在传承过程中, 徽州菜对于徽菜菜系的起源、外延、文化属性、价值取向等, 无疑占据重要地位。但徽州菜不能涵盖徽菜, 只能作为徽菜的重要组成部分。

【关键词】徽菜; 徽州菜; 菜系; 传承; 辨正

【中图分类号】 TS971.2

【文献标识码】 A

【文章编号】 1001 — 862X(2016)05 — 0179 — 005

一个菜系的形成是经济与文化发展到一定水平的结果, 蕴含着巨大的无形资产, 必然会引起社会各界的重视。“徽”是徽州的简称, “徽菜”因徽州而得名, 其因徽州商人的崛起而兴盛, 又因徽商的没落而衰弱。徽州商帮的发迹对饮食的讲究进而刺激了家乡饮食业的发展, 不仅使得徽菜的层次提高, 成为宴请应酬的必备, 也促使徽菜馆遍布全国各地。而进入 21 世纪, 关于徽菜与徽州菜的辨正关系成为社会各界争论不休的话题。有的认为, 徽菜就是徽州菜; 有的认为, 徽州菜就是徽菜的标杆, 可以代表徽菜; 有的认为, 没有徽州菜就没有徽菜。如此等等, 不胜枚举。

一、徽州菜始源辨误

从自然生态意义上说, 从徽州这个地方有人生存、繁衍的时候开始算起, 人们日常烹制食用的菜肴都可以称之为徽州菜。推算到唐宋徽州行政区域建立之前, 又可称之为歙州菜, 再向前推算到汉晋称之为新安菜。道理很简单, 用本地食材烹制的菜肴, 以当地名称为之模冠命名, 有利于区别各种风格口味。这是古往今来的人类生活所形成的不带有功利主义或偏见的生活习惯。这种习惯, 没有抽象到“文化”的高度, 只是交往人群口耳相传的信息传递方式。那么, 徽州菜作为一种市场文化的概念源于何时? 有的说始于汉晋, 有的说发轫于隋唐, 而大多数相关文献都倾向于始于南宋: 其史料根据基本都来自于《徽州府志》的两句话: 宋高宗问大学士汪藻“款味”, 汪藻回答说: “沙地马蹄鳖, 雪天牛尾狸。”^[1]徽州在宋以前为歙州, 宋徽宗宣和三年(1121), 改名为徽州, 治所都在歙县。于是后人多以为“款味”即“徽味”, 认为是徽州菜走入宫廷、进入市场之起源。从《名菜精华》中说的在南宋年间“沙地马蹄鳖”、“雪天牛尾狸”烹制来看, 这两种菜已成为款味的代表, 相传当时上至宋高宗, 下至地方官员, 都曾品尝过此菜。^[2]明清时期, 一些著名诗人、居士都曾慕名前往徽州府品尝“马蹄鳖”之美味, 因而此菜驰名全国, 成为安徽特有的一道传统名菜。^[3]而《安徽民俗》却说: “徽菜即徽州菜肴的简称……起源于南宋的古徽州(今安徽省黄山市一带)。”^[4]《物华天宝徽州区》也说: “徽菜即徽州菜肴, 南宋年间发端于歙县。”“徽菜以烹制山珍野味而显其特色, 如传统风味徽菜中的火腿炖甲鱼、红烧果子狸, 就是选用皖南山区的特产沙地马蹄鳖, 雪天牛尾狸作主料。”^[5]以上的论述有两个重要命题: 一是徽菜就是徽州菜, 二是徽菜发源于南宋。关于徽菜与徽州菜的关系, 拟在下文探讨, 此处分析徽菜始于南宋之说。这些论断中, 唯一的根据, 就是宋高宗问款味一事, 以“沙地马蹄鳖, 雪天牛尾狸”为代表食材, 由此演绎出明、清徽州府餐饮市场的“盛况”。与宋高宗对话的汪藻是饶州德兴(今江西德兴市)人, 宋徽宗崇宁年间先后任宣州教授、著作佐郎、宣州通判等职; 宋高宗绍兴年间, 又先后知徽州、宣州。他以“雪天牛尾狸, 沙地马蹄鳖”回答宋高宗“款味”之问, 其实是泛指江

