

芋 (*Colocasia esculenta*) 的民族植物学

李庆典^{1,3}, 杨永平², 李颖³, 周清明¹

(1. 湖南农业大学农学院, 湖南长沙 410128;

2. 中国科学院昆明植物研究所, 云南昆明 650204; 3. 莱阳农学院, 山东莱阳 265200)

摘要: 应用民族植物学的基本原理和方法, 选择中国云南和山东为试点, 兼顾其他省区, 开展芋 [*Colocasia esculenta* (L.) Schott] 的民族植物学研究。结果表明: 在云南传统栽种芋的菜园和农地被高附加值的经济作物所代替, 芋在不同民族家庭中的地位也从传统作为主食变成蔬菜或杂粮; 在山东已形成芋的产业化、标准化生产的格局, 芋在汉族农家经济中的地位得到提升。在云南分布有芋的野生近缘种、半栽培种、栽培品种, 种质资源丰富; 在山东未发现芋的野生类型, 以早芋类型的多子芋栽培品种为主。由于经济的发展和主流文化的影响, 民间对芋的植物崇拜及植物崇拜文化丢失的速度大大加剧。在古朴的传统食芋文化中, 蕴含着丰富的关于芋植物资源利用和保护的传统知识和朴素的科学内涵, 需要进行深入的挖掘和探讨。

关键词: 芋; 民族植物学; 食芋文化

中图分类号: Q949.9; S632.302 文献标识码: A 文章编号: 1004-0978(2005)01-0044-05

Ethnobotany of Taro (*Colocasia esculenta*) LI Qing-dian^{1,3}, YANG Yong-ping², LI Ying³, ZHOU Qing-ming¹ (1. College of Agronomy, Hunan Agricultural University, Changsha 410128, China; 2. Kunming Institute of Botany, the Chinese Academy of Sciences, Kunming 650204, China; 3. Department of Horticulture, Laiyang Agricultural College, Laiyang 265200, China), *J. Plant Resour. & Environ.* 2005, 14(1): 44-48

Abstract: The genetic diversity and the general situation of taro [*Colocasia esculenta* (L.) Schott] were investigated in Yunnan Province and Shandong Province of China by means of fundamentals and methods of ethnobotany. The results showed that taro were getting changed from staple food to vegetable in the minorities of Yunnan Province. In Shandong Province, taro was cultivated widely and speedily, it was developed into one of the major exported vegetables. It was concluded that rich genetic diversity of taro was still maintained in Yunnan Province. In Shandong Province, there was no finding taro wild type, and multi-comel of taro was cultivated mainly. The taro plant worship culture are facing the danger of threat or extinction due to the ongoing socio-economics, policy and main trend culture. Taro eating culture contains rich indigenous knowledge and scientific contents which need us to exploit and study sequentially.

Key words: Taro [*Colocasia esculenta* (L.) Schott]; ethnobotany; eating taro culture

芋是芋属 (*Colocasia* Schott) 植物芋 [*Colocasia esculenta* (L.) Schott] 栽培品种的统称。长期以来被认为是重要粮菜兼用作物之一^[1]。芋主要以无性繁殖的方法留种保存, 各民族农民在栽培实践中发掘遗传变异, 培育新品种。为挖掘中国各民族人民对芋生物多样性管理和利用的朴素的科学内涵, 在国际植物遗传资源研究所 (IPGRI) 的资助下, 选择中国云南 (地处南方、少数民族聚居区、芋资源丰富) 和山东 (地处北方、汉族居住地区、芋资源以多子芋为主) 为试点, 兼顾其他省区, 开展芋的民族植物学研究, 为芋遗传资源多样性保护和持续利用提

供科学依据。

1 研究方法和调查内容

从选点、调查、访谈、实地采集到分析、研究, 都应用了民族植物学的基本原理和方法^[2,3]。野外工作除遵循民族植物学和文化人类学的一般原理外,

收稿日期: 2004-05-08

基金项目: 国际植物遗传资源研究所资助项目 (IPGRI 99/089)

