

古代丝绸之路上域外食材传入 及对中国菜发展的影响

——以川菜为例

杜 莉

(四川旅游学院, 四川 成都 610100)

摘要: 古代丝绸之路是中外商贸与文化交流的重要通道,也是食物原料传播之路。从汉代到清代,域外食材通过陆上丝绸之路和海上丝绸之路传入中国,呈现出品类众多、高潮迭起、主次有别和广泛多变四大特征。大量域外食材传入并得到充分利用,对川菜以及整个中国菜发展起到了十分重要的影响,即夯实食材基础、强化调味特色,还丰富了菜点体系的内涵。今后,中国菜既要继续加强对域外食材的利用,还要加强对丝路沿线国家的传播,共享饮食文化交流的硕果。

关键词: 古代丝绸之路;域外食材传入;川菜;中国菜发展

中图分类号: TS 972.2 **文献标志码:** A **文章编号:** 2095-8730(2020)02-0001-07

丝绸之路,简称丝路,广义上是始于古代中国、连接亚洲和非洲及欧洲的多条重要交通道路之总称,因起点和线路不同,又分为陆上丝绸之路和海上丝绸之路,前者主要包括西北丝绸之路(即狭义的丝绸之路)、南方丝绸之路等。古代丝绸之路不仅是中外贸易的重要通道,也是中外文明交流的重要之路,大量域外食材由此传入中国。许多专家学者对此已有一些相关研究,如闵宗殿等主要探讨了陆上丝路和海上丝路传入中国的域外农作物包括食材的品种、途径,以及对我国农业、国民经济发展的重大影响;陈朝鲜通过对中国常见农作物的汉语别名分析,梳理了许多域外农作物包括食材的品种、产地及输入。但是,已有研究主要从农作物、农业生产及语言学角度进行,涉及一些域外传入的食材品种及栽培等,而从饮食烹饪角度,对域外食材传入情况及特点对中国菜发展的重要影响等方面研究极少。为此,本文拟分阶段探讨古代丝路上域外植物食材的传入情况及特点,并在此基础上,分析阐述这些食材的烹饪运用对中国菜发展的重要影响。

1 古代丝绸之路上域外食材传入及特点

由于自然环境、交通、科技和政治、经济及文化交流等因素的影响,域外植物食材在不同时期的丝路上传入中国的品类及来源等各有不同。

1.1 汉魏南北朝时期

汉代,张骞两次奉命凿空西域,使得西北丝绸之路上的南北二道正式形成,加之汉代中央政府设立西域都护府等措施,极大地促进了中国与中亚、西亚等地区的贸易往来和文化交流。而南方丝路以成都为起点,在汉代前已有南向至境外的民间通道,到汉代时,汉武帝接受张骞建议,并大规模经略西南,使南方丝路上的两条主要干线“南夷道”“旄牛道”得到恢复和整治,促进了中国与南亚、东南亚等地的贸易往来和文化交流。海上丝路也在汉代以前出现雏形,到汉魏南北朝时期初步形成,主要包括东海航线和南海航线两条干线。不过,从总体来看,汉魏南北朝时期,陆上丝路不断发展,海上丝路因航海及造船技术等制约而较弱,中外贸易和交流主要是通过陆上丝路进行,海

收稿日期:2019-12-16

基金项目:四川省社科联基地重大项目(SC18EZD017)

作者简介:杜莉,女,四川旅游学院教授,四川省重点研究基地川菜发展研究中心主任,从事饮食文化研究。

上贸易和交流的范围及规模相对较小。此时,随着移民迁徙及各国使节、商人、僧侣等文化交流和贸易往来,许多域外植物食材纷纷通过丝路传入中国,现根据《史记》《汉书》等古文献和研究成果进行梳理、分类,见表1。