作者简介:童凤莉(1963—), 女, 安徽安庆人, 安徽省社会科学院社会学研究所助理研究员, 主要研究方向: 女性社会学、民俗社会学。

南山区都有这种物产，此有史料佐证。南宋学者罗大经在其《鹤林玉露·卷十一》记载：“杨东山尝为余言：昔周益公、洪容斋尝侍寿皇宴。因谈肴核，上问容斋‘卿乡里何所产？’容斋，番阳人也，对曰：‘沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸。’”^[6]说的是杨万里曾经对我说：早些年周必大、洪迈侍奉宋孝宗寿宴，孝宗问洪迈家乡有什么特产，出生于江西鄱阳的洪迈遂弓！用了梅尧臣的这两句诗。姑且不论《鹤林玉露》的记载与《徽州府志》所云孰为可信，两则都是表明了一个事实，即“雪天牛尾狸，沙地马蹄鳖”遍布于皖南乃至与其接壤的江西鄱阳等地，不独为徽州所有：南宋学者林洪的《山家清供》说：“牛尾狸……南人或以为脍，形如黄狗。”^[7]亦述说了江南人对牛尾狸的烹食方法及其形状：今人不加细究，臀懂引为独有遗产，不足为信。如以此弓！申徽州菜一说源于南宋，确属无稽之谈。

二、徽州菜的概念形成

明清以来，走出徽州经商成功者，一般都被列入“徽州商人”亦即徽商的行列。出去做餐饮生意者多是中小商贩或手艺人，所在地方消费者多把徽州人简称为“徽人”冠之以他们所操持的品种。如开饭馆、酒馆的称之为“徽馆”，卖饼的称之为“徽饼”，卖包子的称之为“徽包”。如清代李斗的《扬州画舫录》记有：“乾隆初年，徽人于河下街卖松毛包子，名‘徽包店’。”^[8]在上海、杭州其他相关的明清史料中还有关于“徽圆”（徽州圆子）等类记载。徽州菜真正在市场经济意义上走入上海、南京、武汉、杭州等地，应当是在清朝中后期，随着门户开放，口岸通商，飞快发展的新兴城市民众生活的迫切需要，使徽州菜肴得到了走上都市饮食文化舞台的机会。安徽绩溪籍的学者邵之惠等先生在所著《徽菜》一书中，翔实地考证了19世纪80年代至20世纪40年代，徽州人在上海、杭州、南京等南北方各大都市经营餐饮业的情况，因为是在咸丰、同治、光绪直至民国历朝的盛衰起伏时期，具有很高的史料价值。^[9]那时，徽州人在上海、杭州等地开的酒菜馆，被称之为“徽馆”，其菜肴被称之为“徽州菜”。以后，徽州菜逐渐形成较大的团队，形成特定的口味风格，在上海又被称之为“徽派菜”、“徽帮菜”。这里的“徽”，是对徽州的简称。徽派菜、徽馆一说见诸报刊文字，目前所能查找到的，有上海泰东图书局1919年出版的《老上海》（上册）中写道：“中餐则有闽、川、扬、广、苏、徽、鲁、京等派别。徽馆……炒鳝丝、假羊肉等为著名之菜，前十年盛行一时，近则不甚见于老警之口。聚宾馆、来元馆、同乐园等皆是。因彼等不精益求精，而价又不廉，故见轻于世。”光明书局1947年出版的《大上海指南》：“中菜又可分为北京菜（现亦称平菜）、天津、广东（简称粤菜）、四川、徽州、宁波、本地、净素各帮。……初临上海者，若非洞悉其中内容，贸然上馆就食，不仅枉出无谓代价，并且不合胃口。”这部书中在《附徽州菜馆一览》章节中，对徽州菜评价颇高：“徽州菜：以煎炒著名，在上海最占多数。因价格低廉，菜亦不恶，故营业尚称发达。”主要的菜馆有“大中国菜馆、大有利菜馆、大富贵菜馆、大新楼菜馆、中南楼、海华楼、富贵楼、鼎新楼”等。建业广告图书社1949年出版的《上海生活》在“徽帮”菜的广告里，也有关于大富贵、老大中华、鼎新楼等徽馆的介绍。

