

# 好吃周刊

B27  
锦花菜  
B28  
哥斯达黎加, 美食人生



本报副刊部事业发展部主编 | 总第326期 | 2013年11月22日 星期五 责编: 潘嘉毅 视觉: 董春洁



有上百年辣椒种植历史的广西大苗山融水苗族自治县杆洞乡, 所产辣椒肉厚香甜、辣度适中, 多植于云雾深山, 名声远播。近年来, 当地政府大力扶持辣椒产业, 苗胞们的日子就像他们生产的辣椒一样红火喜人。图为杆洞乡的一位苗族姑娘正在挂晒辣椒。  
——闲空文 IC图

红泥小灶

## 无辣不欢(上)

文 / 西坡

姚雪垠先生所作的长篇历史小说《李自成》出版后, 引起很大的轰动, 因为这是经历了“文革”时期之后中国文学界的重大收获。可是, 正如看《红楼梦》, “经学家看见《易》, 道学家看见淫, 才子看见缠绵, 革命家看见排满, 流言家看见宫闱秘事……”(鲁迅语)人们也从各个角度来解读《李自成》。其中有一位安徽读者看了这部小说, 就觉得不对劲: 李自成怎么吃起了辣椒!

这个细节, 一般读者老早就放过了, 可那位是个农学家很较真, 他的专业知识告诉自己, 在李自成所处的时代, 辣椒不可能出现在李自成的餐桌上。

学术界普遍认为, 辣椒传入中国, 是在十六世纪末或十七世纪初(1600年左右), 而且是在广西、云南、贵州、福建一带传入。我查了一下, 李自成是陕西米脂人, 1606年生人, 1645年卒, 他的活动区域, 大部分在中原地区, 到最南边的恐怕就是安徽了。换句话说, 没有几十年、上百年时间, 辣椒要传到他的餐桌上, 很难。

也有人认为农学家的推论不对, 他拿出两部书来, 一部叫《群芳谱》, 1621年出版, 上面写有“番椒”字样(按, 番椒, 即现在我们所说的辣椒); 另一部叫《遵生八笺》, 1591年出版, 在该书《燕闲清赏笺·卷下·草花谱》里面提到: “番椒, 丛生白花, 籽似秃笔头, 味辣色红甚可观, 籽种。”两部书都是名著, 好找。于是, 它们让人产生了联想: 既然1600年左右诞生的书已经把辣椒收入视线, 没准辣椒早就流布四方了。怎么早法呢? 是郑和下西洋(1405年后)时带回来的。

乖乖! 整整提前了两百年。这是我不同意的。辣椒如果是郑和从南洋带回来的话, 那时的南洋有辣椒吗? 国际



公认, 辣椒是哥伦布从南美洲带回欧洲, 再传到亚洲的。哥伦布第一次登上新大陆是在1492年10月12日, 郑和怎么拿到辣椒?

可是有人却拿出了证据——马欢, 作为郑和出使南洋的随身通译(翻译), 写过一本游记《瀛崖胜览》, 里面说道: “苏门答刺者, 其地依山则种椒园, 花黄子白, 其实初青, 老则红。”犹言所见为辣椒也。可是, 依《遵生八笺》的说法, 辣椒“丛生白花”; 又, 笔者生长在南方城里, 不谙农事, 没见过辣椒的原生态, 但我在“百度百科”上查到的辣椒花, 颜色也是白的。我怀疑马欢在南洋看到的椒, 不是辣椒, 而是另有所指。

还有一点我们必须知道, 辣椒在欧洲起初一直是用于观赏的花卉和治病的药物, 这也可以解释即使在现在, 欧洲人吃辣椒并没有表现出多大热情的原因。传到中土时, 辣椒起初也只是作为花卉和药物性质引进的。从观赏花卉到成熟食材的进化, 需要有足够的时间, 而且还要让李自成这一层次的人普遍接受到, 可不是轻而易举的。

有个材料大概能解释李自成为什么能够吃到辣椒。上世纪70年代, 人们在云南西双版纳原始森林中发现了有野生型的小米椒, 1993年又在湖北神农架地区发现了野生的黄辣椒。这就是说, 中国很可能也是辣椒的故乡。可这又很让人困惑: 李自成能吃到的野生辣椒, 必定是寻常物, 那么为什么现在却很难找到? 是因为舶来辣椒把它击退了呢, 还是它自我淘汰? 另外, 李自成何必去吃这种“野菜”呢? 他嗜辣的习惯是如何养成的呢? 是什么时候养成的呢? 为什么他的同时代人几乎没有吃上辣椒的呢?

