

无心插柳: 论辣椒在中国的选择性传播

俞为洁

(浙江省社科院, 浙江 杭州 310007)

摘要: 从目前的史料看, 辣椒在中国最早登陆的地点是浙江、广东等东南沿海地区, 但奇怪的是这些地区至今都是典型的淡食区, 反而是长江中上游和云贵高原很快成了中国最典型的嗜辣区。研究表明: 之所以会形成这样的饮食格局, 原因复杂, 涉及气候、物产、经济和文化发展水平、移民、饮食传统等多个方面。

关键词: 辣椒; 传播; 原因; 饮食文化

中图分类号: TS 972.36

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)01-0001-06

辣椒原产美洲中南部, 1492年哥伦布发现美洲大陆后, 辣椒与玉米、番薯、番茄等其他美洲物产随着各路航线, 传播到世界各地。

1 浙江及其附近沿海是中国最早传入辣椒的地区

从史料看, 辣椒传入中国大概有三条路线: 第一条是从浙江及其附近沿海沿长江而上; 第二条是从日本至朝鲜再至中国东北; 第三条是从荷兰至台湾。^[1]其中第一条传播路线对中国饮食影响最大, 中国后来的饮食重辣区基本由这条传播路线奠定。第二、三条都是局部地区的传播, 而且传入时间略晚, 对中国主体食辣区的形成影响不大, 故本文只讨论第一条传播路线的情况。

浙江及其附近沿海是辣椒最早传入的地区, 目前所见涉及辣椒最早传入的史料都与这个地区有关。初步统计, 清雍正之前, 只有10本书记有辣椒。除了康熙二十一年(1682)的辽宁《盖平县志》和康熙三十六年(1697)的河北《深州志》与这个地区无关外, 剩下的8本中, 较早的5本都与这个地区直接或间接有关, 2本与其溯江而上的传播点有关, 另有一本情况不明。

与浙江及其附近沿海地区有关的5本分别是: ①明万历十九年(1591), 浙江杭州人高濂撰著的《遵生八笺》付梓, 其中的《燕闲清赏笺·四时花纪》记载了106种观赏植物, 就包括辣椒:

“番椒, 丛生白花, 子俨秃笔头, 味辣色红, 甚可观。”^[2]这也是迄今所知与辣椒有关的最早史料。

②明万历二十六年(1598), 江西临川(今抚州)人汤显祖创作的戏剧剧本《牡丹亭》付梓, 唱词中提到了辣椒花: “[末]辣椒花, [净]把阴热窄。”^[3]意即辣椒花可以祛除慢性消耗性疾病的低热, 将辣椒花作为药物使用。汤显祖虽然不是浙江人, 但1593~1598年在浙江遂昌做知县, 1598年秋弃官回临川, 同年《牡丹亭》付梓。虽然学界对《牡丹亭》的成稿地还有争议, 但即便是回到临川才写成的, 遂昌至少也算是一个酝酿地, 而剧中提到的辣椒花, 最有可能就是汤显祖在遂昌的所见所闻。③明崇祯十二年(1639), 上海人徐光启编撰的《农政全书》付梓, 辣椒附记于“椒”条下: “番椒, 亦名秦椒, 白花, 子如秃笔头, 色红鲜可观, 味甚辣。”^[4]此书卷帙浩繁, 徐卒于1633年, 生前未能定稿, 死后由陈子龙等门生修订出版, 故出版年晚于其卒年。④清康熙十年(1671)浙江《山阴县志》记载: “辣椒, 红色, 状如菱, 可以代椒。”^[5]这是最早记载辣椒的地方志。⑤清康熙二十七年(1688)杭州人陈淏《花镜》云: “番椒, 一名海风藤, 俗名‘辣茄’。本高一二尺, 丛生白花, 秋深结子, 俨如秃笔头, 倒垂, 初绿后朱红, 悬挂可观, 其味最辣, 人多采用, 研极细, 冬月取以代胡椒。”^[6]情况不明的1本是, 山东新城(今山东桓台县)人王象晋编撰的《群芳谱》, 其《蔬谱》卷一“椒”条

收稿日期: 2019-01-17

基金项目: 江苏省教育厅高校哲学社会科学项目(2017SJB0042)

