



## 苏州饮食的审美特征与文化内涵

# AESTHETIC CHARACTERISTICS AND CULTURAL CONNOTATION OF SUZHOU CUISINE

王丛明<sup>1</sup>

WANG CONGMING

东方大学、美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

E-mail: 50098991@qq.com

BUNCHOO BUNLIKHITSIRI<sup>2</sup>

东方大学、美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

E-mail: b.bunchoo@yahoo.com

PORADEE PANTHUPAKORN<sup>3</sup>

东方大学、美术与应用艺术学院

Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University

E-mail: poradee@buu.ac.th

Received: 11 April 2025 / Revised: 24 May 2025 / Accepted: 26 May 2025

## 摘要

苏州饮食以丰饶的生态环境与悠久的历史文化为背景，逐步形成了鲜明的地域风味与深厚的美学内涵。本文在回顾苏州地理生态、饮食发展历史及现状的基础上，通过文献检索、案例分析和专家访谈，系统探讨了苏州饮食的审美特征与文化内涵。研究表明，苏州饮食秉持“江河湖海、地道食材、时令本味、清淡雅致”的核心理念，强调选材严谨与精工细作，体现出色香味形的完美结合。同时，本研究也揭示了苏州饮食文化在推动地方经济发展、增强文化软实力和构建城市品牌中具有积极作用。本文的研究成果为传承与创新苏州乃至中国传统美食文化提供了新的理论视角和实践路径，对提升地方文化认同和推动城市文化建设具有重要的现实意义。

**关键词：**苏州饮食；审美特征；文化内涵；苏工苏作；时令本味

## ABSTRACT

Suzhou cuisine, rooted in a rich ecological environment and a long-standing historical culture, has gradually developed distinct regional flavors and profound aesthetic connotations. Based on a review of Suzhou's geographical ecology, culinary history, and current status, this

paper systematically explores the aesthetic features and cultural connotations of Suzhou cuisine through literature review, case analysis, and expert interviews. The research findings indicate that Suzhou cuisine adheres to the core principles of "rivers, lakes, seas, authentic ingredients, seasonal flavors, and elegant simplicity," emphasizing rigorous ingredient selection and meticulous craftsmanship to achieve a harmonious integration of color, aroma, taste, and presentation. Moreover, this study reveals the positive role of Suzhou culinary culture in promoting local economic development, enhancing cultural soft power, and building urban brands. The findings of this study offer new theoretical perspectives and practical pathways for the inheritance and innovation of traditional culinary culture in Suzhou and China as a whole, bearing significant practical implications for enhancing local cultural identity and advancing urban cultural development.

**Keywords:** Suzhou Cuisine, Aesthetic Characteristics, Cultural Connotations, Suzhou Craftsmanship, Seasonal Flavors

## 一、研究背景与重要性

### (一) 苏式饮食文化在美食文化传承中的重要地位

民以食为天，饮食文化是中国传统文化的重要组成部分，不同的地理区域形成各具特色的饮食文化。中国美食的地域分布极为广泛，从北至南，由东向西，各地的自然环境、气候条件、历史文化、民族风俗等因素共同塑造了丰富的美食特色。苏州位于长江下游太湖流域，该地区地势低平，水网密集，是重要的稻米产区。“蘇”（繁体）字字形上即表达出“鱼”“米”之意，（张冉，2018：74）自古就是著名的“鱼米之乡”。丰饶的物产为苏州提供了极其丰富的饮食资源。自隋唐起，以水产、鱼鲜为主体的苏州饮食就已经形成，经过数百年的发展，尤其是明清时期，苏州作为中国最富裕的地方之一，以繁荣的经济作为基础，苏州饮食在制作技术和饮食研究都达到了一定的高度，苏州菜成为一个重要的风味流派（刘杰，2012：37）。直至当代，苏州饮食形成了以“苏帮菜”、苏式糕团、苏式面为主体的极具地方特色的饮食文化，在中国饮食体系中具有重要地位。

### (二) 饮食的美学特征与文化内涵是中国美食文化研究的主要部分

长期以来，饮食在西方美学研究领域仅被看作理论上“形而下”的物质文化，局限于满足人的生理需要，与“形而上”的精神审美无缘。与西方不同，中国则是自古以来就将饮食与美的概念紧密结合在一起。汉字“美”与“甘”（味道甘甜）同义，在《说文解字注》中被解释为：

甘者，五味之一，而五味之美皆曰甘。引伸之凡好皆谓之美。从羊大。羊大则肥美。（段玉裁，1981 版本：146）

从汉字的源流上，美就与饮食相互依存。美作为饮食文化的一个基本内涵，贯穿在饮食活动过程的每一个环节中，给人们所带来的审美愉悦和精神享受。故而饮食文化又被称为美食文化。中国

的美食文化，不仅为人们带来审美愉悦，还蕴含着深刻的东方哲理，具有深刻的文化内涵。所以，苏州饮食文化作为中国美食文化的重要部分，需要从美学分析角度进行系统地梳理，研究其审美特征以及文化内涵，发掘苏州饮食文化中的美学价值与哲学思想。这既是对苏州美食文化的继承，还能够更好地推动苏州美食文化的发展，也是对广博的中国美食文化的进一步丰富与提升。

