

明清入川移民食俗变化 及其原因探究

邹勇 贺锐 (绵阳师范学院历史文化与旅游管理学院
四川绵阳 621000)

中图分类号:K892.1 文献标识码:A

内容摘要:在明末清初湖广填四川的移民潮中,四川成为了八方饮食习俗的会聚之地,不同的饮食习俗互相交流,互相融合,但在受到四川具有上千年历史的饮食习俗和四川独有的自然地理环境的影响下,这些入川移民的饮食习俗也逐渐发生了变化,趋向于以“尚滋味,好辛香”为特征,以麻辣为特色的四川饮食习俗。

关键词:四川 移民 饮食习俗 变化原因

明末清初的“湖广填四川”,是四川历史上规模最大的一次移民浪潮,各地移民大量涌入,使四川人口从清初的不足100万迅速增加到嘉庆时的2100万。各地移民会聚四川,互相进行经济交往和文化交流,给近现代四川的发展造成了巨大的影响。他们从迁出地带来的各种习俗,如饮食习俗,也在这种交流过程中通过互相影响,以及受到四川本地饮食习俗影响,而不断的变化并最终形成了现在四川人的食俗。本文拟对这个领域做一个初步探讨。

明清入川移民概况

(一) 移民的过程

明清移民即“湖广填四川”最早始于元末明初,南宋末年,蒙古军队在四川境内与南宋军队进行了长时间的拉锯战,战乱给四川带来了巨大的破坏,人口下降到约60万人,至元灭亡时未能恢复。元正十七年(1357年),活动于今湖北地区的红巾军明玉珍率部入川。明玉珍在重庆称帝后,湖北战乱不休,大量湖广人为避战乱也相继来到相对稳定的四川,这就是“湖广填四川”之始,有的学者称之为第一次“湖广填四川”。

第二次“湖广填四川”则始于清初,从顺治末年开,至雍正五年(1727年)时止,前后延续了60余年之久。这一次移民的原因主要是明末清初四川境内经历了明末农民起义军与清军,清军与明朝反清势力的战争以及三藩之乱等战乱,造成了人口数量锐减,经济凋敝。据史料记载,成都及其周围地区在战争中受到空前浩劫,昔日的天府之国“已半没于荒烟蔓草之中。……城郭鞠为荒莽,庐舍荡若丘墟。”战乱后四川总人口数量据研究,只剩下50万人左右。人口骤减不仅不利于本地区的经济恢复与发展,而对于清政府的国赋收入也是巨大的损失。于是招徕流民,垦辟荒地,增加财政收入成为清初中央政府和四川地方政府的当务之急。四川巡抚张德地上任伊始就认为,要恢复四川经济“舍招集流移之外,别无可为裕国之方”。顺治十年(1653年)清政府推出了“官给牛种,听民开垦,酌量补还价值”的优惠政策,所有荒地“无论有主无主,任人尽力开垦,永给为业”。康熙时又制定了一系列的招民垦荒政策,通过“准流民入川籍”,“免赋税”等一系列优惠措施,使邻近四川的湖广、陕南及江西、广东等地无地、少地的农民纷纷迁居四川,从而形成了第二次“湖广填四川”。

(二) 移民的构成

明清入川移民的构成情况历来学者研究较多,对于明清时期入川移民的省籍情况现在学术界也已经获得了一致,明清入川移民的省籍有下:湖广、山东、河南、福建、山西、安徽、甘肃、江苏、浙江、广西、云南、陕西、贵州、广东、江西等。明清入川移民各省籍移民的比例,可从清末《成都通览》对当时成都人口构成所做的统计中可以看出“湖广占25%,河南、山

东占5%,陕西10%,云南、贵州占15%,江西15%,安徽5%,江苏、浙江10%,广东、广西10%,福建、山西、甘肃5%。《成都通览》里虽只对成都人口构成做了记述,成都人口构成与全川人口的构成也有一定的差别,但他从局部反映了清初移民入川后四川的人口构成情况。

明清入川移民饮食习俗的变化

(一) 八方食俗汇聚四川

明清入川移民进入四川后,首先是各地各民族不同的饮食习俗带到了四川,如清初进入四川的来自长江流域和南方的移民就带来了他们喜食大米的习俗,“现今四川人三餐以米饭为主食,这个习惯是清初以来长江流域和南方移民入川带来的饮食习惯……至少在五代时,蜀人还是以善做面食而著称”。又如清人在《竹枝词》中所写到:“日斜戏散归何处,宴乐居同六合居。三大钱儿买好花,切糕鬼腿闹喳喳。清星一碗甜浆粥,才吃菜汤又面条。凉糕炸糕聒耳朵,吊炉烧饼又窝窝。叉子火烧刚买得,又吹硬面斗饽饽。烧麦馄饨列满贯,新添挂粉好汤圆”。这首竹枝词里,既有北方的面食,又有南方的凉糕,既有东方的甜点,又有西方的火烧,充分展现了八方食俗会聚四川的情况。

