

引用格式:

邹学校, 朱凡. 辣椒传入中国的途径与传播路径[J]. 湖南农业大学学报(自然科学版), 2020, 46(6): 629–640.
ZOU X X, ZHU F. The path of pepper introduction into China and its spreading route in China[J]. Journal of Hunan Agricultural University(Natural Sciences), 2020, 46(6): 629–640.
投稿网址: <http://xb.hunau.edu.cn>



辣椒传入中国的途径与传播路径

邹学校¹, 朱凡²

(1.园艺作物种质创新与新品种选育教育部工程研究中心, 湖南 长沙 410128; 2.湖南农业大学风景园林与艺术设计学院, 湖南 长沙 410128)

摘要:通过考证认为, 一年生辣椒(*Capsicum annuum* L.)于16世纪80年代从日本传入中国, 最早的传入点是浙江。以浙江为起点, 向北、西、南3个方向传播。向北方向, 经江苏传到山东, 虽然江苏没有接受辣椒, 但山东很快接受并把辣椒当作花椒的替代品, 名称由番椒变成了秦椒; 再以山东为中心, 继续向河北、辽宁传播, 东北的辣椒是闯关东的山东人传播的; 向西传到了天津、山西、河南、北京、甘肃、内蒙古, 形成华北传播路线。向西方向, 从浙江沿长江西上, 安徽、江西、湖北没有接受, 但湖南很快接受了辣椒, 并以湖南为中心, 向贵州、四川、云南、广东、广西、陕西等地传播, 形成影响最大的长江传播路线, 新疆的辣椒是在左宗棠收复新疆时由湖南军人传过去的。向南传播的速度非常缓慢, 传到江西、福建的时间都较晚。从荷兰传入台湾的灌木辣椒(*Capsicum frutescens* L.)和从印度尼西亚雅加达传入台湾的中国辣椒(*Capsicum chinense* Jacq.), 经福建传到海南和云南。

关键词:辣椒; 传播路径; 调味品; 蔬菜; 中国

中图分类号: S-09 文献标志码: A 文章编号: 1007-1032(2020)06-0629-12

The path of pepper introduction into China and its spreading route in China

ZOU Xuexiao¹, ZHU Fan²

(1.Engineering Research Center of Education Ministry for Germplasm Innovation and Breeding New Varieties of Horticultural Crops, Changsha, Hunan 410128, China; 2.College of Landscape Architecture and Art Design, Hunan Agricultural University, Changsha, Hunan 410128, China)

Abstract: Records of pepper(*Capsicum annuum* L.) in China could be traced back to 80s in 16th century, when pepper was introduced from Japan. The pepper spread to the north, west and south from Zhejiang as the starting point. The northbound spreading route was that pepper spread to Shandong through Jiangsu. Although pepper was not accepted by local people in Jiangsu, it was quickly accepted as a condiment to replace *Zanthoxylum bungeanum* in Shandong, and the name changed from “Fanjiao” to “Qinjiao”. Taking Shandong as the spreading center, pepper spread north to Hebei and Liaoning. Pepper was brought to northeast China by the Modern Shandong Migration. The westbound spreading route was that pepper spread to Tianjin, Shanxi, Henan, Beijing, Gansu, Neimenggu. This is the north China spreading route. The westbound spreading route was going to west from Zhejiang along the Yangtze River. Pepper was not accepted by Anhui, Jiangxi and Hubei, but accepted by Hunan. Taking Hunan as the spreading center, pepper spread to Guizhou, Sichuan, Yunnan, Guangdong, Guangxi and Shanxi. This route was considered the most influential spreading route along the Yangtze River in China. Pepper was spread to Xinjiang by the soldiers from Hunan Province when ZUO Zongtang recovered Xinjiang. The southbound spreading route was much slower, pepper was spread to Jiangxi and Fujian lately. *Capsicum frutescens* L. in Taiwan from Netherlands and *Capsicum chinense* Jacq. in Taiwan from Jakarta Indonesia was spread to Hainan and Yunnan through Fujian.

收稿日期: 2020-10-06

修回日期: 2020-10-18

基金项目: 国家现代农业产业技术体系建设专项(CARS-24-A-05)

作者简介: 邹学校(1963—), 男, 湖南衡阳县人, 博士, 研究员, 主要从事辣椒遗传育种研究, zouxuexiao428@163.com

Keywords: *Capsicum* spp.; spread; condiment; vegetables; China

辣椒(*Capsicum* spp.)起源于中南美洲热带及亚热带地区,是人类种植的最古老的农作物之一。早在公元前7000年辣椒就在南美地区生长^[1-2],公元前5000年美索亚美利加人(玛雅人)开始食用辣椒^[3-4]。1492年,哥伦布为寻求胡椒而航海西渡,结果把辣椒带回了欧洲。1493年辣椒传入西班牙^[5];1526年传到意大利^[6];1543年传到德国^[7];1548年传到英国;至16世纪中叶时已传遍整个中欧地区。16世纪,葡萄牙人在非洲购买奴隶时,把辣椒带到非洲大陆并传播开来。虽然南美种植辣椒已有数千年,但直到公元16世纪奴隶贸易全面盛行后,辣椒才在北美出现^[8]。1542年,葡萄牙人把辣椒带到了印度果阿,辣椒开始在南亚传播,后又通过马六甲海峡,传播到东南亚。1552年,辣椒被传到日本,1592—1601年传到朝鲜。但辣椒如何传入中国,在中国又是如何传播的,至今还没有统一的认识,有必要进一步研究辣椒在中国的传播情况。

1 辣椒传入中国的途径

1.1 辣椒最早传入中国的地方是浙江,时间是16世纪80年代初

据《中国蔬菜栽培学》介绍,传统的观点认为,辣椒传入中国的路径有2条:一是经“丝绸之路”传入,因在甘肃、陕西栽培,故有“秦椒”之称;二是经东南亚海路传入,在广东、广西、云南等地栽培,故在西双版纳原始森林里尚有半野生型的小米椒(*Capsicum frutescens* L.)。蓝勇^[9]认为,辣椒在明末清初传入中国,沿岭南、贵州传入四川和湖南地区而形成长江中上游辛辣重区。蒋慕东等^[10]对大量地方志记载资料进行研究,认为辣椒传入中国有3条路径:一是从浙江及其附近沿海传入;二是由日本到朝鲜再传到中国东北;三是从荷兰传到台湾。郑南^[11]研究明末清初西班牙、葡萄牙在东南亚地区的贸易后认为,辣椒应该是由西班牙人首先传入浙江、福建等地。曹雨^[12]认为,辣椒传入中国不是一次性完成的,而是一个跨越了15世纪、16世纪的持续过程;辣椒进入中国不止一次,也不止一地,并且还传入了不同的品种;传播主要有2条途径,一条是通过马六甲海峡传入广东和福建的港口,另

一条是通过菲律宾传入福建泉州和浙江宁波。斯图尔特·沃尔顿^[13]认为,是波斯商人把辣椒从克什米尔和尼泊尔经孟加拉国和缅甸北部带到了四川;湖南的辣椒有可能来自澳门,经由广东传入,也有可能是从福建港口传入;辽宁地区最早出现的辣椒应是来自朝鲜或者日本。程杰^[14]认为,中国辣椒的最早记载包括农书和地方志都见于山东,紧随其后即康熙中叶以前的类似信息出现在其两翼,北边是京津冀至辽宁中部及营口一线,南边是浙江、江苏沿海一线,因此认为辣椒来源于海东的朝鲜半岛或日本。

中国最早关于辣椒的记载见于明代高濂(1591)《遵生八笺》“燕闲清赏笺—四时花纪”：“番椒从生,白花,果俨似秃笔头,味辣色红,甚可观”^[15]。高濂系浙江钱塘(今杭州)人,生活于万历(1573—1620)年间,主要在杭州地区活动,说明浙江人早在1591年以前就知道辣椒,只是当时辣椒被称作番椒^[16]。据此,笔者认为浙江可能是辣椒最早传入中国的地方,起初作观赏植物,最早记载是一种果小、丛生、甚辣、很好看的辣椒类型。

