



*Everything Is  
Interesting*

# 万物有意思

北京日报《万物》编写组 编著

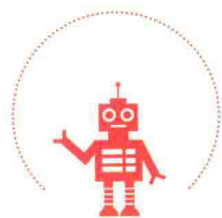
一段文明诞生的传奇往事  
每一点趣味都深藏着时空的神奇

世界篇

下

出版社

*Everything Is  
Interesting*



# 万物有意思

世界篇 ②

北京日报《万物》编写组 编著



北京日报出版社

图书在版编目(CIP)数据

万物有意思. 世界篇 / 北京日报《万物》编写组编  
著. — 北京: 北京日报出版社, 2018.3  
ISBN 978-7-5477-2703-4

I. ①万… II. ①北… III. ①世界史—通俗读物  
IV. ①K109

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第182762号

## 万物有意思. 世界篇

---

出版发行: 北京日报出版社

地 址: 北京市东城区东单三条8-16号东方广场东配楼四层

邮 编: 100005

电 话: 发行部: (010) 65255876

总编室: (010) 65252135

印 刷: 北京市雅迪彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2018年3月第1版

2018年3月第1次印刷

开 本: 880毫米×1230毫米 1/32

印 张: 21.25

字 数: 434千字

定 价: 98.00元(全二册)

---

版权所有, 侵权必究, 未经许可, 不得转载

## 目录

### 1

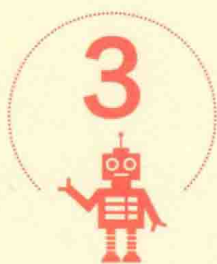


- 辣椒：点燃味觉的火辣传奇 - 003
- 黄瓜：漂洋过海 3000 年 - 017
- 莲子：形似航天器密封舱 - 027
- 香蕉：改变世界的水果 - 037

### 2



- 葡萄酒：盛宴的主角 - 051
- 冰激凌：混搭甜品 2000 年 - 065
- 奶酪：香臭总宜人 - 075
- 香水：4000 年光阴的味道 - 091
- 烟草：爱恨之间的纠结 - 103
- 琥珀：树的精灵 - 119