作者简介: 俞为洁(1963-), 女, 浙江杭州人, 浙江省社科院研究员, 从事中国农业史和饮食史研究。

下附记有辣椒“番椒亦名‘秦椒’，白花，子如秃笔头，色红鲜可观，味甚辣，子种。”^[7]据研究，《群芳谱》成书于天启四至七年（1624~1627）之间，王象晋于崇祯八年（1635）出任浙江右布政使，^[8]任期不详。因为成书年代早于他出任浙江右布政使的时间，所以我们不能确定其对辣椒的了解是否来自浙江。

与长江中上游传播点有关的2本是：①康熙二十三年（1684）的湖南《邵阳县志》；②康熙六十一年（1722）的贵州《思州府志》。

从这些史料中我们还可以发现：最早传入浙江及其附近沿海地区的辣椒，只被当作观赏植物、药物或花椒、胡椒等调料的替代品。这或许与当时传入中国的辣椒多是果型小、辣度高的种类有关（个大、不太辣的甜柿椒到清末民初时才传入中国）。此后，这个地区对辣椒的认知基本就停留在这个层面上，居民饮食并不好辣，至今都是中国典型的淡食区。但溯江而上的辣椒，却在稍后的乾（隆）嘉（庆）时期，迅速占领长江中上游的湖南、四川和云贵高原的贵州、云南。湖南是最早形成的嗜辣区，然后很快推广到了四川和贵州，并兼及江西、湖北、云南等地，从而形成了中国最典型的饮食重辣区。这种格局迟至在嘉（庆）道（光）年间已基本成形，吴其濬（1789~1847年）的《植物名实图考》即称“辣椒处处有之，江西、湖南、黔、蜀种以为蔬。”^[9]其中的湖南、黔、蜀三地至今仍是重辣区的核心。

2 长江中上游成为重辣区的原因

2.1 特殊气候地理条件下食辣祛湿的需求

虽然重辣区涉及的几个省，小环境有些差异，但不乏一些共同的特征，冬湿冷、夏湿热、日照不足、通风不足、水质寒凉等，正是这些共同的特征，导致了这个地区共同嗜辣。因为只有辣椒等强烈辛香物，才能祛除淤闭于体内的严重的湿寒湿热，才能缓解日照不足引发的抑郁情绪。蓝勇最早关注到了日照与食辣之间有关系“以往传统认为食辣主要是去湿驱寒，现在最新研究表明：冬季日照少、湿润而寒冷是形成辛辣重区的主要环境因素。”^[10]云南最缺的是风，贵州和西川（四川西部）最严重的问题是多雨、多云雾、湿冷。因为不通风、又晒不到太阳，这种湿冷湿热被封裹、滞积在人体内，葱、姜、桂这些温和的辛香料根本无法

撼动之，只有辣椒、花椒等极度辛辣的食品，才有可能将这种“湿”驱除出人体。此外，这一区域总体水质寒凉，饮用寒凉之水，会使体内的湿寒更加严重。同时，日照不足、气候湿冷容易引发人的抑郁情绪，辣椒尤其是红色、橙色的辣椒，含有丰富的β胡萝卜素和番茄红素，可有效缓解人的焦虑和抑郁情绪。因此，这里的居民都极需辛香食料以祛除体内的湿寒湿热，缓解抑郁的情绪。

2.2 缺盐，以辣椒替代盐的部分作用

中国的盐资源大致分为三类：东部沿海地区的海盐；西部内陆地区的湖盐；中部（包括川、黔、湘、赣等地）的井矿盐。矿盐像煤矿一样，深埋地下，探测和开采都不容易，故古人一直将此区视为缺盐区。唯一的例外是四川的矿盐已液化成盐泉或地下卤水，可凿井汲取，再熬制成盐，世称“井盐”，以自贡所产最有名。而且四川在汉晋时期就发现并采引天然气（古称“火井”）作为熬制井盐的燃料，这种“用之不竭”的燃料是四川井盐得以不断开采的原因之一。但开采和使用天然气的技术难度较大，因此火井熬盐直到清代才较普及。随着地下浅层卤水被汲空，盐井越打越深，打井的难度也越来越高，因此，四川井盐的产量有限，只能满足四川本地及其周边部分地区的供应。最可怜的是贵州，它是全国唯一没有任何盐资源的省份，粒盐不产，而且地处高原、崇山峻岭、江河上游，运输成本很高。明嘉靖四十三年（1564）两淮巡盐使朱炳如的奏疏中就讲到“湘潭而上水湍急难行，淮商不便。”^[11]更加困难的是，大多数山区的溪流落差高且水流浅、急，无法通航，物资运输全靠人背马驮，运输成本就更高了，因此这里的盐价明显比别处高。成书于嘉庆九年（1804）的张澍《续黔书》中就曾指出“黔介滇、蜀之中，独不产盐，惟仰给于蜀，来远而价昂。”^[12]何况自古以来，食盐由国家专营，正所谓“天下之赋，盐利居半”。因此，盐价远高于成本加正常的利润，而且质量差，分量不足，历史上私盐严禁不止就是这个原因。北宋熙宁三年（1070），权提点江西刑狱张颉就曾指出“虔州（今江西省赣州）官盐卤湿杂恶，轻不及斤，而价至四十七钱。岭南盗贩入虔，以斤半当一斤，纯白不杂，卖钱二十，以故虔人尽食岭南盐。”^[13]而且盐的专卖都是划区管理的，江西、湖南、湖北的盐都由淮南盐政管辖，即使与四川挨着，也只能购买长途逆江而上运来的淮盐。

