

涪陵榨菜文化研究

FULING ZHACAI WENHUA YANJIU

勤劳睿智的涪陵人民不仅创造了鲜嫩香脆、人见人爱的涪陵榨菜，
同时也创造了浓郁醇厚、韵味悠长的榨菜文化。

何侍昌◎编著



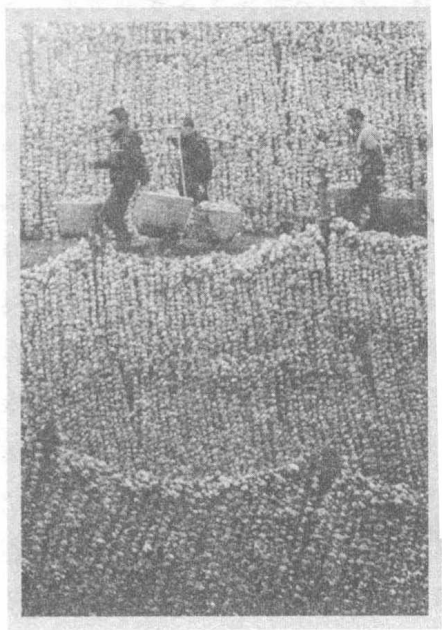
新 华 出 版 社

涪陵榨菜文化研究

FULING ZHACAI WENHUA YANJIU

勤劳睿智的涪陵人民不仅创造了鲜嫩香脆、人见人爱的涪陵榨菜，同时也创造了浓郁醇厚、韵味悠长的榨菜文化。

何侍昌◎编著



新 华 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

涪陵榨菜文化研究 / 何侍昌编著.

北京: 新华出版社, 2017. 7

ISBN 978-7-5166-3369-4

I. ①涪… II. ①何… III. ①榨菜—文化研究—涪陵区 IV. ①S637.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 173361 号

涪陵榨菜文化研究

作 者: 何侍昌

责任编辑: 张 谦

封面设计: 中联华文

出版发行: 新华出版社

地 址: 北京石景山区京原路 8 号 邮 编: 100040

网 址: <http://www.xinhupub.com>

经 销: 新华书店

购书热线: 010-63077122

中国新闻书店购书热线: 010-63072012

照 排: 中联学林

印 刷: 三河市华东印刷有限公司

成品尺寸: 170mm × 240mm

印 张: 24.5

字 数: 420 千字

版 次: 2018 年 1 月第一版

印 次: 2018 年 1 月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5166-3369-4

定 价: 69.00 元

图书如有印装问题, 请与印刷厂联系调换: 010-89587322

序

在长江经济文化带上有一颗璀璨的明珠——涪陵，地处神秘、神奇的北纬30度区域。这里，山川秀丽，武陵山、铜矿山、大梁山、雨台山、黄草山群山连绵；这里，两江交汇，系渝东南门户，乌江流域最大的物资集散地；这里，物华天宝，有榨菜、胭脂萝卜、油醪糟、页岩气等，不胜枚举；这里，人杰地灵，系世界著名女实业家巴清、嘉庆帝师周煌、著名革命者李尉如故里，系著名文人李白、杜甫、元稹、苏轼、黄庭坚、陆游、王士禛等咏赞之地；这里，历史悠远，早在新石器时代即有人类栖息繁衍，休养生息；这里，文化灿烂，巴都故里、巴王陵寝所在之地，不仅史有明载，更有白涛小田溪实物佐证，进而揭开了巴文化神秘的面纱；程颐谪居涪陵，著成《伊川易传》，不仅开启中国程朱理学之源，而且其弟子谯定随侍悟道，开启理学“涪陵学派”，更重要的是振兴涪陵科举人文；尔朱仙传说悠远，郑令珪镌刻石鱼，水标科技绵延千载，有世界第一古代水文站之称，白鹤悠悠，鉴湖渔笛，骚人墨客，诗书并赞，有水下碑林之誉，举国争相救国宝，世界首座水下博物馆得以建成；邓炳成妙用大头菜腌制技术，邱寿安定名涪陵榨菜，开启涪陵榨菜“实业救国”、“裕国”、“富国”之路，成为世界食坛奇葩，名列世界三大名腌菜；英豪聚会，三线建设，造就世界第一军工816“核洞”；太极、宏声、榨菜、三爱海陵、川东造船等，乘改革春风，铸就“涪陵现象”；巴文化、易文化、白鹤梁、涪陵榨菜、816“核洞”、“涪陵现象”等，构成了涪陵文化生成的谱系。这里，区位优势，系千载州府所在之地，今为重庆城市发展新区，正谱写着新时代的宏伟蓝图。

