

长江流域饮食文化的中外交融

长江流域是中华农业文明的发祥地,也是中华名馐之摇篮。其饮食文化非孤立、封闭之体系,自古以来,它就是中国各地区、各民族饮食文化交流的重要通道,也是中外饮食文化交融的桥梁和纽带,流淌着多元与开放的文化精髓。明清时期,三十余种美洲作物相继传入长江流域,极大丰富了人们的膳食品种。

美洲作物纷至沓来

在明代中后期,源自美洲的作物如玉米、番薯和辣椒等食蔬纷纷传入中国,并迅速扩散至长江流域,这些新奇食材的引入,深刻影响了当地的饮食文化。

明代,中国的粮食生产以稻米为主,小米、麦子等杂粮为辅。正如明人宋应星在《天工开物》中所述:“今天下育民人者,稻居什七,而来、牟、黍、稷居什三。”长江流域的粮食格局亦大致如此,平原地带主要栽培水稻,而山区居民则多依赖各类杂粮。

明末清初,美洲的高产粮食作物玉米、番薯和马铃薯陆续被引入长江流域,并在乾隆至嘉庆年间迅速普及,到了同治光绪年间,这些作物已在该地区广泛种植。尽管从宏观角度看,它们的种植面积并不占据主导地位,但这些新食物品种的引入却逐渐改变了长江流域人民沿袭数千年的饮食结构。

与此同时,一系列外来蔬菜品种如辣椒、番茄、西葫芦、菜豆、南瓜、笋瓜、佛手瓜、豆薯、木薯等也被引入长江流域,大大拓宽了长江流域的蔬菜品种,优化了当地居民的饮食营养结构。

这些源自美洲的蔬菜在经历了数百年的传播与本地化适应后,逐渐融入了长江地区的饮食文化之中,成为塑造沿线各地风味菜系的关键要素。尤其是辣椒的引入,对于四川和湖南菜系独特风味的形成起到了显著的作用,为地方美食增添了鲜明的辣味特色。

中国辛辣风味的滥觞

辣椒为草本植物,或为一年生,或为多年生,其别名繁多,如番椒、海椒、秦椒、地胡椒、辣茄等。它原产于中南美洲热带地区的墨西哥、秘鲁等地,在明代漂洋过海,传入中国,开启了中国辣味文化新篇章。

辣椒在长江流域的最早记载见于明万历年间,杭州人高濂在《遵生八笺》(1591)中说,“番椒丛生,白花,果俨似秃笔头,味辣,色红,甚可观”。这也是辣椒传入中国的最早记载。

辣椒传入后,很长一段时间被视为观赏植物,被列入花谱,后来人们发现其食用价值,才列入蔬谱。明清之际,辣椒主要在长江下游的浙江地区种植,但因浙江人喜



图片来源于网络

清淡,不嗜辣,辣椒仅被当作观赏作物而鲜有人食用。

清中后期,辣椒逐渐沿着长江流域向中上游地区扩散,从江浙地区经过江西,一直延伸到湖广、四川、贵州等广袤地区,国人开始大范围食用辣椒。清道光年间人吴其濬在《植物名实图考》中指出:“辣椒,处处有之,江西、湖南、黔、蜀种以为蔬。其种尖、圆、大、小不一,有柿子、笔管、朝天诸名。”

“味之辣至此极矣,或研为末,每味必偕;或以盐醋浸为蔬,甚至熬为油。”在长江中上游的湘、鄂、云、贵、川地区,高山峡谷众多,日照时间短,空气湿度较大。自古以来,这些地区的居民就偏爱辛香食物,尤其是四川和湖南两省,辛香风俗尤为盛行。

在辣椒尚未传入长江流域之前,人们所依赖的辛香料主要有花椒、生姜和茱萸三种。辣椒的到来,不仅迎合了川湘人民对辛香的传统喜好,而且辣椒还能温中健胃、散寒祛湿、发汗,有助于人体对抗潮湿环境,因此辛辣风味迅速在四川和湖南普及开来,对川菜和湘菜的形成与发展产生了深远的影响。

辣椒与湘菜的邂逅

在长江中游的湖南地区,辣椒的最早记载虽然晚于下游的浙江,却早于邻近的湖北、四川和贵州。当时的辣椒,主要充当湘菜中的调味角色,而非作为蔬菜本身,湖南人对辣的偏爱也尚未完全形成。

到了光绪年间,辣椒在湖南已广泛种植,食辣之风席卷全省。徐珂在《清稗类钞》中描述湘人“无椒芥不下箸也,汤则多有之”,每道菜肴都离不开辣椒。清咸丰年间,嗜辣的湘军与太平军在长江流域的各省交战,这不仅推动了湘菜菜系的形成,也使得湘菜的特色风味吸收了外来菜系的精髓,同时湘味亦扩散至湖南以外地区。