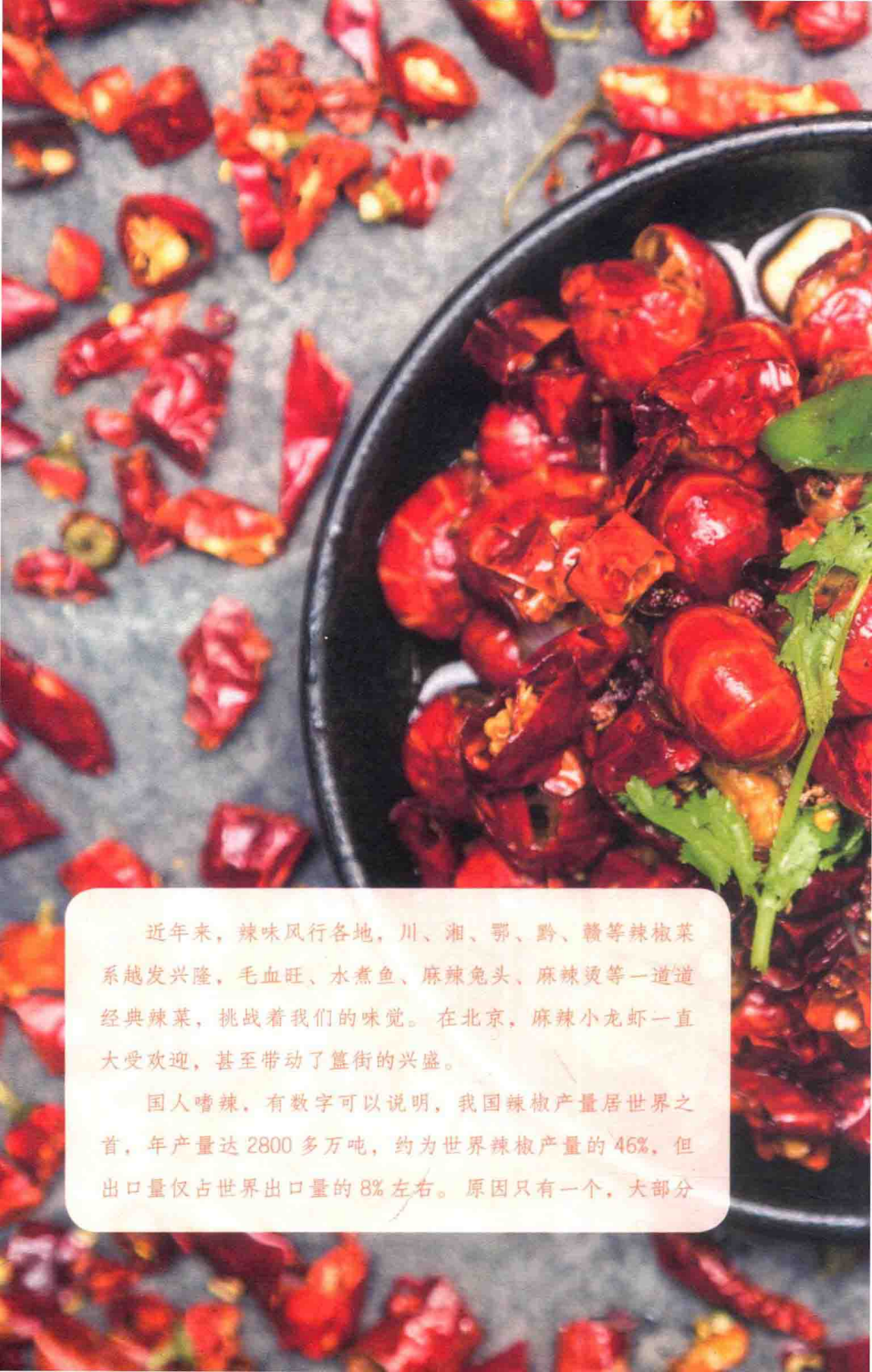
- 测谎仪：从测量脉搏开始 - 135
- 黑匣子：空难“第一见证人” - 149
- 机器人：是福还是祸？ - 167
- 塑料：百年历程功与过 - 183
- 自动售货机：万物皆可出售 - 201



- 疫苗：隔离病毒的“防火墙” - 213
- 麻醉剂：消失的疼痛 - 229
- 维生素：生命元素 - 243
- 血型：拯救生命的发现 - 259
- 病毒：看不见的天敌 - 275
- 整形：刀刃上的美丑之战 - 295

1





近年来，辣味风行各地，川、湘、鄂、黔、赣等辣椒菜系越发兴隆，毛血旺、水煮鱼、麻辣兔头、麻辣烫等一道道经典辣菜，挑战着我们的味觉。在北京，麻辣小龙虾一直大受欢迎，甚至带动了簋街的热度。

国人嗜辣，有数字可以说明，我国辣椒产量居世界之首，年产量达2800多万吨，约为世界辣椒产量的46%，但出口量仅占世界出口量的8%左右。原因只有一个，大部分



# “ 辣椒： 点燃味觉的 火辣传奇

楚瑟

都是内需。

冬季流行火锅。

翻滚的汤上，漂浮着一层辣油。你会不会想到，这舌尖上的火辣，竟然和墨西哥的原住民有关？

辣椒点燃全球味觉的火辣传奇，始于哥伦布的航海之旅。





玛雅人制作巧克力的  
原料之一，辣椒从  
墨西哥走向全球

哥伦布寻找新航线的目的之一，就是为了找到昂贵的香料。

登上新大陆后，哥伦布无意间看到了当地红彤彤的辣椒果实，他在一封信中向朋友描述了他的新发现：有一种像玫瑰一样的灌木，结出的果实像肉桂那么长，里面充满粒籽，嚼起来像胡椒……

