



中国“辣”味江湖

吃辣很爽是有科学依据的，因为痛觉感受器被激活时还会刺激大脑主动释放内啡肽，内啡肽又可促进多巴胺分泌，并产生快感。

现在，辣椒也成了中国经济蓬勃发展的一个缩影，谁又能不被辣椒的生命力所感染呢？

记者 | 周洁

自由搭配的食材、爽滑筋道的粉条、辣中带香的配料等等，成就了天水麻辣烫的扬名江湖。而作为舶来品的辣椒，早就在会吃的中国人手里玩出了各种勾动食欲的花样。

贵州起初“以辣代盐”，引领了西南地区的食辣风潮；清朝嘉庆年间，湖南吃辣即已“无椒芥不下箸也，汤则多有之”；江西的辣讲究原汁原味，连辣椒的籽都得留着；四川的辣是“联姻”的麻辣，是花椒和辣椒的有机结合……

无辣不欢，最江湖。

被辣椒改变的中国人

这些年来，如果有什么味道能够一统江湖，我愿把这份荣誉献给辣椒。总有人说本帮菜过甜、淮扬

菜寡淡、粤菜全靠食材，而东北菜就是一锅乱炖……唯有那川菜、湘菜、江西菜、贵州菜，似乎永远那么门庭若市、一位难求，看来如今的人们，不论地域，都爱重口味。

辣椒，大概在500多年前从东南沿海传入我国，汤显祖的《牡丹亭》里曾经列举了38种花名，其中就有辣椒花，而明代高濂《遵生八笺》中记载：“番椒丛生，白花，果俨似秃笔头，味辣色红，甚可观。”

由于辣椒白花淡雅、果实彤红，甚是可观，所以相当一段时间里，辣椒被作为一种观赏性植物，养在园子里欣赏。后来，爱尝百草的中国人又发现了它的药用价值——通过其辛辣发热的特点，可以治疗冻疮以及脚气。

中国人什么时候把它送上餐桌的呢？据《中国民俗趣谈》中的记

载：起初先人是不知道吃辣椒的。有婆媳俩在一次熬猪食中夹有几颗辣椒，把猪食煮好后，满屋的辣味呛得婆婆不停地打喷嚏，过了几天，婆婆的感冒也好了。后来，婆婆的胃口不好，随之连饭也吃不下去了，媳妇一急便想起了那几颗小辣椒，又采些泡于水中，吃饭时给婆婆倒了少许汤，时间一长，婆婆顿顿离不开辣椒，饭量开始大增，人也显得年轻。就这事一传十、十传百，从此辣椒便成了人们饮食中的佳料。

这当然含有趣说的成分了，大家比较公认的说法，是贵州人第一个发现辣椒能吃。

1721年编成的一本地方志《思州府志》记载道：“海椒，俗名辣火，土苗用以代盐。”清朝的思州指的是今天的贵州东北部一带，这一段记载有两个信息，一是吃辣椒是为