## 二、研究目的与研究意义

本研究通过探究苏州的生态地理禀赋以及苏州饮食文化的形成历史进程，总结和归纳苏州饮食的审美特征和文化内涵，并通过专家的访谈获得苏州美食文化的传承与发展的重要观点，发掘苏州饮食文化中的美学价值与哲学思想。

本研究的意义是促进苏州美食文化更好地传承与发展，同时能够让更多人对苏州美食文化产生文化认同，提高苏州的文化软实力，增强民族文化自信。

## 三、研究内容与研究方法

### （一）研究内容

本研究的内容范围是研究苏州饮食文化的基本概念与苏州美食文化知识体系，包括当代苏州饮食的发展历史、主要品类、和饮食礼仪和习俗等，重点研究苏州饮食的审美特征与文化内涵。

### （二）研究方法

本研究通过检索关于苏州饮食历史与发展、苏州生态环境、苏州城市发展历史等相关官方文献资料、书籍、期刊以及其他文献资料等，进行研究分析，整理出苏州、苏州生态环境、苏州饮食发展历史，通过总结、案例分析以及专家访谈得出苏州饮食的审美特征与文化内涵。

## 四、苏州地理生态以及苏州饮食的发展历史

### （一）苏州地理概括

苏州，位于中国东部沿海地区，江苏省东南部，长江三角洲中部，东临上海，南接浙江，西靠无锡，北濒长江。苏州地区自古以来就是交通要道和商贸重镇，被誉为“人间天堂”。苏州的发展与繁华，离不开苏州所处的优越的地理位置，苏州的西边就是中国第三大淡水湖——太湖。苏州地区的地貌以平原为主，地势低平，平均海拔在 4 米左右。由于太湖水流向东入海，多条支流江河从苏州境内流过，孕育出了长江下游南岸最重要的鱼米之乡。苏州的城市风貌以“小桥流水、枕河人家”为主，又被称为“东方水城”。这里河流众多，湖泊密布，水网纵横，形成了独特的江南水乡风光。



图 4-1 苏州区位地图（作者自行绘制）

## （二）苏州生态环境

太湖与苏州城区紧密相连，为苏州地区提供了丰富的水资源。此外，苏州还有许多著名的河流，如京杭大运河、娄江、吴淞江等，这些河流不仅为苏州地区的农业生产提供了灌溉水源，还促进了地方经济的发展。

苏州属亚热带季风海洋性气候，四季分明，气候温和，雨量充沛，土地肥沃，这些优越的自然条件为农业生产提供了良好的基础。苏州的年平均气温在 16℃ 左右，最冷月（1 月）平均气温在 3℃ 左右，最热月（7 月）平均气温在 28℃ 左右。苏州地区的降水量丰富，年降水量在 1000 毫米以上，有利于农作物的生长。苏州主要种植水稻、麦子、油菜、林果等作物，同时低洼地区还产出莲藕、芡实、茭白等水生作物。

在苏州，有种在陆地上的旱生蔬菜，也有生长在水里的水生蔬菜。旱生蔬菜因亚热带良好的水热条件，经当地农户的不断培育，不仅品种多样，而且风味独特。单青菜而言，在不同时期演绎出不同的青菜品种，它们的特性、风味亦各个不同。这种多样性，使苏州的餐桌一年到头都有着青色，叶、花、茎、根、瓜、豆，从芽头到硕果，风味应时而来。

苏州作为水乡，鱼虾等水产自然就成为主要特产。据《太湖水产志》记载，太湖中鱼类就有 106 种。水产中最知名的当然就是“太湖三白”——银鱼、白鱼、白虾。太湖周边养殖的禽畜，如太湖猪、湖羊、太湖鹅、苏州麻鸭、鹿苑鸡等，都是苏州太湖地区出产的优良品种。苏州水网纵横，除去

太湖，还有其他大大小小的湖泊，其中著名的有阳澄湖出产的大闸蟹，闻名全国。

除了鱼虾，还有无数的水生植物。那些可食的野生水生植物，或经人们长期培育而成的水生植物，都成为苏州人餐桌上的美食。最具代表性的便是被人们称为“水八鲜”的那些水生物产。“水八鲜”，亦称“水八仙”，包括以下八种水生植物的可食部分：茭白、莲藕、水芹、芡实、茨菰、荸荠、莼菜、红菱。除了水八鲜，苏州地区还有菱窠头、嫩芦头、蒿草芯等种植或野生的植物，均是因水而生，成为苏州地区的特色产物。

近年来，苏州的农业生产取得了显著成就。

2022 年，苏州夏粮生产总体呈现“三增”形势，即播种面积、单产和总产量均同比上升。苏州夏粮播种面积达到 79.46 万亩，较上年增加 5.70 万亩，增长 7.7%。夏粮总产量达到 25.17 万吨，较上年增加 2.24 万吨，同比增长 9.8%。（苏州统计年鉴，[online], 2022）