涪陵榨菜渊源于芥菜。中国利用芥菜有着六千多年的历史，约在18世纪初，渝东长江沿岸又演化出一个新的变种——茎瘤芥（俗称青菜头）。1898年，邱寿安、邓炳成“化腐朽为神奇”，涪陵榨菜问世。时光荏苒，迄今将近120载。在此期间，涪陵榨菜一路辉煌。20世纪20~50年代，“地球牌”涪陵榨菜

一直是外贸出口的主要品牌。1970年，涪陵榨菜与德国甜酸甘蓝、欧洲酸黄瓜并称世界三大名腌菜。1995年，涪陵被命名为中国榨菜之乡。2003年，涪陵被授予“全国果蔬十强区（市、县）”和“农产品深加工十强区（市、县）”称号。2004年，涪陵榨菜获国家批准进行原产地域保护；2005年，涪陵被认定为“全国无公害农产品（种植业）生产示范基地”和“第二批全国农产品加工业——榨菜加工示范基地”。2008年，“涪陵榨菜传统制作技艺”进入国家级非物质文化遗产名录。2009年，“涪陵榨菜”地理标志证明商标被评为“2009中国最具市场竞争力地理商标、农产品商标60强”。2015年，“涪陵榨菜”品牌价值为138.78亿元，飙居中国区域公用品牌价值百强第一位。因之，总结涪陵榨菜发展的经验教训，探究涪陵榨菜成功的奥秘，寻求涪陵榨菜发展的精神动力，乃现实所需，学人之责。今有幸获侍昌君惠赐大作《涪陵榨菜文化研究》（以下简称《研究》），拜读之余，聊以言之。

《研究》问世体现了敢于担当之精神。古人云：“天将降大任于斯人也。”又云：“天下舍我其谁。”总览涪陵榨菜研究之成果，大体分为四类：最早、最具历史性的研究是生物性研究，最长、最具持续性的研究是工艺性研究，最多、最具现实性的研究是产业性研究，最少、最为缺失的研究是文化性研究。就涪陵榨菜文化研究而言，虽然有涪陵榨菜简史、简志的编撰，但系方志性质，而非文化研究；虽然有《涪陵榨菜百年》的总结和提炼，但却未有付梓；虽然曾经启动包括涪陵榨菜文化研究的涪陵历史文化丛书的编写，但迄今仍无成果面世。虽然学界亦曾有人进行过涪陵榨菜文化的探索，发表过一定的文章，但迄今仍然缺乏专著。侍昌君作为涪陵区社科联主席，敢于担当、勇挑重担，终至《研究》成为现实，可谓是填补了涪陵榨菜文化研究中迄今尚无系统、全面、深入探索的专著这一空白。

《研究》问世体现了勇于探索之精神。侍昌君擅长经济研究，尝著有《榨菜产业经济学研究》一书，该书融原创性、系统性、科学性、实用性于一体，是涪陵榨菜研究中第一部产业经济学著作。如今，勇挑重担，进军新的学术领域，积极从事涪陵榨菜文化资料的整理与研究，充分体现了学术创新的探索精神。

《研究》一书在历时性考察涪陵榨菜总体发展脉络、展示涪陵榨菜百年辉煌的基础上，分章探索涪陵榨菜发展风雨历程中所凝聚的企业、管理、营销、工艺、科技等文化，总结涪陵榨菜发展的经验教训，凝练涪陵榨菜文化精神，揭示涪陵榨菜发展的规律，提出涪陵榨菜发展的宝贵建议。在书中，既注重物质文化的清理，也关心制度文化的范畴，更不忘非物质文化遗产的浓浓“乡愁”、

“乡音”。

学术研究贵在掌握、整理、甄别丰富而翔实的资料，否则无资料，难以进行学术探究；资料过少，难以得出令人信服的结论；资料未加考证，就会得出贻害后人的错误结论。《研究》一书以大量的图表，不仅借以展示了涪陵榨菜的百年辉煌，更重要的是他展示了学术的严谨性，余就曾多次参与其调研论证。《研究》一书，真乃“信史”哉！