作者简介: 李庆典 (1955-), 男, 山东菏泽人, 博士, 教授, 主要从事蔬菜遗传资源与育种研究。

还采用了提问法(Questionnaire),即“Who?”,谁用?包括民族、社会地位、性别等;“What?”,用什么植物器官?;“How?”,如何利用?;“When?”,何时利用?在调查中,弄清这4方面的问题,掌握芋民族植物学的基本资料。

1) 按照研究内容,先后在云南省的怒江州、德宏州、保山地区、临沧地区、西双版纳州、红河州、玉溪地区、昆明市的30个县40多个自然村和山东省的莱阳、潍坊、济南、临沂、日照、青岛等16个调查取样点以及湖南省永州、江永、祁阳、长沙等地进行实地调查,并采集芋样品150多份。

2) 运用民族植物学的参与性农村评估(Participatory Rural Appraisal,简称PRA)、半结构访谈调查(Semi-structured Interviews,简称SSI)等调查方法,对不同地区、不同民族和人群利用和管理芋品种的方式、资源的交流、品种筛选方法和民间分类等知识进行了系统的记录、整理和分析。

2 结果和分析

2.1 芋的历史变迁

芋是世界上最古老的农作物之一,中国是芋的起源地之一。战国时期《管子·轻重甲篇》(公元前4世纪)、《史记·货殖列传》(公元前1世纪)等已有芋的记载^[4]。成都和彭县出土的《种芋》、《采芋》画像砖瓦,更是生动地反映了汉代成都平原水芋的大田种植情景^[5]。西晋南北朝时种芋经验已相当成熟,已有14个芋品种。所以当时“蜀汉既繁芋,民以为资”,成为举国皆知的常识,甚至到了南宋时期,有些平川地区,仍以“芋区”和“粟陇”为夏季主要农田景观。芋在唐宋广泛种植的同时,由于冬小麦的逐渐推广,旱地粟-冬小麦和水田稻-麦轮作制的建立,能用于种芋的闲田日渐减少。南宋以后,芋便下降为一般蔬菜了。在中国古代,芋不仅是主要的度荒杂粮,而且具有重要的医疗和食疗价值。本草学考证表明:距今约1340a前唐代《新修本草》和《食疗本草》是最早对芋的防病治病、食疗保健功用作较完整记载的本草学古籍。自古魁芋、子芋、芋梗、芋叶等均可入药或用作食疗,可用熟品,也可用生品;可内服,也可外敷,现多以熟品内服用作食疗。现代研究证实芋具有多种营养成分和功效,是防病治病、食疗保健和营养美食之佳品。

2.2 不同社区和不同民族对芋的利用和管理现状分析

对不同社区、不同民族利用和管理芋品种的方式、种质资源的交流、品种筛选方法和民间分类等知识的整理和分析结果表明,无论是从事稻作农业、旱地农业还是轮歇农业的民族和社区,利用芋的历史都非常悠久,但随着人口的增加和市场经济的发展,传统栽培的芋品种越来越少。山东民间在引种芋时,除考虑当地居民食用口感的需要外,还考虑到加工出口对产品的要求及经济效益等方面的因素,使得山东的芋遗传多样性的发展受到了限制,一些产量高、品质好、芋形符合加工要求的品种就得到了发展;而一些产量低、品质好、芋形不符合加工要求的品种,农户渐渐不愿种植。如莱阳孤芋产量较低,莱阳花芋和莱阳分芋不仅产量低,而且加工成品率也低,虽为民间传统美食品种,具有风味品质好等特点,但种植面积却愈来愈少;又由于芋是无性繁殖植物,各地没有遗传资源保存的专门机构,就使得部分芋品种资源损失、灭绝或将要灭绝。在西双版纳勐宋的哈尼族和基诺山的基诺族中,平均每户种植5~6个不同品种的芋;从事旱地农业的社区,一般每户种植的芋品种也有2~3个;而在以市场销售为目的的社区,农户种植的芋品种最为单一,如建水县近郊的培德村,大面积种植的芋品种只有建水大芋头(俗称人头芋),20a前当地种植的传统品种红梗青芋、白梗青芋现已很难见到。芋的栽种面积不断萎缩,传统栽种芋的菜园和农地被高附加值的经济作物所代替,芋在不同民族家庭中的地位也从传统主食变成蔬菜或杂粮。在山东芋的生产又是另一种情景,主要栽培面积分布在东部半岛地区(包括莱阳、潍坊、青岛、日照、诸城等),占全省芋栽培面积的90%以上,这些沿海地区芋产品出口比较便利,从而促进了栽培面积的扩大。近年来由于芋加工出口量剧增,有的年份种芋的经济效益较高,农民对芋的生产渐渐重视起来,将种植其他蔬菜的新技术应用于芋的栽培中,使芋的单位面积产量有了较大的提高^[6]。根据山东莱阳芋标准化示范区的产量数据统计,从1999年至2003年芋种植面积扩大了近50%,单位面积产量提高了43.8%,总产量提高了114.9%。

