

人口迁徙、环境适应与技术改良： 辣椒在中国西南地区的传播

于 帅 王思明

(南京农业大学 中华农业文明研究院, 江苏 南京 210095)

【摘要】原产美洲的辣椒于明末传入中国沿海地区,康乾时期由“湖广填四川”的移民潮与滇缅通道等途径传入西南地区。随着引种成功和种植区域扩大,辣椒的本土化进程呈现出强劲的生命力,产生了多样化的新品种及加工利用方式。通过对方志资料的梳理廓清了辣椒在西南地区不同时期的传播过程,文章认为该地区成为嗜食辣椒的典型地区是独特的环境条件、辣椒的特性、食辣人群的迁徙等因素交叉互动的结果。

【关键词】辣椒;西南地区;环境;传播;移民

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2021)02-0027-09

Migration, Environmental Adaptation and Technological Improvement: Introduction and Spread of Capsicum in Southwestern China

YU Shuai WANG Si-ming

(Institution of Chinese Agricultural Civilization, Nanjing Agricultural University, Nanjing 210095)

Abstract: Capsicum, native to America, was introduced into coastal areas of China in the late Ming Dynasty. From Kangxi to Qianlong period, capsicum was introduced to the southwestern China with the migration of "Huguang moving to Sichuan" and the "Yunnan-Myanmar Road". With the expansion of planting area, the localization process of capsicum shows strong vitality, resulting in a variety of new varieties and processing and utilization methods. The spreading process of capsicum in southwest China in different periods can be clarified through the local records. The reason why southwest China has become a typical area for eating spicy food is related to the interaction of the unique environmental conditions, the characteristics of capsicum, the migration of people who prefer eating spicy.

Key words: capsicum; southwestern China; environment; spread; migration

历史时期不同国家、地区和民族之间的科技文化交流,是促进社会发展的重要动力。随着国家“一带一路”倡议的提出,中外农业交流尤其是作物史的研究成为学界关切的课题。前贤采用新的理论、视角及研究方法,将作物史研究由农史范畴延展至历史地理学、经济史、社会史等学科领域,产生了颇具分

【收稿日期】2020-12-24

【基金项目】国家社会科学基金重点项目“丝绸之路与中外农业交流研究”(16AZS005);江苏省研究生培养创新工程项目“辣椒在中国的传播与本土化研究”(KYCX17_0644);四川省高校人文社会科学重点研究基地川菜研究中心科研项目“辣椒在中国西南地区的传播与本土化研究”(CC19W06)

【作者简介】于 帅(1989-),男,南京农业大学中华农业文明研究院博士研究生,研究方向为农业史;
王思明(1961-),男,南京农业大学中华农业文明研究院教授、博士生导师,研究方向为农业史。

量的成果^①。近年来,蔬菜作物的研究逐渐进入学界视野,其中对辣椒史的研究颇受关注。蒋慕东、胡义尹、曹雨等对辣椒在中国传播及影响等问题进行整体总览,蓝勇、丁晓蕾、俞为洁、程杰等从不同研究侧面对辣椒在中国的传播及影响进行考述^②。这些成果所涉及地域范围较广,但是鲜有学者关注辣椒在某一区域的传播、生产、消费以及衍生出的新的地域文化符号。

在中国饮食文化版图中,西南地区^③无疑是辛辣饮食文化颇负盛名的中心,“辣”是西南地区饮食体系中最显著的符号,这些印象与认知甚至扩大到饮食之外的诸多层面,俨然成为一种普遍性的观念而深入人心。但是,辣椒传入中国仅四百余年,西南地区种植辣椒的记载更是不足三百年。由此需要追问的是,辣椒何时由什么路径引种到西南地区?辣椒在这一地区的传播推广的状况如何?西南地区缘何会成为辛辣饮食的中心,而“辣”成为西南地域文化符号的背后潜藏有哪些要素?以往研究对以上问题虽有涉及,但多集中于对辣椒在西南地区传播情况的泛泛概述,或侧重于以辣椒为核心的辛辣饮食文化的发源及影响。而对于辣椒在西南地区传入的具体时间及路径鲜有考证,尤其针对辣椒从滇缅通道传入西南地区这一路径,学界中尚未有专门探讨;对其传播扩散的过程仅停留在文字叙述层面,动态化梳理及可视化展示相对阙如。因此,尚有进一步探讨的空间。故本文拟在前人研究的基础上,结合相关史料,利用历史地理学的研究方法及手段,对已有资料进行数字化整理,深入思考与探讨辣椒传播的动因,希冀能得出较为合理的诠释与解答。

一、辣椒传入西南地区的路径

辣椒在康乾时期由多地域、多次数传入西南地区。从传播路径上看,辣椒传入西南地区的路线并非唯一的,而是多元的。基于西南地区及周边区域的方志物产中对于辣椒的记载,根据各时段不同别称以及相邻地区相似记载所反映的情况推断,至少应包括两条路径。

