

川味三椒最为奇

——草木笔记之三十五

□ 杨吉元

在明朝之前，中国人是不知辣椒为何物的，而如今，以辣闻名的川菜馆遍布全中国，辣椒似乎已经成为中国十四亿人离不开的调味剂。这里来说一说被称为“川味三椒”中花椒、胡椒与辣椒的前世今生。

一、花椒

古代的花椒，指的是花椒，并非现在的辣椒。椒，最早文字记载见于《诗经·陈风·东门之枌》，最后两句是：“视尔如苒，贻我握椒。”苒，即锦葵。在小伙子眼中，姑娘就像锦葵一样美丽；姑娘也看中了小伙子，于是赠给他一束花椒。我们绝对想不到的是，在西周时代，古人竟用花椒当作定情之物在青年男女之间赠送，如同当代人用玫瑰赠送心上人一般。也许在古人看来，或其形红艳，或其子众多，或其味芳烈，花椒给人的形象是美好而多福。

花椒果粒红艳，香气四溢，味温纯正，古人便认为花椒的香气可辟邪。诗人屈原清高自持，常以美人香草比拟。在其作品中，多次借花椒吟咏情怀，可见花椒种植之普遍和在古人心中的高贵地位。如《九歌·湘夫人》有“播芳椒兮成堂”的句子，意思是用花椒掺入涂料以糊墙壁。这种被称为“椒房”的房子，也许可防潮湿，可添芳气，不仅取其温暖芳香之意，更有花椒多籽包含祈求繁衍多子的用意。“椒房”又称为“椒室”，最早是指皇后殿，后用来泛指后妃居住的宫室。但我们可以想象，花椒的价格从古至今都非常昂贵，花费大量的花椒涂抹椒房，其实是一种很奢侈的行为。据《晋书·石崇传》，石崇和王恺等人都是晋代豪门巨富，他们互相不服，经常斗富。石崇用花椒末涂抹屋内墙壁，王恺就用红脂玉石作涂料，这便是“石王斗富”的

典故。

由于特殊的芳香，花椒还做成椒酒被古人用于祭祀。关于椒酒的制作，有人认为是将花椒直接加入酒中长久浸泡而成，类似现在的杨梅酒；有人认为是将饮酒时，以盘盛花椒，趁酒温撮三四粒置杯中，香气起，即饮之。陆游在《己巳元日》诗曰：“曾孙新长奉椒觞，儿女冠笄各缀行。”儿女们进行了冠礼和笄礼，都已经长大成人了，就连曾孙也手持椒酒敬奉诗翁，诗中描绘了敬奉椒酒的场景，写出了家庭的和美兴旺。

与酿酒相比，花椒用作调味料则要迟很多。三国陆玑《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中说：“今成皋诸山间有椒，谓之竹叶椒，……可著饮食中。又用蒸鸡、豚，最佳香。”这是花椒首见于饮食之中。明代朱橚《救荒本草》说：“椒颗调和百味，香美。”花椒气味芳香，在烹饪中主要用来去除肉类的腥气，同时还可以促进唾液分泌，增加食欲。好的花椒入口香麻芬芳，舌头在瞬间失去味觉，然后麻味在舌尖上慢慢散开，最后会感受到丝丝的回甜。

花椒还是治疗疾病的良药，《神农本草经》列秦椒为中品，说花椒能“坚齿，长发，明目”“久服轻身，好颜色，耐老，增年，通神”。据《本草纲目》说，有一妇人年七十，病泻五年，百药不效，李时珍用平胃散加花椒、红茴香、枣肉，制成丸，令其服之，遂痊愈，十分神奇。



二、胡椒

按李时珍的说法，胡椒原产南番诸国东南亚一带，因其辛辣似椒，故得椒名。美国汉学家爱德华·谢弗在他的《唐代的外来文明》一书中为我们详细勾勒了胡椒的传播路线：“胡椒属植物，最初生长在缅甸和阿萨姆，先是从这些地区传入了印度、印度支那以及印度尼西亚，然后，又由印度传入波斯，再由波斯与檀香木和药材等一起转运到中世纪的亚洲各地。”

我国最早记载有胡椒的文献可能是《后汉书·西域传》，说天竺国有“诸香、石蜜、胡椒、姜、黑盐”

等物产。天竺，即今印度和巴基斯坦等南亚国家。由此可知，胡椒之“胡”，指的乃是印度。唐代，胡椒在中国已经为人所喜用。《酉阳杂俎》说胡椒“子形似汉椒，至辛辣。六月采，今人作胡盘肉食皆用之”。当时，胡椒还是稀罕之物，价格非常昂贵，足以媲美金银财宝。据《新唐书·元载传》载，唐代宗的宰相元载骄横恣肆，贪得无厌，被唐代宗诏赐死。官府“籍其家，……胡椒至八百石”。按汉制，一百二十斤为一石，八百石可谓天文数字。元载家藏的胡椒达八百石之多，可见元载之贪。



三、辣椒

学界一般认为，辣椒原产于美洲墨西哥、秘鲁等国，最先由印第安人种食。15世纪末，哥伦布发现美洲之后把辣椒带回欧洲，并由此传播到世界各地。

大约在16世纪下半叶的明代万历年间，辣椒最先传入的是浙江，人们称之为“番椒”，至今不过是短短400余年。明代高濂《遵生八笺》云：“番椒，丛生白花，子俨秃笔头，味辣色红，甚可观。”“秃笔头”是对辣椒外形最形象的描绘，也是迄今所知与辣椒有关的最早史料。因为东南沿海一带没有吃辛辣的传统，辣椒传入之后影响并不大。后来溯江而上的辣椒，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。清代吴其濬《植物

名实图考》即称“辣椒处处有之，江西、湖南、黔、蜀种以为蔬”。辣椒在西南广受欢迎的原因，与这里的地理环境和经济条件有关：首先，西南一带湿气比较重，辣椒刚好有祛湿作用；其二，东部沿海主要吃的是海盐，而西南地区吃的是井盐，井盐较贵，人们就用辣椒来代替盐；第三，西南经济条件相对比较差，一般适宜咸味和辣味，辣椒能下饭，省菜，这既是生理所需，又可以节约粮食。道光《遵义府志》即称：“居人顿顿之食，每物必番椒。贫者食无他蔬，一碟番椒呼呼而饱。”

自上世纪八十年代改革开放之后，中国经历了史无前例的大规模人口流动，打破了我国饮食原有的地域格局。尤其是四川火锅、万州烤鱼、东北烤串等浓郁的地方口味，很快地被带入城市的快节奏生活中。至此，辣椒终于红遍了全中国。

