

频繁的对外交往让岭南成为新物种的“西来初地”，玉米红薯成了清代救荒之物——

番椒番薯登陆广东 辣味甘味遍传华夏

羊城晚报记者 朱绍杰

粤菜

3

番椒入粤

时代隐喻

从古到今,因为贸易、外交等产生的物质交流,直接改变了人们的饮食风俗。粤菜讲究食材,而发达的海上贸易,让广东成了新物种的荟萃地。在地理大发现的全球化背景下,更多食材进入中国,丰富着中国人的饮食,也成为粤菜的灵感来源,塑造出“食在广州”的当下。

广东人不喜食辣,有趣的是,今天占领国人餐桌的辣椒,第一站就与广东密切相关。

中山大学移民与族群研究中心副研究员曹雨在《中国食辣史》中认为,辣椒的原产地是美洲,哥伦布于1493年第二次前往美洲时将辣椒带回欧洲,这是辣椒从美洲向全世界传播的契机。由于教皇子午线的分割,葡萄牙的船只更多向东方航行,辣椒得以由葡萄牙人带入亚洲。而辣椒传入中国主要是通过海上贸易,经宁波与广州两个口岸输入,并且通过江河的航道向内陆传播。也有学者指出,辣椒在中国北方的传入或还有山东为口岸。

辣椒出现在广州,屈大均在《广东新语》有明确记载。其中第十四卷“食语”提到,“广州望县,人多务贾与时逐,以香、糖、果、箱、铁器、藤、蜡、番椒、苏木、蒲葵诸货,北走豫章、吴、浙,西北走长沙、汉口,其酷者南走澳门。至于红毛、日本、琉球、暹罗斛、吕宋、帆船二洋,倏忽数千百里,以中国珍丽之物相贸易,获大赢利。”

广东很早引入了辣椒,但广东人并没有一开始就吃辣

椒。屈大均将“番椒”排序于“箱、铁器、藤、蜡”之后,置于“苏木、蒲葵诸货”之列。有学者据此分析,屈大均实际上并没有将“番椒”视为食材。与番茄的命运一般,辣椒最初被当作一种观赏植物。在中国人记载辣椒的文献中,从观赏角度写道:“白花,果似秃笔头,味辣色红,甚可观。”

后来,外来的辣椒作为奇花异草,被明代文人收集种植于自己的园林中,更赋予了一定的文化隐喻。明代《牡丹亭》有一句名句,“不入园林,怎知春色如许”,下文就出现了辣椒花果。作者汤显祖多年游历岭南,想必对此舶来之物颇有印象。在全剧最关键的转折《冥判》这一出戏里,汤显祖用39种花比喻了传统社会里女性一生中要经历的种种阶段,包括青春期、恋爱、定亲、圆房、蜜月、生育育女、美人迟暮等等。而辣椒花,被用来隐喻圆房。

辣椒在中国传播了一个世纪之后,才登上中国人的餐桌。时至嘉庆道光年间,云贵川湘等地已是广泛地种植辣椒“以为蔬”,“湘、鄂之人日,喜辛辣品……无椒芥不下箸也”。

味餐馆比例随着移民比例的提高而不断上升。

如此看来,作为改革开放的排头兵、人口输入大省,广东吃辣情况在全国排名靠前也是理所当然。

《中国食辣史》认为,不同城市间饮食文化的差异渐趋缩小,辣椒出现在越来越多地区的餐桌上。原本被视为平民口味的辣味的迅速流行,在今天登堂入室成为中国饮食文化的特征之一。这可能隐喻了时代的变迁——阶层不断跃迁流动,社会价值多元重组。

曹雨认为,辣椒在全国的大流行,实际上是新移民创造出来的一种现代食辣风俗。食辣的人口经过流动、迁移、扩散后,进一步影响到周围的群体。相关研究也证明了,城市的辣



南越王墓出土的铜煎炉。煎炉有两层,下层放炭火,上层煎烤食物。在上层底部发现有黑黑的烟熏的痕迹,说明这个煎炉入葬前是使用过的实用物。图/西汉南越王博物馆官网

番薯盛世

与辣椒相类似,同样作为美洲物种,同样影响深远的番薯,其引种也与广东人有关。

嘉靖年间成书的《广东通志》物产部分记载,广东薯类植物包括红薯、甘薯、甜薯和山薯。当时说的红薯并不是现在的番薯,但甘薯则极有可能指的是番薯。成书于宣统年间的《东莞县志》物产部分更具体指出:早在万历八年(公元1580年),一位名叫陈益曾的东莞海商把番薯引入国内。