(二) 移民食俗的变化

但必须看到的是一方面移民饮食习俗在移民地生根发芽,另一方面移民自身饮食习俗也在移民地的影响下,慢慢地发生着变化。由于入川移民多以“大杂居,小聚居”的形式生活在四川。因而只能从某一个民族或某一个地区的食俗变化入手,从一个局部反映明清入川移民食俗变化情况。

1.以回族为例,明清入川移民中的回民一部分是入川做生意的回族商人,后定居于四川。另一部分是陕甘回民起义后逃难入川的回民。这些回民主要分布在松潘、阿坝、茂县、汶川、若尔盖、金川、小金、丹巴、康定的川西北和成都、西昌、盐亭等地。由于其受伊斯兰教饮食禁忌的约束,他们既严格保留了其本民族特有的饮食习俗,又难以避免的受到了四川本地食俗的影响,使其饮食习俗发生了一系列的变化,且比较明显。

首先,回族传统的饮食主要有烤面包、烤羊肉、手抓肉、抓饭、包子、扯面片、馓子、油香等食品。但是由于四川主要以畜养牛为主,羊很少,因此四川的回族逐渐

改为以牛肉为主要肉食，牛杂碎也代替了传统的羊杂碎。

另外，四川回族的饮食习俗还不可避免的受到当地民族饮食习俗的影响而发生了变化。以川西北回族为例，由于生活所需他们将原藏族的风干肉引入自己的食俗中，加以改造，配上各种香料，制成五香风干肉、椒盐风干肉。同时回族在川西北大多经商，有时需长途跋涉，需自备食品，而藏族的糌粑是一种便于携带的方便食品，配之以酥油，其味甚佳。随着时间的推移，这种糌粑则转化为了川西北回族大多数家庭的早餐。另外川西北高原的回族在饮茶上受藏、汉影响，以砖茶、大杆茶、四川茉莉花为主，不同于回族传统的“八宝茶”。在传统的面食上，川西北回族以汤面为主，调味品以四川所产各种调味品为主，味道已经川化。在米的加工制作上，由于川西北回族受四川本地饮食习俗的影响，米食与面食各分秋色，同时吸收了当地菜的制作方法，各种菜多已脱离传统味道，而逐渐“川味化”。在小吃上，川西北回族多以麻辣味为主，兼卖一些甜食。

由此可见，明清入川的回族移民的饮食习俗普遍发生了变化，他们除了保留自己饮食习俗的民族特色之外，其饮食习俗也逐渐川化，无论是烹调技术，还是口味，都在向四川本地饮食习俗靠拢，烹调技术学习了炒、烙、烧、爆、焖、炖、煨、烩、扒、蒸等技艺，口味则逐渐趋向于麻辣。

2.从迁居四川的客家人饮食习俗的变化，也可以看到当地饮食习俗的影响。客家人是中华民族中汉族的一支特殊民族，他们原居住在中原地区，经多次南迁，集中定居在闽、粤、赣地区，一部分后来在湖广填四川中移民到了四川。客家人由于原多居于山高水冷、地湿雾重的地区，故多用煎炒，少食生冷，菜肴有“鲜润、浓香、醇厚”的特点。

但是在移民四川后，这些客家人的饮食也开发生了变化，在客家人聚居的成都洛带古镇，人们在这里品尝的客家人的特色饮食大多以麻辣为主，以客家人的家常菜酿豆腐为例，传统的客家酿豆腐在煎炸后放入葱花、香油等焖煮至熟，洛带古镇则是加入八角、五香、辣椒等进行焖煮，而古镇的伤心凉粉则是典型的以麻辣为特色的小吃。

3.在其他川菜中也能够发现以上这种变化，以现在川菜中的名菜“蒜泥白肉”为例，据考证其本来是东北满族人的一种食

品，被满族人称为“跳神肉”，因为是满族人在祭神后吃而得名。其做法见于四川最早为清代李调元的《醒园录》中，后清末傅崇矩的《成都通览》中也有记载。“跳神肉”的做法是用白水煮，不加酱盐，吃的是白味。可是其传入四川后不仅名字改为“蒜泥白肉”，连其做法也发生了改变，其要加入大蒜、酱油、红油、盐、红糖、香料、味精等调料，其味道也发生了变化，由白味变成蒜香味和香辣味，可见其做法已经完全受到了当地的影响。关于蒜泥白肉传入四川的方式，应该与清初进入四川的旗人有关，而这道菜的做法、味道的变化也从一个侧面反应出了满族人进入四川后其食俗的变化。