这就是辣椒，它起源于美洲的墨西哥一带。玛雅人很早就认识到辣椒的实用价值。他们可用作原料，加上辣椒等搅和在一起，就成了最初的巧克力。玛雅人把它称为“诸神之美食”。考古学家在墨西哥特华坎峡谷山洞中发现的野生辣椒遗迹表明，人类最早采摘辣椒约在 8000 年前，而种植辣椒始于 6000 年前。

1493 年，哥伦布返回西班牙并同时带回了辣椒。但当时这种植物仅仅被当作奇花异草，至于如何食用，人们一无所知，甚至还一

度被当作药品。1594年，英国草药商约翰·盖拉德在他的《英国草药》中记载，辣椒“……暖胃，非常有助肉食品消化”。

不久，辣椒就成了全球香料贸易的主力商品。辣椒容易生长，它可以晒干，储存和运输都很方便。这些特点使它很快遍布世界各地。在欧洲，从法国里昂和意大利那不勒斯等地的贸易集会、露天卖场，辣椒传播开来。葡萄牙人在印度南部建立第一个殖民地果阿邦时，带去了辣椒等香料农作物，此后遍及印度南部。

关于辣椒在非洲的传播，有一种说法是葡萄牙的探险家达伽马在到达印度前，曾登陆非洲的莫桑比克，带去了辣椒的种子。此后辣椒在非洲通过奴隶贸易路径广泛传播。



观赏花卉变为食用蔬菜，  
特殊气候形成中国  
长江嗜辣带

“五味俱全”，这是中国人的一句成语。但“酸甜苦辣咸”中，中国人吃辣的历史并不长，只有短短的三四百年。

辣椒大约在16世纪传入中国，最初的用途是花卉观赏。明代戏曲家、文学家汤显祖是最早记载辣椒的人之一，他在万历二十六年（1598年）所著剧本《牡丹亭》中，列举了38种花卉，其中之一就有“辣椒花”。明人高濂在《遵生八笺·燕闲清赏笺·卷下·草花谱》中也有“番椒”记载：“丛生白花，子俨秃笔头，味辣色红，甚可观。”高濂还把辣椒和紫罗兰、牵牛花、腊梅、瑞香花等列在一起，作为“中乘妙品”之花进行观赏。

直到清初年间，辣椒才被“转正”，由观赏花卉变为食用蔬菜。康熙年间的《广群芳谱》已明确记载：“蔬谱·椒。”而把辣椒作为



长在枝头的红辣椒：味辣色红，甚可观

烹饪调味料，则见朱彝尊的《食宪鸿秘》，他把辣椒和官桂、陈皮、干姜等 28 种香料，并列为“香之属”，“凡烹调用香料，或以去腥，或以增味，各有所宜。”乾隆御膳中就配有“辣椒”，到嘉庆年间已培育出形似牛角的“牛角椒”，还有椒尖向上的“朝天椒”。道光年间《遵义府志》将辣椒描绘为：“园蔬要品，每味不离。”

短短 300 多年，中国各地又形成了独特的辣文化，如“四川人不怕辣、湖北人辣不怕、湖南人怕不辣”。各地在辣椒吃法上也不不同，四川人习惯辣椒加花椒，又麻又辣，俗称麻辣；云南人喜欢



把辣椒炸焦，炸出一股焦香味儿，叫作糊辣；贵州人往往把辣椒腌渍浸泡使之发酸，称为酸辣；湖南人就吃辣椒的本来味道，谓之原辣。

近年来，专家学者研究认为，气候因素决定了辣食还是淡食的基本疆界。西南大学教授蓝勇按“辣度”划分了中国的地图：以四川、湖南、湖北、云南、贵州、陕南为主的长江中上游重辣区；以北京、山东为核心，东及朝鲜半岛，西至新疆的北方微辣区；江苏至广东，基本不吃辣的东南沿海淡味区。

专家分析说，嗜食辣椒的地区必须是日照少、冬季寒冷、气候潮湿，才会因为祛寒湿方面的需求而养成吃辣的习惯。长江中上游的食辣地区，往往太阳辐射较少，而且山多雾大，冬季冷湿，是当然的重辣区。东南沿海地区虽然湿度大，但冬季温暖，且日照较为强烈，因此没有食辣需求。但浙西千岛湖一带算是一个异数，千岛湖多山、雾大，冬季阴冷，气候潮湿，此地便颇为嗜辣。



