

让文化与味道齐飞

——探访中国藤椒文化博物馆

藤椒，古称蔓椒、山椒，色泽翠绿、清香悠麻，是椒属中的珍品。数百年来，每到六七月，藤椒成熟，十里飘香，眉山市洪雅县家家户户都要闷制藤椒油，用来做各类凉拌菜，这是形成洪雅地方饮食文化的历史沉淀，也是洪雅老百姓智慧的结晶。

在洪雅县止戈镇柑子场，就坐落着一座以展现地方历史文化和藤椒物种发源历程为主题的博物馆，它就是——中国藤椒文化博物馆。近日，四川科技报探班员走进中国藤椒文化博物馆，开启寻味之旅。

董沙沙



藤椒。



中国藤椒文化博物馆。

探访特色场馆 了解藤椒文化

中国藤椒文化博物馆是眉山市首家民营博物馆，由么麻子食品有限公司投资建成，占地3000平方米，设有“天下第一钵”观光林苑区、主展馆、老榨房、藤椒油家庭作坊、洪雅历史文化展馆、全国旅游门票展馆和现代生产厂房及洪雅特产展示购物中心等区域，从2009年起免费向公众开放。其中让探班员印象最深的地方，是洪雅历史文化展馆，馆内大量生动详实的资料，各个历史时期的文物、文献，将“中国藤椒之乡”洪雅县7000年文明史进行了浓缩，全面系统地展示了藤椒溯源、栽培、应用全过程，藤椒文化在此被众人知晓。

此外，中国藤椒文化博物馆还将藤椒文化和地方饮食、民俗文化结合起来，打造了一个集藏品展示、旅游休闲、餐饮、购物、会议庆典等功能于一体的“可以吃”的博

物馆。其实，洪雅当地将藤椒油入菜已有非常悠久的历史了。藤椒又名香椒子，属花椒科类，但与花椒、青花椒区别较大。藤椒果实果色为绿色，有光泽，含油多，因生产周期较花椒、青花椒长，所以气味的更加芳香。以藤椒为原料生产的藤椒油，色泽亮丽，口味清爽，麻香浓郁，麻味绵长，且不呛气，具有散寒解毒、散瘀活络、开胃健脾、增进食欲等特点。这种独特的藤椒风味，是洪雅饮食文化不可或缺、不可忽视的一部分。

“没想到小小的藤椒竟有如此悠久的历史，而且还有这么多的好处。”来自广安的李孟参观完场馆后激动地说，她第一次看到以藤椒文化为主题的博物馆，其中悠久的历史让她震撼不已。

“吃了这么多年藤椒油，还不知道它是怎么来的，更不知道藤椒有

如此悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，中国藤椒文化博物馆的设计特别棒，不仅让我了解了藤椒油是如何制作出来的，还让我完全乐在其中学习知识。”来自成都的杨丽娟夫妇第一次来到中国藤椒文化博物馆，对其赞不绝口。



中国椒区分布图。



古法榨油机。

踏寻历史痕迹 品味椒麻滋味

据讲解员介绍，1644年，绰号为“么麻子”的厨师赵子固，从洪雅瓦屋山迁居到止戈柑子场。他发现当地村民在利用藤椒烹制菜肴，便潜心研究民间藤椒油闷制技艺，最终研制出色泽金黄透明、清香扑鼻、悠麻爽口的“么麻子藤椒油”，成为当时民间宴席必不可少的调料。

20世纪40年代，赵子固的第16代传人赵良育传承祖技，利用藤椒油凉拌土鸡片，装在陶钵里沿街叫卖，受到人们的喜爱，成为了当时人人称道的名小吃。

1992年，第18代传人赵跃军继承和发扬了藤椒油闷制技艺，创办“么么饭店”，经营极富地方特色的藤椒菜肴，客人食后意犹未尽，纷纷要求购买藤椒油，使他萌生出销售藤椒油的想法。

2002年，赵跃军修建藤椒油作坊，

在祖传技艺的基础上，潜心研究、反复试制，使其闷制的藤椒油味道更加独特，系列产品在全国各地广受欢迎。

一路走来，赵跃军对藤椒充满了感情，他希望能有更多人了解藤椒历史文化。如何才能实现这个梦想呢？赵跃军经过反复思考，决定打造一家以藤椒为主题的博物馆。在历经两年多时间的筹备建设中，在各界人士的关心支持下，中国藤椒文化博物馆顺利修建完成。自开馆以来，荣获了多项殊荣。2010年，被四川省委宣传部、省社会科学界联合会评为“四川省社会科学普及基地”；2013年，获评国家AA级旅游景区，同年被四川省特色旅游商品购物点评定委员会评为AAA级旅游购物点；2014年，被眉山市委宣传部、市社会科学界联合会评为“眉山市社会科学普及基地”……

赵跃军对藤椒文化的热爱和执着，深深打动了洪雅人，大家纷纷自发地向博物馆捐赠与藤椒有关的物件。如今，中国藤椒文化博物馆收藏了上千件与藤椒有关的物件，前来参观的游客也越来越多。“希望将来能以更加丰富的形式，让人们身临其境感受藤椒油的制作过程，进一步了解藤椒悠久的历史。”赵跃军如是说。



“天下第一钵”观光林苑区。

本版图片来自网络，请图片作者与本报联系，以付稿酬。



富强 民生 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

中华文明 生生不息