2.3 芋品种的民间分类及命名

由于中国自然环境的复杂多样,栽培芋的各民

族人民所具有的历史、文化及生活习惯等等都不同,对芋品种分类的方法也不尽相同(见表1),可归纳为4种命名方式。

2.3.1 按形态命名 例如姜巴芋的子芋增殖方式象姜巴一样,母芋和子芋较紧密的连接在一起因而得名;狗爪芋则是块茎的下部是一体,而其上部的芽较多且无主次之分,象狗的爪子;竹根芋的块茎象竹笋;长臂芋则说明块茎的形状是长圆柱形,类似人的手臂。

2.3.2 按习性命名 水芋栽培在水中或积水的沼泽地;旱芋则相反,只有在透水性好、不易积水的壤土或砂壤土上生长,芋头的品质才好;水旱兼用芋则是能适应水生和旱地不同栽培环境的品种,如通海县大紫芋栽培在水田中,而宜良县小马街却栽培在旱地中。

2.3.3 按颜色命名 根据叶柄颜色分类:绿色的叫青芋,紫色的叫紫芋,黑色(实际为深紫色)的叫黑芋,红色的叫红芋,黄绿色的叫黄梗芋。根据芽色

来命名在少数民族语言中很普遍,例如西双版纳基诺山的基诺语中 na 表示紫色,ne 表示红色,bu le 是芋头的总称,因此 bu le na 是紫芋,bu le ne 是红芋;西双版纳勐宋地区的哈尼语中 ne 也表示红色,ni 表示绿色,加上 byong ma 这一芋头名,则组成 byong ma ne(红芋)、byong ma byong ni(绿梗芋)等名称;同是哈尼族地区的江城县明子山社区也同样称 bi ge a na 为黑芋、bi ge bi ne 为红芋(见表1)。

2.3.4 按口感命名 在中国各地,各民族人民均有根据口感命名的习惯。例如湖南、山东和云南等地都把香味较浓的芋称为香芋;具甜味的叫甜芋,可以似水果一样生食;一般称为麻芋头的,则是含草酸钙过多的品种,生食少量则引起麻痛,必须经过煮熟方可食用。

2.4 芋的植物崇拜和传统民族文化价值

2.4.1 民间对芋的植物崇拜及植物崇拜文化对芋生物多样性保护的影响 通过 PRA 和 SSI 研究结果表明,植物崇拜是古老的文化现象之一,至今在许

表1 芋种质资源的民间分类及命名

Table 1 The folk taxonomy and naming of taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)