这些因素都导致这一带的盐价特别高。

但盐是维持人体内部机能正常运行不可缺少的重要元素,人体每天必须食用一定量的盐,才能保持心脏的正常活动,维持正常的渗透压以及体内酸碱的平衡。

在辣椒传入之前,贵州等特别缺盐又特别穷而买不起盐的地区,常以草木灰(最常见的是蕨灰)滤水代盐,或食用腌酸食物以降低对盐的需求量,尤其是这一带的侗、苗、瑶、土家、布依、毛南等少数民族,嗜酸成性。腌酸(苗族称籛,即用草木灰水浸泡食物。大多会加些粥、饭以助发酵)的卤水中,含有较丰富的硝酸钾和其他硝酸盐,能较好地维持人体电解质的平衡,而且酸味能刺激唾液和胃酸的分泌,从而提增食欲和消化能力,使粗简之食也得以下咽。辣椒传入后,贵州地区草木灰逐渐被辣椒替代,但腌酸仍然盛行(傣、侗、苗等族以糯米为粮,食酸有利于糯米的消化),并逐渐形成了独特的酸辣口味。

辣椒之所以能部分替代盐,是因为辣椒素激活的脑部区域,与盐激活的脑部区域是重合的,而且刺激度比盐还强烈。科学实验表明:辣椒素可以通过改变咸味信息的神经反应来降低对盐的需求,也就是说吃辣可以“骗”过大脑,让大脑以为已吃过盐了。^[14]

2.3 贫穷导致食物贫乏,辣椒成了物美价廉的最好选择

因“贫穷”而吃辣的现象,在贵州很典型。贵州地处云贵高原,境内“八山一水一分田”,是全国唯一没有平原的省份,土地非常贫瘠,农作物的亩产量是全国倒数第一,食物几乎都需要从外地调运。明末清初传入的美洲作物玉米、番薯和马铃薯,不仅能在稻、麦等传统谷物无法种植的高寒瘠土中种植,而且产量相当可观。因此,大量的人口蜂拥上山垦山种植,于是人口和垦山之间形成了恶性循环:想要养活更多人,就要开更多地;想要开更多地,就要生养更多的劳动力。而且山地一旦被开垦为农田,失去了植被的保护和涵养,是很难维持地力的。山区生态被破坏后,“山货”没地方生长了,贸易也无货可贸了,只能在那条“生育——垦山”的穷途末路上转圈。^[15]

在这种以玉米、番薯、马铃薯等杂粮为主食、生态恶化导致蔬果鱼肉缺乏、又没钱大量购买外地食物的时候,辣椒作为一种营养丰富且物美价

廉的食材进入了人们的视野。原因如下:

一是辣椒易种植、产量高,故成物美价廉之常食。辣椒种植条件要求不高,对日照长短、土壤肥瘠、气候冷热都没有太多的要求,而且辣椒因为辣,鸟兽害和病虫害相对较少,容易有个好收成。贵州最大的出产就是辣椒和马铃薯。本地能种,价格就会比较便宜,底层人也吃得起。辣椒采摘期长、结实率高,而且因为辣,干制和腌制的辣椒制品的保质期很长,因此辣椒可以全年供应。道光贵州《遵义府志》即称辣椒是“园蔬要品,每味不离,盐酒渍之,可食终岁”^[16]。