明人苏琰在《朱薯颂》里记载,万历十二年(公元1584年),福建泉州的海商在当时间作短暂时整时,发现了岛上的番薯,遂引种到晋江县灵水乡,进而推广到临近乡村。后来到了万历二

十二年时,泉州闹灾,粮食歉收,只有番薯依然丰产,泉州的大部分农民靠番薯充饥,度过了自然灾害。

引种番薯不仅帮助一地百姓渡过难关,还极大地影响了中国的人口格局。时至十八世纪,中国人口压力巨大。康熙三十九年(1700年),中国人口约为1.5亿,而至乾隆五十九年(1794年),清朝人口飙涨到3.13亿。

为缓解粮食压力,乾隆五十一年,清帝向全国下了“广栽植甘薯,以为救荒之备”的诏书,番薯种植在中国得以推广。在番薯以及同期传入的玉米等新粮食物种的助推下,道光十五年(1835年),中国人口更达到创纪录的4.01亿。由此,康乾盛世甚至被称为“番薯盛世”。

新物种荟萃

岭南佳果亦是广东饮食的重要部分,其中不少物种来自海外。原产巴西的菠萝,约在十六七世纪传入我国南方,广东是最早路径之一。20世纪初海南华侨先后从东南亚引入多个优良品种,50年代以后又广泛种植于汕头、阳江、高州一线以南,形成一片“菠萝的海”。时至今日,“菠萝的海”已经成为湛江徐闻的别称之一。

菠萝蜜的引入更早。按《隋书》《酉阳杂俎》和《广东新语》等的记载,菠萝蜜原产印度,早在南北朝时期的梁朝,一个名叫达奚的印度人来华,将菠萝蜜种植在广州的南海神庙。屈大均写道,后来岭南其他地方种植的菠萝蜜,都是南海神庙菠萝蜜的后代子孙。

此外,根据学者的研究,广东也是花生传入地之一。《广东新语》里就记载了小粒花生种的生态、性状。可见清初珠江三角洲一带已有花生的栽培。乾隆年间檀萃所著《滇海虞衡志》记载花生是“粤贾从海上诸国得其种归种之”,以“大牛车运之上海船,而货于中国”。

清末大粒花生种传入广东,产量超过小粒种,以珠江三角洲的东莞、番禺等地出产最多。清代中叶,雷州、高州等粤西南地区是花生的主要产地。在珠江三角洲地区,花生种植在乾隆以后有较大的发展。花生油在广东的使用却比花生的种植晚得多,直到乾隆以后才广泛使用。

延伸

乳猪南传

食材的引入改变了岭南饮食的格局,对于外来烹饪料理的融汇吸收,影响亦不可小觑。

研究者在汉景帝阳陵出土文物中发现,作为广州人家喻户晓的一道传统粤菜烤乳猪,早在2000多年前西汉王朝统治中心地就盛行了。

2014年,相关文物在西汉南越王博物馆展出。该馆陈列部主任李郁在接受采访时表示,南越王墓出土了众多的饮食器具,其中有一件烤炉造型极为特别,四足为鸭形,烤炉足着地,脊背顶负炉盖。炉壁上各铸有两对小猪,猪嘴朝天,中空,

是用于插放烧烤工具的。这就是已经发现最早的烤乳猪形象,可知早在南越国时期或更早,南越宫廷中已经有烤乳猪的饮食习俗。

饮食学者邱虎同在专著《饮食杂俎》中考证,烤乳猪传统可上溯至春秋时代,认为《礼记》中的“炮豚”就是烤乳猪。后世更传承发展不同的乳猪做法。

起源于北方的烤乳猪习俗,何以在南粤大地得以传承发扬?李郁分析,或许和当年南越与西汉王朝统治中心地相对隔绝的环境有关;因为隔绝所以保留。时至近代,烤乳猪已被普遍认为是粤菜代表。



