

屠苏酒 供图 / 沈海滨



椒柏有椒，屠苏亦椒

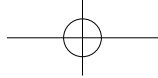
撰文 杭悦宇

这几年的春节、元宵节，都被疫情所干扰，无法随心所欲地四处转，走山、观花、看草。每天，除了望望窗外的太阳，就是浏览手机上的各种信息，或者翻翻早已买下却没空阅读的书。南北朝梁宗懔撰写的《荆楚岁时记》正巧在手边，记录的是古楚地岁时节令风物故事，联想前几年武汉乃至湖北全省的疫情，平添伤感。《荆楚岁时记》中记载：楚地春节“长幼悉正衣冠，以次拜贺，进椒柏酒，饮桃汤。进屠苏酒，胶牙饧，下五辛盘”。

这个记载涉及的应景食品有椒柏酒、桃汤、屠苏酒、胶牙饧（麦芽糖）、五辛盘。李时珍在《本草纲目》中又解释道：“按《岁时记》，岁旦饮椒柏酒以辟疫疠。”“屠苏酒，陈延之云‘元旦

饮之，辟疫疠一切不正之气’。”据说屠苏酒是汉末名医华佗创制，唐代名医孙思邈流传。制作方式是将配方好的药材泡在酒中，也有说是每年除夕将药囊浸入井中，初一取水配入酒中，总之，饮了可避瘟疫。这样的酒如今也许已无人制作和饮用，但酒方却被历代本草保留了下来，虽然各各有异，但是每个方子中均可见“椒”。

椒柏酒，是椒酒和柏酒的合称，椒酒采椒花入酿，柏酒摘柏叶浸酒。柏是裸子植物，种类很多，如刺柏（*Juniperus*）、扁柏（*Chamaecyparis*）、圆柏（*Sabina*）、侧柏（*Platycladus*）、柏木（*Cupressus*）等等。现存的古籍中也已没有柏酒的制作过程，算是失传了，故而，用的究竟是哪种柏树的叶子？如何



作者简介



刺柏 供图 / 聂廷秋

杭悦宇，笔名六月牛，江苏省中国科学院植物研究所植物多样性及系统演化研究中心研究员，南京农业大学兼职教授、博士生导师。主要研究方向为植物系统与分类学、植物及功能基因演化。研究之余，自2016年6月创建个人公众号“草木悠家”，旨在进行植物与文化的科普。现任江苏省第九届科协委员，江苏省植物学首席传播专家，江苏省科普作家协会理事。

用？无从知晓。古人认为柏叶有辟邪的作用，除了“元旦日以浸酒避邪”，还“道家以之点汤常饮”。小时候常去的一个湖州亲戚家，交岁年关常做“柏子茶”待客，即将柏树种子、切成细条的鲜橘皮用糖腌制，客人来时舀一勺入杯，冲入沸水即成饮，金丝沉浮、褐粒转浏、橘香漫散。记得《三国》里有诸葛亮率军入山，隐者于庵中招待孔明的就是柏子茶，不知其与湖州的柏子茶是否是一样的。

椒柏有椒，屠苏亦椒，这个“椒”究竟为何物？《诗经》的《唐风·椒聊》曰：“椒聊之实，蕃衍盈升。彼其之子，硕大无朋。椒聊且，远条且。”“聊”之意为草木结成的串状果实，故而“椒”一直被考证为花椒类植物是可能的。此后的《尔雅》称其为“檓”“大椒”，而《神农本草经》则称为“秦椒”“蜀椒”，考其，也许是不同地方出产的花椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.)，亦可能是不同种的花椒属植物，毕竟竹叶花椒 (*Z. armatum* DC.) 的别名就叫“秦椒”“蜀椒”。

川菜中必不可少的香料当属麻椒、藤椒和花椒，麻椒重麻、花椒出香、藤椒偏清新。因此，带有少许苦味的麻椒，多用于菜肴的爆油或制



花椒 供图 / 沈海滨

藤椒 供图 / 一品沙田 (汇图网)