由此可见，徽州菜在近代都市餐饮文化中占有一席之地，应当始于清朝末年，盛兴于民国年间，而不是众说纷纭的始于南宋，更不是始于汉晋、隋唐。

三、徽菜菜系的概念形成

1958年，商业部饮食服务业管理局和中国饮食服务公司先后下发了关于组织编写《中国名菜谱》、《关于培养厨师的意见》文件。1959年，各省、市、自治区开始组织力量，办起厨师培训班，并把各地名菜菜谱整理出来。《中国名菜谱》所有菜谱除北京市、上海市之外，都是按照省份为单位，未采用帮派菜系之说。安徽的菜谱来自于安徽省饮服公司1960年2月开办的全省厨师培训班，来自各地的厨师现场操作，工作人员做文字记录，整理加工后提供给商业部饮服局。1962年，中国财政经济出版社出版的《中国名菜谱》1-10辑，其中第10辑是“福建、江西、安徽名菜点”。安徽菜肴加上点心，也仅有数十道。此后的10年当中，三年自然灾害、随之而来的“四清运动”和接踵而至的“文化大革命”，全国都在“狠抓阶级斗争”，“防止资本主义、封建主义复辟”，批判资产阶级享乐的生活方式，餐饮成为日常生活中最为直接的敏感神经，菜肴、菜谱已经无人问津，也无人敢惹火烧身。

1974年，安徽省饮食服务公司根据国家商业部的通知，准备编撰《中国菜谱·安徽卷》。《中国菜谱》初步计划出版一套12

卷本，安徽菜肴作为其中一卷：为编好安徽卷。安徽省饮服公司高度重视，把在安徽享有极高盛誉的合肥名厨方乃根、梅正荣、蚌埠餐饮公司干部李家祥（营养学专家）等调来组成编撰小组成员。为了更好地了解和掌握徽州菜的情况，还特地把屯溪市（今黄山市）名厨吴正荣（时任屯溪饭店副经理）调来参加编辑工作，对安徽菜肴进行全面的发掘、整理，共收入来自全省各地的228道菜谱。为了使《安徽卷》真实、准确，安徽省饮服公司又主办了安徽省首届徽菜厨师培训班，把全省各地的传统名厨和中青年厨师集中在合肥，一边进行培训深造，一边将搜集来的传统菜肴和学员创新菜肴进行鉴定、提升，使之在色香味形等方面得以升华，同时达到现代营养学的要求。菜谱编撰小组的负责人同时兼任厨师培训班的专家小组成员。他们千辛万苦地寻找到各地所剩无几的传统老师傅，把幸存无几的传统菜肴发掘整理、传承创新，形成了安徽菜肴的新画卷，延续至今成为徽菜体系。1978年1月，中国财政经济出版社出版了《中国菜谱·安徽卷二在这次采编《中国菜谱·安徽卷》过程中，编撰组的成员深入皖南山区县城村镇，才对徽州菜的历史有了一定的了解和认识。在吴正荣的努力下，将屯溪的传统老师傅程灶奎、程灶有俩兄弟，歙县的周世祥，休宁的陈观高、汪志祥等中青年厨师请到合肥，参加厨师培训班，并将其所掌握的徽州传统菜肴提供给编写组。编撰小组发现，尽管徽州菜肴有独自特色，沉淀着徽州文化的底蕴，但经过时代的荡涤和地域的变迁，当时徽州菜肴品种甚少，虽然有重油、重色、重火工的特点，但重油和重色在营养学方面又存在对人体不利因素，而且厨师队伍青黄不接，徽州菜无法担当代表安徽菜的重任；其他地方的菜肴虽然也是各有千秋，但都不能代表安徽菜肴。在这种情况下，菜谱编撰小组负责人之一的李家祥提出：安徽菜作为一个体系，应当由徽州、沿江和沿淮三个地方风味构成，这样不但能够把长江、淮河中下游文化涵盖其中，受益人群社会影响力扩大，而且菜肴品种更加丰富多彩，使安徽菜肴形成足够的整体实力。李家祥的提议受到编撰小组极力赞同，安徽省饮服公司也同意这个提议。

这一时期，人们对于安徽菜与徽菜的称谓，以及与徽州菜的关系，在概念上还是很模糊的，甚至很混乱。人们有时把安徽菜统称为徽菜，有时借指徽州菜。因为在那个时期，烹饪行业还没有受到功利主义的过度污染，人们认为叫什么并不重要，关键是能否做出物美价廉、满足人们消费需求的菜肴。官方出版的专业书籍基本都认定：徽菜由徽州、沿江、沿淮菜构成。这种综合统一，得到政府认可，媒体和民众也没有产生异议。