学术之贵，贵在学以致用，贵在成果转化。《研究》一书的终极关怀就在于凝聚出“诚信至善，精益求精”的涪陵榨菜文化精神，为涪陵榨菜的产业化提供文化支撑和精神动力。不仅如此，侍昌君还在《研究》的基础上，精心凝练，将涪陵榨菜文化精神与涪陵精神相契合，形成了《关于弘扬榨菜文化精神的几点建议》的资政报告，该报告在《社科研究》（2016年第12期）刊载后产生了重要的影响，获得了涪陵区领导的重要批示。涪陵区委常委、纪委书记常金辉批示云：“这项专题研究很有价值，请江北旅游区管委会和万正公司在榨菜文化小镇的建设中注意吸纳，做出其真正的文化品牌。”时任涪陵区委副书记黄华批示称：“榨菜文化精神的研究，填补了涪陵榨菜文化研究并提炼的空白，是对弘扬榨菜文化的贡献，值得充分肯定。请区农委、区榨菜办、区文化委、区旅游局在工作中认真吸纳，宣传弘扬。”涪陵区政协主席徐志红批示说：“该文阐释揭示了榨菜文化精神的内涵，提炼深刻，主题鲜明，定义较为精准。指出‘诚信至善，精益求精’的榨菜文化精神与‘团结求实、文明诚信、艰苦创业、不甘人后’的涪陵精神一脉相承，相得益彰。发扬榨菜文化精神，契合‘再创业，新发展，建设幸福涪陵’的精、气、神。该文有独到之处，是一篇资政的好文章。”

《研究》乃好著，岂容多赘言。朋友们，有兴趣，不妨自己品味。

《长江师范学院学报》执行主编、博士、教授

曾超

2017年2月于集贤雅舍

前 言

榨菜（Mustard）起源于1898年涪陵城西下邳家湾邱寿安家，是以茎用芥菜的变种——茎瘤芥的瘤茎（俗称青菜头）为原料，利用食盐的高渗透压作用、微生物的发酵作用、蛋白质的分解作用以及生物化学作用而产生的一种口味嫩脆、风味独特并具有营养保健功能的腌菜，其地理标志产品为“涪陵榨菜”，与德国甜酸甘蓝、欧洲酸黄瓜并称为世界三大名腌菜，品牌价值2015年高达138.78亿元，位居中国区域公用品牌价值百强第一位，体现了涪陵榨菜人的理想抱负、精神风貌和价值观念，形成了绚丽灿烂的涪陵榨菜文化。

涪陵是百年榨菜产业的发祥地，是全国榨菜基地化、集约化、规模化、工业化、现代化最大的产区，榨菜种植面积、产值均占全国总量的50%以上。涪陵榨菜不仅是重庆涪陵城市的名片，更是中国乃至世界腌菜的著名品牌，是世界饮食文化百花园中的一朵奇葩，对世界饮食文化的丰富与发展有着极为重大而深远的影响。我在撰写《榨菜产业经济学研究》（中国经济出版社，2014年）的过程中，强烈地感到，产业是本，文化是魂。研究榨菜问题不能不研究榨菜文化问题。虽然当时也设了榨菜文化专章研究，但是，榨菜文化绝不是一章就可以论述清楚的，而且，榨菜文化也决不仅仅是产业文化。因此，在完成《榨菜产业经济学研究》之后，便产生了继续研究榨菜文化的强烈冲动，着手撰写《涪陵榨菜文化研究》一书。

涪陵榨菜文化是以榨菜产业为基础、加工工艺为依托、品牌培育为载体、产品营销为手段、科技创新为动力、非物质文化遗产为核心，传统文化与现代化、人文文化与区域文化相结合，展现出与之相关的精神、行为、制度、物质等方面的文化现象，具有十分典型的、厚重的历史文化意蕴，成为推动涪陵榨菜发展的内在动力。因此，系统、全面而深入地开展涪陵榨菜文化研究，对把握涪陵榨菜发展的历史文化脉络，构建涪陵榨菜的历史文化发展谱系，凝练

涪陵榨菜文化精神，凝聚涪陵榨菜发展的智力和动力，助推涪陵榨菜产业化发展，具有重要的理论价值与现实意义。

《涪陵榨菜文化研究》主要以榨菜历史、生产、组织、管理、分配、交换、科技、精神等区域文化研究为主要内容，将涪陵榨菜近 120 年的发展历史进行分期，探究涪陵榨菜的百年辉煌，预测涪陵榨菜的未来发展；以此为基础，分章节具体考察涪陵榨菜文化的丰富内涵，凝练涪陵榨菜所体现的文化精神。具体来说，主要有以下内容：