表1 汉魏南北朝时期丝路传入的部分域外植物食材

时间	类别	品种名称	原产地/来源地	主要文献来源
汉代	果品	葡萄(蒲桃)	伊朗等西亚地区、地中海沿岸	汉司马迁《史记》 汉班固《汉书》
		安石榴(石榴)	中亚等地	晋葛洪《西京杂记》 晋张华《博物志》
		胡桃(核桃)	伊朗等西亚地区	晋葛洪《西京杂记》 晋张华《博物志》
	蔬菜	苜蓿	伊朗	汉司马迁《史记》 汉班固《汉书》
		胡瓜(黄瓜)	印度	明李时珍《本草纲目》
		胡豆(蚕豆)	中亚、西亚、地中海沿岸等	明李时珍《本草纲目》引《太平御览》
		胡葱(蒜葱)	中亚及地中海地区	晋张华《博物志》 明李时珍《本草纲目》
		落苏(茄子)	印度及东南亚	汉张衡《西京赋》 汉扬雄《蜀都赋》
		胡蒜(大蒜)	中亚	北魏贾思勰《齐民要术》 明李时珍《本草纲目》
		胡荽(芫荽)	中亚及地中海沿岸	唐欧阳询《艺文类聚》引晋陆翊《邺中记》 明李时珍《本草纲目》
调味品	胡麻(芝麻)	非洲	宋沈括《梦溪笔谈》	
	榼椀(蛮楂)	伊朗及中亚	晋葛洪《西京杂记》	
	阳桃(杨桃)	东南亚	晋嵇含《南方草木状》	
魏晋南北朝	蔬菜	胡芹(芹菜)	地中海沿岸	北魏贾思勰《齐民要术》
		扁豆(蛾眉豆)	印度及印尼	明李时珍《本草纲目》引南朝梁弘景《名医别录》
	调料	胡椒	印度	晋张华《博物志》 北魏贾思勰《齐民要术》

由表1可见,汉魏南北朝时期,丝路上域外植物食材传入的特点是品类较多、来源较广,并以陆上丝路传入的比例较大。域外植物食材传入的类别主要包括果品、蔬菜和调料三类,品种达20余种,除表1所列外,还有甘蓝、槟榔、胡燕脂、胡秫、荳蔻、丁香等。传入的域外食材大多来自西域及以西的中亚、西亚,也有地中海沿岸、印度及东南亚、非洲等,并且绝大多数是通过陆上丝路传入。其中,仅古文献记载张骞出使西域时带入的就有约10种食材。北魏贾思勰《齐民要术》“种蒜”引汉代王逸言:“张骞周流绝域,始得大蒜、葡萄、苜蓿。”^[1]宋代沈括《梦溪笔谈》“药议”载:“胡麻直是今油麻,……张骞始自大宛得油麻之种,亦谓之麻,故以‘胡麻’别之。”^[2]明代李时珍《本草纲目》载胡豆、胡瓜、胡桃、胡荽、胡葱等皆由张骞带回,如该书卷二十四“蚕豆”言:“《太平御览》曰:‘张骞使外国,得胡豆种归。’指此也。”^[3]¹⁵¹⁹卷二十八“胡瓜”言:“张骞使西域得种,故名胡瓜”,引杜宝《拾遗录》载:“隋大业四年避讳,改胡瓜为黄瓜。”^[3]¹⁷⁰¹但是,这些并非张骞一人一时所为而是众人长时间所为。闵宗殿指出,这些“胡”名食材因产于胡地又形似中国原有之物而得名,从陆上丝路传入,但《史记》《汉书》及其他汉代文献都没明确记载由张骞引入,可能是后世学者据传闻而加。^[4]美国劳费尔的《中国伊朗编》指出:伊朗植物向中国的移植是一个延续一千五百年的过程,“张骞只携带两种植物回中国——苜蓿和葡萄树”,但后来,他成为传说的中心人物,“来自亚洲中部来历不明的植物都混列在他的名下”,“被推崇为伟大的植物输入者”。^[5]

1.2 隋唐两宋时期

这一时期是丝路发展的转折时期。隋代至唐末以前西北丝路持续兴盛,沿线政治和社会较为稳定,贸易往来、文化交流空前兴盛,但唐末至宋代时,受沿线战乱、割据等影响,西北丝路阻隔严重,逐渐走弱,贸易往来和文化交流随之逐渐衰落。而此时,随着经济重心的南移,加之对外开放政策、航海造船技术进步,以及人员交流频繁,海上丝路受到极大重视并不断延伸扩展,文化交流、经济贸易快速发展。在南方丝路上,由于沿线政治、社会较稳定 and 经济发展,多条线路得到拓展和疏通,与印度、缅甸等南亚及东南亚地区的贸易增

