

常山是中国鲜辣文化的发祥地

特约撰稿人 毕建国 徐裕斐

我们有足够理由自信:常山是中国鲜辣文化的发祥地。

(一)

辣椒,在明朝后期传入中国,直至清朝中后期中国人才开始普遍吃辣,浙江常山人在辣椒种食方面堪称先行先试者之一。

据史料记载,辣椒原产于中南美洲热带地区,原产国是墨西哥,原来的分布范围在墨西哥到哥伦比亚一带,印第安人驯化了不同的辣椒品种。公元15世纪至16世纪,欧洲的航海家们陆续开辟新航路,发现了美洲新大陆,使得美洲大陆上的辣椒传入世界其他地区。16世纪末,中国正处于开放海禁的明代后期(隆庆至万历年间),与欧洲商人的贸易使得辣椒经海路进入了中国,并从东南沿海逐步向西北、西南内陆蔓延。中国关于辣椒的记载最早出自万历十九年(1591)刊刻的著名戏曲作家、养生学家高濂的《遵生八笺》:“番椒丛生,白花。果俨似秃笔头,味辣色红,甚可观。”高濂所撰的《草花谱》又记载曰:有一种外国传来的草花名“番椒”。可见,辣椒最早传入中国的时候并不是用来吃的,而是用来观赏的,其当时的名称不叫“辣椒”,而叫“番椒”(番就是“海外”的意思)。高濂是钱塘(今浙江杭州)人,约生于明嘉靖初年,主要生活在万历时期,这也佐证了浙江一带是辣椒的一个最早传播地带。另据载,最初吃辣椒的中国人都在长江下游,即所谓“下江人”,因此下江人成为辣椒食用领域“第一批吃螃蟹的人”。

虽然四川已是中国目前最能吃辣的省份之一,但下江人开始群嗜辣椒之时,四川人尚不知辣椒为何物。清乾隆年间李化楠撰写、其子李洞元整理付梓的《醒园录》,是目前能见到的反映川菜历史的最早的专门著作,然而全书丝毫不见使用辣椒的影子。迟至清嘉庆年间,四川县志始见栽种辣椒的记载。嘉庆年间以重庆为中心的川东地区,辣椒已进入流通领域。咸丰元年(1851)增修刻本《道光南川县志》卷五《土产·蔬菜类》有“地辣子”一名,应该是当地百姓对辣椒的称谓。清末傅崇矩(1872-1919)的《成都通览》记载,光绪以后成都各色菜肴达1328种之多,而辣椒已经成为川菜中主要的作料之一,食辣已经成为四川人饮食的重要特色。因辣椒不是从陆路而是从海道传入中国的,四川人也一直把辣椒称作“海椒”。

云南人又在什么时候开始食辣?据史料记载,其邻近贵州的镇雄在清乾隆时开始食辣,但直至光绪时期的著述《云南通志》中仍无辣椒的踪影。其实那时辣椒已经涌入了云南。清末江苏南通人徐心余(1866-1934)在《蜀游闻见录》中曾有这样两条记载:“惟川人食椒,须择其极辣者,且每饭每菜,非辣不可”;他的父亲在四川雅安发现每年经雅安运入云南的辣椒“价值数十万,似滇(云南)人食辣之量不弱于川人也”。说明那时的云南人已经“无辣不欢”并且大量食辣。

青年才俊、广东广州人曹雨,现任中山大学移民与族群研究中心副研究员,主要研究食物传播与烹饪口味和移民之间的联系,他通过辣椒在中国四百年(先成为食物、又风靡全国各地)的全过程精心研究,于2019年编辑出版了《中国食辣史》一书。书中依据贵州现存最早的食用辣椒记载即康熙六十年(1721)《思州(贵州的前身)府志》记载,从“海椒,俗名辣火,土苗用以代盐”出发,又以乾隆年间的《贵州通志·物产》《黔南识略》等记载为佐证,认为“在贵州,辣椒完成了从外来新物种融入于中国饮食中的调味副食的过程。”贵州人迫于一种无奈“代盐”(刺激唾液分泌和味蕾,便于下饭),而成为中国辣