这些成果得益于适宜的气候条件、有效的农业技术指导以及政府的支持政策。苏州山水相依，良好的气候条件、生态条件，加上数千年来的农业、渔业发展，让苏州成为一个鱼米之乡、花果之乡。古有“苏湖熟，天下足”之语，道出了古时太湖地区出产的粮食已成为国家重要的税赋收入，影响着经济与人们的生活。

总体来说，苏州地区是一个地理位置优越、地貌独特、物产丰富、气候宜人的地方。苏州地区的地理位置、地貌特点、特色物产和气候特点共同塑造了这里独特的水乡风光和丰富的饮食文化。

### （三）苏州饮食的发展历史\*

苏州饮食的起源与发展历史悠久，其特色与传统深植于当地的文化和历史中。苏州自古以来就是鱼米之乡，其水产之盛、谷物之多在全国久负盛名。苏州菜，也称为苏帮菜，以其精细的烹饪技艺和独特的风味著称。

#### 1. 羹鱼饭稻——苏州美食的缘起

苏州不仅是首批国家历史文化名城、全球首个“世界遗产典范城市”，还是人类种植水稻最早地区之一，一个最好的证据就是 2013 年被国务院公布为第七批全国重点文物保护单位的草鞋山遗址。遗址中的 6000 年前的马家浜文化水稻田，是中国发现最早有灌溉系统的古稻田；出土的炭化稻确定为人工栽培稻，为中国稻作农业的起源、栽培稻起源的研究提供了实物依据。草鞋山遗址足以证明太湖流域是稻作文明的发源地之一，同时也证明了长江下游、太湖地区与黄河中游、中原地区一样，是中国古代农耕文明的发祥地之一。所以，苏州作为鱼米产地，苏州饮食的起源自然就从“羹鱼饭稻”谈起，当然也有学者认为，春秋时期，苏州地区的饮食主要以鱼虾和“菰米”为主，菰米与今天的水稻不同。但对于鱼作为主要食物，学界是没有争议的。“炙鱼”也就是烤鱼，是最早记录于典籍中的苏州菜。《吴越春秋》上记载，专诸为了刺杀吴王僚，曾去太湖学习炙鱼三个月，因为吴王僚最喜欢吃炙鱼。后来专诸为吴王僚制作炙鱼，将“鱼肠剑”藏于鱼腹之中，最终成功刺杀了吴王僚。

\*本研究选取历史典故来分段简述苏州饮食的发展历史，参考赵荣光《中国饮食文化史》、华永根《苏帮菜》、余同元&何伟《历史典籍中的苏州菜》等资料。





“专诸曰：‘……吴王何好？’光曰：‘好味。’专诸曰：‘何味所甘？’光曰：‘好嗜鱼之炙也。’专诸乃去，从太湖学炙鱼，三月，得其味，安坐待公子命之。”（《吴越春秋·王僚使公子光传第三》）

炙鱼改变了原始的做鱼方法，开始追求鱼菜在味道上和技术上的发展，炙鱼的出现可以说明以鱼为主的苏州菜开始形成。

## 2. 莼鲈之思——苏州美食的动人故事

苏州因地理位置的缘故，濒临太湖水域，因而又以水产海货为主。随着吴文化的发展和南北方交流的频繁，苏菜的名声也越来越大。到了两晋时期，苏州饮食文化更加繁荣，出现了许多精美的菜肴和点心。

“翰因见秋风起，乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍。曰：‘人生贵得适志，何能羁宦数千里以要名爵乎！’遂命驾而归。”（《晋书·张翰传》）

张翰是西晋时期文学家，在洛阳为官，一天见秋风起，想到故乡吴郡（苏州）的菰菜、莼羹、鲈鱼脍，说“人生可贵的是舒适自得，怎么能够被束缚在几千里之外为官来谋取功名爵位呢”，于是弃官还乡。张翰为了家乡的美味，放弃为官的事情被大家传作美谈，至今作为成语的“莼鲈之思”还被用来表达对故乡的思念。

## 3. 宋室南渡\*——苏州美食的快速发展

\*北宋南宋交替时期，康王赵构为了躲避北边金朝军队的南下追击而逃至江南，史称“宋室南渡”。

宋元时期是苏州菜的发展时期，这一时期较隋唐以前有所发展，苏州的水产品及蔬菜制作的菜肴依然很出色。各种烹饪方法基本成型，一种菜也出现了多种烹饪方法，且出现了一些简单的烹饪著作，进入了苏州菜的发展时期。宋室南渡后，苏杭一带更加繁荣，这是苏州菜发展的一个重要时期，官办的姑苏酒楼有黄鹤楼、清风楼、跨街楼等。另外，苏州池塘多种植荷花，很早就有借助荷叶增添菜肴香味的做法。今日苏州名菜粉蒸排骨、粉蒸鸡应当是由此逐步演变而来。宋元时期的苏州菜已出现了炒、爆、炸、烧、蒸、炖、焖、煮等不同的烹饪手法，讲求五味、五色、五香的调和。经济重心的南移、宋室南渡使得苏州在宋元时期经济迅速发展，人们在温饱之余开始讲究肴饌的美味，并出现了一些美食家编写的烹饪书籍，如元代四大画家之一的倪瓒所写的《云林堂饮食制度集》，该书集中体现了元代苏州的饮食风貌，是我国元代一部非常有价值和代表性的烹饪著作，对我们研究中国烹饪史和认识元代苏州地区士绅的饮食风貌，是大有借鉴作用的。