除高濂的《遵生八笺》对辣椒有记载外,同时期出版的重要著作,如汤显祖的昆曲《牡丹亭》(1598)、王世懋所著《学圃杂疏》(1587)、李时珍的《本草纲目》(1578)等,都未见有对辣椒的记载。由此可以推断,辣椒传入中国的时间应是16世纪80年代。

很多学者认为,《牡丹亭》所记载的“辣椒花,把阴热窄”^[17],是辣椒在中国第二次被记载^[18-19]。笔者认为,《牡丹亭》中提及的辣椒花,应该不是我们现在所讲的辣椒花,因为当时的辣椒并不叫辣椒,而是叫番椒。《石田杂记》(1484)记载“造红曲法:先取辣椒,不拘多少,晒干为末”^[20]。该书写于明成化(1465—1487)年间,作者沈周(1427—1509)是长洲(今苏州)人,说明明末江苏就有“辣椒”,但不是现在的辣椒,而是花椒,因为当时辣椒还没有传到中国。由此可见,《牡丹亭》中提及的辣椒花是花椒花。

汤显祖(1550—1616),祖籍江西临川,34岁中进士后在南京任职,万历十九年(1591)调任浙江遂

昌知县,万历二十六年(1598)弃官归乡,随后创作了《牡丹亭》。汤显祖作为地方官员在浙江生活了 4 年,对该地区是否有辣椒应该是清楚的。辣椒的遗传多样性非常丰富,花和果实的色彩绚丽多姿,具有较高的观赏价值,而《牡丹亭》列举的 38 种花都没有写辣椒^[17],说明辣椒确实是一种新引进的花卉植物,在当时的江浙地区影响还不大。

《学圃杂疏》^[21]中没有辣椒的记载,从另一个侧面证实,辣椒在当时确实是新引进的植物。王世懋为嘉靖三十八年(1559)进士,曾在江苏、江西、山西、福建任职,阅历丰富,关心民间风土,尤擅园圃耕耘,晚年耕作之余,写成《学圃杂疏》。该书比《遵生八笺》问世只早 4 年,且作者任职的地点都离杭州不远,书中只字未提番椒,说明当时辣椒在这些地方确实没有影响。

《本草纲目》(1578)^[22]由明朝医药学家李时珍(1518—1593)为修改古代医书中的错误而编撰,全书收录植物药有 881 种,附录 61 种,共 942 种。李时珍自 1565 年起,先后到武当山、庐山、茅山、牛首山及湖南、湖北、安徽、河南、河北等地收集药物标本和处方。《本草纲目》没有记录辣椒,说明 1565 年至 1578 年间辣椒在长江中游和中原地区没有影响或还没有传入,进一步印证了辣椒最早传入中国的地方是浙江,传入的时间是 16 世纪 80 年代初。

1.2 中国最早的辣椒来自日本,属一年生辣椒 (*Capsicum annuum* L.)

据山本纪夫^[23]介绍,日本文献中首次记载辣椒是 1552 年,葡萄牙传教士巴尔萨泽-加(Balthazar Gago)将辣椒作为礼物送给领有九州岛丰后国和肥后国的首领大友义镇,可见辣椒传入日本的时间比中国早 39 年。

朝鲜的辣椒是丰臣秀吉 1592—1598 年出兵朝鲜时由日本士兵带入的,因此,《遵生八笺》记载的辣椒不可能来自朝鲜。辣椒刚刚传入朝鲜半岛时,当地居民以前从未体验过辣椒这样强烈的辣味,因而认为辣椒有毒;因此,丰臣秀吉的士兵经常用吃辣椒来惩罚他们,使辣椒在朝鲜半岛被接受的进程相当缓慢。泡菜是韩国人生活中不可缺少的一部分。泡菜中是否使用辣椒,基本上可以反映辣椒在韩国的被接受程度。《饮食知味方》(李时明夫

人著,1670)详细记载了李时明夫人让家中出嫁的女子抄撰自己制作的各种料理,书中介绍了各种泡菜的制作方法,但原材料完全没有辣椒。说明辣椒传到朝鲜半岛 80 年后,即 17 世纪后期,朝鲜还没有食用辣椒。直到 1766 年出版的《增补山林经济》中才有泡菜使用辣椒的记录。说明朝鲜半岛食用辣椒的历史还不到 250 年。

根据胡义尹等^[24]对辣椒名称考释的结果,发现秦椒在东北单指辣椒,不存在同名异物的情况,名称也特别少,在清同治以前只有秦椒一个名称,民国以前只有秦椒和辣椒两个名称,民国以后才有番椒、秦茺、大椒、辣子等名称,而朝鲜在明末清初称辣椒为南蛮椒。对辣椒名称考释的结果中找不到朝鲜对东北辣椒称呼的影响,也间接证明了中国东北的辣椒不是从朝鲜传入的。

那《遵生八笺》记载的辣椒是从什么地方传过来的呢?笔者认为从日本九州岛传入的。理由有五:一是有传播的时间和空间,两地记载的时间差接近 40 年;二是中国杭州与日本九州岛的地理位置相近,两地的经济交流和人员流动非常频繁,辣椒传入的可能性非常大;三是根据现在种植的品种类型看,《遵生八笺》记载的辣椒非常像中国华北地区还在大面积种植的一种朝天椒品种类型,这种辣椒就是从日本引进的天鹰椒。日本育成天鹰椒,开始大面积种植天鹰椒类型的辣椒,同时辣椒在日本只是将辣椒制作成辣椒粉当调味品用,而不作蔬菜食用,辣椒类型单一。天鹰椒类型辣椒可能就是中国早期引进的辣椒类型,因此《遵生八笺》记载的辣椒与天鹰椒类似,说明《遵生八笺》记载的辣椒来自日本;四是从日本江户时代女诗人加贺千代(1703—1775)的诗句“蕃椒,若生羽,赤蜻蛉”可知,辣椒在日本也称蕃椒,与《遵生八笺》记载的番椒同名;五是日本贝原益轩(1698)《花谱》记载“辣椒果实红色,耐于观赏,……,可种于盆中”,与《遵生八笺》记载的“甚可观”完全一致。

中国长期种植的辣椒品种绝大多数是一年生辣椒(*Capsicum annuum* L.),海南和云南西双版纳少量种植灌木辣椒(*Capsicum frutescens* L.)和中国辣椒(*Capsicum chinense* Jacq.)^[25],基本不种植下垂辣椒(*Capsicum baccatum* L.)和绒毛辣椒(*Capsicum*

pubescens Ruiz et Pav.)。《遵生八笺》记载的辣椒属一年生辣椒(*Capsicum annuum* L.)。

1.3 灌木辣椒从荷兰传入台湾, 中国辣椒(*Capsicum chinense*)从雅加达传入台湾

乾隆七年(1742)《台湾府志》、乾隆十二年(1747)《台湾府志》“果部”转引《台海采风图》记载:“番姜, 木本, 种自荷兰, 开花白瓣, 绿实尖长, 熟时朱红夺目, 中有子辛辣, 番人带壳唤之, 内地名番椒, 更有一种结实圆而微尖似柰, 种出咬留吧, 内地所无也”。其中“番姜, 木本, 种自荷兰, 开花白瓣, 绿实尖长, 熟时朱红夺目, 中有子辛辣, 番人带壳唤之, 内地名番椒”清楚记录灌木辣椒从荷兰传入台湾。这是灌木辣椒在中国的最早记载。而根据“更有一种结实圆而微尖似柰, 种出咬留吧, 内地所无也”这种描述, 笔者认为与海南黄灯笼极相似, 应该是中国辣椒(*Capsicum chinense* Jacq.), 这是现今看到的唯一关于中国辣椒的记载。“咬留吧”一地是今印度尼西亚雅加达。说明乾隆初期的《台湾府志》清楚记载了中国辣椒来自南太平洋印度尼西亚雅加达。

