

好吃周刊

B27
钟情本地菜
B28
兰州小吃入门秘笈



本报副刊部事业发展部主编 | 总第 327 期 | 2013年 11 月 29 日 星期五 责编:龚建星 视觉:董春洁



几根牙签，一把工具刀，吃剩下的桂圆核，一分钟就将一个大柚子变成兔子样。“柚子哥”灵光一现，让柚子变“兔子”，吸引不少小朋友前来观看，柚子销量于是大增。

———图 / CFP 文 / 闲空

红泥小炉

无辣不欢(中)

文 / 西坡

考古学家估计，早在公元前7000年，辣椒就在南美生长了，公元前5000年，美索亚美利加人(玛雅人)已经吃辣椒了。大概9000年前，墨西哥人开始驯化和栽培辣椒。墨西哥被认为是辣椒的故乡(一说圭亚那)。墨西哥人喜欢戴一种大草帽，有时帽顶被做成尖辣椒形状，显示了他们对辣椒有文化上的认同感。

在中国，谁是最早吃辣椒者呢?没法说清。

以前的那些典籍，多多少少涉及到了辣椒，但我们不难发现，无论《遵生八笺》《群芳谱》也好，还是汤显祖的《牡丹亭》(1598年，列举了38种花名)、陈淦子的《花镜》(1688年)、蒲松龄的《农桑经》(1705年)也罢，无一例外地把辣椒列入花卉类别。而且，令人难以想象的是，李时珍的《本草纲目》(1590年)里一句也没提到辣椒。《明史》里说李时珍“穷搜博采，芟烦补阙，历三十年，阅书八百余家，稿三易而成书”，可他居然把辣椒“遗漏”了，这能说明什么呢?

清雍正年间，坊间出现了一部专讲饮食的书叫《食宪鸿秘》，作者是鼎鼎有名的朱彝尊(一说王士禛)。在这部书里，辣椒被列为“香之属”的三十六种之一。香料，即现在的调料。

清乾隆二年(1742)，由鄂尔泰、张廷玉奉旨领衔编撰的综合性农书《授时通考》编竣，它的蔬菜部分，已出现了“辣椒”的身影。

根据现有的材料，就整体或单位人群而言，可以说，贵州大概是中国较早开始吃辣椒的地方。

康熙六十一年(1722)的《思州府志》中说：“海椒，俗名辣火，土苗用以代盐。”按，思州，《辞海》谓是如今贵州的属地。有记载说，乾隆年间，贵州地区大量

食用辣椒;道光年间，贵州北部，“顿顿之食每物必番椒”;同治年间，贵州已经到了“四时以食海椒(辣椒)”的程度。

再看其他省份，乾隆年间，与贵州相邻的云南镇雄和地处贵州东部的湖南辰州府开始吃起了辣椒，但并不普遍。光绪时期的《云南通志》，有关辣椒的记载，竟然阙如，虽然这个时期的云南人民已经很会吃辣椒了。清代末年的徐心余在《蜀游闻见录》中称，他的父亲在雅安发现每年经四川雅安运到云南的辣椒，“价值近数十万，滇人食椒之量，不弱于川人也”。现在被认为吃辣大省，如湖南、湖北、江西等，只有嘉庆时的文献提到过“种以为蔬”。道光末，吴其濬的《植物名实图考》(1848)一书中才说到辣椒菜在上述地区“处处有之”。换句话说，它们相对于贵州，是比较晚的。

接下来，读者一定想知道的是，四川，这个几乎可以用来作为“吃辣”代名词的地方，情况又如何呢?很遗憾，它在年份上并不占优势。

雍正时的《四川通志》、嘉庆时的《四川通志》都没有种植和食用辣椒的记载;乾隆年间，有一部专门讲川菜著作《醒园录》里面丝毫没提到辣椒，这可不是失误;现代著名川籍作家李劫人在《说成都，说丧葬》一文里列出其祖祭祀时的两份清单，一份是道光二十一年(1829)的食物采购单，一份是同治元年(1862)的宴席清单，所列内容，没有一样和辣椒有关。通常认为，四川人吃辣形成风气，是在咸同年间。清代末年，傅崇矩《成都通览》记载，当时成都各种菜肴达1328种之多，辣椒已经成为川菜中主要的作料之一;又，徐心余《蜀游闻见录》记载：“惟川人食椒，须择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可。”徐珂在《清稗类钞》也称：“滇、黔、湘、蜀嗜辛辣

品。”这样算来，一向被认为是“吃辣大本营”的四川，它的吃辣史，至今也仅仅只有150年左右。

比较好玩的一个问题是：为什么竟然是贵州成了“吃辣急先锋”?