(一)由“湖广填四川”移民传入

清代移民史上,由东部往西南地区的移民潮占有重要地位,其涉及地域之广、历时之长、规模之大在移民史的考察中尤为引人注目^④。尤其是“湖广填四川”移民潮,对明清鼎革后西南地区的恢复与开发具有重要意义。移民不仅填充了人口,而且输入新的生产技术经验、作物品种和饮食习惯。入川移民的来源以湖广地区为主,同时陕西、江西、广东、福建等省亦有不少。不同籍贯的移民,其迁入路线在时间与空间上存在差异^⑤,由此造成辣椒的传入路径的多元化。

首先,由湘西传入贵州东南部,是辣椒传入西南地区的路径之一(见图1中路径①)。辣椒在西南地

① 已出版的专著如王思明:《美洲作物在中国的传播及其影响研究》,中国三峡出版社,2010年。张箭:《新大陆农作物的传播和意义》,科学出版社,2014年。

② 具体研究成果参见蒋慕东、王思明:《辣椒在中国的传播及其影响》,《中国农史》2005年第2期。胡义尹:《明清民国时期辣椒在中国的引种传播研究》,南京农业大学2014年硕士学位论文。曹雨:《中国食辣史》,北京联合出版公司,2019年。蓝勇:《中国饮食辛辣口味的地理分布及其成因研究》,《人文地理》2001年第5期。蓝勇:《中国古代辛辣用料的嬗变、流布与农业社会发展》,《中国社会经济史研究》2000年第4期。丁晓蕾、胡义尹:《从方志记载的辣椒地方名称看辣椒在中国的引种传播》,《中国历史地理论丛》2015年第3期。俞为洁:《无心插柳:论辣椒在中国的选择性传播》,《美食研究》2019年第1期。程杰:《我国辣椒起源与早期传播考》,《阅江学刊》2020年第3期。

③ 本文所述及的西南地区范围包括清代四川、贵州、云南三省,即今四川省、重庆市、贵州省、云南省。

④ 曹树基:《中国移民史(第六卷)》,福建人民出版社,1997年,第68页。

⑤ 具体讨论参见蓝勇:《清代四川土著和移民分布的地理特征研究》,《中国历史地理论丛》1995年第2期。张国雄、梅莉:《明清时期两湖移民的地理特征》,《中国历史地理论丛》1991年第4期。

区的最早传入地为贵州东部的思州府、余庆县^①，而位于湘西的宝庆府，在康熙二十三年(1684)已出现辣椒记载^②。笔者据此推断：余庆县和思州府的辣椒可能由宝庆府引种。首先，两地在地域上相邻，地理环境与气候条件相似，且均属于苗族、土家族聚居地区，具有相同的饮食习俗与嗜好；其次，两地方志中最早记载的辣椒名称均为“海椒”，符合传播的逻辑叙述。同时，从交通路线上看，两地位于移民入川路线必经之地。以宝庆府为代表的湘西、湘南地区是清代外迁出人口最多的几个区域之一，李先复在《楚民寓蜀疏》中称：“近(康熙年间)有楚省宝庆、武冈、沅阳等处人民……携家入蜀者，不下数十万。”^③