多,且较为活跃。从总体来看,由于多种因素影响,西北丝路的发展在唐代最为兴盛,到五代两宋时期显出衰落迹象,海上丝路在唐宋时期从大发展走向兴盛,中外贸易和文化交流在隋唐时不仅依靠陆上丝路,也在海上丝路上逐渐扩大,到宋代时则转变为以海上丝路为主。此时,随着移民迁徙和各国使节、僧侣、留学生等文化交流以及商人贸易,特别是从事海上贸易的商人在数量、规模上创出新高,大量域外植物食材通过陆上丝路和海上丝路传入中国,现根据《酉阳杂俎》《唐会要》等古文献和研究成果进行梳理、分类,见表2。

由表2可见,隋唐两宋时期,丝路上域外植物食材传入的特点是类别与汉魏南北朝时期基本一致,但品种更多、来源更广,陆上丝路传入较多,海上丝路的传入有所增加。传入食材的类别依然主要是果品、蔬菜和调料,传入的粮食类极少,但作用很大。如耐旱、耐贫瘠、产量高的水稻良种占城稻,原产于当时的占城国(今越南中南部)等地。宋代文莹《湘山野录》载,宋真宗派遣使臣“占城得种二十石,至今在处播之”^[6]。《宋史·食货志》言,大中祥符五年(公元1012年),宋真宗又因江淮、两浙稍旱而力推占城稻的种植,以解粮食之困。唐宋时期,域外食材仅首次传入的品种就达20余种,除表2所列品种外,还有孜然、小茴香、八角、月桂叶、肉豆蔻、白豆蔻、阿魏等香辛料。传入的域外食材大多仍然来自西域及以西的中亚、西亚和地中海沿岸等地,也有南亚、东南亚等地,不仅通过陆上丝路,还有一些通过海上丝路传入。其中,波斯(今西亚的伊朗)是传入食材的重要原产地或来源地。仅唐代段成式《酉阳杂俎·木篇》载有许多来自波斯的食材,包括婆那娑(树菠萝)、波斯枣(海枣)、扁桃(巴旦杏)、阿驿(无花果)、无石子、没树等果品,以及白豆蔻、荜拔、阿魏等香辛料。如该书载:“扁桃,出波斯国,波斯呼为婆淡。……花落结实,状如桃子而形偏,故谓之扁桃。其肉苦涩不可啖,核中仁甘甜,西域诸国并珍之。”^{[7]110}“阿驿,波斯国呼为阿驢,拂林呼为底珍。……无花而实。实赤色,类棗子,味似干柿,而一月一熟。”^{[7]112}这些来自波斯的果品通过西北丝路和海上丝路进入中国,至今在新疆、广东等西北和华南地区广为种植并食用。

表2 隋唐两宋时期丝路传入的部分域外植物食材

时间	类别	品种名称	原产地/来源地	主要文献来源
隋唐时期	果品	波斯枣(海枣、椰枣)	西亚、北非等地区	唐段成式《酉阳杂俎》 唐刘恂《岭表异录》
		扁桃(扁桃、巴旦杏)	西亚	唐段成式《酉阳杂俎》
		婆那娑(菠萝蜜、树菠萝)	西亚、印度等南亚地区	唐段成式《酉阳杂俎》
		阿驿(底珍,无花果)	西亚、地中海沿岸	唐段成式《酉阳杂俎》
		阿月浑子(开心果、胡榛子)	伊朗等西亚地区	唐段成式《酉阳杂俎》
	蔬菜	芒果(庵罗果、香盖)	印度、缅甸等东南亚	唐玄奘《大唐西域记》 明李时珍《本草纲目》
		莴苣(千金菜)	地中海沿岸	宋陶谷《清异录》
		菠薐菜(菠菜、波斯菜)	西亚	宋王溥《唐会要》
		齐墩果(油橄榄)	西亚及地中海沿岸	唐段成式《酉阳杂俎》
		苜蓿	地中海沿岸	五代李珣《海药本草》引《广州记》 宋苏颂《本草图经》
两宋时期	粮食	占城稻	越南	宋李焘《续资治通鉴长编》 宋代绍定《澠水志》
	蔬菜	胡萝卜(黄萝卜)	西亚及亚洲西南部	元代至顺《镇江志》 宋杜北山《咏丝瓜》 宋赵梅隐《咏丝瓜》
		丝瓜(天丝瓜)	印度、印尼等东南亚地区	