二是辣椒营养丰富,号称是世界上维生素最多的食物。辣椒含有丰富的维生素C和β胡萝卜素以及铁、钙等无机物元素,尤其是维生素C的含量,居蔬菜之前列。因此,即使只以辣椒为蔬,人体需要从蔬果获取的营养也基本能得到保障。而且这个地区贫困人口多以杂粮为生,杂粮的营养往往不如稻、麦全面平衡,因此辣椒能够平衡和补充膳食营养。

三是辣椒能下饭,省菜,且食法简单,烹饪简便。辣椒所含的辣椒素刺激唾液分泌的能力较腌酸更强,同时可弱化人对盐的需求,而且辣椒可以直接当菜吃,少了腌制加工的程序。

四是辣椒比花椒、食茱萸、姜等辛香料的祛湿能力更强,价格更便宜。以前四川人靠花椒和食茱萸(即椿叶花椒)驱湿,但这两种辛香料都产自乔木,而且枝上带刺,采摘困难,果子一年一熟,产量有限。食茱萸还需通过繁复的手续加工成膏或油才能使用,而且不能直接当菜,只能作调料。结实率高,采摘期长的辣椒祛湿功效却一点不比花椒和食茱萸差,因此迅速替代了花椒和食茱萸,只是四川的“湿”实在太厉害,故祛湿效果颇佳的花椒仍被保留,发展出了独特的麻(来自花椒)辣口味。贵州因为特别缺盐,有食酸代盐的传统,辣椒传入后,形成了独特的酸辣口味。

五是辣椒加工贮藏更简便。山区食物不足,交通不便,冬季寒冷,有时大雪封山,因此这里非常需要做好食物贮备的工作。但传统贮备食物最常用的晒干、风干、盐腌的方法,在这里都不太实用,风、晒时容易霉变,所以这里最常用的就是制作腌酸。但因为缺盐,腌酸的发酵过程抑菌力不足,很容易酸败发臭,而辣椒恰恰具有强烈的抑菌杀菌作用,因此不论单独腌制还是加入其他食物

腌制,都能较好地抑制杂菌的繁殖。何况辣椒属于含水量较少的蔬菜,加上强烈杀菌的辣椒素,即使用风干、晒干的方法,也不容易霉烂。当然,制成辣椒酱、辣椒油的话,保存时间就更长。

六是辣椒有御寒的功效。贵州湿冷,不宜桑、麻,尤其是棉,故布匹稀缺。清李祖章《黔中竹枝词》即称“黔中盐、布最贵,有贫民生平少食服者。”^[17]清道光二十年(1840)贺长龄《广种桑棉兼教纺织情形疏》亦云“桑棉为衣被之大利,而黔省尚不多种者,一则土棉之种不佳,但能织成粗布,惟安顺、兴义、黎平三府及贵阳府属之定番州间或有之。若细白布则皆贩自他省,路远价昂,故民间谋衣艰于谋食。”^[18]因此,当地穷人常吃辣椒御寒,谚云“糠菜半年粮,辣椒当衣裳。”

基于这六点原因,辣椒以前多被视为穷人的食物。道光《遵义府志》即称“居人顿顿之食,每物必著番椒。贫者食无他蔬,一碟番椒呼呼而饱。”^[19]甚至同在嗜辣区里,嗜辣程度也和贫富密切相关。从地区看,山区明显比平原区更嗜辣。例如湖南,食辣最严重的是湘西(兼具山区、贫穷、缺盐、少数民族聚居等因素),处于平原区、生活条件较好的湘东及湘东北地区(长沙、岳阳、常德一带)嗜辣程度就明显不如湘西。从阶层看,穷人远比富人嗜辣。例如自贡盐工和盐井主的饮食就有很大区别,盐工菜极辣,盐主菜并不辣。一直到民国时期,四川的正规宴席仍不上辣菜。抗战时期旅居重庆的张恨水就曾讲到“至于饭必备椒属,此为普遍现象。……惟川人正式宴客,则辣品不上席。”^[20]而近现代重庆专供最底层“棒棒”吃食的饮食小店,基本就卖三样食物:豆花、米饭和辣椒酱。