#### 4. 食谱食单——苏州美食理论的形成

明清时期，随着地区经济的迅速发展，书籍出版与印刷技术的进步，烹饪技术的改进，带动了饮食精致化的需求，因此记载如何烹饪调理食物的饮膳书籍与食谱，越来越得到人们的重视，大量饮食专著得以印行，以文本化为主的苏州烹饪技术理论化开始形成，这一时期是苏州烹饪技术的成熟时期。这一时期，苏州菜发展相当迅速，名菜极多，影响极大，很自然地成了中国菜的一个重要风味流派。烹饪书籍的大量出现反映出当时的烹饪技术已经发展成熟，现在可见的明清苏州饮食著作有韩奕《易牙遗意》、周履靖《续易牙遗意》、毛荣《毛荣食谱》、袁枚《随园食单》等。

技术上的进步反映在烹饪书籍中，明清时期大量烹饪书籍的出现表示当时社会已十分注重烹饪的总结和发展，烹饪技术已相当成熟，且到了清代中后期，出现了《随园食单》之类理论性论述的书籍，表明苏州烹饪技术已发展到高峰。（刘杰，2012：44）

苏州菜系选料严谨、制作精细，讲究火候和调味，以鲜甜可口、浓油赤酱为特色，不仅注重菜肴的口味和制作工艺，还强调食材的新鲜和时令。苏州的饮食发展延续至今，已经是当地文化和生活方式的重要组成部分。

### 五、苏州饮食的审美特征与文化内涵

#### （一）苏州饮食审美特征

2016年11月，苏帮菜博物馆会同中国大运河餐饮联盟在苏州举办了首届“中国大运河饮食文化产业化学术研讨会”，会上首次提出了“中国大运河饮食文化非遗资本化”的命题。此后，苏帮菜博物馆学术委员会对苏州饮食文化提出了“江河湖海、地道食材、时令本味、清淡雅致”十六字定义，并在资本化方面进行了实践，取得了一定的成效，得到了社会各界的认可。（董敏芳、赵国明，2021：65-70）

“江河湖海”指的是苏州饮食文化在地域上具备“江河湖海”的文化地理特征。“地道食材”指的是苏州饮食文化中食材的多样性，“时令本味”指的是苏州饮食文化中的审美追求有着“不时不食，不鲜不食”的审美选择与追求食材本味的美学属性；“清淡雅致”指的是苏州人的饮食讲究

清淡、精致。

如今的苏州饮食，食材选择上讲究时令时鲜。春尝头鲜、夏吃清淡、秋品风味、冬讲滋补。以“生、活、鲜、嫩”“宁缺不代”为选料原则；例如美食作家老凡在其著作《饮食经》中记录了“苏州人的二十四节气与美食”。立春：青菜、水芹，雨水：太湖蚌肉、荠菜，惊蛰：酱汁肉、麦芽塌饼，春分：鳊鱼、马兰头，清明：碧螺春、枸杞，谷雨：黄花鱼、春韭，立夏：蚕豆、蒜苗，小满：黄瓜、三虾面，芒种：五黄、六月黄，夏至：夏至粥、冷面，小暑：童子鸡、绿豆汤，大暑：五香小肉、莲子，立秋：七夕巧果、鸡头米，处暑：粉蒸肉、枣子，白露：板栗、银鱼，秋分：白果、枸杞，寒露：大闸蟹、桂花，霜降：芋艿、柿子，立冬：羊肉、橘子，小雪：萝卜、木耳，大雪：荸荠、慈姑，冬至：酱肉、冬酿酒，小寒：吉祥三宝、腊八粥，大寒：冬笋、八宝饭。（老凡，2017：210-235）

苏州饮食在烹制上讲究精工细作、色香味形。色泽美、香味美、味道美、造型美四者融为一体，如“松鼠鳊鱼”“孔雀虾蟹”等，匠心独到，巧夺天工，将园林雕刻艺术与饮食技艺相结合，令人叹为观止。

苏州人还将简朴但不简单的生活理念融入到饮食习俗中，饮食的花色品种、烹饪方法多种多样，品种翻新层出不穷，一条鱼的烧法达十几种，一碗面的浇头达几十种，就连青菜在不同的季节也有不同的做法，但都会将食材充分利用，不会奢侈浪费。苏州饮食文化中的“精”不是指食材的精华昂贵，而是指精工细作，花费时间、智慧和耐力，物尽其用，呈现出不同的美味。