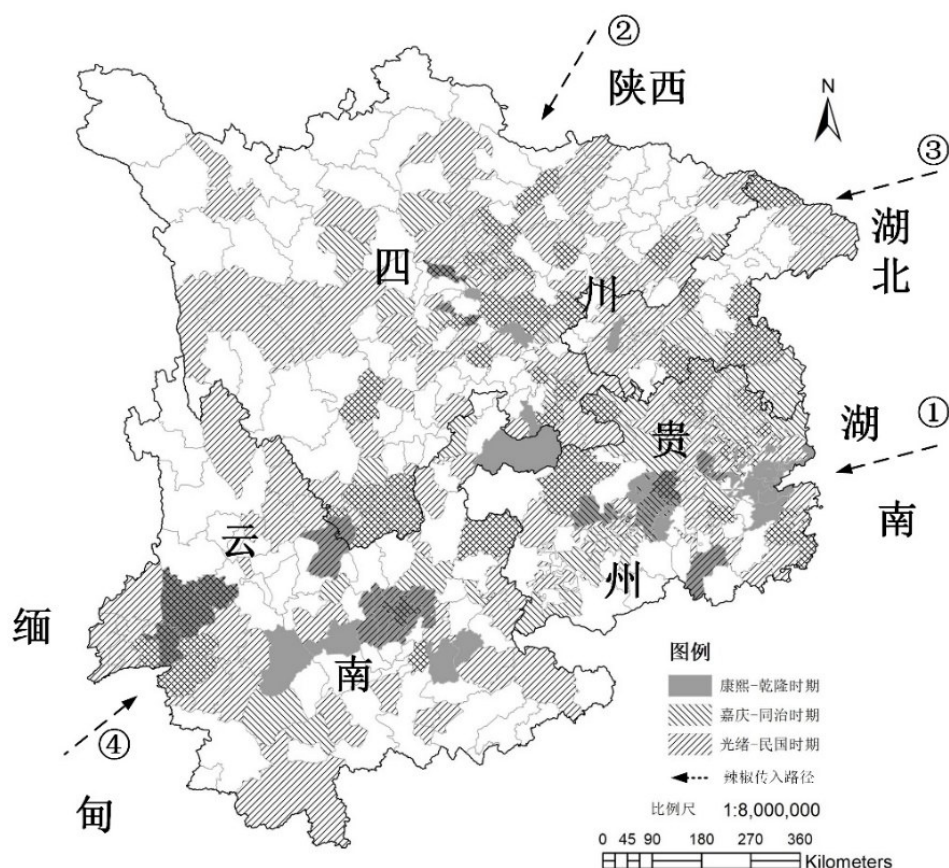


图1 康熙至民国时期辣椒在西南地区的引种推广图

注：(1)本图使用ArcMAP 10.2系统绘制，云南、贵州省使用1911年层数据历史地图，地图数据来源：http://yugong.fudan.edu.cn/views/chgis_download.php，由于缺乏清代四川省地图数据，故使用中华人民共和国时期四川省、重庆市地图数据资源并结合清代四川省州县比对使用。(2)统计数据来源：西南地区各府、州、县方志中的物产资料。

其次，由陕西南部的汉中平原经古蜀道传入四川盆地，是辣椒由移民传入西南地区的又一条重要渠道（见图1中路径②）。最早迁入成都府的外来移民来自陕西，而不是传统观念中的湖广地区，王沅在《蜀游纪略》中称成都一带“其居民大都秦人矣”，早期移民因陕西与川西地区距离较近而最先迁入^④。从交通条件上看，由长安经汉中至成都的古蜀道一直都是四川对外交通的重要通道。四川地区最早有关

① 康熙《思州府志》，《中国地方志集成·贵州府县志辑（第12册）》，巴蜀书社，2006年，第523页。

② 康熙《宝庆府志》，《方志物产（第239册）》，南京农业大学中华农业文明研究院藏，第32页。

③ 道光《南部县志》，《中国地方志集成·四川府县志辑（第57册）》，巴蜀书社，1992年，第605页。

④ 郭松义：《清初四川外来移民和经济发展》，《中国经济史研究》1988年第4期。

辣椒的记录出现在乾隆时期,自乾隆二年(1737)的《璧山县志》记载后^①,成都平原南部的大邑、丹棱、彭山、青神、珙县、威远等地的方志中亦出现辣椒记载^②,这一区域也是移民迁入较多的区域之一。邻近省份中,除湖南、贵州外,最早有辣椒种植的当属陕西省。康熙三十三年(1694)《山阳县初志》载:“番椒,结角似牛角,生青熟赤,子白,味极辣。”^③此后雍正时期的《陕西通志》中亦有同样的记载^④,可见辣椒在当时已是陕西通产。

除此之外,也不可忽视湖广地区的移民将辣椒传入川西地区的可能性(见图1中路径③)。虽然早期川西地区陕西移民较多,但后来随着川东地区的湖广移民进行二次迁徙,川西地区的移民构成逐渐以湖广移民为主。这是由移民的趋利性造成的,自然和社会经济条件较好的区域是各路移民迁移的首选,交通便利且自然条件优越的平原和平坝丘陵地区,长江及其川中支流移民地名十分集中,富庶的成都平原尤为明显^⑤。

(二)由滇缅通道传入云南西部

连接云南、缅甸之间的滇缅通道可能是辣椒传入西南地区的另一路径(见图1中路径④),这在以往研究中常被忽视^⑥。这条路线由缅甸经滇西的腾越厅、永昌府进入云南,继而途经大理府、楚雄府到达昆明,尔后沿驿道可至川西南、黔西北及中原地区。这条中缅古道自秦汉以来便是与印度、缅甸沟通的重要商道,贸易往来一直延续不断,亦成为中外物种传播的重要孔道。

方志中的记载印证了这条传入路径的可能性。在云南方志中,关于辣椒的早期记载较为集中出现在滇西地区的永昌府、景东厅等地^⑦,与滇缅通道的路线较为吻合。至迟在乾隆初年,缅甸已普遍种植辣椒。乾隆三十二年(1827),时任云南县知县周裕随征缅大军进入缅甸,周氏对当地风土民情有所观察,除较为普遍的糯稻之外,其余食物有青菜、辣椒、酸笋等^⑧。可见辣椒在当时已经成为缅甸日常食用的蔬菜之一。