图片来源于网络

椒吃用的起点即“第一个吃螃蟹的人”。

事实上,浙江最早记载辣椒食用的地方志即康熙十年(1671)《山阴县志》中已有记载“辣茄,红色,状如菱,可以代椒”,说明当时浙江山阴一带已把辣椒作为替代南方热带所产的胡椒食用。据传,常山自明中叶以后,就有大批负贩行商奔波于周边集市、墟市和半径更大范围从商谋生,而常山种食辣椒正是从一些负贩行商家族开始的。传说的大体内容是:大约在明末清初的同一时间段,一些思想比较活络的负贩行商,从浙东地区发现了食用辣椒的苗头现象,便千方百计带回种子试种,挂果后以油盐炒食,顿感胃口大开、困倦全消、饭量随增,觉得这种神奇的食材是个好东西,于是一传二、二传四,便以几何平方的速度传播开了。清初著名诗人、浙江平湖人陆茅(1630-1699)在康熙十五年(1676)经过常山时,写下的《玉山至常山》诗二首有曰“乱阜全堆绿,新畲半刈黄。海椒还北贩,山药向南装。”因为诗人是亲眼目睹“海椒还北贩”,所以该句的意思应该是:常山玉山一带种植的海椒(辣椒)除了自给自足,一些负贩行商还收购海椒向北方贩运。说明当时常山玉山一带已经大量种食辣椒。

另有一些史料记载,清乾隆年间,辣椒始作为一种蔬菜被中国人食用,而国内普遍开始吃辣椒更迟至道光以后。清代末年《清稗类钞》记载:“滇(云南)、黔(贵州)、湘(湖南)、蜀(四川)人嗜辛辣品”“[湘鄂(湖北)人]喜辛辣品”“种以为蔬”“无椒芥不下箸也,汤则多有之”。可见,最迟在清朝末年,辣椒已经在西南地区广泛种植,并成为当地百姓喜爱的食品。

综上史料所述,常山人堪称辣椒种食“第一批吃螃蟹人”中的先行先试者之一。

(二)

常山负贩行商的长期兴盛,推动了辣椒的种植、食用和发展。

常山地处钱塘江上游和吴头楚尾的边际位置,境内有常山港约50公里,距离东部最近海域二百多公里,唐宋时就有横贯境内的古驿道,成为水陆转运、舟车汇聚的重要枢纽。北宋时,即有“通衢要地,两浙首站”之称。南宋时,京城移至临安(今浙江杭州),大批北方士人南渡安居,常山进一步成为南北通衢的“咽喉重地”。元朝时,建立11个“行中书省”,其中江西、湖广、云南、四川4个行省往返京城,必须经过常山,常山因此有了“四省通衢”之称。到明朝,除京师、南京2个直隶外,设13个布政使司,其中江西、福建、广东、

广西、湖广、贵州、云南、四川8个省往返京城,都要经过常山,常山因此才有了“八省通衢”之称。这种承担着“通衢要地”重要使命的特定位置,使得常山居民负贩行商具有优越的外在条件。

与此同时,由于宋元两代,凡定居人户都必须挂在官府名籍之上,“终其身以至子孙,无由得脱”(见《真文忠公文集》卷七)。明承前制,也将各类人户著籍,并明令“以籍断,不得妄行变乱”。因此,出现了大量的丁口虚报现象,正如明万历十三年(1585)《常山县志》所载:“丁口有虚报,有实差,盖朝廷之额,籍不敢缺,而差不以实,则民力不支也。”在这样的背景下,一部分疲于谋生又不甘沉沦的常山百姓,开始奔波于周边集市、墟市及土特产区,从事小本经营谋取薄利,成为行踪不定的负贩商人。尽管负贩行商旅途生涯艰辛,但因为可以暂时逃避封建徭役,负贩商人还是乐此不疲。正如清初著名诗人、浙江秀水(今嘉兴)人朱彝尊(1629-1709)于康熙三十七年(1698)路过常玉古道时留下的《常山山行》所曰:“常山玉山相去百里许,山行十人九商贾。肩舆步担走不休,四月温风汗如雨。劝客何不安坐湖口船,船容万斛稳昼眠。答云此间甘亦乐,且免关吏横索钱。”

随着明朝盐法的改进,到了明朝中叶,浙产海盐受命行销南方四省,“江西广信府七县俱分销常山县引盐”(见雍正《浙江通志》),加速了常山负贩行商的发展。就在此间,常山负贩行商分离出一支新生力量—通常称之为行商或商帮。这部分商人一般拥有较大资本,专门从事相对大宗货物的买卖运输或货物的长途运输,活动范围也比较广阔,过着江湖不定、来去无常的从商生涯。据史料记载,当时主要的外运商品有木头、山货、食盐、纸张、棉麻、茶叶、辣椒、药材等。前面提及清初著名诗人、浙江平湖人陆茅在康熙十五年(1676)经过常山时所留下的《玉山至常山》诗二首,其诗全文为:“山城频战后,秋气早苍凉。乱阜全堆绿,新畲半刈黄。海椒还北贩,山药向南装。中道肩相易,人情信恋乡。”“百里虽分域,虚关不戒严。羊头车载米,驴背驮盐。箴峡迂丁籍,何村复堵黔。江东秋大稔,今夕酒怀添。”其中的“海椒还北贩”,不仅说明了常山玉山一带已经大量种食海椒,而且无意之中也佐证了常山负贩行商对辣椒种食和发展具有不可磨灭的贡献。