福建最早的记载见于乾隆二十二年(1757)《安溪志》“药类”:“番椒, 一名番姜, 一名秦椒。花细白, 实老红, 味辣, 能解水族毒。食鱼蟹过多者或泄泻或胀满, 用子煎汤服”。这里番椒显然主要作为药用。安溪今属泉州, 靠海, 番椒名称来自浙江, 番姜来自台湾, 秦椒来自山东, 三地的辣椒在泉州交汇。

清道光《定远县志》和《威远厅志》“蔬属: 秦椒, 俗名辣子, 初种可长至六七年者”, 所记载的应该是灌木辣椒。灌木辣椒适合热带气候, 定远和威远都不是热带地区, 不是灌木辣椒合适的生长地区, 只有特殊小气候区才能正常生长, 所以云南中北部灌木辣椒记载很少。从这里记载的名称看, 来自台湾的灌木辣椒应该经过山东(秦椒)和湖南(辣子)先后都传到了云南。海南也有灌木辣椒, 应该也来自台湾。在中国海南有黄灯笼, 云南南部有涮涮椒, 黄灯笼、涮涮椒是中国辣椒, 笔者认为中国辣椒(*Capsicum chinense* Jacq.)这个栽培种是从台湾传到海南和云南的。

2 辣椒在中国的传播路径

2.1 辣椒最先在中国山东作调味品食用

明朝末年农书的记载较清楚地反映了辣椒在华北地区替代花椒作调味品的过程。明朝末年, 中国西南、西北、华北、东北大部分地区都用花椒作蒸菜调味料, 深受老百姓欢迎。当时产于陕西秦地的花椒称秦椒, 是公认的质量最好的花椒。辣椒传到山东后被误认是产于秦地的一种质量很好的新花椒, 因此, 辣椒的名称由番椒变成了秦椒。这在王象晋刻版《群芳谱》(1621)中有记载:“番椒, 亦名秦椒。白花, 子如秃笔头, 色红鲜, 可观, 味甚辣, 子种”^[26]。

王象晋(1561—1653), 山东桓台人, 《群芳谱》一书于1607—1621年完成。成书之前, 王象晋的主要生活区域是京师与山东。书中的记载明白无误地表明, 1621年山东人就知道当时的辣椒即叫番椒, 也叫秦椒。这是秦椒在蔬谱中的最早记载, 说明辣椒传入中国用作观赏30年后, 在山东开始作调味蔬菜食用了。

《农政全书》在花椒后则附:“番椒, 亦名秦椒, 白花, 子如秃笔头, 色红鲜, 可观, 味甚辣”^[27]。该书由徐光启门人陈子龙等修订, 于崇祯十二年(1639)刻印, 书中内容大致在万历三十五年(1607)至崇祯元年(1628)间完成。徐光启、陈子龙在编写《农政全书》期间, 主要生活在上海、北京及北京周边地区, 作为朝廷官员, 也了解到辣椒在山东替代花椒作调味品的信息。

《致富全书》“花部”记载:“番椒, 丛生, 花似秃笔头, 红如血, 味辣, 可充花椒用”^[28]。该书相传由“陶朱公原本、陈眉公手订”, 成书于明末, 是中国历史上最早介绍辣椒食用方法的书籍。陈眉公是上海人, 说明浙江人在明末已经知道辣椒在山东是用来替代花椒, 但在浙江仍是观赏植物。

比较4部明末农书对辣椒的记载, 可获得以下两方面的信息: 一是农书所记载的辣椒是同一类型的辣椒; 二是著者对辣椒的认识是不断深化的。《遵生八笺》中, 作者(浙江人)认为辣椒只是106个花卉品种中的一个, 从记载“味辣色红, 甚可观”可以看出, 突出其观赏性, 强调辣椒是一种观赏植物; 《群芳谱》作者(山东人)将辣椒记录在蔬谱中, 从描述“色红鲜, 可观, 味甚辣”可以看出, 作者的关注点已经

转换,由可观转变到了吃的感觉,突出辣的味道,认为辣椒不单是观赏植物,更是一种调味蔬菜,但没有明确辣椒与花椒的关系;《农政全书》将辣椒附于花椒后,说明作者作为一个在北京为官的浙江人也知道辣椒是一种与花椒功能相似的辛辣调味品;《致富全书》则把辣椒归到花部,表明到了明末,辣椒在浙江虽然仍作观赏植物,但作者(浙江人)知道辣椒在山东已经成为替代花椒的调味品。可见上述 4 部明末农书都清楚地记载了辣椒自 16 世纪 80 年代末传入中国后,先是用作观赏,列于花谱,其后作蔬菜调味列入蔬谱,再到明末明确作替代花椒用的调味品的全过程,时间大约有半个世纪。

2.2 辣椒在中国华北地区的传播

地方志记载山东是最先食用辣椒的地方。辣椒从浙江登陆后,在华北最先替代花椒开始,名称也由番椒改变成秦椒。地方志最早记载辣椒是崇祯十三年(1640)山东《历城县志》,在蔬类与马齿苋、地瓜一起记载。乾隆三十八年(1773)《历城县志》在蔬类与刀豆、苜蓿、香芋一起记载。根据明末农书和山东地方志记载,可以初步推测出辣椒在山东由调味品到常用蔬菜过程中的几个关键时间节点。从王象晋(1621)刻版《群芳谱》的记载可以初步判断,山东在 1621 年以前就开始用辣椒替代花椒作调味品。从崇祯十三年(1640)山东《历城县志》的记载,可以判断在 1640 年以前山东已经开始把辣椒作为不常用蔬菜,因为马齿苋是野菜,地瓜是新引进不久既可作粮食、又可作蔬菜的栽培植物,但在当时主要是作粮食作物。从《历城县志》的记载,可以判断在 1773 年就已经把辣椒作为常用的蔬菜了。因为刀豆、苜蓿、香芋就是中国人工栽培常用的蔬菜。

浙江与山东之间,隔着江苏,从浙江登陆的辣椒,是如何传到山东去的呢?崇祯十三年(1640)江苏《江阴县志》“土产”中记载:“草有书带芭蕉,鸡冠虎耳,薜荔番椒,间亦作花”。这里所说的番椒,我们认为就是《遵生八笺》中“燕闲清赏笺-四时花纪”记载的“番椒”。另据《食物本草》在其“番椒”中记载:“番椒,出蜀中,今处处有之,木本,低小,人植盆中,以作玩好。结实如铃,内子极细,研入食品,极辛辣。番椒,味辛温,无毒。主消宿

食,解结气,开胃口,辟邪恶,杀腥气诸毒”^[29]。书中对“番椒”的描述与《遵生八笺》中的有明显渊源,除“出蜀中”和“木本”外,其他描述基本符合辣椒的情况。《食物本草》由明末姚可成编辑,成书于崇祯十五年(1642)。姚可成苏州吴县(今江苏苏州)人。上述二处记载清楚记录《遵生八笺》中记载的“番椒”,经过约 50 年的时间也传到了江苏,尽管江苏人不接受辣椒,也很少记载辣椒,但还是清楚记录了浙江“番椒”通过江苏传到山东的轨迹,进一步说明山东的辣椒是通过江苏从浙江传过去的。

笔者根据蒋慕东等^[10]、胡义尹等^[18,24]、丁晓蕾等^[16]、侯官响^[19]、程杰^[14]的报道,整理出中国各地辣椒最早记载情况(表 1)。为了准确把握各省辣椒最早记载时间,除地方志的记载外,明末清初时期著作中能够明确地点和时间的记载都予以考虑在内。据《遵生八笺》“燕闲清赏笺-四时花纪”记载,浙江辣椒最早记载时间是 1591 年;据《群芳谱》记载,山东辣椒最早记载时间是 1621 年;据康熙五十五年(1716)景日珍《说嵩》记载,河南辣椒最早记载时间是 1716 年。根据笔者确定的中国各省辣椒最早记载时间表,可以确定辣椒在中国的大致传播路径。从表 1 可知,华北地区以山东为起点,1671 年传到河北,1704 年传到天津,1710 年传到山西,1716 年传到河南,1722 年传到北京,1861 年传到内蒙古。