作椒麻汁；麻味温和不苦涩的藤椒，常常整串使用，多用来制油、拌凉菜、拌面等；真正的灵魂角色是麻香兼具的花椒，鲜可制油显醇厚，干可打粉尽纯正，一个标准的“麻婆豆腐”，必是加了花椒

面又加花椒油的。我喜欢藤椒，喜欢它青而玲珑的形象，喜欢它足而收敛的吃口，尤其喜欢用它烹制的藤椒鱼。花椒成品通常红色或棕红色，这是成熟果实的标记。以前一直以为藤椒是未成熟的花椒，所以带着脱不掉的幼嫩和青涩，后来才知道，麻椒、藤椒和花椒是同为花椒属却有着独立身份的3种植物，因此它们的成熟果实都会是红色的，不同色果的应用只是烹饪者撷取了不同生长期的精华而已。

我国花椒属植物有41种，其中25种为中国特有，

还有数不清的品种，资源丰裕。“麻椒”的原植物是青花椒 (*Z. schinifolium* Sieb. et Zucc.)，“藤椒”的原植物是竹叶花椒，当然，“花椒”的原植物就是花椒。要说区别，则青花椒为灌木，



麻椒

野花椒的花 供图 / 徐晔春

竹叶花椒和花椒为乔木；竹叶花椒叶片有明显的翼叶，而花椒叶轴常只有非常狭窄的叶翼。所以，三者很好区分。曾经吃到过一个拌菜，细辨后发现是带着花蕾的花椒属植物嫩芽头，一点点盐，一点点椒油，滋出淡淡清凉，盘旋口中教人心下安逸。辨清是哪个种似无必要，听说野花椒 (*Z. simulans* Hance) 的嫩芽也常拿来吃，以至有学者认为《诗经》中的“椒”亦有可能是野花椒呢。

那么，椒酒和屠苏酒的主料“椒”究竟有何功能呢？除了《日华子本草》记载可“治天行时气温疾”，花椒的主要功效也就是温中散寒，故而“正旦辟恶酒，新年长命杯，柏叶随铭至，椒花逐颂来”，也许更多的只是一种寄托，一种理念。屠苏酒的记载多些，孙思邈《备急千金要方》记：“饮屠苏，岁旦辟疫气，不染瘟疫及伤寒。”韩鄂《岁华纪丽》载：“元日取水置酒，合家饮之，可防瘟疫。”诗人也以饮屠苏酒为乐事，陆游有“半盏屠苏犹未举，灯前小草写桃符”，叶颙则有“屠苏成醉饮，欢笑白云窝”。

千年百代传下的习俗一定有它的道理，就算

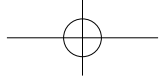


只是个致风渊文的附庸，如雪中的一枝红梅、冬夜的一炉沉香，不必需但就是有悦人的熨帖。逢人都说如今的过年少了味道，原因在于少了很多积淀了兴致和乐趣的无用之事，即便是吃喝，菜式是丰盛，操作是简化，但毕竟少了饮椒酒、喝屠苏的雅韵。

(责编 桑新华)



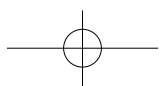
野花椒的果 供图 / 徐永福

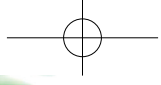


花椒的未成熟果实 供图 / 沈海滨

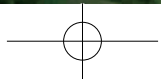


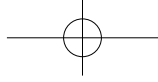
花椒的花 供图 / 朱仁斌





竹叶花椒的未成熟果实 供图 / 沈海滨

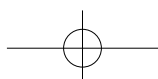




青花椒的花 供图 / 朱鑫鑫

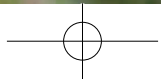


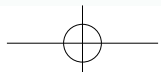
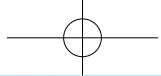
竹叶花椒的花 供图 / 朱仁斌

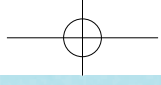




藤椒红了 供图 / 沈海滨







花椒的成熟果实 供图 / 闲人庄生 (汇图网)