1.3 元明清时期

元明清时期,丝路沿线的政治格局和贸易往来、文化交流的性质发生极大改变。元代时,西北丝路随着元帝国兴衰而兴衰,海上丝路因航海事业持续发展而空前发展,南方丝路则因沿线政治较稳定、设置驿传等更为通畅,此时的贸易往来、文化交流已转变为以海上丝路为主,其他两条丝路为辅。明清时期,西北丝路因沿线战乱动荡、经

济停滞和交通工具不便而十分不畅,贸易往来、文化交流不断衰退乃至停滞。此时,大航海时代逐渐来临,明清两朝政府却不同程度地实行海禁甚至闭关锁国政策,除了明代郑和下西洋相关的朝贡贸易外,民间海外贸易长期处于走私性贸易,整体上逐渐处于劣势;欧洲人则在各国政府大力支持下,利用先进的航海及造船技术,通过海上航线积极扩张,掌握了海上贸易的主动权,抢占了海上丝路的主导地位,在清代后期还抢占了南方丝路的主导权。由此,海上丝路和南方丝路的商贸往来、文化交流虽然不断扩大,但其性质已逐渐发生改变。从总体来看,由于政治、经济、外交和科技、交通工具等因素的综合影响,西北丝路不断衰落,海上丝路和南方丝路也因主导权被迫转变而由盛转衰,中外贸易和文化交流更大量地出现于海上丝路。这一时期,尤其是郑和下西洋以及哥伦布发现新大陆、大航海时代以后,随着商人贸易往来、移民迁徙、传教士等进入中国,大量域外植物传入中国,特别是美洲食材通过海上丝路蜂拥而入,现根据《植物名实图考》等古文献和研究成果进行梳理、分类,见表3。

由表3可以看出,元明清时期,丝绸之路域外植物食材传入的特点是类别与前两个时期基本一致,但品种最多、来源最广,并且以海上丝路传入为主,陆上丝路传入较少。其食材类别以果品、蔬菜和调料为主,但番薯、玉米等杂粮类食材的传入引人注目,它们对中国人的饮食生活产生了广泛影响。仅以番薯而言,它又名甘薯、朱薯、红苕等,原产于中美洲,明万历时通过海上丝路传入。明末清初谈迁的《枣林杂俎》、周亮工的《闽小记》,清陈世元、徐有榘的《金薯传习录》等都有记载。《枣林杂俎》“甘薯”：“朱薯，产吕宋国。被野连山，不待种植，夷竞食之。万历中，闽人移蔓以归，种之数日即荣。瘠卤沙冈皆可植，粪加之，大，泉人资以充饥。”^[8]《金薯传习录》详细记载了万历二十一年至二十二年（1592~1593）福建商人陈振龙从吕宋引种、福建巡抚金学曾推广番薯之功。^[9]甘薯传入后，很快在福建、广东、广西等地大量种植并推广至全国，到清代中叶已成为中国的重要杂粮品种和救荒之物。据清代高拱乾《台湾府志》载，乾隆年间，甘薯在“闽粤沿海栽植甚广，农民咸藉以为半岁粮”。

表3 明清时期丝路传入的部分域外植物食材

时间	类别	品种名称	原产地/来源地	主要文献来源
明代	杂粮	番麦(玉麦、玉米、包谷)	中美洲	明代嘉靖《平凉府志》 明田艺衡《留青日札》
		番薯(红薯、朱薯、红苕)	南美洲	清周亮工《闽小记》 清谈迁《枣林杂俎》
	果	番豆(花生、长生果)	南美洲	明贾铭《饮食须知》 明代弘治《常熟县志》
	品	向日葵(西番菊、迎阳花)	北美洲	明代嘉靖《临山卫志》 明王象晋《群芳谱》
	蔬	番瓜(南瓜、饭瓜)	中南美洲	明贾铭《饮食须知》
		马铃薯(洋芋、土豆)	中南美洲	清代康熙《松溪县志》
		番茄(西番柿、西红柿)	南美洲	明赵崐《植品》 明王象晋《群芳谱》
	菜	苦瓜(锦荔枝、癞葡萄)	印度及亚洲热带地区	明朱棣《救荒本草》 明兰茂《滇南本草》
		调料	番椒(辣椒、海椒)	中南美洲
	清代	果	番木瓜	中南美洲
番荔枝(释迦果)			南美洲	清吴震方《岭南杂记》
蔬		菠萝(凤梨)	南美洲	清吴其浚《植物名实图考》
		结球甘蓝(莲花白、包菜)	地中海沿岸	清吴其浚《植物名实图考》
菜		花菜(花椰菜)	地中海沿岸	清代光绪《新宁县志》
		西葫芦(茭瓜)	中美洲	清袁枚《随园食单》
		佛手瓜(瓦瓜)	中美洲	清吴其浚《植物名实图考》
			荷兰豆	印尼

