

# 鲜辣常山

编者按:

浙江常山是中国鲜辣文化的发祥地。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,常山人在辣椒种食方面堪称先行先试者之一。本报特此开设专栏讲述常山人的鲜辣故事。

## 我的辣椒缘

白石虎

纵观浙江大地,美食中的杭帮菜叫得最响,但多以清淡为主,和麻辣几乎不沾边。我省各地市惟有衢州吃辣,而衢州又以常山最辣,而且是鲜辣。

我的祖辈是从江西的南丰迁徙来常山的,据父辈们讲,祖宗南丰的“蜜橘之乡”“傩舞之乡”没有遗传下什么,倒是学会了种植辣椒和爱吃辣椒。辣椒的本性属旱地作物,正好适应了白石丘陵山地的土壤气候,因而农村实行生产责任制后,家家的自留地里都种有数量不等的辣椒。

家乡白石是浙赣两省三县的交界处,这里有一条狭长的街道——白石街,历史上就是商贾要道。清代著名诗人陆葵(进士)经过白石街时,写下了《玉山至常山》诗句“海椒还北贩,山药向南装”。到了我的父辈们,大多勤劳擅种辣椒。自己家里吃不完,就摆在白石街道上卖。特别是辣椒成熟的时候,五天一次的墟日里红辣椒摆满了一条街,由此,白石街又成了“红辣椒一条街”。白石镇又被冠以“辣椒之乡”的美誉。

还在读中学时,我就一直跟着老父亲学种辣椒。先是把收割好的麦地挖开松土,然后平整成一畦一畦的弓状的地块。接着在地块上挖出均匀的浅洞,这个手艺往往是父亲完成的。我只是在浅洞上撒点鸡粪等肥料,然后在每个洞上放一株辣椒苗。父亲用小锄把辣椒苗按入土中轻轻敲实,我便一株一株挨个浇水,最后在辣椒苗地块的间隙中铺上嫩草或猪栏肥。如此,第一次种植完成。

如果此后几天不下雨,还得每天清晨或傍晚边去浇水。但是又不能像稻田那样筑水灌溉,那样的话,即使辣椒树长大了也容易掉叶子或发瘟病。等到辣椒和杂草同时长成后,还要不断除草施肥。如此一个月之后,辣椒的枝丫间慢慢长出了白色小花。小花渐渐落去,就见笔尖似的小辣椒吊在枝丫上,青翠可人。再之后,一串串灯笼般的辣椒如待字闺中的窈窕村姑,由青泛红,只待出嫁。

因为父老乡亲善种辣椒,所以辣椒成了家乡的主要蔬菜。辣椒初长成时,青辣椒炒咸菜,喝粥下饭都不赖;到红艳艳时,几乎什么鱼肉类都可以放辣椒伴炒,无辣不成餐;秋冬成熟摘下后,或腌制或磨粉,



更是一年四季的美味佐料。我的父亲就十分爱吃辣椒,母亲的鸡蛋炒辣椒成了一家人常常想念的一道佳肴。每当辣椒炒鸡蛋上桌,老父亲就一口老酒,和一夹辣椒,然后悠然自得地跟我们聊起家常。这样的习惯我如今也在延续着,而且遇上轻微的伤风感冒,就多吃些辣椒,等到辣出大汗的时候,也就感觉舒泰多了。

中学毕业几年之后,我有个机会通过考试,到了县上的宣传部门工作。于是,“辣椒之乡”的新闻常常出现在我的笔下,并且通过图像、文字和声音传到了千家万户。尤其是关于家乡辣椒的变化起伏更是关注有加。像农户建立辣椒基地、镇上创建辣椒市场、村民办起辣椒深加工企业等等。有一年,我听说“辣椒家乡”试种起了秋辣椒,于是十分期盼。我们摄制组来到了一个叫五谷塘的山坳里,这是一位县城的农技干部下海试验的一个项目:原先辣椒只种植一熟,但他通过大棚温室育苗、引进优良品种并进行杂交试种,春夏秋三季都可以种上辣椒,大大改变了辣椒作为短期新鲜蔬菜的命运,同时提高了效益。这样,“白石辣椒一年四季可尝鲜”成了当时的一大新闻。

在之后的几十年里,辣椒就成了我的心结,一日三餐少不了它。有一年,我在杭州的萧山实习半年时间,每天总觉得缺

了点什么,原来是想辣椒了。后来,即便想方设法找一点辣椒末来代替,也找不到老家的土辣椒感觉。再后来,每逢出差或外出旅游之时,我首先想到的是要准备一瓶家乡的辣椒酱,然而,却常常等不及回家之日,辣酱早已瓶底朝天了。

最近的一个双休日,我来到了生我养我的家乡。步入白石街,印象当中的“辣椒红一街”现象已荡然无存。心想,也许是季节不逢时,也许今天不是墟日,也许是家乡的产业结构调整辣椒不是主产业了。正当我感到无所适从之时,朋友指点我:你到草坪村去看看。

就在草坪村办公楼附近,我在村支书林芳良的指引下,看到了十多个大棚组成辣椒基地。走进白色大棚,里面是一片绿茵茵辣椒树,拨开辣椒树枝,一只只水灵灵红艳艳的辣椒显现出来。随后,我们又来到辣椒酱的生产车间,在十多个工作人员的操作下,一瓶瓶辣椒酱缓缓地由流水线生成。林支书说,为了村集体增收和村民致富,我们经过多年摸索,认为白石“辣椒之乡”的名片不能丢。以此为抓手,村里建起大棚12亩,加上露天种植,现有辣椒基地近300亩,创办“鸿驿农业发展公司”,注册了“草坪红”辣椒酱品牌,产品已经远销南北。

常听人说:四川人不怕辣,湖南人辣不怕,而辣椒之乡的白石人是怕不辣。但愿家乡继续保持辣椒的产业、辣椒的精神,因为那是父老乡亲的根。

