

许多现在看起来家常的食材,背后都有一段堪称恢宏的海丝饮食文化史,食物、食材的流转,使得一些饮食方式从原来的“小众”变成了“普惠”。比如现在福建人餐桌上已经习以为常的调味料——胡椒,就是经“海上丝绸之路”引入中国的食材的重要代表。

“奢侈品”走进千家万户

胡椒原产于印度,历史上曾属于贵重的调味品,被称为“黑黄金”,欧洲人对胡椒的渴望,是促使葡萄牙航海家开辟印度新航线的动力之一。西汉张骞通西域后,胡椒已经引入中国,但数量极为稀少。《后汉书·西域传》中有以下记载:“天竺国……又有……诸香、石蜜、胡椒、姜、黑盐。”可见,汉代就已经知道胡椒源自印度。

北魏《齐民要术·种椒第四十三》引用《广志》中的记载,有“胡椒出西域”的说法,也有三处提到了胡椒的使用,比如“胡椒酒法”和“作和酒法”等。

而唐代《酉阳杂俎》记载:“胡椒,出摩揭陀国……至辛辣,六月采,今人作胡盘肉食皆用之。”更是点出胡椒辛辣的特质及其出自印度的摩揭陀国,在六月采摘,唐朝人制作胡盘肉食时常用到。

到了宋朝,东南沿海海上贸易兴盛,胡椒进口数量增加,但仍然属于进口贵重物品。而正是由于福州、泉州等福建海丝大港的胡椒持续输入,推动它由“奢侈品”一步步成为中国人餐桌上常见的调味品。

在明朝中后期辣椒进入中国人的味蕾序列之前,在福建“海丝”历史中,胡椒一直是“辣”系列的主角之一,那时候人们的“辣”感,主要就是取自于胡椒、芥末和生姜等。

唐末五代,闽王王审知及其后裔治闽期间,海上贸易进一步壮大,福州逐渐发展成为与广州、扬州并列的三大贸易港口。在从海外进入福州甘棠港的诸多货物中,就有胡椒等香料。

而宋元时期,以“刺桐港”而闻名世界的泉州,作为“东方第一大港”,胡椒正是通过它作为主要管道进入中国。《马可·波罗游记》说:“如果有一艘载胡椒的船去埃及的亚历山大或地中海其他港口的话,那么,必有一百艘来到刺桐港。”

可见泉州胡椒进口在当时的繁盛,同时,按马可·



波罗的记载,胡椒当时官方课税的税率高达44%——也就是说,对于当时的平民百姓来说,胡椒依然是贵重而稀缺的一种“傲娇”调味料。

闽菜的“最爱”调料

在南宋士大夫、闽南籍美食家林洪的《山家清供》

中,全书104道菜肴里,用到胡椒的菜肴并不算多,其中“山海兜”和“山家三脆”的调味,因为胡椒这个在当时尚属“奢侈调味品”的加入,而更加风味独特。

2023年2月22日,石狮市举行的“宋元海丝宴”发布盛典中,这两道菜都进入了宴席大菜单,胡椒的风味,也通过这个跨越千年的人文美食复原工程,有滋味地诉说千年海丝的舌尖故事。

在现代的闽菜烹饪中,作为日常调味品,在福州名小吃鱼丸、肉燕、肉米鱼唇酸辣汤、醉排骨等菜肴制作中,胡椒都是必不可少的调味料;闽西客家菜在烹制牛肉丸、清汤粉、芋子包和胡椒猪肚鸡等小吃和菜肴时,同样需要胡椒这一味优秀调料的助力。

在闽南菜里,胡椒也是让肉类和海鲜等菜肴增香提味的灵魂调料,“鹭岛松子鱼”“春花鱼卷”“蟹煨白菜”“菠萝黄鱼”“清炖鲜蛸”等老菜肴制作中,前期的腌制中少不了胡椒粉的加盟。

