



美国一名男子培育出世界上最辣的辣椒,近日获吉尼斯世界纪录认证。

原产美洲的辣椒,也是中国人最熟悉的调料,撒在烤肉上,翻滚在火锅中,点缀在各式炒菜中……辣椒进入中国的时间虽短,却凭自身的美味俘获了中国人的胃。而在辣椒传入之前,中国人的味蕾早就经受了一波波辣味调料的进攻。

今天的《史话》就来聊聊古代干饭人的那些“辣”事。



新闻速递

独孤求辣
新晋“辣王”诞生

据吉尼斯世界纪录网站日前报道,刷新世界纪录的辣椒名为“辣椒X”,与10年前获吉尼斯世界纪录认证的“卡罗来纳死神”辣椒一样,由美国辣椒培育专家埃德·柯里培育。柯里花了10余年工夫培育出“辣椒X”。“辣椒X”平均辣度达269.3万单位,是先前最辣辣椒“卡罗来纳死神”的1.6倍。

目前公认的辣度评级采用斯科维尔辣度,依据把辣椒汁水稀释到品尝不出辣味的程度评级。例如,100万单位意味着把辣椒汁水稀释100万倍,才能尝不出辣味。“卡罗来纳死神”辣椒平均辣度约为164万单位。相比之下,对很多人而言已经非常辣的墨西哥青辣椒的辣度只有3000到8000单位。

据美联社报道,柯里说,吃“辣椒X”令他感到胸口发热、腹部绞痛,“那种绞痛真是可怕……我痛苦地呻吟”。他说,包括他在内,迄今只有5个人吃下过一整个这种辣椒。



史海钩沉

“秃笔头”辣椒
最初用来当“瓶花”

辣椒的栽培历史极其悠久。考古发现,在墨西哥中部一处距今约8000年的遗迹中,曾有一种野生辣椒的种子出土。而哥伦布去美洲时,发现了辣椒,把它带回了西班牙。之后,辣椒开始在世界各地传播。

辣椒大约在明代晚期十六七世纪时才进入中国,也就是说辣椒进入中国也就是四百多年的历史。

有学者分析,辣椒可能是通过海上丝绸之路传入我国,最先进入的是浙江地区,之后传入广东、福建,再传遍全国。

文献上首次对辣椒的记载,见于明朝万历年间,1591年,浙江杭州人高濂在《遵生八笺》中记载道:“番椒丛生,白花,果俨似秃笔头,味辣色红,甚可观。”“番椒”成熟以后像毛笔头,红红的样子颇可观赏,把它当作可用于插花的“瓶花”。因为辣椒是从海外传来,又与胡椒一样有辣味,所以人们给它起了“番椒”这个名字。可见,辣椒最初是被当作一种观赏植物。

在浙江遂昌做过知县的汤显祖也见过辣椒,1598年把它写入了《牡丹亭》中,与其他37种花卉并列。

段誉要想吃上辣椒
需多活五百年

有意思的是,辣椒是在明朝才进入中国的,而金庸先生却把它进入中国的历史“提早”了几百年。《天龙八部》中有这么一段描述:“自此一路向东,又行了二十余日,段誉听着途人的口音,渐觉清雅绵软,菜肴中也没了辣椒。”段誉生活的时代为北宋,距辣椒传入中国要早五百多年。如果段誉要吃上辣椒,那得多活五百年。

而辣椒在中国传播了一个世纪之后,才登上中国人的餐桌。

四川、重庆、贵州、湖南等地都以吃辣著称,不过,最早大量食用辣椒是从贵州开始的。贵州高寒山区,又很潮湿,少数民族靠吃辣椒来驱寒除湿;另外,贵州古时候交通极为落后,外面商品进入成本较高,尤其像食盐这样的生活必需品。康熙六十年《思州府志》中有记载:“海椒,俗名辣火,土苗用以代盐。”当时,贵州人缺少食盐,只好用辣椒代替食盐来烹饪。

现代生理学家研究发现,辣椒之所以能部分替代盐,是因为辣椒素激活的脑部区域与盐激活的脑部区域是一样的,辣椒素可以通过改变咸味信息的神经反应来降低对盐的需求,也就是说,它可以“骗”大脑。