其他美洲作物在西南地区的引种分布情况从侧面印证了这一路径的合理性。玉米、番薯作为原产美洲的粮食作物,在云南的最早记载出现在腾越、大理,远早于其他地区。即便是今人普遍认为的“闽台传入说”,其记载玉米、甘薯的最早方志也晚于云南。何炳棣根据方志记载顺序、语言学证据以及这一时段印、缅、滇之间交通的历史情况,肯定了新大陆作物由西南地区引进中国的这条路线^⑨。烟草与玉米、番薯传入云南的情况类似,尤其是吸水烟这一环印度洋文化圈所特有的习俗,至今仍在云南西部、缅甸、泰国北部及马来西亚地区普遍存在。据此,班凯乐认为这凸显了中国西南部内陆边界与环孟加拉湾沿海社会的密切联系,外来植物通过这条路径首先影响了云南西部地区^⑩。

① 乾隆《璧山县志》,《方志物产(第172册)》,第76页。

② 分别参见乾隆《大邑县志》,《方志物产(第145册)》,第188页。乾隆《丹棱县志》,《方志物产(第146册)》,第44页。乾隆《彭山县志》,《方志物产(第146册)》,第134页。乾隆《青神县志》,《方志物产(第146册)》,第229页。乾隆《珙县志》,《方志物产(第180册)》,第76页。乾隆《威远县志》,《方志物产(第177册)》,第129页。

③ 康熙《山阳县初志》,《陕西省图书馆藏稀见方志丛刊(第13册)》,北京图书馆出版社,2006年,第709页。

④ 《雍正陕西通志》卷43,清文渊阁四库全书本,第28页。

⑤ 黄权生、杨光华:《四川移民地名与“湖广填四川”——四川移民地名空间分布和移民的省籍比例探讨》,《西南师范大学学报(人文社会科学版)》2005年第3期。

⑥ 在讨论辣椒传入中国的路径的相关研究中,蒋慕东、胡义尹、俞为洁、曹雨等均未提及西南传入这一路线,程杰则否认该路线的可能性。

⑦ 乾隆《永昌府志》,《方志物产(第191册)》,第13页。乾隆《景东直隶厅志》,《方志物产(第196册)》,第134页。

⑧ [清]周裕:《从征缅甸日记》,中华书局,1991年,第6页。

⑨ 何炳棣:《美洲作物的引进、传播及其对中国粮食生产的影响(二)》,《世界农业》1979年第5期。

⑩ 班凯乐著:《中国烟草史》,皇甫秋实译,北京大学出版社,2018年,第29页。

二、辣椒在西南地区的扩散

辣椒自康乾时期传入西南地区后,从最初传入的几个地区为中心,迅速向周边区域扩散,其传播与扩散的过程大致可分两个阶段。嘉庆至同治时期是辣椒新品种的快速传播期;光绪之后直到民国时期,是辣椒在西南地区的普及扩散时期,随着辣椒的进一步引种,一些特产区的形成及丰富多样的加工、食用方式的出现,带动食辣风气扩散至整个西南地区。

(一)嘉庆至同治时期辣椒新品种的传播

前揭康熙中后期辣椒首先出现在贵州东南部,乾隆时期的《黔南识略》《滇黔志略》均将辣椒列入“食货门”^①,可见这一时期辣椒已在贵州东部及东南部得到广泛种植。进入嘉庆时期,辣椒进一步引种至黔北地区,嘉庆二十三年(1818)《正安州志》载:“海椒,俗名辣角,土人用以佐食。”^②道光时期,辣椒在黔北地区进一步扩散,在遵义、仁怀等地,作为“园蔬要品”的辣椒已成为“每食不可少”之物^③。同时,辣椒在黔西的大定府、安顺府的部分州、县也已种植推广^④。至此,虽然不同地区嗜辣程度存在差异,但辣椒已扩散至贵州大部分地区。

与此同时,辣椒在四川的引种与推广尤为值得瞩目。从地域范围上看,辣椒在此前零星分布于四川盆地西南部的基础上,被引种至更多的地区。嘉庆一朝,辣椒成为成都日常菜蔬,同时在成都平原南部继续扩散,尤其是岷江流域各府州均已普遍种植辣椒。逮至道光年间,辣椒的种植范围分别向东、西两个方向扩散,西至川西高原的雅州府^⑤,东至重庆府以及与湖广相邻的川东地区,已是“山野遍种之”^⑥。这一阶段辣椒在西南地区的扩散,得益于大量新品种的出现,成都府及其周边诸多州县中开始大量记载形态各异、名称多样的新品种辣椒,黔北的遵义府、思南府,黔南的贵阳府,黔东南黎平府,这些地区的方志中关于辣椒的记载均不止一个品种。这些辣椒新品种,或根据外形对比来加以区分,如华阳县“有大、小二种”^⑦,温江县“有大、小、圆三种”^⑧,金堂县与汉州均记载“有长、圆、大、小数种”^⑨,犍为县“有尖、圆二种”^⑩;或根据形状显著特征的相似物来命名,如郫县根据辣椒果实形态又分为灯笼辣、朝天辣,同时还有“小仅如指、圆如弹丸、色似珊瑚”的品种,“乡人有以作盆景者”来观赏^⑪,又如新都县出产一种“形似金瓜”的品种命名为“金瓜辣子”^⑫,德阳所产辣椒品种丰富,不仅有朝天辣、牛角辣、灯笼辣,还有“一种小圆似樱桃味尤辣不堪入口”^⑬,位于黔北的遵义府紧邻川西南地区,在道光时期也已经种植牛角椒、纂椒、柿椒等品种。