河北(含天津、北京)是国内最早记载辣椒的地区之一,但后续记载次数不多,至清光绪时期开始又有较多记载。可以断定,河北大面积种植辣椒较迟。河南地方志记载辣椒,一是时间迟,最早的辣椒记载在清道光年间;二是数量少,直到民国时期仍然很少记载。现如今河南人还是不爱吃辣椒,但河南的气候非常适合辣椒生长,是中国第一辣椒生产大省。山西地方志记载辣椒的次数比河南少,记载名称混乱,但山西的气候同样非常适合辣椒生长,现在是中国辣椒制种产量最大的省份。内蒙古地方志对辣椒记载的时间更迟,记载的次数更少,名称更混乱。河北、河南最早的辣椒来自山东,山西、内蒙古最早的辣椒来源复杂,目前尚不清楚。

表 1 中国各地辣椒最早记载情况

Table 1 The earliest records of pepper in China

省、市、自治区	记载时间	载体名称	记载名称	引用作者
浙江	万历十五年(1591)	《遵生八笺》	番椒	[明]高濂 ^[15]
山东	天启元年(1621)	《群芳谱》	番椒、秦椒	[明]王象晋 ^[26]
江苏	崇祯十三年(1640)	《江阴县志》	番椒	程杰 ^[14]
湖南	康熙二年(1663)	《武冈州志》	椒	程杰 ^[14]
河北	康熙十年(1671)	《束鹿县志》	秦椒	胡义尹等 ^[24]
辽宁	康熙十六年(1677)	《铁岭县志》	秦椒	程杰 ^[14]
广东	康熙二十六年(1687)	《阳春县志》	番椒	胡义尹等 ^[24] , 程杰 ^[14]
陕西	康熙三十三年(1694)	《山阳县初志》	番椒	胡义尹等 ^[24]
天津	康熙四十三年(1704)	《蓟州志》	秦椒	程杰 ^[14]
山西	康熙四十九年(1710)	《保德县志》	辣角子	程杰 ^[14]
河南	康熙五十五年(1716)	《说嵩》	秦椒	胡义尹等 ^[24] , 程杰 ^[14]
贵州	康熙五十六年(1717)	《余庆县志》	海椒	程杰 ^[14]
北京	康熙六十一年(1722)	《顺义县志》	秦椒	程杰 ^[14]
广西	乾隆元年(1736)	《广西通志》	辣椒	程杰 ^[14]
云南	乾隆元年(1736)	《云南通志》	秦椒、辣子	侯官响 ^[19] , 程杰 ^[14]
甘肃	乾隆二年(1737)	《肃州新志》	秦椒	蒋慕东等 ^[10]
重庆	乾隆二年(1737)	《璧山县志》	秦椒	程杰 ^[14]
台湾	乾隆七年(1742)	《台湾府志》	番姜	蒋慕东等 ^[10]
四川	乾隆十四年(1749)	《大邑县志》	秦椒、海椒	蒋慕东等 ^[10] , 胡义尹等 ^[24] , 侯官响 ^[19] , 程杰 ^[14]
湖北	乾隆十四年(1749)	《黄州府志》	大胡椒	胡义尹等 ^[24]
江西	乾隆十五年(1750)	《会昌县志》	番椒	胡义尹等 ^[24] , 侯官响 ^[19] , 程杰 ^[14]
安徽	乾隆十七年(1752)	《颖州府志》	辣茄	蒋慕东等 ^[10] , 胡义尹等 ^[24]
福建	乾隆二十二年(1757)	《安溪县志》	番椒、番姜、秦椒	程杰 ^[14]
黑龙江	嘉庆十五年(1810)	《黑龙江外记》卷 8	秦椒	程杰 ^[14]
内蒙古	咸丰十一年(1861)	《归绥识略》	辣角	蒋慕东等 ^[10] , 胡义尹等 ^[24]
吉林	光绪十七年(1891)	《伯都纳乡土志》《吉林通志》	秦椒	蒋慕东等 ^[10] , 胡义尹等 ^[24]
新疆	光绪三十四年(1908)	《呼图壁乡土志》《阜康县乡止志》	辣子	胡义尹等 ^[18,24]
海南	咸丰八年(1858)	《文昌县志》	番椒	胡义尹等 ^[24]
青海	民国八年(1919)	《大通县志》	番椒	蒋慕东等 ^[10]
西藏	民国二十一年(1932)	《康藏》	辣椒	蒋慕东等 ^[10]
宁夏	不详	无“辣椒”记载		蒋慕东等 ^[10]

“*”示除地方志外,把明末清初时期著作中能够明确时间和地点的辣椒记载也作为参考依据。

2.3 辣椒在东北地区的传播

东北辣椒最早是从华北传入的。康熙二十一年(1682)《盖平县志》中“秦椒”是东北辣椒最早的记载;辽宁辣椒虽然记载早,但最早记载的名称是“秦椒”,说明东北最早的辣椒是从华北传入,1682年传到辽宁,1810年传到黑龙江,1891年传到吉林。

那东北的辣椒是什么时候传过去的呢?笔者认为与山东人闯关东有关。清代山东人闯关东大体可分为3个时期:第一个时期是1644至1667年,清朝廷颁布《辽东招民开垦条例》,23年间“鲁民移民东北者甚多”,也许东北最早的辣椒就是这批山东移民带过去的,这也解释了东北辣椒最早的名称

为什么叫秦椒;第二个时期是1668至1860年,为维护满洲固有风俗和保护八旗生计,清朝对东北实行禁封政策,不允许汉人出关,但并没能阻止大量山东流民流入辽东半岛,这就解释了东北辣椒为什么最先会在辽东半岛传播。清朝对东北的这种禁封政策,极大地限制了吉林、黑龙江与关内人员的交流,这也就解释了朝鲜族比较多的吉林省直到光绪十七年(1891)才有辣椒记载,黑龙江直到清末才有辣椒记载,同时也解释了东北这段时间为什么辣椒名称很少的原因;第三个时期是1861至1911年,清咸丰十年(1860)正式开禁放垦,使东北终于成为一个“移民社会”。由此可见,山东人闯关东的时间、地点与辣椒在东北传播的时间和地点高度契合,完