这一时期,域外食材传入的品种和数量也极多。其中,首次通过传入的域外植物食材达40余种,除表3所列,还有西洋苹果、西芹、西葫芦、洋姜、菜豆、洋刀豆、草莓、芜菁甘蓝、荷包豆、笋瓜、

油梨,等等;还有一些之前已有的传入品种特别是胡椒等香辛料在此时更大量传入并且产生极大影响。胡椒,在汉魏时期已传入,到明代时由于郑和下西洋及其影响而大量传入并成为较常用调味料。从永乐三年(1405)至宣德八年(1433),郑和七次下西洋,航行到许多出产胡椒等香料的国家和地区,便开展胡椒、苏木等香料贸易。明代马欢《瀛涯胜览》载,柯枝国“土无他产,只出胡椒,人多置园圃种椒为业”。费信《星槎胜览》载,苏门答腊国“胡椒广产”。清代顾炎武《天下郡国利病书》言,当时“西洋交易,多用广货易回胡椒等物,其贵细者往往满舶”^[10]。据《大明会典》等史料载,自郑和第四次航行归来起,朝廷每次都带胡椒、苏木对在京各卫军士及文武官进行赏赐和折偿,胡椒从每人四两到半斤、一斤,“远洋运来的苏木、胡椒已成为货币的代用品”^[11]。而这种方式持续较长时间,促使胡椒成为了较常用的调料。明代高濂《遵生八笺》、宋诩《竹屿山房杂部》、邝璠《便民图纂》都记载了许多用胡椒烹调的菜肴。

此外,元明清时期,食材来源发生极大变化,不仅有一些来自印度、东南亚、地中海沿岸和非洲,而且大多数来自美洲并且通过海上丝路进入中国。对于美洲食材的传入及其作用,已有丁晓蕾、王思明《美洲原产蔬菜作物在中国的传播及其本土化发展》等相关论文研究,在此不再赘述。

2 域外食材传入对中国菜发展的影响

中国菜历史悠久,早在先秦至汉魏南北朝时期就有了初步发展,到明清时期尤其是清代中后期,各地饮食差异突显,地方风味形成稳定格局,并且出现著名的地方菜系,包括川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜等。清末徐珂《清稗类钞·饮食类》“各处食性之不同”言:“北人嗜葱蒜,滇、黔、湘、蜀人嗜辛辣品,粤人嗜淡食,苏人嗜糖。”^{[12]6238}又“各省特色之肴馔”言:“肴馔之有特色者,为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”^{[12]6416}在中国菜发展过程中,大量域外食材从丝路传入并得以烹饪利用起到了十分重要的作用和影响,这里仅以川菜为例进行阐述。

2.1 夯实食材基础

长期以来,四川地处南方丝路的起点,通过蜀道、长江等分别与西北丝路和海上丝路相连接,大量传入中国的域外植物食材汇聚于此并得到精心

栽培,衍生出众多新品种,为川菜形成和发展奠定了雄厚的物质基础。

汉代时,茄子、大蒜传入中国后很快进入四川,成为重要食材。资阳人王褒在《僮约》言:家僮的工作之一是“种瓜作瓠,别茄披葱”,“园中拔蒜,断苏切脯”^[13]这说明汉代四川已种植茄子、大蒜并用于烹调。成都人扬雄《蜀都赋》列举了七十余种食材,有“附子巨蒜”,“旧菜增伽”。章樵注曰:“伽,今作茄。”伽,与茄同音,是梵文音译。巨蒜,即大蒜、胡蒜。到唐宋时期,来自西亚及地中海沿岸的莴苣、菠菜等也在四川得到种植和使用。杜甫寓居四川时曾种植蔬菜供食,《种莴苣》诗言:“堂下可以畦,呼童对经始。苣兮蔬之常,随事艺其子。……登于白玉盘,藉以如霞绮。”^[14]可见,莴苣在唐代的四川已是常见蔬菜。苏轼在徐州任事,作《春菜》诗言:“北方苦寒今未已,雪底波稜如铁甲。岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露牙寒更茁。”^[15]波稜,即菠菜,隋代传入中国,被广为种植,在北方苦寒之时长势不佳,但在四川的冬季长势喜人。