① 《黔南识略》,《中国地方志集成·贵州5》,第360页。谢圣纶著,古永继点校:《滇黔志略》,贵州人民出版社,2008年,第315页。

② 嘉庆《正安州志》,《中国地方志集成·贵州40》,第54页。

③ 道光《遵义府志》,《中国地方志集成·贵州32》,第369页。道光《仁怀直隶厅志》,《中国地方志集成·贵州28》,第442页。

④ 道光《大定府志》,《中国地方志集成·贵州49》,第126页。道光《永宁州志》,《中国地方志集成·贵州40》,第471页。

⑤ 道光《巴塘志略》,《方志物产(第143册)》,第235页。

⑥ 道光《新津县志》,《中国地方志集成·四川12》,第634页。

⑦ 嘉庆《华阳县志》,《方志物产(第147册)》,第17页。

⑧ 嘉庆《温江县志》,《方志物产(第148册)》,第27页。

⑨ 嘉庆《金堂县志》,《中国地方志集成·四川4》,第129页。

⑩ 嘉庆《犍为县志》,《方志物产(第176册)》,第186页。

⑪ 嘉庆《郫县志》,《方志物产(第50册)》,第18页。

⑫ 道光《新都县志》,《方志物产(第149册)》,第375页。

⑬ 同治《德阳县志》,《方志物产(第154册)》,第63页。

(二)光绪至民国时期辣椒的普及

清末至民国时期,西南绝大部分地区均有辣椒种植的记载。辣椒种植规模的扩大、种质资源的丰富,产生了一些辣椒特产区,西南地区民众嗜食辣椒的风气也在这一阶段日渐兴盛。

栽培技术体系的完善与成熟,促进了辣椒的增产增收。光绪《南溪县乡土志》记载辣椒“二月播子,四月移植”^①,这是对辣椒种植月令时节的最早记录。辣椒虽然作为外来作物,但时人通过观察总结,认为辣椒的种植栽培经验基本上可以参照与之作为同科植物的茄子,故新繁县“县农又多养椒秧,其法与茄秧同”^②,南充县种植辣椒“春分播种、移栽,三四本一窠,四月盈尺开花结实”^③,金堂县对县境种植的不同品种辣椒的种植期和收获期加以记录,以指导椒农进行生产^④,合川县的辣椒种植还注重肥料的施加方法,“粪尤忌晨,初耨治,惟以水和溺注之”^⑤。

食辣风气的日渐普及与食辣人群的日益扩大导致辣椒需求量大增,辣椒成为很多州县的大宗农产品。辣椒特产区的逐渐形成促进了辣椒的商品化发展。如金堂县“以辣椒为特产”,遍种于近郊山地与平原地区。永川县邑人“每饭不离”,因此辣椒种植“极盛”^⑥。安岳县境所种植的所有蔬菜品种中,“海椒最多,颇有出境”^⑦。简阳所产辣椒除供应本地之外,还运销至周边的成都及资州^⑧。清末至民国初年,食辣在西南地区成为一种普遍风气,徐心余寓居蜀地多年,发现“川人食椒,须择极辣者,且每饭每菜,非椒不可……每年运入滇省者,价值近数十万”,感慨此地已嗜辣成瘾,“瘾之大者,可随时择椒之极辣者,空口食之”^⑨。

辣椒消费量的增加不仅推动了其商品化的发展,也促成了专营培育辣椒秧苗这一行业的产生。清末四川部分县邑近郊地区的农民,通过购置已经培育好的辣椒秧苗栽种于园圃,以获取优质品种的辣椒,这种现象一直持续到民国时期。如新繁县自光绪时就已出现专门的辣椒秧苗培育与销售,“蒔秧销外县”^⑩,及至民国,新繁县的椒秧市场已形成规模,县农以养椒秧为业,只因椒秧“获利最饶”,但是栽培椒秧何其艰难,需耗费大量心血依照农时精耕细作,县农总结了一套成熟的养椒秧方法,使得当地所培育椒秧远近闻名,以致“环县千里皆争来鬻取,每至二月荷担者络绎道上”,“鬻取者众,养椒秧者日多”^⑪。

三、辣椒在西南地区传播扩散的动因

作物的传播不是单纯的传入与接受的过程,而应是“风土适应——技术改造——文化接纳”式的渐进^⑫。辣椒短时间内得以在西南地区迅速扩散,是环境需求、辣椒特性、人口迁徙、技术改良等多方面因素交叉互动的产物。