第一章，涪陵榨菜历史文化。主要研究涪陵榨菜的早期种植、涪陵榨菜的问世、发展等历史文化。通过对涪陵榨菜各个历史时期发展风貌的阶段性考察，从整体上把握涪陵榨菜的历史发展脉络，展示涪陵榨菜的发展史和辉煌成就。

第二章，涪陵榨菜企业文化。主要研究涪陵榨菜企业的历史发展和企业文化。通过对涪陵榨菜企业历史分期，在整体性考察涪陵榨菜企业的基础上，进一步探究涪陵榨菜企业的文化，如性质、类别等，凝练榨菜企业文化精神。

第三章，涪陵榨菜管理文化。主要研究涪陵榨菜在我国传统市场经济、计划经济体制、市场经济体制时期的管理文化。通过分析研究不同时期涪陵榨菜管理的不同特质，把握涪陵榨菜管理所取得的显著成效，以及所形成的榨菜管理文化。

第四章，涪陵榨菜营销文化。主要研究涪陵榨菜在传统市场经济、计划经济体制和市场经济体制时期的营销文化。从涪陵榨菜经营、销售、营销以及典型营销角度，分时段考察榨菜营销及其所体现的营销文化。

第五章，涪陵榨菜品牌文化。主要研究涪陵榨菜品牌、名牌及其文化。通过对品牌价值的研究，在系统扫描涪陵榨菜品牌的基础上，展示涪陵榨菜品牌的辉煌，探究涪陵榨菜品牌文化意蕴。

第六章，涪陵榨菜工艺文化。主要研究涪陵榨菜的种植工艺、加工工艺和包装工艺文化。通过对涪陵榨菜工艺文化的深度挖掘，彰显涪陵榨菜在产业发展中不断进步的先进的种植工艺、加工工艺和包装工艺文化。

第七章，涪陵榨菜科技文化。主要研究涪陵榨菜的科技实录及其文化意蕴。在充分总结涪陵榨菜科研的基础上，揭示涪陵榨菜科技文化的本质。

第八章，涪陵榨菜饮食文化。主要研究涪陵榨菜的功用及其饮食文化。通过对榨菜的传统功能、榨菜功用的影响因素、涪陵榨菜的主要功用以及饮食文化的研究，深刻揭示涪陵榨菜对世界饮食文化的重要贡献。

第九章，涪陵榨菜非物质文化。主要研究涪陵榨菜的文化生态、语汇文化、

文学与文化、民间艺术、民俗文化和非物质文化遗产抢救与保护。通过对涪陵榨菜文化生态的界定,以及对涪陵榨菜诗、词、赋、歌、舞、影视、传媒等民间民俗文化的梳理,系统全面地考察涪陵榨菜非物质文化遗产。

第十章,涪陵榨菜文化精神。主要研究涪陵榨菜文化精神的功能和内涵。通过对文化精神与涪陵榨菜文化精神的定义,明确涪陵榨菜文化精神的功能,深度凝练涪陵榨菜文化精神的内涵。

《涪陵榨菜文化研究》,将综合运用历史文献学、文化学、社会学、统计学等多视角、跨学科的理论和方法,对涪陵榨菜文化开展系统研究。具体地说,主要有如下研究方法:

第一,历史文献研究法。运用历史文献研究法,对历史上和学术界关于涪陵榨菜和榨菜文化的史志资料、口传文献以及学术著作与论文进行全面收集与整理,全面分析和把握涪陵榨菜文化发展的历史脉络。

第二,比较分析法。通过比较研究,对涪陵榨菜文化与国内其他两大榨菜体系进行比较与分析,总结和分析涪陵榨菜文化的特点与优势,总结涪陵榨菜文化发展的基本规律。

第三,田野调查法。在调查过程中,笔者深入涪陵榨菜产地,通过开座谈会、深入企业和农家访谈、面对面的访问等田野调查手段,收集第一手活生生的涪陵榨菜文化资料,为本书的资料整理与文本撰写积累了宝贵文献。