2.4 移民,食辣群体的大规模播迁

中国的移民史,表现出很明显的阶段性特征,早期多是由北向南迁移,主要原因是北方战乱频繁,南方相对平安,而且当时北方的经济、文化都比南方强,移民中也多王公贵族、世家大族、官宦士绅以及有一技之长的士农工商,有力地推进了南方经济和文化的启蒙和发展。元明以来开始转为东南向西南和西北的扇形迁移,主要是因为唐宋以来,中国的经济重心南移,东南成了繁华富庶之地,但繁华富庶必然吸引更多人口的迁入,也会促进生育率,因此这里很快人满为患,人地矛盾日趋尖锐,无地游民越来越多。这时,西部和西北部

的一些地区因为战乱、灾害、瘟疫等原因,人口稀少,自然成了最好的移民去处。另一个原因是明末清初玉米、番薯、马铃薯等美洲高产作物相继传入,使得原来无法耕种的一些陡峭山地也能开垦种植。这样,移民迁徙过去时就不用与当地土著争夺已有农田了(这种争夺往往会引发大规模械斗、伤亡),因此这种移民大多能成功立足,并生儿育女迅速繁衍。这让他们家乡的无地无业者看到希望,纷纷效仿,从而形成了一股长时间的移民潮。这些移民与早期北向的移民不同,带有较强的底层性和贫困性,这个特性也决定了他们与辣椒特殊的亲近性。

“江西填湖广(湖南、湖北当时为一省,称“湖广省”)”和“湖广填四川”这两次大规模的移民,与这个嗜辣区的形成,有直接的关系。

“江西填湖广”从明初开始一直延续到清代。起因是元末战争中,明军将领徐达在长沙一带与元军和陈友谅部激战四年,导致这里土地荒芜,人口稀少。明朝建立后,为尽快恢复这里的经济,就鼓励移民,允许移民“插标占田”。邻省江西受战争影响较小,人地矛盾又比较尖锐,所以江西移往湖广的移民最多。虽然早期的江西移民与辣椒无关,但明末以后的江西移民就与嗜辣习俗的扩散有关了,因为江西也是较早食辣的地区之一。乾隆二十四年(1759)的江西《建昌府志》中已有记载“茄椒,实垂枝间如茄,圆者为鸡心,锐者为羊角,味辣治痰湿。”^[21]嘉庆十八年(1813)江西鄱阳人章穆撰写《调疾饮食辨》时,已称“今食者十之七八”^[22]。可见辣椒在江西的普及速度是非常快的。这样的江西移民入湖广,势必会强化湖广的食辣程度。

但影响最大的应该是康熙年间大规模的“湖广填四川”。1640年农民起义军领袖张献忠率部进兵四川后建立大西政权。1646年清军攻入四川,张献忠战死。张献忠和清军都有“屠川”行为,以至于清初四川全省人丁稀少,土地亦不多,顺治十八年全省耕地面积只有118.8万亩,只及明万历年间额地8.8%。^[23]¹⁷⁸为了招徕移民,发展经济,康熙七年(1668)、十年(1671),四川巡抚张德地请求朝廷鼓励湖广等省农民进川垦荒。康熙十年六月,川湖总督蔡毓荣又提出放宽招民授官的标准和延长垦荒起科的年限,并宣布各省贫民携妻子入蜀开垦者准其入籍。朝廷批准了这些建

议,大规模的移民入川由此展开。虽然中间曾被“三藩之乱”等事件打断,但整个移民过程还是持续了百余年,一直到乾隆后期因四川人口密度增大,无主耕地已经不多,移民潮才逐渐式微。至乾隆四十一年(1776),移民已占总人口的62%以上,而移民的60%以上来自湖广,此外还有来自广东、陕西、福建、江西、贵州等省的移民。^{[23]96-101}

这些嗜辣移民进入四川后,就彻底改变了四川的饮食传统。最早移入四川的湖广移民,大多来自湖南中南部的宝庆府,据雍正《四川通志》估计,康熙晚期(即18世纪初)宝庆府、武冈州(后并入宝庆府)以及沅阳州(州城在今湖北仙桃市南)等府州人民“托名开荒,携家入蜀者,不下数十万”^[24]。而这一带恰恰是湖南最早形成的嗜辣区,因为最早记载湖南人食用辣椒的就是康熙二十三年(1684)付梓的《宝庆府志》和宝庆府下的《邵阳县志》。因此,好饴蜜的四川饮食传统,迅速被辣椒替代。从史料看,这种替代非常迅速,四川食用辣椒的最早记载见于乾隆十四年(1749)的《大邑县志》,比湖南最早的记录只迟了65年,但几乎与湖南同时在嘉庆年间普及,嗜辣成性。只是这里的气候条件让四川人在接受辣椒的同时,仍不忍放弃原来就在使用的祛湿效果明显的花椒,由此形成了自己独特的麻辣风格。

3 江浙未成为嗜辣区的原因

前面讨论了湘、鄂、川、渝、云、黔、赣为什么会成为中国重辣区,那么最早传入辣椒的江浙沿海地区(兼及同样是典型淡食区的闽粤),为什么就没率先成为嗜辣区呢?