(一)多湿环境与辣椒祛湿功效

西南地区以盆地、高原地形为主,自古多为岚瘴之地,冬季湿冷,夏季湿热,日照匮乏。四川盆地素

① 光绪《南溪县乡土志》,《方志物产(第179册)》,第47页。

② 民国《新繁县志》,《中国地方志集成·四川12》,第256页。

③ 民国《新修南充县志》,《中国地方志集成·四川55》,第467页。

④ 民国《金堂县续志》,《中国地方志集成·四川4》,第424页。

⑤ 民国《新修合川县志》,《中国地方志集成·四川43》,第437页。

⑥ 光绪《永川县志》,《中国地方志集成·四川42》,第62页。

⑦ 光绪《安岳县乡土志》,《方志物产(第158册)》,第115页。

⑧ 民国《简阳县志》,《中国地方志集成·四川27》,第545页。

⑨ 徐心余:《蜀游闻见录》,四川人民出版社,1985年,第98页。

⑩ 光绪《新繁县乡土志》,《方志物产(第148册)》,第231页。

⑪ 民国《新繁县志》,《中国地方志集成·四川12》,第256页。

⑫ 邓啟刚:《域外经济作物的引种与本土化研究》,西北农林科技大学硕士学位论文,2013年,第16-19页。

有“蜀犬吠日”之谈流传,云贵高原地区“气候不齐”,黔东南苗疆“岚瘴差甚”,黔西“山高气寒,雾雾朦胧,四时截然”,黔南则“岚气熏蒸,中人如疟”^①。中医理论中认为“湿气”为“万恶之邪”,气候潮湿以及食物里有污染,皆会导致湿邪内郁,湿气极易渗透,而恰恰又最难调理。在西南地区的早期方志中,花椒多被归入“药类”或“货类”之中,便是当地民众日常生活中对于辛辣食材颇为依赖的一个例证。传统中医认为花椒与辣椒等辛烈食材均为性热药物,具有温中散寒、除风发汗、去冷癖等功效^②,即便西南地区最早关于辣椒记载的康熙《余庆县志》《思州府志》,辣椒也是被记载在“药品”之列。可见辣椒是首先是迎合了西南地区特定气候条件下的民众“散寒祛湿”的生理需求,从“药品”成为“食品”。

(二)下层贫民的廉价调料

“盐为人人日用所必须,一举箸间,实为财政命脉所系,国家存亡所关”^③,作为最重要、基本的调料,食盐在国计民生中不可或缺。贵州是西南地区唯一不产盐的省份,康熙年间时任贵州巡抚田雯论及盐价高昂时云:“黔独无(盐),仰给于蜀,微蜀则黔不知味矣。”足见盐业资源匮乏的黔省对于盐的渴求。苗侗地区交通闭塞,“有不可以舟车通,肩疮蹄血而后至,其来也不易”,运输成本占据了盐价的绝大比重,因此“黔民洵苦矣哉,三月之忘独藜苳肠哉,当其匮也”,只能用其他食料代替食盐^④。而在以辣椒代盐的方式出现之前,对于食盐匮乏地区还有以草木灰代盐、以酸代盐等形式^⑤,至今贵州苗侗地区依然保留以酸代盐的独特食俗,且已与辛辣口味有机融合,形成了这一地区独特的酸辣口味菜肴。辣椒作为一种廉价调料,满足“下饭”需求尤为西南地区民众所青睐。如嘉道时期,辣椒在遵义府成为“每味不离”“顿顿之食”的“园蔬要品”,并且“贫者食无他蔬,一碟番椒呼呼而饱”^⑥。再如云南广南县农民“无蔬食,每日佐餐之物只辣椒及盐二种”^⑦。由此可见,辣椒作为一种廉价易得的调味剂,对于满足贫民下饭果腹的需求具有重要意义,时至今日在西南地区仍流传一句俗语:“辣椒是咱穷汉子的肉!”

(三)移民对食辣风气的传播与扩散

巴蜀之地民众自古以来好用辛香料,晋代常璩《华阳国志·蜀记》载蜀人“尚滋味,好辛香”^⑧。当时蜀人所用的辛香料主要是三香,即花椒、姜、茱萸。其中又以花椒为最常用,至今仍是四川地方菜肴的主要调味料。川人对花椒等辛香食材的喜爱,主要源于当地特产。随着辣椒传入,四川当地风土气候成为适宜辣椒生长的沃土,品种各异的辣椒很快被用于烹饪食材之列,川人对辛香口味的嗜好,使得其食用辣椒时往往与其它调味料搭配使用,造成了川菜以麻辣为突出味型,兼重各种辛香味型的特色。辣椒作为一种补充,很好地适应了传入地民众的口味嗜好,延续了这种“好辛香”的传统。

