

《吃辣》从文化史角度看辣椒

漂洋过海而来,融入本土文化

□长庚

从美洲传来

中国菜要是没有辣椒,简直不敢想象。可问题是,16世纪70年代之前中国根本就没有辣椒。各种辣椒,从甜的到极辣的,从长的、尖的到圆的,都原产于中美洲以及南美洲北部,因此,它们肯定是被引入中国的。

学者蒋慕东、王思明关于辣椒的文章认为,辣椒进入中国主要有三个路径:从东南亚进入中部沿海地区,从朝鲜进入东北地区,经由荷兰人进入中国台湾。达白安的研究,包括分析每个省的最早史料,每个地域居优势地位辣椒的命名情况,以及辣椒的可能传播路线,都证实了辣椒从这三个路径进入中国的结论。最有可能的是,辣椒大约同时期进入中国这三个区域。辣椒在不同区域有不同的名字,是支持多点进入的重要证据。

辣椒到达东南亚马六甲地区是在1540年。考虑到当时的贸易模式,辣椒引进中国极可能是在此之后。而中国已知最早的辣椒记录来自浙江杭州,是在1591年。

晚明收藏家和鉴赏家高濂,生活在中部沿海地区的杭州。高濂的父亲是粮商,很富有。他通过教育儿子参加科举考试,并通过营建藏书楼和收藏艺术品,来寻求增强他的经济影响力以及文化和政治的声望。然而,高濂与许多同辈人一样,并未能在令人精疲力尽、决定职业生涯的考试中高中。高濂并不垂涎于身为官员的名声以及寻求社会地位的提升,而是投身于艺术与雅致生活。他追求各种各样的精英消遣方式,包括艺术收藏、写作诗歌和戏剧、赞助他人著书立说,以及写作关于高雅生活的著述。

高濂住在杭州西湖边上。没有证据表明他远途旅行过,因此他很可能在杭州或附近见到过辣椒。辣椒的描述,可以在他的著作《遵生八笺》中找到。然而,他并没有把辣椒置于此书饮食或医药部分。这不足为奇,关于饮食的论述他开篇就说:“若彼烹炙生灵,椒馨珍味,自有大官之厨,为天人供,非我山人所宜,悉屏不录。”

《遵生八笺》中,高濂用“番椒”这个名字指称辣椒,称“番椒丛生,白花,果俨似秃笔头,味辣色红,甚可观”。“番”字强调了这一植物的外国起源,“椒”则是借用了众所周知的土产花椒的刺激性,来形容这一新来物种的强烈味道。

研究历史离不开文献。分析作为调味品的辣椒,很显然会用到食谱。然而,直到18世纪末,辣椒才出现在这种体裁的著述中。在刘大器主编的从周到清末的大型食谱汇编《中国古典食谱》中,收集了3249种食谱,只有3种含有辣椒。

19世纪中叶以前食谱中鲜有辣椒,这反映了中国古代知识分子对辣椒的普遍态度。更确切地说,

是不予处理。“我所查阅的地方志中,出现辣椒的不及四分之一。此外,在地方志中,最长的词条只有半页,绝大多数都很短。而且,记载辣椒的最早的其他文献与记载辣椒的最早的地方志之间相差80年。因此,尽管文献证实了辣椒广泛使用的事实,但关于它们使用的翔实书面记录远远滞后。”达白安指出。

认知的割裂

《吃辣》直言,仔细阅读以上两种不同的文献,可以看到精英对辣椒消费的一种不情愿,文献的作者描述当地习俗的同时,也夹带了他们自己的精英层偏见。

王路的园艺著作《花史左编》称辣椒为“地珊瑚”：“产凤阳诸郡中。其子红亮,克肖珊瑚,状若笔尖。初青后红,子可种。又名海疯藤。子有毒,甚辣,不可入口。”

王路同高濂一样,是浙江人,但他在对辣椒的评论中指出它们生长在邻近的内陆地区,也就是今安徽凤阳。尽管都指称辣椒,但王路使用的名字与高濂不同,这很可能是因为辣椒是从浙江沿海扩散到内陆安徽的。王路照抄了高濂的文字,将辣椒果实描述为毛笔形状,种子是用来繁殖的。

给人的印象是,他更陶醉于辣椒之美。尽管他专注于辣椒果实的外形描写,但他把辣椒置于书中关于花卉的那部分。王路在名字和描述中用到了“珊瑚”,像高濂描述辣椒果实看起来像毛笔一样,突出了精英文化,因为精雕细刻过的珊瑚,几乎不可能存在于高级店铺和精英家庭之外。当时这类注重审美的作者,倾向强调人们喜欢把辣椒放在盆里作为装饰。常用的动词多是“蓄”或“植”,而王路用的动词是“产”,可见,凤阳已广泛种植辣椒。

显然,这种农业生产行为,目的可不光是为了好看而已。《吃辣》援引了另一则文献。1756年江西的一部地方志记载:“(蔬属)椒茄:垂实枝间,有圆有锐如茄,故称茄。土人称圆者为鸡心椒,锐者为羊角椒。以和食,汗与泪俱,故用之者甚少。”

细读这段文字,可以看出辣椒的社会下层种植者与精英作者之间的鸿沟。首先,所列的名字“鸡心椒”和“羊角椒”,用的都是与农民生活经验密切相关的比喻。鸡心、羊角,这些是农民日常所见之物,借用它们的形状很自然地对不同形状的辣椒形状做了描述。这些与高濂的毛笔和王路的珊瑚意象形成了鲜明对比,后面两种都是来自学者书斋中的比喻。再者,“椒茄”的条目属于物产的蔬菜类,这表明它是食用的。