我们知道，古时的中国，和海外发生贸易往来关系的，主要有两条通路：一是从西亚进入新疆、甘肃、陕西等地，即丝绸之路；一是经马六甲海峡进入南中国，从广东、广西、福建、浙江、江苏等地辐射出去，即所谓的海上丝绸之路。现在看来，辣椒来自海上丝绸之路的可能性为大。

既然如此，人们自然而然要问：为什么那些辣椒在可能最早登陆的沿海地区，如广东、广西、福建、浙江、江苏等没有成为吃辣的“重灾区”，而那些内陆省份，如贵州、云南、湖南、湖北、四川、江西等地却如此嗜辣?

这是个有趣的问题。为此，我特地打开了中国地图，发现：凡是重辣地区，都是紧靠沿海地区的内陆地区(只有两个例外：四川、湖北)。

这是为什么?

我推测：1.最初的时候，辣椒的一项重要功能，是“用以代盐”。沿海地区不缺盐，辣椒只能是过客，向相对缺盐的地区转移；贵州最缺盐了，所以吃得最辣(广西虽然沿海，但桂北如桂林、柳州明显比近海地区吃得辣，即是明证)。2.还有一种可能，我到贵州旅行，发现那里传教士留下的痕迹特别多，是不是他们也担当了一部分“运输工人”的职责?3.贵州周边都被“重辣区”团团包围，无法“独善其身”而寻到突围之路(这在所有重辣区里绝无仅有)。

至于四川、湖北为什么也身陷辣中?四川与贵州、云南接壤，湖北和湖南、重庆接壤，君不闻“近朱者赤，近墨者黑”吗?这也就是四川、湖北之所以吃辣椒吃得晚的道理。

以此类推，生活、工作在陕西、河南等地的李自成那么喜欢吃辣，真是有点过分。

周一菜

文 / 李兴福

天麻拆烩鲢鱼头

拆骨鲢鱼头是江苏镇江的一道名菜。它是来自清朝末年一个财主与他的雇工们的争斗中产生出来的一个菜肴。它是一个



民间的家厨烹制的。后来这位家厨回菜馆后，对这个菜加以改进完善，增加鱼头内配料，成为受人喜爱的佳肴。他定了个完整菜名——“拆烩鲢鱼头”。因为这个菜肴的烹调技法属于烩菜，所以把它用拆烩二字定名。实际上这个菜是拆骨后再烩成菜的。成菜后整个一个大鱼头内无一根鱼刺，食用时很放心地享用，特别是老人、小孩食用安全。近几十年人们对这道菜又进行改进，增加名贵中药“天麻”，所以定名为天麻拆烩鱼头。天麻无药味，又能平肝，治头晕，降血压等。

原料：花鲢鱼头一只1000克以上。香菇2-3只，鲜笋60-80克，粉皮300克、熟火腿50克，青蒜2根，葱、姜、黄酒、盐、鲜粉，胡椒各适量，油70-80克。

制作方法：将鲢鱼头刮鳞洗净，把鱼头一劈两片。锅上火放清水1500克，放葱3-4根，姜片2-3片。将鱼头下锅，鱼脸朝上，烧开，用小火烧20分钟，见鱼骨脱落，捞出放在冷水内，轻轻将鱼骨全拆掉放在盆内待用。香菇批片，火腿切片笋切片，粉皮改刀余水，青蒜洗净切段，鲜芦笋煮熟切片，熟火腿切片，天麻用开水泡一下。葱、姜末切配好。锅上火烧热放油烧热放葱、姜末煸一下，加鲜汤500克(鲜汤无可用清水)，将辅料下锅烧开，将拆好的鱼头鱼脸和天麻下锅一起烩开，加调味尝好后再加火腿片放进锅内烧开，淋上一点油即可装盆，上面放一点青蒜叶，趁热食用。

特点：肥鲜滑嫩，味醇浓厚。常食鲢鱼头可治风寒，止痛，妇女头晕。鲢鱼头加天麻同烩，对高血压，头晕、平肝有食疗作用。

提示：拆鱼头时半片一手在手心上，一手轻轻将鱼骨轻轻地摸尽，要保持鱼脸鱼腮完整；装在盆内也要看清鱼脸。