咳, 问题很多, 很复杂。假使, 姚雪垠先生能够出来说句话, 把

这些问号变成顿号, 问题不就迎刃而解了吗!

姚先生1999年弃世, 其生前有没有看过农学家的质疑, 我因为懒得高兴去查; 至于在其身后, 那就更不用谈了。其实那些都无所谓。

好多年以前, 我曾经看过一篇采访姚雪垠先生的文章, 说他为了写《李自成》, 看了十几遍《明史》, 积累了几千张资料卡片, 把明朝的典章制度、风俗习惯等摸得很熟。对此, 我深信不疑。我们来看《李自成》第四十四章的一段文字: “李自成平日自奉甚俭, 吃饭不过是粗粮野菜, 与老营士兵几乎完全一样, 但是对牛金星和宋献策特别供给优厚, 所以他并不约牛金星到老营同吃早饭, 一进寨就同金星拱手相别。金星从怀中取出那个诛万安王的文告草稿, 递给闯王, 自回家去。闯王一进老营, 便传令提前开饭。趁着亲兵们端饭时候, 他把文告的草稿看了一遍, 觉得很合他的意思, 便交给高夫人暂时收起。早饭是红薯加小米煮的稀饭, 柿饼掺包谷面蒸的窝窝头。菜是一碟生调萝卜丝和一碟辣椒汁儿。当时红薯才传进中国东南沿海地方几十年, 传到河南更晚, 很不普遍, 所以这点红薯是几十里外村庄的老百姓特意给闯王送来的, 表示他们爱戴闯王的一番心意……”

红薯一节, 反映出姚先生的知识储备足够。红薯确实是由福建商人陈振龙于明万历22年(1594)从南洋带回来的。我们暂且不论红薯究竟要花多长时间才能传到中国腹地河南, 能不能马上传到普通老百姓的餐桌上, 只说和红薯几乎同时传到中土而且已经成为老百姓餐桌上的辣椒(按, 此为《李自成》中的描述), 为什么没能在书里也成为老百姓“表示他们爱戴闯王的一番心意”呢?

结论是: 姚先生疏忽了。他以为辣椒在明朝, 是一种很寻常的食材。可是, 这, 却只是他的想象。退一步说, 即使那个时候中国确实开始出现了辣椒, 那也和李自成的关系不大。

周一菜

文 / 李兴福

## 香橙虫草炖老公鸭

此菜是四川传统名菜, 在上世纪三四十年代, 祖传秘方是用香橙汁、冬虫夏草配上三年以上的“老公鸭”炖焖而成。此菜不但滋补功能好, 而且对中老年的肺部和气管等问题有疗效。据说当年张大千先生在晚年时, 常炖此老公鸭菜肴, 他深深感触地说: “每服一只老公鸭可抵人参一两。”香橙属芸香料, 五月开花, 花白而香, 十月结果, 果实扁圆; 也可作中药配方之用, 有消食, 下气, 止恶心, 化痰等功效; 也是一种营养丰富果实。其中香橙叶、皮、核都是可药用。



**原料:** 老公鸭一只, 约2000克, 虫草4-5根, 香橙50-60克, 宣腿50克, 花菇3-4只, 花雕酒50-80克, 葱5根, 姜20克, 盐、鲜粉适量, 胡椒粉10粒, 鲜汤或清水1500-2000克。

**制作方法:** 老公鸭活杀放血, 沸水泡透, 褪毛刮去内脏冲洗, 鸭胗、鸭肝、鸭心留用。冲洗净, 下开水焯3-5分钟, 捞出再冲洗一次, 放进大砂锅内(如无大砂锅可用铝锅代用), 放清水1500-2000克将老公鸭肚朝上下锅内, 放葱姜, 宣腿切块, 花菇泡发后批片, 约每一只花菇批三片, 一起放进鸭内, 虫草放在鸭肚上。烧开后去泡沫, 浇黄酒烧开后用小火炖焖三小时, 放调料和香橙汁, 再小火炖半小时, 见鸭酥透、不烂、完整, 即成上席。可供10-12位用。

**特点:** 汤汁鲜美, 鸭肉软糯。味香浓补肾利水, 理气, 化痰和中开胃、健脾。鸭胗, 鸭肝, 鸭心洗净, 下锅煮半小时, 切片, 配上茭笋、青椒, 可烹制“炒时件”一菜(这是一道上海菜肴)。过去上海本帮饭店有这一道菜(鸡、鸭内的胗、肝, 心称它是时件)。这是老上海人都知道的。