(三)

浙江常山是中国鲜辣文化的发祥地。

眼下不少专家学者都作有这样的概括:川之辣,在麻;湘之辣,在烈;鄂之辣,在干;赣之辣,在香;云贵之辣,在酸;东北之辣,在辛。而常山之辣,主要在鲜。

四川重庆“麻辣”的由来,主要出于花椒、辣椒的遮腥掩臭功效。据传,过去在重庆江边一带的纤夫,苦于吃不上肉但又需要补充蛋白质,只能吃富人丢弃的变质生肉和动物内脏,但实在难以下咽,迫于无奈,就用大量的调味辅料掩盖腥臭味,而其中的主力军便是辣椒和花椒。这就是“麻辣”的由来,也是如今全国人民皆爱的重庆火锅的由来。

云南贵州“酸辣”的由来,主要是为了解决缺盐的问题。据载,食盐不仅是中国古代最为常见的调味剂,同时还能维持人身体内的电解平衡,保证人身体健康。由于贵州长期缺盐,迫于无奈,辣椒首先在该省东北部的土家族和苗族民众中被用于代替盐,而成为一种食物。贵州人还有一个代盐的办法就是“酸”,辣和酸结合,就形成了贵州独特的酸辣口味。后来影响到相邻的云南省。这就是云南贵州“酸辣”的由来。如今云南的酸辣味和贵州的酸辣味已经难分伯仲。

浙江常山“鲜辣”的由来,则是诸多主客观因素综合的结果。其一,常山具有大量种植和鲜食辣椒的天然优势。常山地域总面积1099平方公里,素有“八山半水分半田”之称,山地面积极约占总面积的四分之三,可供大量种植辣椒。同时,常山古代自明中叶至清初,水陆转运、舟车汇聚的重要枢纽位置愈加突显,呈现了“日望金川千张帆,夜见沿岸万盏灯”的繁华景象,加上有大批负贩行商的日夜操劳,自给有余的辣椒等物品都能很快贩运出去。其二,常山人对于食辣具有强烈需求。常山地形为丘陵盆地,地势南北高、中间低、向东倾斜,境内除常山港外还有十条主要支流,有一半以上人口居住在江河两岸和山区溪流边上,百姓体内寒气较重,需要食用辣椒驱寒。其三,常山古代明中叶以后的贫富分化助推了“鲜辣”口味的形成。明末清初,常山的经济条件在全国来讲,总体上还算不错,只要有钱还是能够买到食盐和食油(或菜油或茶油或肉油)的,但是贫富差距却日益明显。不少贫困农民甚至买不起油盐,一旦自家有新鲜辣椒产出,有的用以代盐开胃取味;有的“辣椒炒辣椒”取其鲜;有的家中正好盐油俱存,则以盐油炒辣椒改善生活。而那些生活条件较好的人家,有的逢新鲜辣椒上市,就买上几斤猪肉,“肉炒辣椒”改善生活;有的一年四季存上千辣椒,“无辣不成菜,无辣不成宴”;还有的干脆做起了“鲜辣酱”以满足日常鲜美需求,等等。这些取鲜之道,似乎筑起了“鲜辣”口味的欲望台阶。

解放后,常山人依然保持着追求“鲜辣”的风格。据1990年版《常山县志》之《经济作物·蔬菜》记载,“70年代后期,(常山辣椒)品种全面更新。1980年后的主栽品种有:伏地尖辣椒,鸡爪×吉林辣椒,鸡爪×串地龙辣椒…”。80年代末至90年代初,常山又掀起了以白石镇为中心的辣椒改良更新热潮,主要是朝着“辣”的方向引育肉厚、味佳新品种,从而形成了“常山辣椒出白石,白石辣椒在草坪”的说法。2018年以来,常山县因势利导,提出了打造“鲜辣”文化品牌的号召,2019年1月18日,中国首届常山鲜辣美食节暨世界首届斗辣会在常山县长风村举行,长风村被授予“中国辣村”。

2020年11月27日,中国常山鲜辣美食节又将在常山东方广场举行。当一大片“红辣椒”高高挂起,“中国好味·鲜辣常山”文化品牌将又一次火爆精彩。