苏州的饮食审美特征主要体现在以下几个方面：

#### 1. 清雅传统

苏州自古以来就是鱼米之乡，以其丰富的水产和谷物闻名。苏州的饮食文化历史悠久，特别擅长烹饪水产，如鱼、虾、蟹等。苏州的厨师对食物的处理极为精细，这与苏州传统的工艺精细度相似。苏州的饮食文化与当地的自然环境、物产紧密相关，形成了其独特的清雅传统。

#### 2. 选料严谨，制作精细

苏式食品在选材和制作上非常讲究，注重食材的新鲜和原汁原味。这种对食材的严谨选择和精细制作体现了苏州饮食文化的精致和考究。

#### 3. 讲究时令时鲜

苏州饮食文化非常注重时令，不同季节有不同的食物选择。例如，春季有碧螺虾仁，夏季有西瓜鸡，秋季有鲃肺汤和大闸蟹，冬季则有母油鸭和青鱼甩水等。这种对时令的重视体现了苏州人对食物新鲜度和季节性的追求。

#### 4. 色香味形的完美结合

苏式食品在色泽、香味、味道和造型上追求完美结合。利用食物的天然色素和花卉的自然芬芳来点缀食品，提升了食物的整体审美价值。例如，松鼠鳊鱼和孔雀虾蟹等都是著名的例子。



总的来说，苏州的饮食审美特征体现在其对食材的精细处理、对时令的重视以及食物在色香味形上的完美结合，这些都是苏州饮食文化的重要组成部分。下面以苏帮菜中最富盛名的菜肴——松鼠鳊鱼为例进行审美特征的分析。



图 5-1 松鼠鳊鱼

鳊鱼刺少，肉实，味道鲜美，是湖鲜中的上品，唐代诗人张志和曾写诗赞叹道“桃花流水鳊鱼肥”，说的就是桃花盛开的春季，鳊鱼最为肥美，是食用的最佳时节。

做松鼠鳊鱼，选用鲜活的鳊鱼，经除骨、剖（雕刻的意思）花刀，扑粉，油炸、挂汁等一套严格工序，成菜的鳊鱼形如松鼠，鱼肉外耸尾巴翘，上桌时，把调好的卤汁浇到刚出油锅炸好的鱼身上，会发出吱吱的声音，像松鼠叫声一般，所以有了松鼠鳊鱼的名字。

松鼠鳊鱼，色泽金黄，外脆里嫩，卤汁红亮，甜酸适口，如今已成为苏帮菜里的首席名菜。2015年时任苏州烹饪协会会长华永根曾表示苏州老字号餐馆“得月楼”一年仅这一道菜，销售额高达2000多万元。（姜锋 董春蕾，[online]，2015）而苏州另一家知名餐馆“松鹤楼”在2016年单品销售额曾达7000万元。（新华日报，[online]，2017）

松鼠鳊鱼的记载最早出现于清代中期《调鼎集》一书，书中记载了使用鲋鱼制作“松鼠鱼”的方法，与今天松鼠鳊鱼的制作方法大体一样。鲋鱼就是鳊鱼，苏州人常称之为“鲋花鱼”。也就是说松鼠鳊鱼应该早在清中期就已经成为苏帮菜的重要菜品了。

松鼠鳊鱼是苏州地区的传统名菜，在许多重要的宴会和节日庆典上，这道菜经常出现在餐桌上，展现了苏州菜烹饪的精湛技艺和深厚文化，松鼠鳊鱼属于经典的苏帮菜，下面就以松鼠鳊鱼为例从中国饮食美学的传统审美角度——色、香、味、形来进行审美特征的分析。

#### 色——色彩观感

外观色彩：松鼠鳊鱼的外观色泽鲜艳，通常呈现出金黄色，这是由于在烹饪过程中裹上淀粉油炸的效果，使得鳊鱼在油炸后呈现出诱人的金黄色泽。

色彩对比：菜肴的色彩对比鲜明，金黄色的鱼身与周围的红色的茄汁形成了强烈的视觉对比，加上青豆点缀的绿色，增加了菜肴的吸引力。

#### 香——香气类型

香气扑鼻：松鼠鳊鱼的香气主要来源于烹饪过程中使用的各种调料，如葱、姜、蒜、料酒等，这些调料在高温加热时释放出的香味，能够刺激人的食欲。

鱼香味：鳊鱼本身的香味在烹饪过程中得到很好的保留，鱼肉的鲜香与调料的香味相结合，形成了独特的鱼香味道。

味——口味特点

酸甜口感：松鼠鳊鱼的味道以酸甜为主，通常在烹饪时会加入番茄酱、醋、糖等调料，形成酸甜可口的口感。

鱼肉鲜嫩：鳊鱼肉质细嫩，烹饪时注意火候的控制，使得鱼肉在保持鲜嫩的同时，也能充分吸收调料的味道。

形——造型特色

造型独特：松鼠鳊鱼的造型是其最大的特色之一，烹饪后的鳊鱼呈现出类似松鼠的外观，鱼身蓬松，尾巴上翘，非常形象。

刀工讲究：在制作过程中，厨师需要将鳊鱼去骨，然后在鱼身上切出菱形花刀，这不仅考验厨师的刀工，也使得菜肴在造型上更加美观。

松鼠鳊鱼作为一道经典的苏州菜肴，其色香味形的完美结合，体现了中华烹饪文化的精髓。这道菜的制作工艺复杂，需要厨师具备高超的烹饪技巧和艺术审美。松鼠鳊鱼不仅在味道上满足了人们的口腹之欲，其独特的造型和色彩也给人以视觉上的享受，充分展示了中华美食的丰富内涵和深厚文化底蕴。