徽菜作为菜系之说，应该是新中国成立以后的事。最早见于正规出版物的，是《安徽旅游》宣传册，其中写道：“徽菜是安徽菜系的简称。它由皖南、沿江和沿淮三种地方风味构成。”^[10]1982年，安徽省饮食服务公司组织拍摄了《徽菜》电视录像，全省55位各地市名厨参与其中，共展示77道徽州、沿江、沿淮名店、名厨、名菜菜品。《安徽美食谱》在出版说明中写道：“徽菜是安徽菜的统称，它是由皖南、沿江和沿淮三种地方风味构成的，以皖南徽菜为主要代表。”^[11]国家商业部发布的《饮食服务业技师晋级考核大全·饮食分册》，其中第20题问答：“徽菜有哪些特点？代表菜是什么？徽菜是由皖南、沿江、沿淮三种地方风味菜所构成。以皖南菜为主要代表，以烹制山珍野味著称，是我国著名菜系之一。”^[12]《名菜精华》中也说：“安徽菜是由徽州、沿江和沿淮三种地方风味菜肴所构成。”《中国烹饪概论》一书中，在谈到“徽菜的构成”时认为：“三个自然区域，构成了徽菜的皖南、沿江、沿淮三种地方风味。”^[13]可见，李家祥提出的徽菜三味说，在全国范围内得到普遍的认同。

关于菜系之说，2012年1月4日《中国艺术报》第四版刊登季鸿党的《中国饮食分菜系的前因后果》说的较为明确：“上世纪80年代末，已故的陶文台倒是向笔者明确介绍过，‘菜系’是姚依林担任商业部部长时提出来的，而且一开始就定的是‘四大菜系’（粤、鲁、川、淮扬）。1987年，全国举行第一次烹饪大赛，时任国务院副总理的田纪云在致辞中再次提出‘四大菜系’之说，这也是我们目前所能找到的权威根据。”可见，关于菜系之说，历史并不久远，确切地说，始于20世纪70年代末。进入80年代，是菜系排队争论最多的时期。1979年9月，由温江地区菜蔬饮食服务公司编、纺织工业出版社出版的《烹饪·第一辑》认为，中国有“13菜”，分别是：“京菜、粤菜、沪菜、浙菜、苏菜、闽菜、湘菜、鲁菜、滇菜、桂菜、黔菜、徽菜、湖北菜”。后来有人提出东北菜肴不能排除在外，有人提出少数民族菜肴也当进入菜系，所以菜肴16系、18系等等说法都涌现出来。《中国烹饪史简编》记载：“关于菜系的分类，众说纷坛，其说不一，有的分十大菜系（粤、鲁、川、闽、赣、徽、扬、京、沪、苏），有的分为四大菜系（粤、川、鲁、苏）等等。”^[14]弓随之而起的是苏菜菜系的内部争论，淮扬、镇江、苏州都认为自己是江苏菜的代表：就连淮安也认定淮扬菜发轫于本地，淮安优先于扬州，故称淮扬菜。之所以争论日渐炽热，无休无止，皆是因为有名利可图。名菜系名厨师可以得到很高的名誉、地位、利益；一般厨师也可以取得技术职称、增加薪水，甚至“提干”；地方可以作为发展旅游经济的旗子，一方面招徕游客，一方面向上争取资金。这些争论一直延续到21世纪初，随着餐饮行业全面市场化，

菜系之争才算告一段落。当前社会上一般公认的就是八大菜系，徽菜位列其中。

四、徽菜的传承辨正

毋庸置疑，历史上徽州厨师、徽州菜肴曾在各大城市立足并赢得较大名声，为徽州人乃至安徽人争得了荣誉二同时，徽州菜肴由于风土习俗的原因，在食材使用、烹饪风格上有着自己的特色。因此，将徽州菜列为徽菜的发轫是合乎道理的。既然如此，徽州菜为什么不能夕、菜系的角度取代徽菜呢？笔者认为在名和实的方面，徽州菜又存在不少缺憾。