全可以认为东北辣椒是由闯关东的山东人带来的。

2.4 辣椒在长江中上游、西南地区的传播

辣椒从日本传入浙江后沿长江西上,安徽、江西、湖北因生活习惯没有马上接受,但传到湖南时,湖南人迅速接受了辣椒。湖南最早记载辣椒见于康熙二年(1663)宝庆府《武冈州志》物产志“蔬之属”中所列“萝葡菜、白菜、茄、椒”,说明湖南在 1663 年以前就把辣椒当作与萝卜、白菜、茄子一样重要的蔬菜。康熙二十三年(1684),湖南府、县两级地方志《宝庆府志》和《邵阳县志》同时在“蔬之属”中记载“……刀豆、藟、油菜、苦苣菜、萝葡、茄子、大禾椒、海椒、马齿苋”,说明湖南在 1684 年以前就有 2 种不同类型的辣椒。为了区分,把第一次传过来的辣椒叫大禾椒,因湖南将水稻称为“禾”,因此,大禾椒应该是比稻谷粒大的辣椒,是一种果实较小的辣椒,可能就是《遵生八笺》中所记载的辣椒,从浙江传到湖南花了 72 年。因传播时间长,经过的地方较多,记载者对大禾椒的来源地并不清楚。后来传过来的辣椒则称为海椒,这是康熙十年(1671)浙江地方志《山阴县志》记载的辣椒,是有记载的第 2 批传入中国的辣椒,果大,适应性强,是至今还在中国南方大面积栽培的辣椒类型,从浙江传到湖南只花了 13 年。传播时间短,来源地清楚,说明记载者知晓湖南第 2 批辣椒是从靠近大海的浙江传过来的,所以叫“海椒”,这也是“海椒”的最早记载。由于第一批辣椒品种不适合在湖南种植,以后的记载就少了,而所记载的大部分都是第二批及其以后传过来的辣椒品种。雍正九年(1731)《泸溪县志》:“海椒,又名地胡椒,俗名辣子”。这是湖南最早把辣椒作调味品食用的记载,主要用于替代胡椒。乾隆三十年(1765)《辰州府志》:“茄椒,一名海椒,一名地胡椒,果实枝间,状如新月,荚色淡青,老则深红,一荚十余子,圆而扁性极辣,故辰人呼为辣子,用以代胡椒,取之者多青红皆并其壳,切以和食品,或以酱醋香油菹之”。这一记载,名称、来源清晰,食用目的明确,不但介绍了辣椒的特性,还介绍了食用方法。说明湖南食用辣椒的时间虽然比山东晚了 42 年,但湖南首先就把辣椒作蔬菜食用,调味则是以后从浙江等其他省份传过来的新概念,因此湖南把辣椒作常用蔬菜食用的时间竟比山东还早了 110 年。嘉庆二十二年(1817)

《攸县志》:“番椒,《群芳谱》一名秦椒,花白子如秃笔头,色红鲜”,说明 196 年后华北的辣椒也传到了湖南。

贵州的辣椒肯定是从湖南传入的。贵州地方志《余庆县志》最早有辣椒的记载是康熙五十六年(1717):“海椒,俗名辣火,土苗用以代盐”。康熙六十一年(1722)《思州府志》、乾隆六年(1741)《贵州通志》也有同样的记载。余庆县位于遵义的东南面,与铜仁相邻,思州府是现在的铜仁市思南县,离湖南怀化不远,因此贵州的辣椒应是由湖南湘西传入。贵州的辣椒,除海椒外,还有辣子、辣角、辣火等名称,与湖南湘西的名称有明显的渊源。

乾隆元年(1736)《云南通志》和乾隆四年(1739)《景东直隶厅志》记载:“秦椒,俗名辣子”,是云南最早记载辣椒的 2 部地方志。说明湖南的辣子、山东的秦椒都传到了云南。乾隆年间,昆明《广西府志》卷 20、楚雄《白盐井志》卷 3、昭通《镇雄州志》卷 5、保山《永昌府志》卷 23、思茅《景东直隶厅志》卷 4 也有记载,地点多集中在云南中北部,说明云南辣椒是从贵州传入,而不是从东南亚传入。

四川对辣椒的记载要比湖南迟半个世纪以上,但普及速度很快,清嘉庆年间已在全省范围内推开,光绪以后经典川菜菜谱中已经有了大量食用辣椒的记载。陕西气候干燥,完全不需要辣椒的祛寒、祛湿、开郁等功能,那陕西人为什么还要吃辣椒呢?笔者认为四川、陕西辣椒的传播可能与“湖广填四川”“湖广填陕南”有关,是湖南移民把辣椒带到了四川、陕西,并在当地迅速传播开来^[30]。

湖北地方志对辣椒的记载时间较晚,数量也不多,最早的记载是乾隆十四年(1749)的《黄州府志》:“大胡椒”。同时记载辣椒的还有乾隆十九年(1754)《长阳县志》:“山胡椒,辣子(有二种)”。乾隆五十三年(1788)《房县志抄》:“蔬:赛胡椒,红黄金瓜佛手数种”。道光《鹤峰州志》:“番椒,俗呼海椒,一呼辣椒,一呼广椒”。此外,郧西、归州也有记载。黄州鹤峰在湖北东部,长阳靠近湖南,归州靠近四川,但都临近长江,房县与郧西同在郧阳府,靠近陕西与河南,可见湖北的辣椒主要通过长江由浙江传入,但从名称看,受湖南的影响也很明显。

2.5 辣椒在长江下游的传播

安徽辣椒记载较迟,记载不多,食辣也不普及,

直至1752年辣椒才从浙江传到安徽。乾隆十七年(1752)《颖州府志》：“辣茄”。这是安徽最早的辣椒记载，说明《遵生八笺》中“番椒”经过安徽向西传播时，在安徽没有留下任何记载，直到康熙十年(1671)《山阴县志》记载的浙江第二批辣椒“辣茄”才引起安徽人的注意。

江苏(含上海)的辣椒记载早，但不多，最早记载的时间是1640年，以后很长时间没有记载，直到嘉庆七年(1802)《太仓州志》才有记载，接着同治《邳志补》、光绪《松江府续志》《海门厅图志》，民国《太仓州志》《青浦县续志》《泗阳县志》又有记载，说明江苏大部分地区种植辣椒时间当在民国以后。

江西的情况有点复杂。蒋慕东等^[10]认为，江西地方志对辣椒记载时间较晚，数量不多，到19世纪江西食辣才开始普及。侯官响^[19]认为，江西位于浙江与湖南之间，与浙江一样都处于长江下游，即所谓“下江人”，尽管辣椒记载晚于湖南，但开始嗜辣却要早于湖南。理由是清人章穆纂述《调疾饮食辨》一书“辣枚子”条说：“近数十年，群嗜一物，名辣枚，又名辣椒”^[31]。该书序题嘉庆十八年(1813)，故引文中“近数十年”的上限可以从乾隆中期算起，亦即是说在清代乾隆朝中期，辣椒已成为许多人喜好的蔬菜。

笔者认为侯官响推测江西人开始嗜辣早于湖南证据不足。

一是侯官响依据乾隆十六年(1751)《会昌县志》记载：“番椒(有二种，嫩时色碧绿，老则朱红，形如猪牙。稍圆而嘴尖者名鸡心椒，辛辣可辟瘴)、花椒、茱萸”。认为乾隆年间(1736—1796)江西人已普遍将辣椒作为一种蔬菜食用^[19]；但乾隆二十年(1755年)《建昌府志》记载“椒茄，垂实枝间，有圆有锐如茄故称椒茄，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”。说明江西人在乾隆前期(18世纪50年代)还很少吃辣椒，这一记载并不支持侯官响的观点。

二是《调疾饮食辨》一书“辣枚子”条记载：“近数十年，群嗜一物，名辣枚，又名辣椒，亦焯菜之类也。叶如薹卜而薄，枝干高尺余，四五月开小白花。结子前后相续，初青后赤。味辛辣如火，食之令人唇舌作肿。而嗜者众，或盐腌，或生食，或拌

盐豉炸食，不少间断。至秋时最后生者，色青不赤，日干碾粉，犹作酱食。其形状不一，有本大末小者，有本小末大者；有大如拇指，长一二寸者，有小如筋头，短仅一二分者；有四棱如柿实形者，有圆如红琅玕、火齐珠者。植盆中为玩可也，今食者十之七八，而痔疮、便血、吐血，及小儿痘殇亦多十之七八(父母嗜食辛辣，其精血必热，故遗害于儿女)”^[31]。这段完整的记载与事实不符。吃辣椒并不一定会出现“今食者十之七八，而痔疮、便血、吐血，及小儿痘殇亦多十之七八(父母嗜食辛辣，其精血必热，故遗害于儿女)”的症状，说明章穆并没有亲眼看到书中记载的情况，很可能是道听途说，并出于医生职业敏感性所作的推测。《会昌县志》的记载和《建昌府志》的记载：“茄椒，……味辣治痰湿”。均明确了辣椒的药用价值，与章穆的记载强调辣椒的危害完全不同，进一步说明章穆的记载并不是当地、当时的事实。