到了乾隆时期,贵州人开始大量食用辣椒,随后,云南、湖南也开始食用,到嘉庆年间,贵州、湖南、四川、江西已开始把辣椒当成蔬菜种植了。

辣椒传入前
靠这些“辛辣味”下饭

那么,在辣椒传入我国以前,古人吃辣吗? “辛辣”一词,早在三国时著成的辞典《广雅》中就已出现,认为辣等同于辛:“辣,辛也。”而东汉的《通俗文》则把两者做了区分,解释说“辛甚曰辣”。葱蒜等略带刺激性气味的被称为“辛”;比“辛”刺激性更强的则称为“辣”,如姜、花椒、肉桂等。

在辣椒传入以前,古人餐桌上的滋味并不平淡,茱萸、生姜、花椒、肉桂、葱、蒜、藟(音jiào)头、蓼兰、芥末、胡椒等调味料,都是“辛辣”的来源。

其中,蒜和胡椒是西汉时张骞出使西域带回来的。

大蒜好种植,很快就成了农家饭桌上的常见辛辣调料。而讲究种植条件的胡椒树不易引种,长久以来只能进口胡椒颗粒,从汉代到元代它都是稀有的高档调味品,富贵人家才能享用。

到了明代,大量进口的胡椒才成为民众寻常的调料,与大蒜、芥末、生姜成为四种最为常见的辣味调料。



知多一点

福建吃辣虽垫底
却盛产辣椒

全国各地都有自己的吃辣法,网上还流传着各种版本的吃辣排行榜,虽然榜单不同,但结论出奇一致,福建是被“认证”的最不能吃辣的省份之一。

一生要强的福建人,虽然吃辣垫底却盛产辣椒,那作为“废铁级”食辣省的福建,都产哪些辣椒呢?

中国“魔鬼辣椒”产自三明

在三明有一个名列我国辣椒辣度排行榜第二的“明椒7号”,它有个霸气的外号中国“魔鬼辣椒”,它是三明市农科所历经十年培育的辣椒新品种。

明椒7号撑起了福建辣椒的门面。它是福建最辣,辣度超20万单位,在我国辣椒辣度排行榜上,仅次于云南的涮涮辣。

三明还有一种有名的辣椒——永安黄椒,它是福建特产辣椒。永安黄椒果实形状为圆锥形,成熟果实色泽橘黄,果肉辣度高且带香,在2009年被登记为全国农产品地理标志。

古田朝天椒 福建辣椒王

古田朝天椒被称为古田辣椒“王中王”以及“福建辣椒王”,但并不是福建最辣的椒,辣度10万~11万单位,虽然辣度次于“明椒7号”,但它确实有自己称“王”的优势——高产。

作为新一代高产型辣椒,它长势快、可持续结果,收获期长,亩产可达3000公斤以上,因久煮不烂,椒色红油亮,辣味较重,广泛用于制作辣卤制品。

大棚辣椒 反季种更走俏

除了这几样辣椒,福建最引以为傲的还有大棚种植辣椒,福建有三大辣椒种植片区:福清大牛椒、泉州大泡椒、漳州圆椒。辣椒的收获季节一般在夏秋季6—10月,而福建的大棚辣椒则反着来,在9—10月种下,于冬季收获。

相比于海南等反季节产区,福建更接近湖北武汉、安徽合肥、江苏常州、浙江温州等销区,因此,福建种植的大棚辣椒以量大质高而走俏全国各地。

福建人吃辣 真的那么菜?

福建人种辣椒这么厉害,吃辣能力真的那么菜吗? 这可能和福建的地理因素、饮食习惯有关系,一是东南沿海比较温暖,不需要辛辣调味品抗寒。二是受到饮食习惯的影响,福建沿海地区喜欢吃海鲜,如果加辣椒会盖过海鲜的鲜味,因此福建人也并没有那么爱吃辣。

不过,福建也藏着非常能吃辣的城市,比如南平。南平地处福建北部、西邻江西,辣味翻山越岭从江西飘到了南平。其吃辣也和自身地理条件有关,南平的低山丘陵分布广,夏季潮湿闷热,冬季湿冷,是福建少有的会下雪的地区,吃辣既是除湿又是避寒。

来看看南平有啥辣菜

岚谷熏鹅

鹅肉经过酒香浸泡,抹上一层辣粉,再以茶叶、糯米等一起熏制。

邵武田螺

田螺去尾,和辣椒等众多调味料一起煲。



紫溪粉

没有复杂的做法,米粉煮好过水,加上满满的料和辣椒,浇上浓郁的老汤便足够。

(综合都市快报、北京晚报、北京日报、北京青年报、中国国家地理、新福建)