晚清时期,湖南籍名臣左宗棠对辣椒炒鸡丁情有独钟,这道菜随着他

的名字被传为“左宗棠鸡”,甚至传到海外。到了清末民初,辣椒已完全融入湘菜之中,既能作为调料,又可作为主菜,诞生了麻辣子鸡、辣椒炒肉、剁椒鱼头等一系列特色菜肴。

近代以来湖南人在北京、上海、南京等大城市大量开设湘菜馆,湘菜因此名声大噪,成为中国菜系中不可或缺的一部分。湖南人对辣椒的运用非常讲究,他们善于根据不同的菜品和口味需求,巧妙地搭配各种辣椒,如红椒、青椒、剁椒等,使得湘菜的辣味呈现出多层次的口感。例如,剁椒鱼头,就是将新鲜的鱼头与剁椒等调料一起蒸制而成,辣中带鲜,令人回味无穷。

辣椒在川菜中绽放

辣椒传入四川的时间,比湖南晚一些。乾隆年间,四川学者李化楠所著并由其子李调元整理出版的《醒园录》,作为迄今发现最早反映川菜历史的专著,却未提及辣椒。

嘉庆年间,辣椒在四川开始逐渐普及,地方志书中关于辣椒的记载也越来越多。到了光绪年间,徐心余在《蜀游闻见录》中记录了川人对辣椒的偏爱:“惟川人食椒,须择其极辣者,且每饭每菜,非辣不可。”

与此同时,四川培育出众多优质的辣椒品种,如什邡县的朱红辣椒、鲜红小海椒,南江县的满天星和牛角椒,金堂县的高树辣椒,内江市的七星椒,乐至县的灯笼辣椒,华阳县的朝天子、大红袍和纽子辣椒等,其中尤以成都的二荆条辣椒最为闻名。

辣椒在四川广泛种植,每到辣椒丰收季节,各家各户都会制作自家的辣椒酱。正是这一传统,将辣椒与蚕豆结合,创造出被誉为“川菜之魂”的豆瓣酱。相传,最原始的四川豆瓣只是一种不含辣椒的豆瓣酱。嘉庆年间,一位来自福建汀州府的移民陈逸仙,长途跋涉至四川,所携带的蚕豆不慎发霉。他不忍丢弃,便尝试将辣椒与之混合,

意外发现这种新搭配颇为美味,于是,最初含有辣椒的四川豆瓣酱便诞生了。

陈逸仙在郫县定居,并开设了顺天号酱园,专门销售他的豆瓣酱。随着时间的推移,咸丰年间出现了“益丰和”,光绪年间又诞生了“元丰源”。直到1956年,这两家历史悠久的品牌合并,成立了国营郫县豆瓣厂。因此,豆瓣酱的制作演变,也反映了辣椒在四川传播和发展的历史轨迹。

辣椒与豆瓣、花椒的融合

在近代川菜的烹饪艺术中,郫县豆瓣已是不可或缺之选,尤其对于家常味型与麻辣味型的川菜,更是调味的灵魂。家常味型作为近代川菜的经典之一,主要依赖于郫县豆瓣、川盐、酱油等调料精心调配而成。根据不同菜肴的独特风味,还会适量加入元红豆瓣或红辣椒、料酒、豆豉等辅助材料。这一味型的特点是咸鲜中带着微妙的辣意,有时因应菜品需求,还会呈现出淡淡的回甜或醋香余韵。以回锅肉为例,这道家喻户晓的川菜便是家常味型的典范,它选用半熟猪肉为主料,辅以蒜苗和郫县豆瓣等调料,经过煎炒,使肉质色泽红亮、香气扑鼻,微辣而带有回甜。

同样,在近代川菜中,诸如家常海参、家常豆腐、盐煎肉、豆瓣肘子等家常味型的佳肴,都离不开郫县豆瓣的巧妙搭配与增色添香。麻辣豆腐,这道名扬四海的菜品,就是将豆腐与辣椒面和郫县豆瓣等一同烹制,使得成菜不仅色泽诱人,而且麻辣味道鲜明,集麻、辣、烫、嫩、酥、香、鲜于一身。水煮牛肉的制作则是先将郫县豆瓣炒至出色,再加入辣椒面和其他调料以及高汤煮成浓汤,最后将牛肉片下锅煮熟,上桌前撒上炆的干辣椒碎,使得成菜色泽红亮、麻辣烫鲜,香气四溢。

可以说,没有辣椒就没有郫县豆瓣,没有郫县豆瓣就没有近代乃至现代川菜的丰富多彩。因此,郫县豆瓣被无数食客和美食家誉为“川菜之魂”。四川人还巧妙地将外来的辣椒与本土的花椒融合,塑造了川菜独有的麻辣风味。这种以辣椒和花椒为核心的味型,无论是咸鲜浓郁的热菜还是清爽的冷菜,都能完美适应。四川是花椒重要产地。在古代,食品中花椒的使用比例极高,但到了清代,这一比例有所下降,这可能与辣椒的引入和胡椒使用的增加有关。随着时间的推移,花椒的麻味逐渐与四川菜肴融为一体,从而铸就了川菜麻辣的独特风味。

明清以降,中外饮食文化的交融为长江流域的饮食文化增添了璀璨的光彩。这种文化的交流与碰撞,使长江流域的饮食文化在创新中熠熠生辉。

作者:姚伟钧

华中师范大学历史文化学院教授

来源:光明日报