从“名”的角度考据，徽州菜之所以在上海等地立足并打开市场，除了经营策略之外，徽州菜向所在地本土化、多样化转移是其中关键，而且这种转化贯穿始终。如：光明书局 1947 年出版的《大上海指南》有这样的记载：当时上海有的徽馆“不精益求精，价又不廉，故见轻于世”，而二马路的正兴楼（即后来的老正兴）的“炒圈子（即红烧肠）一味尤为著名”，徽馆鸿运楼“有一上手司务（厨师），改就正兴以来汤卷一味，亦有特名矣”。你红烧，我白灼，口味同样好，由此生意有所好转。大富贵酒楼是上海历史最长的徽帮菜馆，创建于清光绪七年（1881），坐落在老城厢西门。原名徽州丹凤楼，由邵运家等几位安徽绩溪人合办。20 世纪 30 年代末由于经营不善和菜品单调，日渐凋零。1940 年，大股东邵叔伟把酒楼从名西门迁到中华路 1466 号，重金聘用名厨，结合川、扬及本帮菜肴，对菜品加以改造，生意才重新红火起来。直到如今，大富贵仍以徽菜品牌立足于上海，但其菜品基本都已本帮化了，真正意义上的徽菜风味已经所余无几。在上海开饭店，积极迎合上海人的口味，本来就是经营之道。再如：光明书局 1947 年 1 月出版的《大上海指南》，列举了 9 道徽菜名肴，除了炒划水、炒鳊背、炒虾腰、炒鸡片、红烧鸡 5 个菜源与徽州传统菜有联系，其余假海参、三丝汤、狮子头、醋溜黄鱼，基本上来自于淮扬菜、杭帮菜。徽州菜在大都市的擅变是必然的，是市场的规律使然。这种异化的结果，徽州菜其实已经“名”不副“实”了，已经演化成为上海本帮“徽州菜”或武汉本土“徽州菜”了。再则，尽管徽州各地近代出去投资饭店、从厨者不下千百人，但事业有成后返回故里者，百无一二，对故乡菜肴的发展提升微乎其微。他们最大的贡献，就是扬“名”，打出了徽州菜这面旗帜。

我们姑且把徽州本土菜肴称之为“实”。由于人文历史的原因，徽州遗留的传统菜肴一一具有市场影响力的代表性菜肴却并不多，除去一般菜肴（如民间家常菜、酒席搭配菜），徽州各地一般就是臭鳊鱼、毛豆腐、红烧划水、炖马蹄鳖、徽州圆子、炖炒笋菇等二三十种看家菜。新中国成立以后，对徽州菜乃至徽菜菜系都进行了传承创新，现在菜谱中的绝大多数都是 20 个世纪 70 年代以后的创新菜。以《徽菜》一书为例，108 道菜品中有 70% 以上是创新菜肴，有的是根据民间家常菜改造加工，有的是在外地菜肴基础上改造，有的则是根据名胜景观创造，其中痕迹最为明显的就是清蒸鹰龟、黄山松等菜肴，出于沿江、沿淮厨师之手。徽州本土风味菜之所以数量少，之所以形成独特风味，前者与徽州的地理环境有关，后者与徽州人文习俗密不可分。如道光年间编写的《休宁县志·风俗》说：“徽州介万山之中，地狭人稠，即丰年亦仰食江楚……徽民寄命于（米）商，一日米船不至，民有饥色，三日不至，民有饿草。”所以徽州少、生活极为勤俭，即使是“贾之名擅海内，然其家居亦为音俭而务蓄积。贫者日再食（一日两餐），富者日三食，惟擅粥（五谷杂粮熬粥）。客至不为黍（黄米饭）。家不蓄乘马，不蓄鹅鸭（鸭）：其（吝）音日日以甚”^[16]。比起明代“旧再食，惟擅粥，不沾鱼肉，不蓄鹅鸭，客至不为菜”，有过之而无不及。^[16]一直到光绪年间，贾人（徽商）仍然是：“其家居也，朴音而务积蓄，女人尤号能勤俭，多贞洁。”^[17]民国年间，徽州人这种生活方式依旧没有多大改变。平民如此艰难的生活，富人如此的艰苦朴素，徽州餐饮市场收到客观的局限，难以出产品种丰富的名撰佳肴。至于后人编出许多风马牛不相及的故事，渲染徽州人的富有与奢侈（有少量徽州籍奢侈者，也是世代定居扬州、苏州等外地的豪商巨贾，已与徽州传统文化无缘），说徽州本土市场上有数百种菜肴流传，甚至说淮扬菜都是由徽州菜转化或影响而来，其实是天方夜谭二偏僻的徽州，餐饮市场也曾出现短暂的繁荣二 1938 年，抗日战争爆发之后，南京、上海等地未及逃往四川的机关政客、商贾，便来到了徽州的崇山峻岭之间，为了继续享受生活，他们带厨！币来屯溪开了一些饭馆酒楼。据《屯溪市志》记载，民国初年，屯溪仅有“紫云馆、玉春楼、公和园、聚兴楼、复兴楼、万利馆、得利馆、胡佩记、海阳馆、佛照楼”等菜馆。“抗日战争中，大小菜馆多达 50 多家，川菜、沪菜和徽菜争奇斗艳。如鸿运楼、丹凤楼、别有天、国际饭店都是京沪菜馆，以炒、烧、甜汤为主。”其中生意最好的是海阳馆，既有住宿又有餐馆，老板“聘请各地厨师，能操作徽菜、川菜、沪菜和浙菜……民国 34 年（1945 年，抗战胜利），军政机关和外地客商陆续迁走，人口锐减，消费降温，海阳楼随之报歇”，其他饭馆酒楼也都经营维艰。到了 1949 年前后，所余的 30 家菜馆饭店，仅有程灶奎开办的富春园生意尚好：“1956 年以后，逐步合营，饭店逐步减少，口味单一：