清代时,大量域外植物食材进入四川,不仅得到广泛种植和利用,还在栽培后衍生出许多新品种。其中,最典型、最引人注目的是美洲食材被广泛种植和食用。如番麦,又称玉麦、玉米,在清代四川的山间平坝已普遍种植,不仅烹食,也用于酿酒。清代李调元《番麦》言:“山田番麦熟,六月挂红绒。皮里层层笋,苞缠面面粽。儿饥烧作果,郫咂酿成筒。此日尝新始,贪馋笑蠢翁。”^{[16]662}他还在《峨眉山赋》记载了山中种植的域外食材有黏性高粱、蚕豆、豌豆、芝麻、茄子、扁豆、葡萄等。清末傅崇矩《成都通览》“成都之四时菜蔬”“成都之农家种植品”“外来农业陈列出产品”“成都之果品”记载了当时成都已有的域外食材,通过梳理统计可知,清代末年成都拥有的域外植物食材达46种,占中国从汉代到清代由域外传入植物食材总量的1/2。其中,粮食3种,果品10种,调料7种,蔬菜最多,达26种。许多品种经过四川人的精心栽培,又衍生出新的品种。如玉麦,分别有早玉麦、迟玉麦、白玉麦、红玉麦等8种;胡豆,有大白胡豆、二板胡豆、小板胡豆3种;辣椒,有大红袍海椒、朝天子海椒、灯笼海椒、牛角海椒等6种。由此衍生叠加,清代四川出产的域外食材品种可达数百种之多,为川菜的成熟定型夯筑了雄厚的

物质基础。

2.2 强化调味特色

随着历史的发展,川菜调味特色逐渐演变、定型。汉魏之时,川菜讲究五味调和但偏好甘甜之味。汉代扬雄《蜀都赋》言:“乃使有伊之徒,调夫五味。甘甜之和,芍药之羹。”^[17]三国魏文帝《与朝臣诏》载:“新城孟太守道:蜀猪肫鸡鸭味皆淡,故蜀人作食,喜着饴蜜,以助味也。”^[18]但是,到晋代,川菜在讲究五味调和、口味丰富的同时转变为偏好辛香之味,即晋代常璩《华阳国志蜀志》指出的“尚滋味”“好辛香”。此后,这一调味特色代代相传至清代定型完善,促进了川菜跨越式发展。其中,域外传入的调味料起到了决定性作用。

以辣味调料而言,在清代以前,川菜使用的是中国原产的姜、食茱萸和域外传入的大葱、大蒜、胡椒等。如食茱萸,俗称艾子,清代以前的四川广泛种植并用于调味。汉代扬雄《蜀都赋》言“木艾椒蒿”。宋代宋祁《益部方物略记》载:艾子“实正绿,味辛,蜀人每进羹臠,以二三粒投之,少顷,香满盂盎”,而“作为膏,尤良”。^[19]大蒜也是川菜重要的辣味调料。宋代范成大《巴蜀人好食生蒜,臭不可近》诗言:“旅食谙殊俗,堆盘骇异闻。南餐灰荐蛎,巴饌菜先荤。幸脱萎藤醉,还遭胡蒜熏。”^[20]到了清代,川菜“尚滋味、好辛香”的调味特色没变,但所用辣味调料却由辣椒取代食茱萸、成为辣味调料的主力军。辣椒是明末传入中国,清代康乾时由移民带入四川并迅速普及,到嘉庆时已大量出现在四川各州县的田间地头 and 川菜调味行列。^[21]四川以辣椒调味,不仅直接使用,如《成都通览》记载了麻辣海参、酸辣鱿鱼、回锅肉、辣子鸡等17种辣味菜肴,还常与胡豆瓣一起制成豆瓣酱后使用。清代曾懿《中馈录》“制辣豆瓣法”载:将大蚕豆瓣烫洗后,和面少许,“放至暗室,用稻草或芦席覆之。俟六七日起黄霉后,则日晒夜露,俟七月底始入盐水缸内,晒至红辣椒熟时,用红椒切碎侵晨和,再晒露二三日,用坛收贮,再加甜酒少许,可以经年不坏”。^[22]¹²其中,流传至今且使用最广的是郫县豆瓣。它诞生于嘉庆年间,很快成为川菜最常用的辣味调料,广泛用于炒、爆、烧、煮、烩等菜肴之中,更是制作家常味、麻辣味菜肴的必备调料,被称为“川菜之魂”。辣椒成为川菜成熟定型的催化剂、点金石。