## （二）苏州饮食的文化内涵

### 1. 苏帮菜需要新的界定和分类

经过实地考察与研究，首先需要对苏帮菜或苏州菜的界定进行新的定义。从历史发展来说，菜系的形成是由于地理环境、气候物产、文化传统以及民族习俗等因素的影响，不同地区的人们在选料、切配、烹饪等技艺方面形成了各自独特的风味特色，并被社会所公认。“菜系”一词是 20 世纪 80 年代以来中国大陆餐饮业界流行的行业术语。（赵荣光，2021:17）但是苏帮菜或者说苏州菜系的形成则远远早于菜系概念的提出。早在春秋时期，“饭稻羹鱼”，苏州菜已具雏形；一直到宋室南渡之后，苏州已成为经济文化发展的重要城市，苏州菜已经形成独特的技艺与风味。到明清时期，关于苏州饮食相关的文学著作的出现，从理论高度宣示了苏州菜的成熟。在苏州菜发展、成熟的长时期的历史进程中，大量外地的食材与烹饪技法以及菜式品类进入到苏州菜的范畴内，时至今日，苏帮菜或者苏州菜已经是经过数百年的融合创新，理应需要新的界定和分类标准。

### 2. “苏工苏作”精神是苏州菜界定的重要标准

“苏工”又称“苏作”，指的是苏州地区特有的手工艺技术及其作品，它代表了一种精益求精、追求卓越的工匠精神。

（1）苏州地区经济的繁荣和文化的包容造就了“苏工苏作”手工艺的兴旺，同时相对安逸的苏

州环境使得工匠能够沉下心来精益求精；苏州的安定，给工匠技艺的养成、精进提供了很好的空间，也使守正创新的工匠精神有足够的时间得以孕育和成长。明清时期苏州社会呈现出商业的高度繁荣，手工艺制品的市场需求旺盛，也促使工匠们刻苦训练技艺，创新和改进工艺，作品也不断推陈出新。

（曹慧芳，2020:52-53）所以“苏工苏作”精神包含以下几个方面：

精益求精：追求技艺的极致，注重细节的打磨，力求每一件作品都达到最高标准；

勤学苦练：“苏工苏作”的工匠们往往经过长时间的学习和实践，才能达到精湛的技艺水平。

创新精神：在继承传统的基础上，不断探索新的工艺和技术，推陈出新；

（2）苏州有着崇文重教的传统，崇文重教不仅提升了民众的文化素质，为“苏作”技艺提供了人才储备，同时也让能工巧匠和文人走得更近。苏州工匠不仅巧作还具备巧思，善于理论总结，著书立说。（曹慧芳，2020:51-52）所以“苏工苏作”精神还包含以下几个方面的特点：

人文关怀：在作品中融入丰富的文化内涵和人文精神，体现对美好生活向往和审美追求；

匠心独运：强调工匠的个人技艺和创造力，每件作品都蕴含着工匠的独特匠心；

传承发展：重视传统手工艺的传承，同时结合现代需求，使传统技艺得以创新发展。

总的来说，“苏工苏作”不仅是一种技术标准，更是一种文化象征，它体现了中华民族的聪明才智和对美好生活的追求，是中华优秀传统文化的重要组成部分。

苏州菜无论怎样发展创新，其蕴含的“苏工苏作”的精神是不变的，是一脉相承的。守正创新，只要坚守住“苏工苏作”的精神，运用新的食材和烹调技艺，也可以创作出新的苏州菜。如何判断一道菜是否是苏州菜，从三个方面，是否有苏州的文化故事来源，是否是苏工苏作的技艺烹制，是否符合与时俱进的审美需要；三者共同组成了苏州菜的界定标准。

### 3. 苏州菜层级划分的新思路

之前有的研究者将苏州菜分为宫廷菜、官府菜、文人菜等，以食客或饮食记录者的阶层划分。例如余同元、何伟在《历史典籍中的苏州菜》一书中依据饮食文化的“社会层次性结构”将传统苏州菜点分为“苏州宫廷菜”“苏州官府菜”“苏州士绅菜”等几大类型介绍，并以食谱、食经等饮食文献作者所处阶层作为划分其所著录菜系菜品类型的依据。（余同元、何伟，2014：4）这样的分类方式一方面会出现菜品重复的部分，另一方面按照食谱食经作者所处的阶层作为划分菜品类型，容易忽视非文字传承的饮食相关文化。另外，当代商业打造出的“文人菜”，其概念也不好界定。经过考察研究，本研究更倾向于将苏州菜划分为三个层级。