地方志的编纂者吃辣椒流汗并流泪,很显然丝毫不受不了这种极其刺激的香料。《吃辣》认为,尽管他个人对于这种香料不能容忍,但声称“用之者甚少”,一定程度上反映了他和精英同仁们的普遍态度。他们明显忽视了生产、命名,以及

这一味道强烈香料的主要消费人群的感受。

达白安认为,17世纪和18世纪的食谱,主要收录的是长江下游也就是江南地区的精英食谱。当时精英社会饮食强调的是味道清淡,乾隆皇帝非常喜欢这种烹饪传统,尤其是苏州菜。乾隆皇帝对苏州菜的偏爱,主导了主流社会的选择。然而,当时普通民众通常只能吃一些寡淡、淀粉含量较高的食物,辣椒对于改善食物口味、提高生活幸福感很重要。

另一个可能造成精英写作中不见有辣椒的原因,是中国传统文化中的信仰体系力戒食物的强烈味道,有的要求长年如此,有的在特定时间。比如,在儒家的礼仪传统中,某些仪式的表演者在演出前几天,需要通过斋戒和避免特定的活动来使自己清心寡欲。斋戒通常不是完全不吃东西,而是避免吃肉和味道浓烈的蔬菜。在如何斋戒中,一个方式就是戒荤。汉字的“荤”,意思是肉或味道浓烈的蔬菜,或两者兼而有之,因为吃了会影响休息,显然辣椒在这一范畴之内。

从食用到入药

中国古代绝大多数文献都将辣椒归为蔬菜,但还是有一些将它列为药物。例如,广东和贵州最早记载辣椒的地方志都将其视为一种药。可以说,在有些地域,人们更看重的是为了健康而食用辣椒,而不是它作为调味品的价值。

五行理论将自然现象、味道、感官、各种气、脏腑与消化道的各部分联系起来。五味与五行相对应,从而将中药与食物建立了联系。最早记载辣椒的医书将辣椒归为“辛”味,按照五行理论,辛味调味品属于“金”。

只有非常辣的辣椒,也就是那些含有大量辣椒素的辣椒,在中医治疗中得到使用。人们认为柿子椒是甜的,不是“辛”。同样,现代生物医学疗法使用辣椒,也是依赖从辣椒的辣椒中提取的高含量辣椒素。在中国古代,“辛”的种类包括葱属植物、蒜、姜、肉桂、花椒。在中国,辣椒的早期食用或药用,常用来替代以上这些辛味调味品。

辣椒用于治疗疾病的案例,在许多医书中找得到,其中之一是由医学研究者汪绂所写。汪绂早慧,刚会说话,母亲就教他读经典,他八岁时就能成诵。汪绂后来写有医学和经学研究的

著述。他观察认为,辣椒可以“味辛泻肺”。原因是,中医理论认为,与“金”和“肺”常常相关的一种症状是咳嗽,咳嗽的生理作用是祛痰。辣椒中的辣椒素会令鼻腔黏液变薄,这样就可以清除鼻窦。另外,五行之中,“辛”也与“气”相关联。因此,辣椒被用来祛除肺部疾病。

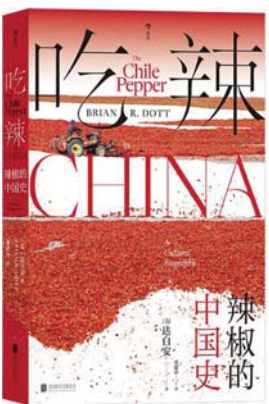
不过,相当多的从医之人认为辣椒太辣,不喜欢将其入药。一个原因是,他们觉得,辣椒的浓烈辣味会盖过药方中的其他药材。另一个原因似乎是,一些人在完全赞同辣椒的用途之前,总想在先前的医书中找到辣椒作药材使用的例子。虽然很多作者意识到辣椒被引进中国是不久前的事情,但仍有一些人要在更早的受人尊敬的书中为辣椒找到先例。最典型的是李时珍的《本草纲目》,古代医者特别偏爱从中找出依据。李时珍的《本草纲目》最早刊行于1596年,这一著作显然没有提到辣椒。这成为辣椒入药的一大障碍。

除了食用、药用之外,《吃辣》还从审美、宗教等角度,分析了辣椒与中国文化的交融之变。这本书中,达白安尽可能地多方面寻求两个貌似简单的问题的答案:第一,在中国,辣椒是如何从一种不起眼的外国植物演变成无处不在甚至“正宗”的调味品、蔬菜、药物、象征符号的;第二,中国人对辣椒的使用是如何改变中国文化的。

辣椒的本土化经历很特殊。玉米等美洲作物引入中国,是在当地精英和官员的公开赞助下实现的,推广它们主要是看中了其热量或收益,而辣椒与此不同。事实上,古时的精英作者往往无视辣椒的存在,更不用说会写到它们。不过,如今辣椒已出现在各种各样的文献中,表明它对中国文化的影响已经深入骨髓。辣椒作为调味品,它的影响甚至改变了中文,使“辣”字的含义发生了变化,以至辣椒和“辣”交织在一起,不可分离。

从《吃辣》可以看出,研究食物历史的所得,远不止于烹饪。

辣椒在中国的饮食文化中影响深远。如今,即便在中国内地传统上不吃辣的地方,辣味也逐渐流行。在最近出版的图书《吃辣:辣椒的中国史》中,美国汉学家达白安书写了一部辣椒在中国的“文化传记”。从烹饪、医药到文化意义,辣椒因其多样性的用途,逐渐跨越了阶层和日常生活的限制,构建起地域身份的象征,成为中国文化的一部分。



《吃辣:辣椒的中国史》
[美]达白安 著
董建中 译
后浪 | 北京联合出版公司