三是按《调疾饮食辨》成书于清嘉庆十八年(1813)，作者在书中《述臆》篇自述，其时“阅历病情五十余载”，又据同治十年《鄱阳县志》，章穆“年七十余暴殁”，以年二十行医估算，作者大约生于乾隆初年(1743)，卒于1813年以后。按章穆书中提到“近数十年”前推30年，就是1783年，湖南人早在康熙二年(1663)就把辣椒当作与萝卜、白菜、茄子一样的蔬菜，开始大量食用，可见湖南人吃辣椒比江西人要早100多年。

四是乾隆时期江西地方志的记载表明，章穆生活的鄱阳湖地区，称辣椒为“茄椒”，并不叫“辣枚子”。“辣枚子”在农书中都查不到，只在王孟英的《随息居饮食谱》(1861)有这样的记载：“辣茄亦名越椒，俗名辣子，亦曰辣椒、辣虎、辣枚子。各处土名不一，其实即古人重九所佩之食茱萸也”^[32]。王孟英(1808—1868)，浙江海宁袁花人，后迁居杭州，生活于清代嘉靖至光绪年间。根据王孟英的记载，笔者认为在浙江“辣枚子”是茱萸，不是辣椒。根据章穆《调疾饮食辨》对“辣枚子”的性状描述，“辣枚子”好像是辣椒，但无法断定。其实早在辣椒传入中国之前就已有“辣子”一物，在《本草纲目》茱萸的条目下，李时珍如此注释：“……蜀人呼为艾子，楚人呼为辣子”^[22]。康熙二十二年(1683)福建《宁化县志》“茱萸《风土记》：茱萸，……，土茱萸、山

茱萸，土茱萸粒大，经久色黄，山茱萸粒小，经久色青绿，味辛苦，气甚烈，越人以此代椒，名辣虎，亦曰辣酱，大热无毒”。虽记述不明，但也可知此处“辣虎”并非辣椒，而是茱萸的一种。同治十三年(1874)浙江《湖州府志》：“……辣虎有三种，曰茱萸子，十月采，曰高脚红，八九月采，……曰野辣子，有核，霜后采捣，……本草所谓辣米油也”，因此辣虎(火)并非单是辣椒的别称，还可能是茱萸或高脚红或野辣子。《食物本草》“味部”：“辣火(出吴兴诸山。树不甚高，叶似桑叶而小，结实如椒。入食物中，味甚辛香美好，浙中多尚之)”^[29]。辣火(虎)出现并不如辣子一名常见，在江浙一带的地方志中，“辣火”少有代称辣椒的。由此可见，章穆所称的“辣枚子”有 2 种可能：第 1 种可能不是辣椒，而是他自己说的葎菜之类的植物，也可能是茱萸；第 2 种有可能真是辣椒，那为什么章穆不用鄱阳湖地区地方志记载的“椒茄”呢？原因就是章穆并没有在鄱阳湖见到在《调疾饮食辨》中“辣枚子”条记载的情景，而是把听到的传闻记载下来了。但不管怎样，都不能说明江西嗜辣早于湖南。

笔者认为，章穆《调疾饮食辨》中“辣枚子”记载的应该是湖南吃辣椒的传闻。理由有三：一是江西周边省份中，只有湖南才像章穆记载的那样吃辣椒；二是从“辣枚子”“辣枚”推测，因为湖南把爱吃辣椒的姑娘叫“辣妹子”“辣妹”，有可能章穆把听到的这些误认为是辣椒的名称“辣枚子”“辣枚”；三是从辣枚的别名辣椒推测，因为湖北楚人把茱萸称辣子，福建人把茱萸称辣虎，浙江把茱萸称辣虎或辣火，只有湖南人把辣椒称辣子、广西人把辣椒才称辣椒。

2.6 辣椒在西北地区的传播

康熙三十三年《山阳县初志》卷 3 物产“味类”载：“番椒，结角似牛角，生青熟赤，子白，味极辣。”这是中国西北有关辣椒的最早记载，记载的名称是番椒，而不是秦椒，记载时间比《遵生八笺》晚了 103 年。《山阳县初志》记载的辣椒与《遵生八笺》记载的辣椒应该是同一种辣椒，说明陕西最早的辣椒来自浙江，有可能直接从浙江传入，更有可能是通过“湖广填陕南”时来自湖南的移民传入的。

雍正十三年(1735)《陕西通志》记载：“番椒，俗呼番椒为秦椒，结角似牛角，生青熟红子白味极

辣。”这是 41 年后陕西地方志第 2 次记载辣椒。除增加了一个称呼“秦椒”外，其他内容与《山阳县初志》相同，说明记载的是同一种辣椒，这也是中国西北辣椒记载中第一次出现秦椒这个名称，记载时间比《群芳谱》晚 114 年，也就是说浙江的番椒传到陕西 41 年后才有秦椒这个名字。说明陕西最早的辣椒来自浙江，有两条传播路径：一是从浙江沿长江向西传播，直接到达陕西，或经湖南，再传到陕西；二是向北传播，经山东再传到陕西。华北路线比长江路线晚到 41 年。

比较西北地区各省地方志对辣椒的记载情况，最早记载辣椒是陕西(康熙年间地方志)；其次是甘肃，甘肃地方志最早记载辣椒是乾隆二年(1737)《肃州新志》；其他地区的地方志对辣椒的记载都相对较迟：新疆地方志最早记载辣椒是光绪三十四年(1908)《呼图壁乡土志》和《阜康县乡止志》2 部地方志；青海直到民国八年(1919)才在《大通县志》中有辣椒记载；西藏直到民国二十一年(1932)才在《康藏》中有辣椒记载；宁夏明弘治到清光绪年间，均无辣椒记载。可见，陕西比甘肃早了 40 多年，比新疆、宁夏、青海、西藏至少早记载 170 多年。

地方志记载虽有一定的偶然性，但根据记载时间确定大致的传播顺序和方向还是可行的。笔者认为，陕西最早的辣椒应该是从浙江传入的，秦椒的名称并不起源于陕西，而是在辣椒传到陕西 40 多年后才从华北传入的；因此，不能因有“秦椒”的别名而认为中国辣椒是从陆上“丝绸之路”传入。从第一次记载的名称看，甘肃为秦椒，新疆为辣子，青海为番椒，说明甘肃辣椒是从华北传入，新疆辣椒很可能是在左宗棠收复新疆时由湖南人传播的。青海、西藏传播时间晚，情况比较复杂。

2.7 辣椒在华南地区的传播

广东的辣椒是直接传自海外还是从北方传入？国内学者的观点明显不同。蒋慕东等^[10]认为，广东的辣椒从浙江或湖南传入的可能性极大。胡义尹^[18]、侯官响^[19]、程杰^[14]等认为，广东辣椒应是明末从海外传入。笔者认为广东最早的辣椒从浙江传入的可能性较大，从东南亚海路传入的证据不足。一是因为广东最早记载辣椒的时间比浙江晚了近 100 年。广东辣椒最早记载时间是康熙二十六年(1687)《阳春县志·物产》“药之属”中“番椒，枝茎

柔弱,高可一二尺,结角鲜红色,中有子如麻大,其角最为辛辣”,其中对辣椒的描述与《遵生八笺》中的是同一类型,名称也相同,只是浙江人把辣椒归入观赏植物,而广东人把辣椒归为“中药”,这是由他们各自生活爱好所致。浙江人比较注重生活情趣,特别是明末时期,浙江人特别喜欢把好看的植物栽到盆里,作观赏用;而广东人更注重养生保健,开发保健饮食,对辣椒也不例外。二是乾隆《恩平县志》说:“辣椒,……江左之人称辣茄,……皆避水瘴祛风湿”。名称、用途都与康熙十年(1671)浙江地方志《山阴县志》对辣椒最早记载“辣茄,冬月用以代胡椒”有明显的渊源。三是辣椒口感差,不好吃,广东人开始把辣茄归入药,但后来证明医疗、保健效果都不明显,所以现在广东人仍不接受辣椒,吃得很少,因而也就急于传播了。四是广东对辣椒的记载相对较少,说明广东人对辣椒关注度不高,辣椒在当地没有影响,怎么可能把辣椒传播到全国各地去呢?在其他地方也找不到广东传播辣椒的记载。据此,笔者认为,辣椒从东南亚海路通过广东传到中国各地的证据不足,但在辣椒的持续传播过程中,个别辣椒品种通过东南亚海路传到广东,再传入中国其他地方的可能性也是有的。