中文名 Chinese name	土名 Local name	民族 Ethnic group	利用部位 Organ used	类型 Type	用途 Use	产地 Locality
麻芋头	Byong ma a yo piu	Hani 哈尼族	Leaf/ petiole	Petiole	Animal feed	Xishuangbanna, Yunnan
	Byong ma bon qi	Hani 哈尼族	Leaf/ petiole	Petiole	Animal feed	Xishuangbanna, Yunnan
日本叶用芋		Han 汉族	Leaf/ petiole	Petiole	Animal feed	Yantai, Shandong
黑梗鸭蛋芋		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Tonghai, Yunnan
吉安毛子芋		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Ji'an, Jiangxi
沙市糯芋		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Shashi, Hubei
溧阳红芽芋		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Suyang, Jiangsu
紫芋	Bu le na	Jinuo 基诺族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
	Bu le ce	Jinuo 基诺族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
红芋	Bu le ne	Jinuo 基诺族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
	Byong ma song ho	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
狗头芋	Ku biu	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
甜芋	A chi chi biu	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
黑芋	Bi ge a na	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
红芋	Bi ge bi ne	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
绿芋	Bikuo bi ni	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
姜巴芋	Byong ma cao zi	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
九头芋	Mi biu	Hani 哈尼族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Jiangcheng, Yunnan
大紫芋		Han 汉族	Corm/cormels	Corm	Edibility	Yiliang, Yunnan
长臂芋	Byong ma ni zong	Hani 哈尼族	Corm/cormels	Corm	Edibility	Xishuangbanna, Yunnan
香芋		Han, Jinuo 汉族, 基诺族	Corm/cormels	Corm	Edibility	Jiangyong, Hu'nan
开花芋		Han, Dai 汉族, 傣族	Inflorescences	Inflorescens	Edibility	Yiliang, Yunnan
古夫芋		Han 汉族	Inflorescences	Inflorescens	Edibility	Wuchang, Hubei
毛芋头		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Laiyang, Shandong
蹲鸭		Han 汉族	Cormels	Multi-cormel	Edibility	Minshan, Sichuan

多民族中尚存,对芋的植物崇拜也是如此。例如根据云南基诺社区的习俗,头人要在社区的土地上栽植芋头以表达他们对土地之神虔诚的崇拜与敬意。以云南西部的景颇族为例,据李根蟠和卢勋^[7]考证,景颇族最早种植的作物是芋,而不是谷物。景颇族载瓦支最古老的姓氏“梅何”,意为栽芋;“梅普”意为犁芋;“梅掌”意为重堆芋墙,可能都因种芋而得名。芋在当地景颇族宗教仪式中的地位十分显赫,按照当地的习惯,人死后,坟头必须画芋以安魂,献祭供奉用芋头等等。

植物崇拜既是传统的文化信仰之一,又是公共意识的反映。“被崇拜的植物被保护”是公众的要求,从而促使公众参与保护。这种基于文化信仰而产生的公众保护意识也正是当今村社水平的生物多样性保护和管理所需要的。文化多样性保护是现代自然保护的重要内容,是生物多样性不可缺少的组成部分。然而,植物崇拜文化和世界许多传统文化一样正在丢失,在一些地区,芋原来所具有的传统民族文化功能已变得无足轻重了,特别是近40 a来受经济发展和主流文化的影响,这种丢失的速度大大加剧。如何有效地进行传统文化多样性保护,已是刻不容缓的议题,也是生物多样性保护的重要议题。

2.4.2 芋的民间美食文化及食疗价值

2.4.2.1 芋的民间传奇及食法考究 芋原产于中国,南北方均有栽培,富含淀粉和多种营养物质,既可作蔬菜食用,也可作为粮食充饥。因其有一般作物不具备的特点——蝗虫不食,在历史上的灾荒之年,曾拯救过无数垂危的生命。《史记·货殖列传》记载,秦始皇统一中国后曾迁徙一部分中原富豪到蜀地,卓王孙在迁徙之列,他自愿到岷山下居住,理由是“吾闻岷山之下沃野,下有蹲鸱,至死不饥”。流传于汉代的《先民谣》则言:“大饥大饥,蜀有蹲鸱。”