此外,清代川菜也十分注重其他调料的使用,

强调“五味调和百味香”。如域外传入的小茴香、八角(大茴香),既制作川式卤水,也直接增香除腥。曾懿《中馈录》载五香熏鱼法:将鱼切片后晾干,抹上花椒、炒细白盐、白糖腌渍,再加绍酒、酱油浸一日夜,“晒半干,用麻油煎好捞起。将花椒、大小茴香炒研细末掺上,安在细铁丝罩上。炭炉内用茶叶、米少许,烧烟熏之”;“制风鱼法”也使用“大小茴香、花椒末、炒盐等”。^[22]¹⁷⁻⁸据《成都通览》所列“成都之杂货铺品”中胡椒与辣椒并列为“居家日用必需之物”;据其所列“五味用品”可知,当时使用的麻、辣调料有花椒末、椒盐、蒜泥、葱花、薤片、姜汁、胡椒末、辣椒末、辣椒油、芥末等,使用的香味调料有草果、茴香、三柰、八角、香油、芝麻酱、藿香、桔皮等。^[23]²⁶⁰正是由于域外传入调料与本土原产调料的共生共用,才促使川菜“尚滋味”“好辛香”调味特色得到定型与完善,做到了“清鲜醇浓并重,善用麻辣”。

2.3 丰富菜点体系内涵

当数十种域外食材不断进入四川,善烹的四川人便巧妙利用,精心创制出丰富多彩的川菜新品种,促进了川菜菜点体系的形成与丰富。

仅以清代而言,特别是清代中叶以后,四川境内已拥有上百种域外植物食材及其衍生品种,四川人以此创制了大量新菜点。仅以番薯为例,四川方言又称红苕,在清初进入四川,乾隆之后得到广泛地种植,并且创制出了许多新的小吃点心品种。李调元《醒园录》较详细地记载了番薯条、番薯糕的制法:“拣好大条者,去皮干净,安放层笼内蒸熟,用米筛磨细去根,晒去水气,作条子或印成糕饼晒干,装入新瓷器内,不时作点心甚佳。”^[16]⁴⁸傅崇矩《成都通览》的“成都之席桌”和“成都之街市普通食品”记载了苕泥、烘苕两个品种,说明当时红薯制作的新品不仅有高档席点,也有街头小吃。

到清代末年,川菜已形成了筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、面点小吃等五大类组成的菜点体系。傅崇矩《成都通览》“成都之席桌菜品”“成都之街市普通食品”“成都之咸菜”记载了域外植物食材创制的品种,通过梳理统计可知,用域外植物食材所创制的品种数量达70余种,并且分布于川菜菜点体系的每一大类之中,筵席菜有18种,面点小吃有22种,家常菜和大众便餐菜有30种,三蒸九扣菜有2种。其中,筵席菜包括糖

核桃仁、溜黄瓜皮、炸桃仁、拌桃仁、瓢小南瓜、瓢茄子、瓢苦瓜、生炒豌豆、新海椒炒肉丝、豌豆泥、扁豆泥、胡豆泥、苕泥、葡萄羹等,集中于碟子类、蔬品类、甜菜品类;^{[23]256-259} 面点小吃包括西瓜糕、扁豆糕、葡萄糕、核桃酥、南瓜饺、菠菜面、烘苕、玉米、玉米馍馍、玉米花糖、豌豆糕、花生糕、盐煮花生、酱核桃等;^{[23]265-279} 家常菜和大众便餐菜包括辣子肉、辣子鸡、莴笋鸡、泡海椒炒肉、莲花白汤、回锅肉、炒地瓜、溜莲花白,以及各种泡菜如泡地瓜、泡茄子、泡黄瓜、泡芹菜、泡苦瓜、泡莲花白,还有咸大头菜、酱莴笋、大头菜丝、甜大头菜等。^{[23]295} 此外,三蒸九扣菜的甜烧白、粉蒸肉也常用红苕作辅料垫底。可见,清代由大量域外食材创制的新品种丰富了不同类别和档次的四川菜点,促进了川菜菜点体系的最终形成和完善。