除上述研究方法外,本书在资料收集与撰写过程中,还运用了统计法、历时性与并时性研究等研究方法。

《涪陵榨菜文化研究》,立足涪陵榨菜传统工艺文明,放眼世界腌菜品牌,基本观点为涪陵榨菜文化是集地域性与行业性为一体的一种特色文化,有着自身独特的发展历史与结构体系。第一,涪陵榨菜历经近120年的发展,积淀了极为丰厚的榨菜文化;第二,涪陵榨菜文化是以涪陵榨菜为承载物的物质文化、制度文化与精神文化的总和;第三,涪陵榨菜文化有着极为丰富的内涵,如工艺文化、管理文化、品牌文化、企业文化、科技文化、非物质文化等;第四,涪陵榨菜文化凝聚着涪陵榨菜人的辛勤、汗水与智慧,体现出涪陵榨菜人思维方式、精神风貌、文化精神,是助推涪陵榨菜产业化发展的动力。总之,涪陵榨菜文化是一笔宝贵的财富,值得深入挖掘,传承弘扬。

《涪陵榨菜文化研究》,作为第一部榨菜文化理论性研究著作,具有如下创新之处:第一,高度关注涪陵榨菜的文化性,对涪陵榨菜文化的深刻内涵进行深度剖析,弥补涪陵榨菜文化尚无公开出版专著的缺失;第二,充分搜集、梳

理和利用各种涪陵榨菜文化资料，总结涪陵榨菜人的文化精神，寻找涪陵榨菜产业化的精神支撑，丰富涪陵榨菜文化的内涵；第三，从涪陵榨菜传统的风脱水和三腌三榨工艺文明，到涪陵榨菜始终引领世界腌菜品牌的价值追求，凝练出“诚信至善，精益求精”的涪陵榨菜文化精神内核，进一步丰富和佐证了“团结求实、文明诚信、艰苦创业、不甘人后”的涪陵精神内涵。

目 录

CONTENTS

第一章 涪陵榨菜历史文化	1
第一节 涪陵榨菜的早期种植历史	1
第二节 涪陵榨菜的问世与命名	6
第三节 涪陵榨菜的历史发展	10
第二章 涪陵榨菜企业文化	36
第一节 涪陵榨菜企业的历史发展	36
第二节 涪陵榨菜企业文化	87
第三章 涪陵榨菜管理文化	93
第一节 传统市场经济时期涪陵榨菜的管理文化	93
第二节 计划经济体制时期涪陵榨菜的管理文化	100
第三节 社会主义市场经济体制时期涪陵榨菜的管理文化	110
第四章 涪陵榨菜营销文化	124
第一节 传统市场经济时期涪陵榨菜的营销	124
第二节 计划经济体制时期涪陵榨菜的营销	133
第三节 社会主义市场经济体制阶段的榨菜营销	149
第五章 涪陵榨菜品牌文化	158
第一节 涪陵榨菜的主要品牌与名牌	158
第二节 涪陵榨菜品牌文化	197

第六章 涪陵榨菜工艺文化	202
第一节 涪陵榨菜的种植工艺	202
第二节 涪陵榨菜加工工艺	217
第三节 涪陵榨菜包装工艺	230
第七章 涪陵榨菜科技文化	234
第一节 涪陵榨菜的主要科技实录	234
第二节 涪陵榨菜科技文化意蕴	273
第八章 涪陵榨菜饮食文化	277
第一节 涪陵榨菜的功用	277
第二节 涪陵榨菜饮食文化	289
第九章 涪陵榨菜非物质文化	301
第一节 涪陵榨菜的文化生态	301
第二节 涪陵榨菜的语汇文化	311
第三节 涪陵榨菜文学	319
第四节 涪陵榨菜的民间艺术	338
第五节 涪陵榨菜的民俗文化	344
第六节 涪陵榨菜的非物质文化遗产抢救与保护	346
第十章 涪陵榨菜文化精神	352
第一节 文化精神与涪陵榨菜文化精神	352
第二节 涪陵榨菜文化精神的主要内涵	359
参考文献	372
后 记	376

第一章

涪陵榨菜历史文化

涪陵榨菜，自 1898 年问世以来，经过近 120 年的发展已成为全国乃至全世界著名的特色饮食，蕴含了极其丰富的历史文化内涵，因此，厘清涪陵榨菜发展历史脉络，有利于我们更好地把握涪陵榨菜的历史走向，弘扬涪陵榨菜的历史文化。