据传汉朝刘秀起兵时,一次被王莽重兵包围在山上,就是芋头救了命,最后转危为安,取得了这次战斗的胜利,由于这天正是农历八月十五日,汉光武帝为了纪念这个胜利,下令每逢中秋全军都要设宴大吃芋头,以示纪念^[8]。这样随着时间的推移,慢慢演变为民俗,芋头便成了江南有些地区中秋佳节的必食佳蔬了,此时家家都要煨芋头,合家团聚,一边赏月,一边共享芋香之美。

“香饭青菰米,嘉蔬紫芋羹”。菰米是古时的一种珍贵谷物,用它做出的饭叫“雕胡饭”,紫芋羹与青

菰米相提,足见紫芋羹之鲜美。古时对芋高度评价,宋代民间曾流传着一首赞美芋头的歌谣云“深夜一炉火,浑家团奕坐,燎得芋头熟,天子不如我。”不难看出百姓对芋的喜爱程度。

广西荔浦芋在清朝康熙年间已作为皇室贡品的历史,给荔浦芋增添了浓郁的民族传统特色和文化韵味,使荔浦芋在“保健食品”的基础上提升为“特色文化食品”^[9]。

在山东,芋头是传统的大众化精菜。山东莱阳民间盛行大年午更(农历春节除夕辞旧迎新之际)吃芋头的风俗习惯;婚嫁时娘家给婆家送的结婚礼盒里要放芋头;新媳妇被邻居请去梳头后,众人吃肉喝酒,她只能吃芋头,这些都预兆来年日子过得有“余”头。

与其他块根和块茎农作物相比,芋头具有更多的利用价值。其最末展开的嫩叶和叶柄,可作为蔬菜食用;红芋的花茎是云南省的特色蔬菜;盛开于夏末秋初的芋花,作为云南人喜爱的佳肴随处都可以吃到。然而,大理白族人家常的蒸芋花和腌芋花2种吃法却别具风味,真正体现了白族饮食“酸、辣、香”的特点^[10]。广东民间常将芋花采摘洗净与茄子一同烹制,再拌以青辣椒、葱、姜等成菜,其风味十分独特。江西民间则爱把芋花与腊肉或猪肉一同炖食,据说还可治吐血等症。除了芋花可供食用外,某些品种的芋梗还可腌制成泡菜,这种泡芋梗色泽紫红、鲜嫩爽脆、入口咸辣、宜下饭,如将其切细,再佐以荤素原料炒食,味道更加诱人。

至于块茎部分,由于含有颗粒非常细小且易被消化的淀粉,可被烹煮成多种精美的食品。可甜可咸,可用葱花炒熟成“葱泊芋艿”;可将芋头片炸熟蘸盐成“椒盐芋艿”;又可制成“排骨芋艿汤”、“咸馅芋饼”等,别具风味。在提倡多吃杂食有益健康的今日,芋头已得到越来越多汉族和少数民族消费者的青睐。

海南芋饭是海南民间传统家常风味饭,民间素有“咸肉配芋饭香满村”的赞誉。许多老华侨、港澳台同胞回乡探亲,多喜欢尝尝家乡这一传统风味家常饭。

一般芋都是烹煮熟了才能吃,在江浙一带却还有另一种吃法^[11]。生鲜芋像泡萝卜和泡白菜一样做成泡菜,待泡熟了就可以从罐中随吃随取,当作开胃凉菜可以增进食欲,对于那些多食荤肉者来说,称

得上是很好的调剂口味的食物。

2.4.2.2 芋的民间美食文化价值探讨 芋在中外植物文化中具有重要价值绝非偶然,一是芋具有食用价值;二是芋具有药用价值;三是芋独具一般粮食作物未曾有的度饥荒的特点,故成为植物崇拜文化的一部分。