3 结语

古代丝绸之路是中外商贸往来、文化交流的重要通道,从一定意义上说也是食品之路,因为它进行着大量食材及其制品的交流与传播。古代丝路上域外食材传入中国,呈现出传入品类众多、传入高潮迭起、传入线路分明、来源广泛多变 4 大特征。第一,传入品类:仅从所见的文献记载和研究看,古代丝路上传入的植物食材数量达 90 种左右,涵盖粮食、蔬菜、果品、调料 4 个类型,而实际传入的数量应该更多。第二,传入时间:受多重因素影响,古代丝路上域外植物食材传入中国的历史起伏跌宕,呈现出三次高潮,汉晋时期、唐宋时期分别传入植物食材达 20 余种,明清时期是最高峰,传入植物食材达 40 余种。第三,传入线路:域外植物食材在不同历史时期传入中国的线路各有侧重、较为分明,从汉代至唐代以陆上丝路传入为主、海上丝路为辅,宋代至明清时期则以海上丝绸之路为主、陆上丝绸之路为辅。第四,传入来源:涉及亚洲、欧洲、非洲及美洲 4 大洲。其中,汉代至唐代传入的植物食材大多来自西域及以西的中亚、西亚与地中海沿岸,其次是印度、东南亚及非洲;明清时期受哥伦布发现新大陆、大航海时代到来的影响,食材来源发生极大变化,大多数食材原产于美洲,少数原产于印度、东南亚及地中海沿岸、非洲。

四川虽地处盆地,但在古代与多条丝绸之路紧密相连,域外食材进入四川后得以巧妙利用,不

仅夯实了食材基础,强化了调味特色,而且丰富了菜点体系内涵,促使川菜成为著名菜系之一。而域外食材传入对川菜发展起到的作用和影响也是其促进整个中国菜发展的一个典型缩影。

古语云:“好风凭借力,扬帆正当时。”如今,中国正在不断推进共建“一带一路”倡议的实施。中国菜作为中国文化的载体和中国饮食文化的重要组成部分,利用丝路传入的域外食材不断发展并已享誉海外,也使得川菜发源地成都、淮扬菜发源地扬州及粤菜发源地顺德和澳门成为了联合国教科文组织授予的“国际美食之都”。今后,中国菜应当继续以海纳百川的胸怀,加强对域外食材的利用,同时还应当以感恩之心,加强对“一带一路”沿线国家及地区的传播和反哺,让世人共享这一中外文化交流的硕果。

参考文献:

- [1] 贾思勰. 齐民要术[M]. 北京:团结出版社,1996:90.
- [2] 沈括. 梦溪笔谈[M]. 上海:上海古籍出版社,2015:179.
- [3] 李时珍. 本草纲目[M]. 北京:人民卫生出版社,1975.
- [4] 闵宗殿. 海外农作物的传入和对我国农业生产的影响[J]. 古今农业,1991(1):1-11.
- [5] 劳费尔. 中国伊朗编[M]. 林绮因,译. 北京:商务印书馆,1964:9-10.
- [6] 文莹. 湘山野录[M]. 北京:中华书局,1984:57.
- [7] 段成式. 酉阳杂俎[M]. 上海:上海古籍出版社,2012.
- [8] 谈迁. 枣林杂俎[M]. 北京:中华书局,2006:456.
- [9] 陈世元,徐有榘. 金薯传习录[M]. 北京:农业出版社,1982:17.
- [10] 顾炎武. 天下郡国利病书[M]//续修四库全书 597 册. 上海:上海古籍出版社,2002:588.
- [11] 田汝康. 郑和海外航行与胡椒运销[J]. 上海大学学报,1985(2):15-22.
- [12] 徐珂. 清稗类钞[M]. 北京:中华书局,2010.
- [13] 王云五. 汉魏六朝文[M]. 臧励酥,选注. 北京:商务印书馆,1930:112-113.
- [14] 仇兆鳌. 杜诗详注[M]. 北京:中华书局 1979:1347.
- [15] 李之亮. 苏轼文集编年笺注[M]. 成都:巴蜀书社,2011:152.
- [16] 罗焕章. 李调元诗注[M]. 成都:巴蜀书社,1993.
- [17] 郑文. 扬雄文集笺注[M]. 成都:巴蜀书社,2000:320.
- [18] 易建贤. 魏文帝集全译[M]. 贵阳:贵州人民出版社,1998:108.

(下转第 13 页)