第一节 涪陵榨菜的早期种植历史

涪陵榨菜诞生以前，生活在涪陵地域的人们为提升生活品质，积极开发利用包括蔬菜资源在内的各种动、植物资源，为涪陵榨菜的诞生积累了宝贵的文化积淀。

一、芥菜的种植及其历史

榨菜原料茎瘤芥属于芥菜类。芥菜是十字花科芸薹属的重要作物，主要有褐芥、黑芥、埃塞俄比亚芥和白芥等品种，既是油料作物，同时又是鲜食蔬菜和加工蔬菜的原料。

关于芥菜的起源，1935 年，苏联植物育种学家和遗传学家瓦维洛夫撰写的《育种的理论基础》认为，中国中部和西部山区及其毗邻低地、中亚即印度西北部、阿富汗、塔吉克、乌兹别克及天山西部是芥菜的原产地。其中，中国是芥菜的东方发源地。1979 年，《辞海》芥菜条称芥菜原产于中国。

关于芥菜的种植历史，1954 年，西安半坡遗址发掘出新石器时代的碳化菜种，经 C14 测定，距今 6000 ~ 7000 年；经中国科学院植物研究所鉴定，认为该

菜种属于芥菜或白菜一类^①。1981年,李家文根据古籍记载,认为公元前在今陕西、河南、河北、山东、湖北等省已经普遍种植芥菜。同年,卜慕华通过大量历史典籍的分析和近代中外文献的比较,列出中国史前时期土生栽培植物237种,其中包括芥菜。

春秋战国时期,《左传》云:“季、郈之鸡斗,季氏介(芥)其鸡。”《孟子·告子上》云:“君之视臣如手足,则臣视君如腹心;君之视臣如犬马,则臣视君如国人;君之视臣如草芥,则臣视君如寇仇。”《礼记·内则》云:“鱼脍芥酱”,将芥菜制作为酱充当调味品。《尹都尉书》有“种芥篇”,称“赵魏之交谓之大芥,其小者谓之辛芥,或谓之幽芥”,表明芥菜有植株大小的差异,当是自然和人工选择的结果。

汉代,据刘向《说苑》记载,在当时,瓜、芥菜、葵、蓼、葱等已普遍栽培。1972~1974年,在长沙马王堆汉墓出土有大批汉简,在312片竹简中,记载粮食作物(稻、小麦、黍稷、粟、大麻)的竹简24片,记载果品名称(枣、梨、梅、橘)的竹简7片,记载蔬菜名称(芥菜、葵菜、姜、藕、竹笋、芋)的竹简7片。同时,还发现有上述作物的果实和种子^②。1世纪,中原地区七八月种芥,次年大暑中伏后收菜籽,芥菜生育期比现在长。据东汉崔寔《四民月令》载,2世纪,中原地区“七月种芜菁及芥……四月收芜菁及芥”。可见,两汉时期,芥菜已经普遍种植,并与芜菁相区分。

南北朝时,梁代《千家文》有“菜重姜芥”的记载。李璠解释说:“这是由于当时农民每天劳作辛苦,风吹雨淋,难免不感受风邪,如果经常吃一点儿芥菜、生姜之类的蔬菜,就可以兼收驱寒散风减少疾病的功效。”这说明,当时人们不仅认识到芥菜的菜用价值,更认识到芥菜的药用功效。北魏贾思勰《齐民要术》“种芥子”、“芸薹、芥子第二十三”节云:“蜀芥、芸薹取叶者,皆七月半种,地欲粪熟。蜀芥一亩,用子一升,芸薹一亩,用子四升。种法与芜菁同。既生,亦不除之。十月收芜菁。讫时,收蜀芥。芸薹,足霜乃收”,另以小字标注:“中为咸淡二菹,亦任为干菜。”又“种芥子及蜀芥、芸薹收子者,皆二三月好雨泽时种。早则畦种水浇。五月熟而收子”。另以小字注曰:“三物种不耐寒,经冬则死,故须春种。”这表明,四川盆地有籽芥分化出叶芥,种芥技术更趋成熟,种芥认识已能区分芜菁、芸薹、蜀芥、芥子。另《岭表录异》记