【日】酒井仲雄《改变近代文明的六种植物》(中译本)第125页所载1605年辣椒图,与我国明人《群芳谱》最早记载的“秃笔头”形状完全一致

广东省政协文化和文史资料委员会 联合主办 羊城晚报社

访谈

曹雨 中山大学研究员

近年来辣味回流广东——移民社会创造新的饮食风俗

羊城晚报:辣椒从广东传入,为何一开始并没有在岭南留下食用痕迹? 曹雨:过去一个地方的食物往往是当地自产,当地的饮食风俗与材料是和本地挂钩的。更有甚者,本地所产的食材往往与当地耕作系统融为一体。比如广东顺德的鱼稻共生方式,就深刻决定当地的饮食,形成了饭稻羹鱼的体系。

由此可以看出,一个外来的植物是很难进入中国传统的农耕体系里而去的,尤其是生产力较高的地区,如果这个地域格局不打破,外来的食物是很难在社会中获得吸引力的。

羊城晚报:那是什么因素造成近年来辣味回流广东,在本地餐桌上日益显著呢?

曹雨:主要是移民社会的问题。改革开放以后,中国社会发生了最深刻的变化,从地域社会过渡到移民社会。

可以说,近四十年辣味在全国的大流行,实际上是移民创造出来的一种现代食辣风俗。大量的人从农村来到城市,来了以后,经济不宽裕,又要饱腹,最合适的选择就是比较廉价的菜馆。辣味菜肴相对比较便宜。因为辣味可以掩盖很多不良的味道,从而最大限度地来利用食材。传统菜系中,辣味菜肴的人均消费较低。而且火锅、麻辣烫这一类餐馆,调味比较容易标准化操作,这也使得辣味菜肴成本较低。

羊城晚报:食辣的习惯与文化在近代建构起来。这和近代中国的变化有什么联系?

曹雨:我在书中明确提出,饮食的文化与习惯不能仅以地域划分,更要看到社会阶层的因素,比如官府菜、江湖菜。

在传统的中国社会,饮食差异与阶层的关系特别明显。比如在旧中国,上层社会的饮食口味以平和为主,讲究中庸调和、食疗效果等等,而平民的食物则比较奔放,比如潮汕地区的胡椒猪肚,香料的量特别大,有强烈的辛香味。即便在一般意义上认为是口味清淡的广东菜,也有用鱼腥草、红葱头等强烈气息配料的习惯。

近代是中国阶层变化最剧烈的时代。清以来,中国传统官绅阶层的瓦解,也是辣椒跨阶层扩散的历史条件。现代中国城市饮食文化的“去地域化”特征,即现代物流的高度整合和日益频繁的人口流动,导致了辣味菜肴在移民中的盛行。所以可以说,是移民创造了辣味菜肴的消费市场,创造了“城市辣味饮食文化”。



广州很多火锅店座无虚席 宋灼谦 摄

《进》(2019年)书卷茶后“番椒”条

热辣头条

一个男孩、三匹马、无数爱心人士……31岁的蔡良兴从未经历过如此忙碌且充满戏剧性的夏天。

从“侠士骑马下海救人”,到“救人英雄马”不幸去世,这个夏天,参与下海救人的马儿的安危牵动着全国爱马人士和网友的心。如今,一波三折的故事有了圆满的结局:全国各地的马主纷纷伸出了援手,包括来自新疆的巴哈木拉提。

侠士骑马下海救人

7月26日18时许,在福建晋江市龙湖镇衙口风景区,宁静的海滩突然传来一名女性急促的呼救声,其12岁的儿子下海游泳,被正在退潮的海水越卷越远。

正在海滩骑马游玩的老板施国庆、马场教练蔡良兴和爱马人士施鸿雁闻讯,立刻骑着马儿冲向大海。

“马场离事发地七八公里,我们骑了这么久已经筋疲力尽,希望借助马的力量迅速接近遇险男孩。”蔡良兴说,“马驯化后通人性,信任主人,所以即使很危险,它们还是会很勇敢地冲进大海。”

