

中国食辣史阅读手记

曹雨

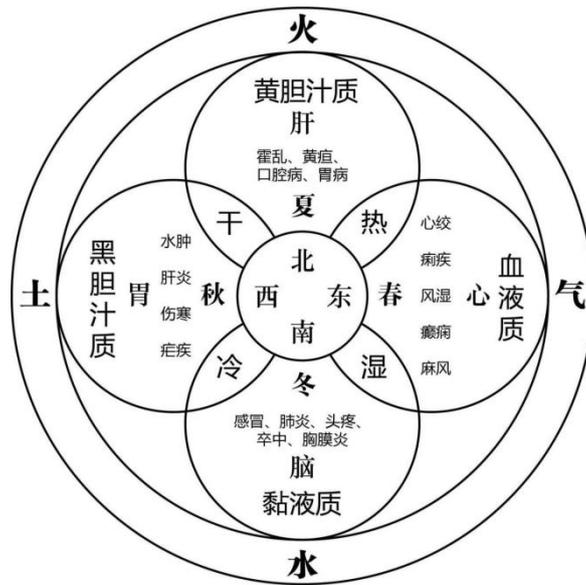
• 第一章 中国食辣的起源

1. 辣椒原产美洲，大约在十六世纪下半叶进入中国，即隆庆-万历年间。辣椒进入中国后长期作为观赏植物栽培，直到康熙年间才开始逐渐进入中国饮食；
2. 时至今日，中国辣椒栽培中的两大品种之一即是杭椒，另一种是线椒；
3. 辣椒传入中国以前，“椒”字一般指花椒，辣椒在借用中国传统香辛料名称的同时，也继承了中国人对香辛料的各种想象和隐喻；
4. 辣椒在中文中先后有多种名字，流传较广的分别有番椒、秦椒、海椒、辣茄、番姜、辣角、辣虎、辣子等等；
5. 《楚辞》中的“辛甘行些”专指“椒、姜”二物，可见先秦时期华夏族所认识的有辛味的食物仅限于花椒和姜，两者皆原产于中国（椒在秦岭一带出产，姜在江淮一带出产）。秦汉时期才陆续有蒜、葱、胡椒等物进入中国；
6. 辣椒在东亚和欧洲都不约而同地采用了两地已知的辛辣调味料借名，在东亚则是原专称花椒的“椒”，在欧洲则是原专称胡椒的“Pepper”；
7. 印度年人均干制辣椒消费量约为 800 克，墨西哥约为 520 克，泰国约为 700 克，中国国内的吃辣人口约有 5 亿人，约占中国总人口的 40%左右，那么吃辣人口的干制辣椒年均消费量仅为 580 克，若以 13.75 亿人口计，则人均消费量仅有 210 克左右；
8. 辣椒属植物下有五大栽培品种(指生物分类学的种, Species), 分别是一年生辣椒(*C. annuum*)、灌木状辣椒 (*C. frutesces*)、浆果辣椒 (*C. baccatum*)、茸毛辣椒 (*C. pubescens*)、中华辣椒 (*C. chinense*)。中华辣椒原产自南美的法属圭亚那，由于当时地理认知的错误，误认为此辣椒源自中国，遂命名为中华辣椒；
9. 以一年生辣椒最为常见，中国的杭椒、线椒、朝天椒都属于这一品种，几乎没有辣味的甜椒也属于这一品种。海南黄灯笼辣椒属于中华辣椒种，世界上最辣的辣椒，包括娜迦毒蛇、哈瓦那辣椒、印度鬼椒都属于这一品种；
10. 辣椒作为调味料主要有以下几种形态，从加工的简单到复杂依次是干辣椒、辣椒粉、辣椒酱。辣椒的辣素是辣椒素 (Capsaicin)，且只在茄科植物辣椒中有；蒜、葱、韭的辣素是蒜辣素 (Allicin)，分子式是不一样的，但是作用于人体的受体是一样的，因此吃起来都有相近的刺激感；
11. 姜的辣素成分很复杂，不单纯是触觉，花椒的麻的感觉也是一种触觉，来自于花椒 α 麻素 (Hydroxy α -Sanshool)，受体相同，但是产生的是 50 赫兹的震颤，因此有麻的感觉；
12. 蒜辣素受热易分解，因此蒜和葱烧熟就不太辣了；辣椒素很稳定，因此熟了仍然很辣，这种特性就使得辣椒非常适于习惯将食材与调味料一同烹煮的中餐；
13. 辣椒被赋予的文化想象不仅仅来自中医，还有来自中国性文化和中国革命文化的赋意；
14. 辣是一种痛觉，比赛吃辣实际上是较量忍耐疼痛的能力，而夸耀这种能力实际上是通过展示忍受疼痛的能力从而证明自己在身体对抗上占优势；
15. 人的舌头能够感受到的味道只有酸甜苦辣四种，人在
16. 摄食含有辣椒素的食物时，辣椒素通过激活口腔和咽喉部位的痛觉受体 (TRPV-1)，通过神经传递将信号送入中枢神经系统；
17. 良性自虐机制 (benign masochism) 可以用于解释人为什么热衷于吃辣椒，辣椒使人产生痛觉，从而欺骗大脑释放内啡肽，但又不会使人处于实际的危险当中；