明清入川移民食俗变化的原因

(一) 古典川菜的影响

历史上古典川菜的主要特征有三个：其一是臭恶犹美，即喜食腐臭的食物，其二是尚滋味、好辛香，其三是在食物烹调中喜用蜜。三个特征中实际只有第二种被一直保留。

对于“尚滋味”和“好辛香”，其中“尚滋味”一是指爱好多种味，二是指尚特味。早在西周时古蜀国所产的茶和蜜中就可以看出四川饮食习俗中所体现的“尚滋味”这一点。巴蜀是世界茶和茶文化的发源地，巴蜀先民把茶分为两种：一种是不经过烘焙，而只是煎煮饮其汁的苦茶，另一种是经过烘焙的香茶。这两种异味的茶都是巴蜀发明和发现的，说明巴蜀先民很早就注重讲究“滋味”的异和特。

“好辛香”则主要是指历史上四川饮食中花椒、姜、食茱萸等调料的大量食用。今川人食俗以“麻辣”而著称，而“麻”主要是指“花椒”之味。蜀椒在历史上十分出名，对四川的饮食习俗影响也较大。吴普述《神农本草经》案曰：“范子·什然”云：蜀椒出武帝，赤色者善”。以后，花椒是制作川菜必不可少的调料，无论蒸、炒、烧、炖、腌各种菜肴都离不开它。花椒是四川人食俗中“辛香”的一个主要来源。蜀姜也是十分出名，是四川饮食中一种主要的调料，四川自古以来就有以姜作食的习惯，南宋陆游《新凉》诗言：“菰首初离水，姜芽浅渍糟。”姜芽即子姜，渍，用盐水浸泡，糟酒浸渍，渍糟的姜芽即今川人爱吃的泡子姜。而老姜则用来做调料，煮肉，炒菜，烹鱼都离不开姜，用姜以避腥气。因此姜也是“辛香”的一

个主要来源。

可见，明清以前四川饮食文化贯穿的一条主线的是“尚滋味，好辛香”。明清入川移民食俗的变化受此影响，随着清中后期辣椒的传入，也逐渐统一为“尚滋味，好辛香”的四川食俗。

(二) 四川独特的自然地理环境的影响

四川地处北纬30度，是盆地地形，四周为高山所环绕，地处太平洋与印度洋之间，因此两洋的暖湿气流都能到达，从而形成温暖湿润的亚热带季风气候。而北面的大巴山和秦岭，又可阻挡冬季北方的冷空气，使盆地大部分地区冬暖春早，非常适合农作物生长。而盆地内土壤大多为肥沃的黄壤和潮土，有利于水稻等农作物的生长。四川境内河流众多，降水丰富，给农作物生长提供了充足水分。因此，四川的食料原料和蔬菜原料非常丰富，为四川饮食文化发展提供了坚实的物质基础。明清大量移民入川后，面对这些丰富原料，其饮食习俗变化也是自然。

四川的饮食以麻辣最有特色，这也是与四川自然地理环境有着密切关系。四川盆地尤其是成都平原海拔低，地下水丰富，地上湿度大，因而气候较潮湿。天空经常被云层遮盖，阳光照射到地面上的时间较少，空气对流缓慢，因此夏天少风闷热，冬天多雾湿冷，这样就不能不多食辣味重的食物来去湿。食麻味重的食物以理气祛寒，温中行气等。

结论

由此可见，明清大量移民入川，共同居住在四川这样一个地形封闭的盆地、气候潮湿阴冷的自然地理环境中，他们的食俗逐渐变化为以“尚滋味，好辛香”为特征，麻辣为特色的四川的饮食习俗。其不仅受到四川历史上的食俗的影响，也受到了四川特殊的自然地理环境的制约。

参考文献：

1. 任乃强. 张献忠屠蜀论[J]. 社会科学 研究丛刊编辑部. 社会科学研究丛刊. 张献忠在四川[C]. 四川省社会科学院出版社, 1981
2. 李世平. 四川人口史[M]. 四川大学出版社, 1987
3. 傅崇矩. 成都通览(上册)[M]. 巴蜀书社, 1987
4. 马勇. 川西北回族饮食文化的地域特色[J]. 回族研究, 1997(4)