同时,“湖广填四川”的移民潮是嗜食辣椒的重要人群,移民对于辣椒在西南地区的传播与推广具有重要作用。随着移民生活习惯的影响,迁入地的蔬菜谱系也逐渐发生变化。一些由东南地区传入的菜种如蕹菜、南瓜、辣椒等,逐渐得到普及,而一些原有菜种如紫苏、龙葵、襄荷等,则逐渐退出栽培作物或主要蔬食的行列^⑨。尤其是进入嘉庆时期,关于辣椒的新品种的栽种以及嗜辣之风盛行的记载陡增,这与大量移民的涌入密切相关。清代四川各时段方志中辣椒确切可考的别称多达11种,其多样性在全国实属罕见,这些别称大多可在周边省份及填川的移民来源地的方志中追根溯源,而各地移民输入四川是

① [清]谢圣纶著,古永继点校:《滇黔志略》,贵州人民出版社,2008年,第224页。

② [清]王士雄著,宋咏梅、张传友点校:《随息居饮食谱》,天津科学技术出版社,2003年,第25-26页。

③ 曾仰丰:《中国盐政史》,商务印书馆,1937年,序。

④ 罗书勤等点校:《黔书·续黔书·黔记·黔语》,贵州人民出版社,1992年,第40页。

⑤ 李鹏飞:《历史时期“代盐”现象研究》,《盐业史研究》2015年第1期。

⑥ 道光《遵义府志》,《中国地方志集成·贵州32》,第421页。

⑦ 民国《广南县志》,《中国地方志集成·云南府县志辑(第44册)》,凤凰出版社,2009年,第420页。

⑧ [晋]常璩撰,刘琳校注:《华阳国志》,成都时代出版社,2007年,第89页。

⑨ 郭声波:《四川历史农业地理》,四川人民出版社,1993年,第203页。

持续的动态过程,外来移民往往将自己的饮食习俗及偏好一并带入,食材名称也会延续之前的习惯称谓,这一现象也从侧面印证移民因素成为西南地区辣椒传播及食辣风气扩散的原因。

(四)丰富多样的新品种与加工利用方式

域外作物在传播过程中因适应传入地的风土条件而产生诸多新的特色品种资源,是其本土化程度的重要指标之一。随着辣椒在西南地区种植范围的扩大,新的农家品种被不断培育出来,可以说,新品种辣椒的引种与传播,不仅体现了辣椒对西南地区气候环境的适应性,更代表着当地民众对辣椒的接纳程度,这是辣椒在西南地区本土化进程中的重要条件。从时间上看,辣椒的种质资源随着时间推移而逐渐丰富;从空间上与其他地区对比,除至今仍食辣不普遍的地区之外,即便是食辣程度仅次于西南的湖广地区(大致包括湖北、湖南二省),其品种的数量、分布范围的广度也远逊西南地区(参见表1)。这也是西南地区成为中国辛辣饮食最典型地区最直观的表征。

表1 各时段方志记载中西南、湖广两地区辣椒的品种及数量对比

地区	康熙-乾隆	嘉庆-同治	光绪-民国	数量
西南	辣火、辣角	牛角椒、纂椒、柿椒、云南椒、朝天椒、鸡心椒、灯笼椒、小圆辣、金瓜辣子、樱桃椒	牛角椒、纂椒、柿椒、云南椒、朝天椒、鸡心椒、灯笼椒、小圆辣、金瓜辣子、樱桃椒、菜角辣、樱桃辣、皱角辣、甘露子辣、冲天辣、细米辣、油辣、细黄辣、钮子辣、大细辣、泡头辣、羊角椒、七姊妹、满天星、七星椒、大牙椒、菜海椒、一嚼椒、甜海椒、金条子、大红袍、大红椒、大蔴椒、肉海椒	36
湖广	地胡椒、金瓜辣、佛手辣、广椒	朝天椒、喜报三元椒、南瓜番椒、斑椒、金瓜辣子、牛角椒、纂椒、大椒、菜椒、赛胡椒、七姊妹、柿饼辣子	金瓜辣子、牛角辣、朝天辣、七姊妹、菜椒、五爪龙、常德椒、洋辣椒、钮扣辣、七星椒、大椒、灯笼辣、佛手辣、南瓜番椒、朝天椒、赛胡椒、柿饼辣子、樱桃椒	24