1959 至 1961 年困难时期及‘文化大革命’中，只供应大众饭菜。”^[18]而今，传统老厨师逐渐去世，青年一代不愿烧锅做菜，技艺的流逝和人才的断档，用屯溪名厨汪志祥的话说，“传统的徽菜几乎快要到了绝种的边缘。”

所谓菜系菜肴，是指使用本土区域自然食材资源，以独具特色的加工烹饪方式烹制出丰富的菜品，它起源于民间家常菜肴，又高于民间家常菜肴，具有文化和商品的双重属性，且具有与之相应的历史延续性和操作理论性，在餐饮行业和社会消费领域受到广泛认同。从以上分析可以看出，在 20 世纪 70 年代末期，仅靠徽州菜，不能全面体现安徽菜肴的全貌，加入沿江、沿淮风味菜以后，安徽菜肴显得品种更加丰富，文化底蕴的内涵外延得以全面提升，才能当之无愧地跻身于八大菜系之中。

参考文献：

- [1] (清)马步蟾. (道光)《徽州府志》卷五[M]. 南京：江苏古籍出版社，1998:420.
- [2] 周三金. 名菜精华 [M]. 北京：金盾出版社，2000:150.
- [3] 姚邦藻. 徽州学概论 [M]. 北京：中国社会科学出版社，2000:496.
- [4] 欧阳发. 安徽民俗[M]. 兰州：甘肃人民出版社，2004:117.
- [5] 吴芬. 物华天宝徽州区[M]. 合肥：安徽人民出版社，2010:88.
- [6] [宋]罗大经. 鹤林玉露[M]. 北京：中华书局，1953:204.
- [7] [宋]林洪. 山家清供[M]刀食之语. 昆明：云南人民出版社，2004:101.
- [8] [清]李斗. 扬州画舫录[M]. 北京：中华书局，1980:267.
- [9] 邵之惠，等. 徽菜[M]. 合肥：安徽人民出版社，2005.
- [10] 安徽省旅游局. 安徽旅游[M]. 合肥：黄山书社，1982.
- [11] 吴文沐，刘家田. 序言[M] // 安徽美食谱. 北京：中国展望出版社，1988:1.
- [12] 国家商业部. 饮食服务业技师晋级考核大全（饮食分册）[M]. 沈阳：辽宁科学技术出版社，1988:10.
- [13] 李晓英. 中国烹饪概论[M]. 北京：旅游教育出版社，2007:118.
- [14] 周光武. 中国烹饪史简编[M]. 广州：科学普及出版社广州分社，1984:244.
- [15] [清]丁廷键，赵吉士. (康熙)《徽州府志》卷二[M]. 台北：台湾成文出版社，1975:441.
- [16] [明]程敏政. 休宁县志[M]. 弘治元年.
- [17] [清]嘉庆重修一统志（一一二卷）[M]. 上海：上海书店 1984:205.

[18]屯溪市地方志编纂委员会. 屯溪市志[M]. 合肥: 黄山书社, 1990:124.