① 刘佩瑛,《中国芥菜》,中国农业出版社,1995年,第17页。

② 刘佩瑛,《中国芥菜》,中国农业出版社,1995年,第18页。

载,“南土芥、巨芥”,表明六七世纪芥菜在岭南地区变异强烈,产生了“巨芥”。

宋代,据成书于1061年的《图经本草》载:“芥处处有之,味极辣,紫芥,茎叶纯紫可爱,作齏最美。”可见,宋代芥菜的种植更为广泛,还出现了味极辣和紫芥的变异。

明代,《学圃杂书》云:“芥多种……芥之有根者,想即蔓菁……携之归,种城北而能生”,这说明芥菜种类颇多,且又分化出根芥。李时珍《本草纲目》载:“四月食之谓之夏芥,芥心嫩薹,谓之芥兰,沦食脆美。”由于芥菜的普遍种植,芥菜还用于救济充饥。徐光启《农政全书》就云:“水芥菜,水边多生,苗高尺许。叶似家芥叶极小,色微淡绿,叶多花叉,茎叉亦细,开小黄花,结细短小角儿,味辣微辛。救饥,采苗叶沤熟,水浸去辣气,淘洗过,油盐调食。”又云:“山芥菜,生密县山坡及冈野中。苗高一二尺,叶似芥菜菜叶,瘦短而尖而多花。叉开小黄花结小短角儿。味辣,微甜,救饥。采苗叶拣干净,沤熟,油盐调食。”

到18世纪,在四川盆地东部地区芥菜又分化出茎芥。

可见,中国芥菜种植至少有六千多年的悠久历史,前6世纪或更早,芥菜种植出现于黄河流域;前1~2世纪发展到长江中下游地区,5~6世纪传入四川盆地,6~7世纪扩展到岭南地区,11世纪全国已经普遍种植芥菜。从芥菜的发展演变看,史前期至5世纪,主要为“籽芥”,人们仅利用其种子以做调味品。6~15世纪,芥菜的叶色、叶面、辛辣味均发生多种变化,人们将其作为蔬菜食用,亦将其作为加工制品的原料。18世纪中叶出现了茎芥,既是鲜食蔬菜又是加工原料。涪陵榨菜即由这种茎瘤芥加工而成^①。

二、芥菜在四川盆地的传播与分化

1988~1989年,学界曾对中国西北地区(新疆特克斯、新源、霍城、阜康、巩留;青海湟中、西宁;甘肃酒泉)被当地人称之为“野油菜”或“野芥菜”的植物资源进行种子收集和鉴定,提出:“在中国的西北地区,存在着芥菜的两个原始亲本种——野生类型的黑芥和芸薹,同时,也有野生芥菜的分布,可以认为,中国西北地区是中国的芥菜起源地。”^②从考古发现来看,在距今六千八

① 刘佩瑛,《中国芥菜》,中国农业出版社,1995年,第20页。

② 刘佩瑛,《中国芥菜》,中国农业出版社,1995年,第23页。

百多年的仰韶文化西安“半坡遗址”中有白菜或芥菜的种子。从文字记载来说,最早的记载是《诗经》中关于“葍”的记载。可见,黄河流域(陕西、河南、河北、山东)是中国芥菜栽培最早的地区。四川盆地最早栽培的芥菜,来自中原或长江中下游地区的传入。

四川盆地虽然不是中国芥菜的起源地,但却是中国菜用芥菜的分化中心。无论在变异类型的丰富程度上,还是在品种资源的数量分布上,四川菜用芥菜均居中国之首,并主要集中于四川盆地内。据学界研究,在芥菜的类型、变种、品种数量和分布上,四川盆地占四川省的95%以上。

重庆市农业科学研究所和四川涪陵地区农业科学研究所曾对收集于中国境内各地的芥菜一千余份品种资源进行系统的观察、分析与研究,提出了芥菜种的根芥、茎芥、叶芥、薹芥4大类16个变种,而四川盆地内收集的芥菜资源分属于4大类14个变种,共计400余份品种,居全国之冠。芥菜的16个变种,四川盆地内有14个,它们分别是大头芥、茎瘤芥、笋子芥、大叶芥、小叶芥、白花芥、长柄芥、凤尾芥、宽柄芥、叶瘤芥、卷心芥、分蘖芥、薹芥、抱子芥。