注:(1)资料来源:西南地区、湖广地区各府、州、县方志物产;(2)数量统计为康熙至民国时期两地区辣椒的品种数。

辣椒在西南地区之所以如此普及,还得益于其丰富多样的加工利用方式。品种各异的辣椒不仅可供鲜食,而且制法极多。由于保鲜技术与交通条件的局限,鲜蔬贮藏时间短、易腐坏,而通过干制、腌制、酱制等不同方式进行加工之后,不仅可以解决这些难题,而且形态各异的加工制品用途广泛,产生丰富多样的食用方法。清末、民国时期的四川出现了一批干制辣椒特产地,如三台县的干辣椒已成为大宗输出物产,行销“近省各县”^①。巴县商人将辣椒暴干后磨制成粉,“为用尤广,可致四方”^②。在达县,辣椒面是制作“红豆腐”(即豆腐乳)的重要原料,在当时成为一种通常食品^③。我国自古便有将新鲜蔬菜制作为“菹”的传统,将辣椒泡入盐水中腌制,以备四时之需。加入了辣椒所泡制的榨菜,在当时已成为合川地方特产且“销行甚广”^④。盐酒腌渍后的辣椒“可食终岁”,可用来取代价值昂贵的胡椒。光绪时期,辣椒便已成为干豆豉制作中不可或缺的重要原料之一。民国《简阳县志》提及制作豆瓣酱的两大主要原料便是胡豆和海椒,由金堂特产辣椒制成的辣椒油“其色鲜红而透明,味最浓厚”,成为远近闻名的上乘佳品,“他处产者异是”^⑤。清末巴蜀地区的烹饪专书《中馈录》中,辣椒及其加工制品是制作辣豆瓣、豆豉、腐乳

① 民国《三台县志》,《中国地方志集成·四川17》,第630页。

② 民国《巴县志》,《中国地方志集成·四川6》,第551-552页。

③ 民国《达县磐石乡土志》,《中国地方志集成·乡镇志辑(第29册)》,上海书店,1992年,第341页。

④ 民国《新修合川县志》,《中国地方志集成·四川43》,第435页。

⑤ 民国《金堂县续志》,《中国地方志集成·四川4》,第424页。

以及泡菜的重要原料^①。民国时期贵州地方习俗中,辣椒之食用方法如同姜,不仅用盐、酒腌渍后便于保存,更可以“炕干者研末调羹”^②。

余 论

纵观历史时期物种之间的交流,规模宏大。而相较之下,能真正脱离原产地并在新的传入地呈现崭新的地域文化符号的作物并不多见。在信息传播滞后、交通运输局限的条件下,某个新物种在某个地域初次传播并非都是有目的性的,其传播过程、融合程度也并非必然是必然的。恰恰相反,物种的交流与传播在初期大多是一种无指向性、无目的性的偶然行为。

辣椒传入东部、南部沿海地区要早于西南地区,然而辣椒在这些地域并未造成在西南地区如此深层次的影响。同时段传入西南地区的域外作物也不止辣椒一种,但都不如辣椒这样高度地被需求与利用,并日渐成为标志性的味觉符号。从空间上对比,辣椒在西南地区的传播比在其他地区都更为迅速、普及。从时间上分析,自康乾时期传入之后,辣椒在西南地区的影响力逐渐增强,最终在清末、民国时期形成了典型的食辣风气。辣椒为何“选择”在西南地区扎根?反言之,西南地区的人们又为何独爱辣椒?这一“双向选择”并最终契合的过程在历史长河中虽有其偶然性,但更为关键的是其中所蕴含的内在机理。这种机理即是辣椒在西南地区传播与扩散的内在驱动力,可以是多方面的,但无法跳脱出“物”“地”“人”三个向度。

“物”即为辣椒。作为本文的研究对象,辣椒的自身特性是传播推广发生的重要前提,辣椒最典型的特征是“辣”。从科学的角度来看,“辣”是一种痛觉而不是味觉,并未进入传统的“五辛”之列。辣椒富含丰富的维生素,远超大部分蔬菜作物。作为一种重要调料,辣椒的独特口感可以赋予人们特殊的饮食体验。传统中医理论中,辛辣范畴的食材一般具有祛湿、散寒等特效。

“地”即西南地区的气候环境等地理条件。这一地域多为高原地形,特殊的地形条件使得这里光照不足,气候湿冷,瘴疠地区密布。同时,西南地区山川河流广布,作为一个相对独立的地理单元,因交通不便而多与世隔绝。尤其是云贵高原地区,自古便是观念中的“蛮夷之地”,直至清中期随着“改土归流”的完成,才逐渐纳入中央王朝的直接控制管辖。

“人”指西南地区的食辣群体。作为传播的主体,同时也是接纳者,“人”始终贯穿辣椒在西南地区传播的整个过程,是上述三者中最重要的一维。如果说前两者大致可归为自然属性的范畴,那么“人”这一要素则多带有社会属性的色彩。西南地区辣椒新品种的传播,加工及利用方式的多样化,都是食辣人群主观能动性的体现。围绕这一要素,需要去思考食辣这种行为如何从一种需求演进为一种嗜好。

总而言之,这三个向度分别代表不同的要素,但在考察作物传播的相关问题时,它们并不能孤立存在而成立,而是相互影响并互为因果的。正是这个相互作用的过程,驱动着辣椒在西南地区的传播与扩散,也是西南地区成为中国辛辣饮食最典型地区的根源所在。

(责任编辑:徐定懿)

① [清]曾懿:《中馈录》,中国商业出版社,1984年,第12-16页。

② 民国《麻江县志》,《中国地方志集成·贵州18》,第419页。