江浙(主要指平原区,山区也嗜辣)未成为重辣区的原因,其实也很简单,因为这里的情况和湘、鄂、川、渝、云、黔、赣几乎正好相反。

这里气候温暖,土壤肥沃,阳光雨水充沛,物产丰富,尤其是海产,多而鲜美,因为鱼肉的氨基酸含量一般高于畜禽肉,而氨基酸正是“鲜”味的来源。鲜味在盐的引导下会释放得更充分,因此这里的饮食基调一直是咸鲜。因为盐和辣椒激活的是脑部同一个兴奋区,因此盐摄入正常的人,对辣不会有太大的欲念。这里的水很温厚,且地势低而平缓,光照足,来自海洋的季风畅通无阻,又是海盐的重要产区,因此这里腌晒风腊都很方便,不用特别借助辣椒来贮藏食物。这里水路交通发

达,贸易兴盛,土产和外来物产都很丰富。

因此,富庶的江浙人在物产富庶的土地上,有条件也有能力“讲究”吃。他们更愿意品尝百菜百味,而不是让一辣遮百味。唐宋以来,江浙渐成人文荟萃之地。这些人大多儒、释、道兼修,遵从“大道至简,大味至淡”的正统饮食观,追求食物之本味、真味。李渔在《闲情偶寄》中的一段话就充分表达了这种追求“声音之道,丝不如竹,竹不如肉,为其渐近自然。吾谓饮食之道,脍不如肉,肉不如蔬,亦以其渐近自然也。”^[25]最典型的菜式大概就是“傍林鲜”了:“夏初林笋盛时,扫叶就竹边煨熟,其味甚鲜,名曰‘傍林鲜’。”^[26]秉持这种饮食观的江南人,怎么舍得用辣来掩盖食物之本味呢!

虽然江浙冬、春也湿寒,夏天也湿热,但因为日照和通风条件好,这种湿寒湿热并不会严重淤积体内,一般用葱、姜、黄酒等就能化解,并不需要功效强烈的辣椒、花椒等辛香料。葱、姜、黄酒都是这里的常产。而且因为气候、水土整体温暖,日照充足,过多吃辣反而容易上火,特别在更南、更炎热一点的浙南、闽、粤、台等地区,表现得更加明显,这也是这些地区流行凉茶的主要原因。

最后,我们略微探讨一下,近些年为什么吃辣越来越普遍?我认为主要有以下一些原因:一是食性遗传,父母吃辣,孩子基本上也会吃辣。而且辣是一种痛觉而非味觉,它作用于痛觉纤维的受体蛋白后刺激痛觉传导神经,恰好大脑中感知痛和愉悦的神经元是重叠的,被痛刺激后会释放出让人愉悦的内啡肽,因此吃辣其实是会上瘾的,只是不会像吸毒那样危害身体。而且每个人对辣的承受阈值不同,就像每个人的酒量天生不同一样,但经常喝,酒量是能提高一些的,食辣也一样,经常吃辣也会越来越能吃辣。二是高密度种植、养殖、大棚、化肥等工业化手段生产出来的食料,大多鲜味不足、口感不佳,这时就需要辣椒等强烈的调味料来加以掩盖。三是现代人肥胖多,传言辣椒素可以提高人体的新陈代谢率,有助减肥。虽然只是“传言”,但因无副作用,尝试者络绎不绝。四是随着生活水平的提高,空调病很普遍。本该流汗上火的暑热季节,却因空调,体内反而闭入湿寒,急需吃辣祛湿。五是在川菜、湘菜遍地开花的背景下,食辣成了一种时尚,尤其是年轻人,不会吃辣会显得很落伍而不合时宜。

综上所述可知:一种外来物种的传入,落了地并不一定就能生根,风土适宜长得好,也不一定就会被人接纳、喜欢。这其中包含了太多的天时地利和人和,它们就像一只无形的手,牵引着外来的辣椒,在中国的大地上舞步翩跹。