辣椒文化传遍全球，  
美国人吃辣椒超过  
芦笋、花椰菜

现在，辣椒是人类厨房的一道主要蔬菜。世界上有 1/8 的人酷爱辣椒，每餐必食，视辣椒为不可或缺的美味，这也促进了其种植规模不断扩大，培育出的新品种层出不穷。到目前，世界共有 7000 多个辣椒品种，中国占 1/10，多达 700 余种。

在美国，习惯食辣的移民大量涌入，让美国人的胃口变得更加大胆。在 1995 年至 2005 年期间，美国辣椒消费量猛增 38%。据美国农业部的统计数据，现在，美国每年人均消费 5.9 磅辣椒，比芦笋、花椰菜和青豆还多。美国总统中，不乏喜食辣椒者，第一任总统华盛顿不仅嗜食辣椒，还亲自种植了大片的墨西哥红辣椒；前总统布什最爱吃的食品是油炸猪皮蘸辣椒酱。美国宇航员威廉·勒努瓦嗜辣如命，在执行太空任务时，也要随身带上一瓶辣椒酱佐

OTTERY. RETAIL &  
WHOLESALE



墨西哥交易市场售卖人们喜爱的辣椒

餐。音乐指挥家朱宾·梅达更是嗜辣如命，无论在大型音乐会现场指挥，还是去饭店应酬，都要带上几只辣椒放在火柴盒里佐餐，即使出席英国女王伊丽莎白二世的宴会时也不例外，他解释说：“没有辣椒的饭菜就好比是病号饭。”

在亚洲，印度人称辣椒为“红色牛排”，厨师烧菜时，把干辣椒、辣椒粉、辣椒泥、新鲜辣椒片或辣椒丝和谐组成一体，可口又悦目。泰国人每人每天要吃 300 克的辣椒，就连喝汤也是火辣辣的。斯里兰卡人辣不离手，袋里常装有辣干，友人见面会互敬辣

干，这使得斯里兰卡成了世界最大的辣椒进口国，年进口辣椒1.6万吨以上。

在美洲，墨西哥人更视辣椒为“三大食品”之一，在全国各地街头有许多卖玉米的小摊，他们不仅在玉米棒上抹上一层奶酪式辣椒，还要撒上一层红辣椒末，连五六岁孩子都爱吃，真是“无椒不成菜，无辣不成味”。不过最为奇异的要算美国西南部居民用辣椒酿造的“茄拉攀诺”白酒，喝后能开胃、强身、健脾、增食、提神。

嗜食辣椒还衍生了独特的辣椒文化。在美国新墨西哥州哈契镇，每年10月都要举行闻名全美的“辣椒节”。在中国农村，农民们在房屋前挂上辣椒，寓意为火红的日子；《红楼梦》里给王熙凤的绰号是“凤辣子”；一些时尚特立的女孩被称为“辣妹”；特殊年代甚至还有“不辣不革命”的说法。在印度的“辣味之都”贡布尔市，人们把吃辣椒作为勇气、力量的象征，吃辣的程度是男子汉气概的体现，如果男人吃辣椒不如女人，会被他的妻子看不起，甚至向他提出离婚。



## 万物说

### 辣椒为什么有辣味？

华盛顿大学约书亚·泰克斯伯里博士认为，辣椒中有一种叫辣椒素的生物碱化合物，辣椒素分子会贴紧人或动物的黏膜组织的细胞，引起神经细胞释放一种叫P物质的神经缩氨酸。P物质发送给大脑疼痛信息，即组织经受伤害的警告，这种警告和真正被灼烧时的信息一模一样。

辣椒的辣味又是怎么来的呢？和辣椒相似，许多植物会进化出有毒或有异味的化学物质，用以驱赶种子破坏者，但这些化学物质通常普遍存在于植物的根部、叶子和果实内。但辣椒素却只存在于果实中，通过靠近茎部的一个特殊腺体分泌，随着果实的成熟，辣椒素分泌得越发