家常菜：苏州本地居民日常饮食中的菜品；这是最广泛的苏州菜概念。由于城市的发展与融合，苏州家常菜的品类也越来越多，这类菜品包罗众多，且突出体现苏州菜的几个特点：时令、时间、精致、节俭。时令是指苏州家常菜中多以时令为标准，不时不食，每个节气的食材都遵循自然规则，在最好的时令享用；时间指的是很多家常菜需要很长的时间去制作，比如各类酱菜，需要较长时间发酵，耗费时间；精致指的是苏州即便是家常菜也会精工细作，传统的苏州家庭普遍较富足，一般由女性专门主导餐厨，所以对每日餐食非常讲究，每道家常菜都精工细作；节俭指的是苏州人持家之道，虽然讲究，但并不奢侈，对于食材一定物尽其用，食材的不同部位有不同吃法，绝不浪费食

材。

家常菜是苏州菜的基础，是苏州饮食审美的起点，也是各类苏州美食的源头。

经典宴席菜：这里的宴席主要指的是酒楼饭店的宴席，并非自家的家宴，宴席菜来源于家宴一家常菜，是精挑细选过的菜品，除了保留家常菜原有的来源故事外，会有几个变化，一是出于商业需求，家常菜中耗时较长的菜品被淘汰；二是为了让菜品能够流传更广，会有更多的文人故事与菜品相结合，形成了一个精彩的菜品故事。这里面主要就是文人食客的功劳。所谓文人宴，大概主要是指这类吧，但这个说法并不精准，因为文人并不制作菜品，只是通过自己的文学创作将菜品故事传播开来，这样就叫文人宴，对发明和烹制菜品的厨师们不公平。

新苏州菜：在经典宴席菜的基础上，与时代的饮食理念、审美理念相结合，守正创新，新发明或改良的菜品，同时符合苏州菜的界定标准，尤其是符合苏工苏作的精神，这类菜品口味与风格已经与经典苏州宴席菜有很大不同，食材范围更广，烹制技法也更宽泛，但骨子里仍属于苏州菜。菜品为文化来源于苏州在地文化，菜品的烹制技法符合苏工苏作的精神要求，菜品符合当下苏州的审美标准。

#### 4. 苏州饮食典故成为苏州饮食文化的重要载体

苏州饮食文化，崇尚自然之质，主张注重“本味”，苏州物产不仅丰富，而且一年四季均有所出，久而久之就养成了苏州“不时不食”的饮食习俗。而苏州作为江南地区最重要的城市之一，苏州饮食也成为了江南文化的重要载体。

苏州饮食典故作为苏州饮食文化重要的组成部分，蕴藏着丰富的文化内涵，对苏州饮食文化的传播起到了重要作用。这些饮食典故往往与历史人物、事件紧密相关，反映了苏州饮食的历史传承，体现了苏州水乡的地域特色。苏州历史上文人墨客众多，他们对美食的追求和评价，也赋予了苏州饮食文化深厚的文学色彩；苏州的饮食文化往往蕴含着对简朴、自然生活的向往，如“饭稻羹鱼”所体现的田园生活理念。苏州饮食的历史典故作为文化载体，通过口耳相传、文学作品、旅游推广等方式，有效地传播了苏州的饮食文化；美食典故也增强了人们对苏州美食的情感认同，无论是本地居民还是外地游客，都能通过这些故事产生共鸣。这些历史典故随着苏州文化的传播和美食名片的打造对苏州的旅游业和餐饮业产生了积极的推动作用，在一定程度上提升了地方经济。通过挖掘和传承饮食典故，苏州增强了对自己传统饮食文化的自信，促进了文化多样性的保护。

## 六、结论与展望

### （一）研究结论

综观苏州饮食的发展历程与文化特质，可以发现其在悠久的历史进程中逐渐形成了独特而精致的审美风格与深厚的文化内涵。苏州人对食材的严选与时令本味的坚守，既体现了“宁缺不代”的品质追求，也彰显了苏工苏作的工匠精神。苏州饮食在“色、香、味、形”四位一体的美学观下不断推陈出新，其历史典故、文人轶事与区域文化交相辉映，兼具地域特色与人文情怀。

本研究通过对苏州饮食审美特征与文化内涵的系统梳理，不仅为解读传统饮食文化提供了新的



视角，也为现代苏州城市文化的发展注入了新的活力。研究成果对传承与发扬苏州乃至中国传统美食文化具有重要意义，同时也推动了地方文化软实力的提升，增强了城市文化认同感。

## (二) 对后续研究的展望

后续研究可以在以下几个方面进一步展开：

**跨学科比较研究：**结合人类学、社会学、美学等多学科视角，深入探讨饮食文化与城市文化、民俗传统之间的内在关联。

**现代饮食文化转型：**关注当代社会变革中苏州饮食文化的传承与创新，探讨新型烹饪技艺、健康饮食理念与传统文化融合的可能性。

**地域文化与经济互动：**研究苏州饮食文化在推动旅游、餐饮产业发展中的作用，探索文化产业路径及其对城市形象和经济发展的促进作用。

**数字化传播与保护：**利用新媒体和数字技术对苏州饮食文化进行记录、传播和创新，探索传统文化数字化保护与传承的新模式。

总之，苏州饮食审美特征与文化内涵的研究不仅丰富了对中国传统美食文化的认识，也为苏州乃至更广区域的城市文化和经济社会发展提供了有力的文化支撑和创新动力。

## 参考文献

[汉]赵晔 原著，张觉 译注. 吴越春秋全译[M]. 贵阳：贵州人民出版社，1993.