参考文献:

- [1] 蒋慕东,王思明. 辣椒在中国的传播及其影响[J]. 中国农史 2005(1): 17-27.
- [2] 高濂. 遵生八笺[M]. 王大淳,李细明,戴文娟,整理. 北京:人民卫生出版社 2007: 528.
- [3] 汤显祖. 牡丹亭[M]//万有文库(第一集). 上海:上海商务印书馆, 1934: 105.
- [4] 徐光启. 农政全书[M]. 陈焕良,罗文华,校注. 长沙:岳麓书社 2002: 610.
- [5] 康熙十年山阴县志:卷七·物产志[M]. 高登先,修. 沈麟趾,纂. 刻本: 3.
- [6] 陈淙. 花镜[M]. 陈剑,点校. 杭州:浙江人民美术出版社 2016: 267.
- [7] 王象晋. 群芳谱[M]//四库全书存目丛书初编(第80册). 济南:齐鲁书社 2001: 299.
- [8] 付美洪. 中医药学视角下的《群芳谱》研究[D]. 北京:中国中医科学院 2014.
- [9] 吴其濬. 植物名实图考[M]. 张瑞贤,校. 北京:中医古籍出版社 2007: 105.
- [10] 蓝勇. 中国饮食辛辣口味的地理分布及其成因研究[J]. 人文地理 2001(5): 84-88.
- [11] 李翰章. 裕禄. 光绪湖南通志:卷五十六[M]. 长沙:岳麓书社 2009: 1342.
- [12] 张澍. 续黔书:卷六·盐[M]//丛书集成初编(第3184册). 上海:商务印书馆, 1936: 62.
- [13] 脱脱. 宋史:卷一百八十二[M]. 北京:中华书局, 1977: 4443.
- [14] LI Q, CUI Y, JIN R, et al. Enjoyment of spicy flavor enhances central salty-taste perception and reduces salt intake and blood pressure [J]. Hypertension, 2017, 70(6): 1291-1299.
- [15] 蓝勇. 明清美洲农作物引进对亚热带山地结构性贫困形成的影响[J]. 中国农史 2001(4): 3-14.
- [16] 郑珍. 道光遵义府志:卷十七·物产[M]. 道光二十一年(1841)刊本: 6.
- [17] 严奇岩. 从竹枝词看清代贵族饮食文化的特点[J]. 农业考古 2009(4): 267-270.
- [18] 葛士濬. 清经世文续编:卷三十五 户政十二[M]. 清光绪石印本.
- [19] 郑珍. 道光遵义府志:卷二十[M]. 道光二十一年(1841)刊本: 19.
- [20] 曾智中, 尤德彦. 张恨水说重庆[M]. 成都:四川文艺出版社 2007: 44-45.
- [21] 乾隆二十四年建昌府志:卷九[M]//故宫珍本丛刊(第114册). 孟昭,修. 黄祐,纂. 海口:海南出版社, 2001: 86.
- [22] 章穆. 调疾饮食辨[M]//故宫珍本丛刊(第377册). 海口:海南出版社 2000: 30.
- [23] 曹树基. 中国移民史:第6卷[M]. 福州:福建人民出版社, 1997.
- [24] 雍正四川通志:卷四十七[M]. 黄廷桂,修. 张晋生,纂. 乾隆元年(1736)刻本: 52.
- [25] 李渔. 闲情偶寄:卷五[M]. 杭州:浙江古籍出版社, 2010: 125.
- [26] 林洪. 山家清供[M]//中华饮食物语(食之语). 昆明:云南人民出版社 2004: 172.

Reasons for the spread of capsicum in China

YU Weijie

(Zhejiang Academy of Social Sciences, Hangzhou, Zhejiang 310007, China)

Abstract: Based on the current historical data, the capsicum in China first landed in the southeast coastal areas such as Zhejiang and Guangdong provinces. It is strange that people living in those areas are still in favor of light food while the upper and middle Yangtze river and the Yunnan-Guizhou plateau area quickly became the most well-known places for hot and spicy food. After investigation it is found that the reasons for the formation of such diet custom are complicated, which encompass climate, produces, economic and cultural development level, immigration, food tradition and other aspects.

Key words: capsicum; spread; reason; dietetic culture

(责任编辑:王芙蓉)