通过对全国30个省、市、区进行芥菜资源调查统计分析显示,以四川盆地为中心,周围各省区的变种和品种数量有明显的递减趋势。其中,云南、贵州各有9个变种,品种32~35份;广西有变种7个,品种约10份;湖南、河北、江西等省各有变种9~11个,品种11~72份;广东、福建、浙江等省各有变种8~11个,品种39~64份;甘肃、陕西有变种5~9个,品种14~36份;青海、西藏、新疆各有变种2~4个,品种2~5份;华北诸省各有变种8~11个,品种11~66份;东北三省各有变种3~5个,品种3~10份。这充分说明四川盆地在菜用芥菜分化中的重要地位。

芥菜的16个变种,茎瘤芥、笋子芥、凤尾芥、长柄芥、白花芥、抱子芥6个品种首先发现于四川盆地内。至今凤尾芥、长柄芥、白花芥3个变种仍然局限于盆地内的一定区域。长柄芥主要分布在四川泸州、重庆万州、涪陵地区;白花芥局限于四川泸州地区;凤尾芥主要集中在四川自贡、重庆垫江等地栽培;茎瘤芥于20世纪30年代传入浙江,现在中国诸多省份均有茎瘤芥的引种和栽培;笋子芥、抱子芥也由四川盆地外传至长江中下游地区和毗邻省份。虽然卷心芥、叶瘤芥在云南、贵州、湖南、江苏、浙江、广西、广东等省有分布,大头芥、大叶芥、宽柄芥在中国多数省份有分布,但分布广度和品种数量均不如四川盆地,亦无由其他省份传入四川盆地的痕迹。薹芥虽然主要分布于江苏、浙江、河南、广东、广西、福建等省份,但其薹芥均为单薹型品种,而多薹型

品种仅分布于四川。上述情况表明,在芥菜的16个变种中,茎瘤芥、笋子芥、凤尾芥、长柄芥、白花芥、抱子芥6个品种首先在四川盆地分化形成,大头芥、大叶芥、小叶芥、宽柄芥、叶瘤芥、卷心芥、薹芥7个变种是在四川盆地和其他省区多点分化形成。

芥菜在四川盆地分布十分广泛。芥菜既可鲜食又可加工储藏,全年均可食用,是巴蜀地区广大人民不可缺少的基本蔬菜之一。尤其是在远离城镇和交通干道的山区,芥菜更是比大白菜重要得多的蔬菜。同时,历史上偶遇灾歉,农民还大量栽培和进行简单加工,以救饥馑。在漫长的历史发展过程中,巴蜀地区的农民不仅积累了丰富的芥菜栽培经验,而且通过摸索形成了一整套传统的芥菜加工工艺,产生了涪陵榨菜、内江大头菜、南充冬菜、宜宾芽菜四大名特产品。其中,涪陵榨菜更是享誉世界的三大盐腌菜之一^①。

三、茎瘤芥的史籍记载与探究

作为芥菜的一个新变种,茎瘤芥大约在19世纪分化形成,因时间较晚而文献记载较少。清道光二十五年(1845年),德恩修、石彦恬等撰成《涪州志》12卷。该书《物产》载:“又一种名包包菜,渍盐为菹,甚脆。”这是关于榨菜原料茎瘤芥(俗名“包包菜”、“青菜头”)最早的文献记载,并将其归入菜之属的青菜类。

民国十七年(1928年)8月,王鉴清等主修、施纪云总纂《涪陵县续修涪州志》成书付梓。该书有对涪陵榨菜的相关描述,“近邱氏贩榨菜至上海,行销及海外,乡间多种之。”“青菜有包有薹,盐腌,名五香榨菜。”

民国二十五年(1936年)1月,国立四川大学农学院毛宗良教授等利用学校放寒假到涪陵、丰都等地区考察柑橘和榨菜,回校后做学术报告。4月,在《川大周刊》四卷二十八期上发表《柑橘与榨菜》一文,确认涪陵榨菜(俗名青菜头)为芥菜的一个变种,并给予 *Brassica Juncea* *coss* *Var bulbifera* *Mao.* 的拉丁文命名。同年在《园艺学刊》第二期发表《四川涪陵的榨菜》一文。

民国三十一年(1942年),金陵大学教授曾勉、李署轩对青菜头进行科学鉴定,认定它属于十字科芸薹属芥菜种的变种,并给予植物学的标准命名: *Brassica juncea* *Coss. var. tumida* *Tsen et Lee.* 这一鉴定结论和命名,得到国际植物学界认可,一直沿用至今。

^① 参见刘佩瑛,《中国芥菜》,中国农业出版社,1995年,第20~26页。