- 18.人类从血缘社会过渡到地缘社会时，遇见陌生人的几率大大提高，因此相互之间的交往要付出更高的“信任成本”，酒在这个时期作为一种昂贵的产品，劝酒就变成了一种牺牲自己的经济利益来换取同伴的信任的行为；
- 19.英语日常用语中形容辛辣食物特质常用 Hot（热的）或 Spicy（富有香料味的）；
- 20.国际通用的辛辣测量指标，即史高维尔指数（Scoville Scale），是对辣度的量化表达。具体方法是将一定重量的干制辣椒研成粉末，使其溶于酒精（辣椒素可溶于酒精），以固定浓度的糖水不断稀释辣椒的酒精溶液，直到五个经过特定训练的受试者中至少有三个完全尝不出辣味。如果所用的糖水重量与干制辣椒重量相等，那么即为 100 史高维尔单位（Scoville Heat Units，以下缩写为 SHU），如果所用的糖水重量十倍于干制辣椒重量，那么即为 1000 SHU；
- 21.美国香料贸易协会辛辣指标（American Spice Trade Association Pungency Units），此指标的 1 单位约等于 16 史高维尔单位，使用方法为高效液相色谱法；
- 22.汉代是外来农作物大量进入中国的一个时期，辛香料中的茺荑、都在这个时期引进。唐代是另一个中国引进外来农作物品种的重要高潮，辛香料中的胡椒、肉桂、茴香在这个时期引进。明中后期是来自美洲的作物大举进入中国的时期，美洲作物的传入对中国的农业生产和人民生活产生了极为深远的影响，继而影响了中国此后四百年的经济和政治格局；
- 23.美洲粮食作物的引进也导致了中国农业的“内卷化”（involution）；
- 24.中华文明有着开放和保守二元性特征，一方面中华文明善于向其他文明学习，积极引进外来品种；另一方面中华文明也是保守的，对待外来事物持谨慎的态度，在经过比较长的时间了解外来事物的特性后才会会有所保留的接受，这种矛盾的 二元性恰恰是中华文明高度成熟的表现；
- 25.从明万历末年（1590 年代）间到清康熙中叶（1690 年代），其间大约一百年的时间，是辣椒从外来植物转换身份而成为中国饮食中的调味料的过程，转换的动因很可能与黔省缺盐、以他物代盐的客观情况有关；
- 26.1911 年以后的接踵而至的一连串革命打碎了中国旧有的阶级饮食格局，使饮食格局出现了碎片化的情况，这才使辣椒有了被社会各阶层接受的前提条件；
- 27.由于大量的食用主食，缺少副食，调味就成为非常重要的饮食组成部分，因此中国饮食中素有酸菜、豆腐乳、辣椒酱之类的重味调味食品作为副食的传统；
- 28.中国饮食中用以“下饭”的调味副食大致上可以分为三类，即酸味、咸味和辣味，且可以相互搭配；