食芋文化是中国各族人民在数千年认识自然和适应自然的生命历程中,对其生存空间内现有食物的自然选择结果,是各民族传统植物学知识的积累使然,具有原住民文化特征,是民族文化多样性的重要组成部分。发掘整理各民族食芋文化的内涵,也是民族文化多样性保护的重要课题之一,只有从更深层次探讨和研究各民族普遍存在喜食芋的现象,才能更好地认识和理解这种文化价值并积极主动地加以保护。

各民族食芋文化的多样性,体现了人类生活方式与人类在不同的环境中为了生存而采取的策略。不同人群对自然环境尤其是植物的依赖性以及价值取向的多样性,深刻地影响和造就了不同的民族文化,同时也对芋生物多样性的利用、管理、保护、发展或者破坏产生了极大的影响。从各地的考察中发现,各民族普遍存在的食芋文化对芋的生物多样性保护总体上有积极的作用。

3 结论和讨论

1) 在中国古代唐宋时期及以前芋是主要的度荒杂粮。无论是从事稻作农业、旱地农业还是轮歇农业的民族和社区,利用芋的历史都非常悠久。南宋以后,芋便下降为一般蔬菜。在现代社会中,芋作为营养保健食品,越来越受到消费者的青睐。

2) 随着市场经济的发展,传统栽培的芋品种越来越少。芋在不同民族家庭中的地位也从传统主食变成蔬菜或杂粮。在山东半岛芋产品出口比较便利,从而促进了栽培面积的扩大,芋在汉族农家经济中的地位得到提升。

3) 在云南分布有芋的野生近缘种、半栽培种和

栽培品种,种质资源丰富。在山东未发现芋的野生类型,以栽培品种为主,主要是旱芋类型的多子芋品种。民间不断引进和选育新品种,有利于芋的遗传多样性保护,但要防止传统品种的损失与丢失。

4) 在一些地区,芋原来所具有的传统民族文化功能已变得无足轻重了,植物崇拜文化和世界许多传统文化一样正在丢失,特别是由于经济的发展和主流文化的影响,这种丢失的速度大大加剧。如何有效地进行传统文化多样性保护,已是刻不容缓的议题,也是生物多样性保护的重要议题。

5) 食芋文化在中外植物文化中具有重要价值。在古朴的食芋传统文化中,蕴含着关于芋资源利用和保护的丰富的传统知识和朴素的科学内涵。需要进行深入的挖掘和探讨。

参考文献:

- [1] 中国农业科学院蔬菜研究所. 中国蔬菜栽培学[M]. 北京: 中国农业出版社, 1987. 319-328.
- [2] 裴盛基, 龙春林. 应用民族植物学[M]. 昆明: 云南民族出版社, 1998.
- [3] Martin G J. 民族植物学手册[M]. 裴盛基, 贺善安编译. 昆明: 云南科学技术出版社, 1998.
- [4] 张 志. 芋的园艺学分类初探[J]. 中国蔬菜, 1984(1): 30-32.
- [5] 陈 虹. 四川芋薯类作物的消长研究[J]. 农业考古, 2002(3): 223-224.
- [6] He Qiwei, Li Qingdian. Research and development of Shandong taro for high-value products and exports[A]. Zhu D, Eyzaguirre P B, Zhou M, et al. Ethnobotany and Genetic Diversity of Asian Taro; Focus on China[C]. Rome: IPGRI, 1998. 55-59.
- [7] 李根蟠, 卢 勋. 云南西部景颇族民间植物崇拜与栽培作物考证[J]. 农业考古, 1982(3): 19-23.
- [8] 甘梅容. 杂食益身吃芋茛[J]. 中国保健食品, 2002(4): 16.
- [9] 邓热和. 发挥“荔浦芋”品牌优势, 促进经济发展[J]. 广西园艺, 2002(6): 21-22.
- [10] 刘怡涛, 龙春林. 云南各民族食用花卉中的人文因素[J]. 自然杂志, 2001, 23(5): 292-297.
- [11] 莫小曼. 香芋美味飘香千万里[J]. 中国食品, 2000(19): 34.

(责任编辑: 惠 红)