虽有《广东新语》记载广州府望县人以番椒贸易取利^[33],也不能证明广东人在清朝初期就已经栽种“番椒”,就肯定辣椒明末从东南亚海路传入广东。《广东新语》是屈大均晚年在康熙年间写成,从时间上并不能确定辣椒最早是从东南亚海路传到广东。从康熙二十六年(1687)《阳春县志·物产》“番椒,枝茎柔弱”的记载看,辣椒在广东种植表现不好,产量不高,将广东生产的辣椒卖到外地的可能性较小,很可能是将广东以外包括国外的番椒从一个地方卖到另一个地方,仅仅是贩卖,并不在广东种植。因广东人不吃辣椒,在贩卖过程中也不一定非要把辣椒运到广东,因此谈不上传播。

云南西双版纳原始森林里有半野生型的“小米椒”,并不能证明辣椒最早是从东南亚海路传入广东。由于辣椒在热带地区能够多年生长,因此包括小米椒在内的所有辣椒品种在云南南部都能在野生状态下生长,中南美洲灌木辣椒种中的一些野生品种、半野生栽培品种被引到云南后,由于人工栽培的经济效益低,市场需求量不大,当地百姓放弃

了人工栽培而转变成野生状态,因此在云南发现野生状态的小米椒并不能说明辣椒是经东南亚海路传入广东。小米椒肯定不是起源于云南,云南也不是辣椒的次生起源中心。2018年12月,笔者到墨西哥考察,发现墨西哥的蔬菜市场在出售与云南野生小米椒非常相似的辣椒,说明云南野生小米椒很可能是从中南美洲传过来的。

广西最早有关辣椒的记载是乾隆元年(1736)的《广西通志》“兴隆土司猺苗杂居,锄畚种粟。……每食烂饭,辣椒作盐。”此外,乾隆年间庆远府《庆远府志》卷3、柳州府《柳州府志》卷12等也有记载。兴隆土司现为南宁市所属马山县一带,庆远府现为河池市一带。可见广西地方志中有辣椒记载的地方并不在沿海,也不毗邻广东,而是在相对偏北、靠近贵州和湖南的地方,因此,广西的辣椒很有可能来自于北面的湖南、贵州而非广东,更不是东南亚海路。

福建虽与浙江相邻,但辣椒记载时间相对较晚,直到乾隆二十八年(1763)《长乐县志》才有记载。可能福建靠海,交通发达,传入辣椒的路径多,所以福建辣椒的别名最多,如椒、番椒、秦椒、麻椒、胡椒鼻、番姜、辣椒等。用途主要是替代胡椒。

3 结束语

辣椒起源于中南美洲热带及亚热带地区,是最古老的农作物之一,遗传多样性极为丰富。1493年,哥伦布把辣椒从中南美洲带到欧洲,葡萄牙人把辣椒带到了亚洲,1552年辣椒传到日本,1591年辣椒从日本传到了中国浙江,从此在中国生根发芽,发展壮大,对中国经济社会发展产生了重大影响。

辣椒传到浙江后,以浙江为起点,向南、西、北3个方向传播,形成有趣的、具有中国特色的辣椒传播路径和消费区域分布。向北方向,虽然江苏不接受辣椒,但辣椒传到山东后,当地老百姓误把辣椒当作产于秦地的一种新的质量好的花椒,替代花椒作调味品,因而很快被接受,并向华北地区其他省份传播,接着通过华北地区向东北、西北传播,形成华北、东北、西北微辣区,该区包括北京、天津、山东、河北、山西、河南、内蒙古、辽宁、吉林、黑龙江、陕北关中地区、甘肃大部、宁夏、青海、新疆等地。从辣椒最早记载的名称看,浙江的番椒,通过江苏传到山东后就变成了秦椒,并以秦

椒的名称在华北、东北、西北地区传播,除山西、内蒙古、新疆、青海外,最先记载的名称都是秦椒,形成秦椒传播区。这是中国最早形成的辣椒传播路线,称之为华北路线。

辣椒沿长江往西传播,安徽、江西、湖北没有马上接受,但湖南人不仅接受了辣椒,并向周边省传播,贵州、四川、云南、广东、广西的辣椒就是从湖南传过去的,江西、湖北辣椒的传播也受湖南影响,使湖南成为中国影响最大的辣椒传播中心,形成长江中上游的嗜辣区,此区包括湖南、湖北、江西、贵州、云南、四川、重庆、陕西南部等地区。这是中国影响最大的辣椒传播路线,称之为长江路线。

与前面两条路线不同,向南传播的速度非常缓慢,1750 年才传到江西,1757 年才传到福建。福建、广东、广西等沿海地区基本上不接受辣椒,加上江苏、上海、浙江等地,形成中国东南沿海淡辣区。这些地区属于典型的世界辣椒带,具有特别需要吃辣椒的气候条件,但为什么反而不吃辣椒呢?主要是因为随着近代海运业的兴起,海洋经济迅速发展,沿海地区生活相对比较富裕,中国东南沿海同样如此,明末清初这些地方也相对富裕,可吃的食物相对比较丰富,而辣椒刺激性较强,比较难于接受,这些地区喜欢清淡饮食,因此形成了中国特有的淡辣区。除广西称辣椒外,其他省市都称番椒,说明沿海地区没有把辣椒与当地已经开发的物种混淆,都知道是刚从海外传来的新物种。广西最早记载的名称是辣椒而不是番椒,说明广西的辣椒不是从广东传过去的,而是从湖南传过去的。

东北的辣椒是闯关东的山东人传播的,西北的情况比较复杂,华北、长江两条传播路线同时都在向西北传播,甘肃辣椒主要由华北路线传播,陕西、新疆主要由长江路线传播,广东的辣椒由浙江直接传入或经湖南传入。

由此可见,辣椒在中国的传播有 3 条路径:一是华北路线,由浙江经江苏到山东,再以山东为中心,往北向河北、辽宁、吉林、黑龙江传播,往西向河南、山西、甘肃、内蒙古传播;二是长江路线,沿长江西上,经江苏、江西、安徽、湖北到湖南,再以湖南为中心,向贵州、四川、陕西、云南、广西、广东传播;三是福建路线,传播速度非常缓慢,与台湾路线在福建交汇。

以上确定的是一年生辣椒在中国的传播路线。而从荷兰传入台湾的灌木辣椒和从印度尼西亚雅加达传入台湾的中国辣椒,经福建传到海南和云南,但在海南与福建、云南与福建之间查不到有关记载,可能是经过的这些地方都是亚热带地区,灌木辣椒和中国辣椒都不能正常生长,所以没有记载。

参考文献:

- [1] MACNEISH R S . Ancient Mesoamerican civilization[J]. Science, 1964, 143 : 531-537 .
- [2] SMITH Jr C E . Plant Remains[M]//BYERS D S. The Prehistory of the Tehuacan Valley, vol.1 . Environment and Subsistence . Austin : University Texas Press, 1967 : 220-255 .
- [3] PICKERSGILL B . The Domestication of Chili Pepper [M]//UCKO P J, DIMBLEBY G W . The Domestication and Exploitation of Plants and Animals . London : Gerald Duckworth & Co. Ltd, 1969 : 443-450 .
- [4] 邹学校 . 辣椒遗传育种学[M] .北京 : 科学出版社 ,2009 . ZOU X X . Pepper Genetics and Breeding[M] . Beijing : Science Press, 2009 .
- [5] CHANCA D A . The letter to the municipal council of the city of Seville, Spain[G]//MAJOR R H . The Letter of Christopher Columbus .London : Hakluyt Society ,1494 .
- [6] OVIEDO BUSTOS J . Physiopathology of the ileocecal valve and adjacent regions[J] . Schweizerische Medizinische Wochenschrift, 1950, 80(36) : 976-979 .
- [7] FUCHS L . De Historia Stirpium Commentarii Insignes[M]. Basel : 1542 .
- [8] MCCLURE S A . Parallel usage of medicinal plants by Africans and their Caribbean descendants[J] . Economic Botany, 1982, 36(3) : 291-301 .
- [9] 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, 16(5) : 84-88 . LAN Y . On the reasons and distribution of pungent flavour in Chinese food and drink[J] . Human Geography, 2001, 16(5) : 84-88 .
- [10] 蒋慕东, 王思明 . 辣椒在中国的传播及其影响[J] . 中国农史, 2005, 24(2) : 17-27 . JIANG M D, WANG S M . The spread of pepper and its influence in China[J] . Agricultural History of China, 2005, 24(2) : 17-27 .
- [11] 郑南 . 关于辣椒传入中国的一点思考[J] . 农业考古, 2006(4) : 177-184 . ZHENG N . Thought and discussion on the introduction of *Capsicum*[J] . Agricultural Archaeology, 2006(4) : 177-184 .
- [12] 曹雨 . 中国食辣史 : 辣椒在中国的四百年[M] . 北京 : 北京联合出版公司, 2019 : 1-60, 105-166 . CAO Y . History of Chinese spicy food :400 years of chili in China[M] . Beijing : Beijing United Publishing Company, 2019 : 1-60, 105-166 .

- [13] 斯图尔特·沃尔顿. 魔鬼的晚餐: 改变世界的辣椒和辣椒文化[M]. 艾栗斯, 译. 北京: 社会科学文献出版社, 2020: 127.
STUART W. The Devil's Dinner—A Gastronomic and Cultural History of Chili Peppers[M]. AI S S, translation. Beijing: Social Sciences Academic Press, 2020: 127.
- [14] 程杰. 我国辣椒起源与早期传播考[J]. 阅江学刊, 2020(3): 103–126.
CHENG J. Textual research on the origin and early spread of pepper in China[J]. Yuejiang Academic Journal, 2020(3): 103–126.
- [15] [明]高濂. 遵生八笺[M]. 成都: 巴蜀书社, 1988.
GAO L. Zun Sheng Ba Jian(Notes on Keeping Fit in Eight Pamphlets) [M]. Chengdu: Bashu Publishing Press, 1988.
- [16] 丁晓蕾, 胡义尹. 从方志记载的辣椒地方名称看辣椒在中国的引种传播[J]. 中国历史地理论丛, 2015, 30(3): 104–117.
DING X L, HU Y Y. A study on the spread of chili peppers in China in terms of their trivial names: focusing on Chinese historical local records[J]. Journal of Chinese Historical Geography, 2015, 30(3): 104–117.
- [17] [明]汤显祖. 唐松波校注. 牡丹亭[M]. 北京: 金盾出版社, 2010.
TANG X Z. The Peony Pavilion[M]. Beijing: Jingdun Press, 2010.
- [18] 胡义尹. 明清民国时期辣椒在中国的引种传播研究[D]. 南京: 南京农业大学, 2014.
HU Y Y. Research on the dispersal of chili pepper from Ming and Qing dynasty to Republic of China[D]. Nanjing: Nanjing Agricultural University, 2014.
- [19] 侯官响. 辣椒传入中国与湘川菜系的形成[J]. 楚雄师范学院学报, 2018, 33(2): 1–12.
HOU G X. Introduction of pepper to China and formation of the Sichuan and Hunan culinary families[J]. Journal of Chuxiong Normal University, 2018, 33(2): 1–12.
- [20] [明]沈周. 汤志波点校. 沈周集: 下册[M]. 杭州: 浙江人民美术出版社, 2013.
SHEN Z, TANG Z B. Shenzhou Anthology[M]. Hangzhou: Zhejiang People's Art Press, 2013.
- [21] 王世懋. 学圃杂疏[M]. 北京: 中华书局, 1985.
WANG S M. Xue Pu Za Shu[M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 1985.
- [22] [明]李时珍. 本草纲目: 校点本[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1982.
LI S Z. The Annotations of Bencao Gangmu (Compendium of Materia Medica)[M]. Beijing: People's Medical Publishing House, 1982.
- [23] 山本纪夫. 辣椒的世界史: 横跨欧亚非的寻味旅程, 一场热辣过瘾的餐桌革命[M]. 陈娴若, 译. 台湾: 马可孛罗出版社, 2018.
YAMAMOTO Y. World History of Pepper: A Journey Across Europe, Asia, and Africa, A Hot Table Revolution[M]. CHEN X R, translation. Taiwan: Marco Polo Press, 2018.
- [24] 胡义尹, 丁晓蕾. 辣椒名称考释[J]. 山西农业大学学报(社会科学版), 2014, 13(2): 155–160.
HU Y Y, DING X L. Investigation of the pepper names[J]. Journal of Shanxi Agricultural University(Social Science Edition), 2014, 13(2): 155–160.
- [25] 赵红, 曹亚从, 张正海, 等. 我国辣椒核心种质资源园艺性状多样性的分析和评价[J]. 中国蔬菜, 2018(1): 25–34.
ZHAO H, CAO Y C, ZHANG Z H, et al. Analysis and evaluation of genetic diversity of pepper(*Capsicum* spp.) core germplasm resources in China[J]. China Vegetables, 2018(1): 25–34.
- [26] 王象晋纂辑(伊钦恒诠释). 群芳谱途释[M]. 北京: 中国农业出版社, 1985: 34.
WANG X J. Qun Fang Pu Annotation[M]. YING Q H annotation. Beijing: China Agriculture Press, 1985: 34.
- [27] [明]徐光启. 陈焕良, 罗文华, 校注. 农政全书: 下册[M]. 长沙: 岳麓书社, 2002: 610.
XU G Q. Nongzheng Quanshu[M]. CHEN H L, LUO W H, annotation. Changsha: Yuelu Publishing Press, 2002: 610.
- [28] 孙芝斋校勘点注. 致富全书[M]. 郑州: 河南科学技术出版社, 1987: 113.
SUN Z Z, annotation. Zhifu Quanshu[M]. Zhengzhou: Henan Science and Technology Press, 1987: 113.
- [29] [元]李杲. 食物本草[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 1990: 455–456.
LI G. Shiwu Benchao(Dietary Herbs) [M]. Beijing: China Medicine Science and Technology Press, 1990: 455–456.
- [30] 邹学校, 马艳青, 戴雄泽, 等. 辣椒在中国的传播与产业发展[J]. 园艺学报, 2020, 47(9): 1715–1726.
ZOU X X, MA Y Q, DAI X Z, et al. Spread and industry development of pepper in China[J]. Acta Horticulturae Sinica, 2020, 47(9): 1715–1726.
- [31] [清]章穆. 调疾饮食辩[M]. 北京: 中医古籍出版社, 1987: 174.
ZHANG M. Tiaoji Yinshi Bian(Illness-Curing Diet Argument) [M]. Beijing: Traditional Chinese Medicine Classics Press, 1987: 174.
- [32] 王士雄. 随息居饮食谱[M]. 天津: 天津科学技术出版社, 2012.
WANG S X. Suixiju Yinshi Pu[M]. Tianjin: Tianjin Science and Technology Press, 2012.
- [33] [清]屈大均. 广东新语: 卷14[M]. 北京: 中华书局, 1985.
QU D J. The New Encyclopedia of Guangdong(volume 14)[M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 1985.

责任编辑: 罗慧敏
英文编辑: 罗维