• 第二章 中国文化中的辣椒

1. 法国人类学家列维-斯特劳斯：人类从自然到文化的联系遵从一种固定的思维结构——“它们都重复着讲述从自然向文化过渡的故事”；
2. 辣椒作为调味料给使用者带来了“热”的感觉，进而延伸到与“火”有关系。又经历一系列的想象与涵化，进而变成中医体系中的“辛热”属性物质；
3. 第三层意义上则被赋予了“革命”、“放荡”、“辟邪”等概念，即成为精神层面的概念，一种符号和文化的概念，已经脱离了“物”的范畴；
4. 对饮食文化的观察也是一种“物的民族志”（Objects of ethnography）；
5. 文化含义的多寡与两个变量密切相关，其一是其地食用辣椒的频度，其二是其地文化的发达程度以及与外界的沟通程度；
6. 希波克拉底的四体液说



7. 中医不太认可外来物种的药效；
8. 民间的饮食文化受中医影响很大，但是并不等同于中医；
9. 民间上火说法包罗很广：眼睛红了是上火（充血），咽喉肿痛是上火（炎症），大便干燥是上火（缺水），发脾气也是上火，着急是上火，连说话不注意也会说“火气大”，这已经远远超出了医学的范围；
10. 网络流行潮语字典“Urban Dictionary”；
11. 悬挂辣椒作为门口装饰物的习惯也离不开中国风水文化的背书，辣椒色红，在五行属火，在五方属南。中国传统民居的门户大多朝南开，因此门口悬挂辣椒也符合风水的解释。民间习惯往往将复杂理论的简单化，只要能给自己的行为提供合理的解释，给主人提供一定程度上的心理安慰；
12. 在世界饮食文化的版图上，我们可以发现一个特点——西方向也就是沿经线方向的差异比较小，而南北方向也就是沿纬线方向的差异则比较大。从郑州到武汉，仅有 500 千米左右的距离，然而一个是麦食饮食文化，一个是米食饮食文化，而从济南到西安，将近 1000 千米的距离，饮食文化差异却很小；【材料题】
13. 中国南北的自然分界线是秦岭—淮河一线，辣椒酱和辣椒粉的分野大致与此相同。西界秦岭的地理分隔比较清晰，秦岭以南的汉中盆地和四川盆地大致上以辣椒酱为多，关中平原则是辣椒粉的天下。东界淮河由于处在华东的平原地带，地理阻隔并不明显，南北分界就没有秦岭那样清晰了，淮河两岸辣椒酱和辣椒粉的使用几乎旗鼓相当，不过大体上越接近长江则辣椒粉越少，越接近黄河则辣椒酱越少；
14. 中国北方的语言是高度统一的，地貌则以便于交通的平原和高原为主，而北方的辣椒粉也如北方的地貌和语言同样一致，北方的辣椒粉的生产是大规模的，以男性为主力，是一个公开的过程；
15. 米食对应面食、个体对应集体、融杂对应独立、私密对应公共、女性对应男性，背后是南北方自然条件与人文精神的根本差异；

• 第三章 辣椒与阶级

1. 中国自有皇帝以来，贵族的饮食传承便分为两派，一派是皇家，一派是世家。这两者的政治势力此消彼长，时强时弱，总体来看是皇权日益强大，世家日益没落，尤其是有了科举以后，平民也能凭借读书上升为官绅，不免给上层的饮食文化带来一丝庶民的气息；
2. 菜品讲究排场，这种风气是由“官府菜”肇始的，是社会下层民众对上层精英的模仿，尔后

14. 中国饮食文化的核心与边疆