而在卤面、面线糊等小吃最后起锅装碗前,胡椒粉和葱花的加入,让这碗卤面或者面线糊顿时添上画龙点睛的一笔。

在近代闽菜发展过程中,“醉排骨”和“洋烧排”也是两道流传至今的凝聚着海丝记忆、时代烙印的名菜。

“醉排骨”,也称“十香醉排骨”,制作步骤主要为猪肋排的“热炸”和加入十香醉汁的“冷醉”,“十香”调料包括胡椒粉、芝麻酱、香醋、白糖、黄酒、五香粉、咖喱粉等,既有闽域调味特点,又有突出的南洋风味。这正是福州侨胞带回南洋调料后,福州厨师对调料配比和冷醉时间长短进行调整后推出的名菜。

洋烧排源于民国初期福州仓山的“快活林”西餐厅,厨师借鉴了西式烹饪技艺,形成独特的“洋烧”菜肴制法,用上了异域风味的胡椒粉、咖喱粉等调味,而且将排骨分割成小块状,采用类似西餐分餐制的食材加工方式。1988年,联益派传人苏永安大师以此菜获得第二届中国烹饪大赛金牌,它也是当时福州华侨大厦的看家招牌菜,深受海外华侨的喜爱。

如今,当我们在品尝这些闽菜胡椒菜肴时,了解了这些千年前的过往,与其他调味融合的胡椒,依然可以通过舌尖为我们勾画出一部丝绸之路食材和调味料流动的大历史。

(许晓春)

2023“同心杯”两岸青年乡村振兴研修营暨两岸红茶文化节在南平举办



化节等活动为契机,携手推动两岸茶产业合作之路越走越宽。活动现场,全国政协委员、民革福建省委会副主委、福建师范大学外国语学院院长葛桂录以《干坑红茶的文化记忆与当代传播》为题作交流分享,台湾见学馆创始人许建雄以视频连线方式对以往工作进行了回顾与展望。在访谈交流环节中,两岸专家学者们立足于红茶文化,从实践、人文等角度展开互动交流,为光泽茶产业发展出谋划策。

活动现场还举行了战略合作框架协议签约仪式和《干坑1662红茶的前世今生——两岸青年乡村活化与文化记忆》开拍启动仪式。

此外,参与此次研修营的学员们还实地前往司前乡干坑林场,参观两岸红茶观光工厂、英丙茶室等地,感受光泽的红茶文化。

台湾弯弯下乡团队的负责人李胜雄表示,希望两岸乡建乡创团队可以多多合作,一起激荡创意火花,共同落地设计,探索两岸乡村振兴合作的新模式。

“两岸红茶文化节的举办,让更多人知道了光泽不仅是正山小种的发源地,更是世界红茶的起源地。”“同心杯”两岸青年乡村振兴

研修营引进的台湾团队,设计了许多文创产品,引导当地的茶企、茶农树立起了品牌意识,这些年,我们的腰包不仅鼓了,对干坑红茶的品牌也更自信了。”光泽县司前乡干坑吴氏茶社家庭农场负责人吴国华说。

据悉,2020年起,“同心杯”两岸青年乡村振兴研修营就来到光泽,选定干坑红茶作为两岸融合、乡村振兴的切入点,对光泽干坑红茶文化进行挖掘、整理与分析,设计出干坑红茶公共品牌、出版文史工作手册,打造“干坑1662”红茶品牌,并根据干坑非遗工艺制茶文化与武夷山脉生物多样性的天然优势,提出了“茶旅秘境”营销思路,带动了光泽红茶产业的振兴。

(韩惠彬 文/图)



12月18日至20日,2023年“同心杯”两岸青年乡村振兴研修营暨两岸红茶文化节在南平市光泽县举办。活动由福建省政协农业和农村委员会,民革福建省委会、民革江苏省委、民革浙江省委联合主办。来自海峡两岸的专家学者、青年设计师等近百人参加。

开幕式上,福建省政协农业和农村委员会主任陈照瑜致辞表示,海峡两岸“茶同根、种同源、艺同师、技同门”,希望两地继续拓展合作空间,深化两岸茶文化交流,共创两岸融合乡村振兴的福建样板。光泽县长王贵在致辞中表示,将以举办“同心杯”两岸红茶文