[唐]房玄龄等. 晋书[M]. 北京：中华书局，1974.

《江南文化概论》编委会 & 王卫平. 江南文化概论[M]. 苏州：苏州大学出版社，2023.

曹慧芳. 吴文化“工匠精神”历史本源探析 [J]. 苏州教育学院学报，2020，37 (02)：50-54.

DOI:10.16217/j.cnki.szxbsk.2020.02.007.

董敏芳，赵国明. 大运河文化带建设背景下苏州饮食文化思考 [J]. 苏州教育学院学报，2021，38(03)：65-70. DOI:10.16217/j.cnki.szxbsk.2021.03.009.

段玉裁. 说文解字注[M]. 上海：上海古籍出版社，1981.

华永根. 苏帮菜[M]. 苏州：古吴轩出版社，2015.

姜锋 & 董春蕾. 一场讲座让人“品味”源远流长的苏帮菜 [Online]. 2015.

[https://m.sohu.com/a/38129343\\_119690/](https://m.sohu.com/a/38129343_119690/)

老凡. 小吃记[M]. 苏州：古吴轩出版社，2017.

老凡. 饮食经[M]. 苏州：古吴轩出版社，2017.

刘杰. 明清苏州菜肴烹饪技术发展及历史影响[D]. 苏州大学，2012.

倪勇&朱成德. 太湖鱼类志[M]. 上海：上海科学技术出版社，2005.

苏州市统计局. 苏州统计年鉴 [Online]，苏州：苏州市统计局. Policy Document, 2022.



<https://tjj.suzhou.gov.cn/sztjj/tjnj/2023/zk/indexce.htm>

王稼句. 姑苏食话[M]. 苏州: 苏州大学出版社, 2004.

新华日报. “松鼠鳜鱼”凭什么一年能够卖出 7000 万元? [Online]. 2017.

[https://jsnews.jschina.com.cn/jsyw/201703/t20170305\\_164825.shtml](https://jsnews.jschina.com.cn/jsyw/201703/t20170305_164825.shtml)

殷凯伦. 中国传统工匠精神的现代转换 [D]. 贵州大学, 2021.

DOI:10.27047/d.cnki.ggudu.2021.001151.

余同元&何伟. 历史典籍中的苏州菜[M]. 天津: 天津古籍出版社, 2014.

赵建军. 中国饮食美学史[M]. 济南: 齐鲁书社, 2014.

赵荣光. 中国菜品文化研究的误识、误区与饮食文化场——再谈“菜系”术语的理解与使用 [J].


楚雄师范学院学报, 2021, 36 (01): 15-20.

赵荣光. 中国饮食文化史[M]. 上海: 上海人民出版社, 2014.

张冉. 浅谈苏州水文化与苏州餐饮的联系 [J]. 现代商业, 2018, (35): 74-

75. DOI:10.14097/j.cnki.5392/2018.35.033.

#### Author (1) Information (第一作者信息)

	<b>Name and Surname (姓名):</b> WANG CONGMING
	<b>Highest Education (最高学历):</b> Ph.D. Candidates
	<b>University or Agency (任职院校或单位):</b> Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	<b>Field of Expertise (专业领域):</b> - Visual Arts - Art of Design and Cultural Management
	<b>Address (地址):</b> 169 Long Had Bangsaen Rd, Saen Suk, Chon Buri District, Chon Buri 20131

## Author (2) Information (第二作者信息)

	<b>Name and Surname (姓名):</b> BUNCHOO BUNLIKHITSIRI
	<b>Highest Education (最高学历):</b> Ph. D.
	<b>University or Agency (任职院校或单位):</b> Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	<b>Field of Expertise (专业领域):</b> - Visual Arts - Art of Design - Communication Arts
	<b>Address (地址):</b> 169 Long Had Bangsaen Rd, Saen Suk, Chon Buri District, Chon Buri 20131

## Author (3) Information (第三作者信息)

	<b>Name and Surname (姓名):</b> PORADEE PANTHUPAKORN
	<b>Highest Education (最高学历):</b> M. A. (Archaeology)
	<b>University or Agency (任职院校或单位):</b> Faculty of Fine and Applied Arts, Burapha University, Thailand
	<b>Field of Expertise (专业领域):</b> - Visual Arts - Art of Design - Communication Arts
	<b>Address (地址):</b> 169 Long Had Bangsaen Rd, Saen Suk, Chon Buri District, Chon Buri 20131