眼看男孩离岸边已有两三百米,不习水性的蔡良兴灵机一

动,向一旁的游客借了救生圈,骑马尽可能接近被困男孩,随后下马跳进大海,拉着孩子往岸边游。一会儿,施国庆也来到遇险地,20多分钟后,孩子终于被救上岸。

“最后是拉着马尾巴上岸的,因为体力完全耗尽了。”蔡良兴说,“现在想起来很后怕,要是体力不支的话,我们也可能被海水卷走。”

短暂休息后,三位救人“侠士”便默默离开了。有游客拍下了他们救人的视频传到网上,“侠士骑马下海救人”的事迹广为传播。

8月2日,施国庆、蔡良兴下海救人的义举被晋江市公安局确认为见义勇为。

男子骑马下海救人后痛失良驹,新疆小伙送他一匹伊犁马

泪目!救命“恩马”走了 感动!不远万里赠良驹

英雄马儿患病离世

马儿下海救人后,最初几天并无异样。8月1日,蔡良兴在泉州中马医院住院治疗。5日,他回到马场,发现下海救人的两匹年龄较大的马出现持续高烧、流鼻涕症状,身上多处发肿起包,不吃不喝,已是瘦骨嶙峋。

蔡良兴说,他刚开始以为马是小感冒,没在意。但两匹马的病没有好转,而且持续高烧不退。虽然叫来本地马医治疗,但情况仍不容乐观。8月11日,求医无门的他通过媒体求助,希望专业人士伸出援手。“下海救人马儿病危求

助”在网上引发广泛关注。12日获悉两匹马生重病的消息后,中国马业协会迅速和蔡良兴取得了联系,并建立救治工作群。当晚北京暴雨,马匹医疗专家组无法携药品和设备从北京出发抵达现场,因此紧急对马匹进行了远程问诊。

专家组初步诊断为:海水进入马匹肺部引发的继发细菌感染(吸入性肺炎),未知程度的肺水肿和淋巴管炎。蔡良兴一夜未眠,当即按照专家开出的诊疗方案对马进行护理。然而,13日凌晨4时许,两匹马先后口吐白沫,腿脚发

软瘫在地上,再也爬不起来。经确认,两匹马已没有生命迹象。早上7时,蔡良兴联系车辆将马匹运送至深山掩埋,并对掩埋地和马场进行了全面消毒。

“跟它们很有感情,感觉很可惜。但我不后悔,如果再遇到落水的事情,还是会去救人。”痛失两匹爱马的施国庆说。中国马业协会官方微博发布消息:“因马匹病期较长,病情复杂,现场医疗条件有限,大家虽尽了最大努力,但马儿还是不幸离世。对此我们深表遗憾,并向马主表示慰问,愿英雄的马儿在天堂自由驰骋!”

万里骏马送深情

两匹“英雄马”离世后,马场只剩下三匹马。获救男孩的母亲王女士前后两次来到马场感谢救命恩人和“恩马”,并提出赔偿损失,但被马场老板施国庆婉拒。

听到马儿去世的消息后,马业界纷纷表达对马场的关心和关切,多名爱心人士联系马场,表示愿捐赠马匹,弥补马场损失,其中包括来自新疆伊犁哈萨克族马主巴哈木拉提·铁列吾哈孜。

38岁的巴哈木拉提来自新疆伊犁昭苏县,是当地马业界名人。他说,同是马主,他理解失去爱马后的痛楚,但更被施救者的勇敢无畏所打动。通过一位武汉的朋友,他辗转联系上了蔡良兴,向他表达了捐赠一匹伊犁马的愿望。考虑到成年伊犁马

到了南方,可能适应不了气候,出现水土不服,巴哈木拉提亲自选定一匹品相良好的1岁马驹,“驹子的服役期也会更长些。”

目前,双方已就捐赠马匹的运输和时间达成协议,初定9月天气凉爽时,马驹将从新疆昭苏运往福建。

“虽然相隔万里,但我们都是爱马人。我们哈萨克族是‘马背上的民族’,希望马儿能成为新疆人民和福建人民联系的纽带,大家以后常来往。”巴哈木拉提说。

新疆昭苏是我国的“天马故乡”,“万里骏马送深情”是当地的优良传统。记者从昭苏马场和伊犁种马场了解到,两家单位也将分别赠送一匹伊犁马给福建晋江马场,延续这场爱心接力。据新华社