

第一章

海椒火辣辣·红辣椒

1 酱的故乡

在生活中不可缺少红辣椒的中国贵州省，有这样的谚语：

姜辣嘴，蒜辣心，海椒皮皮辣屁股心。

这是对三种辣货所产生的“后遗症”的叙述。“姜”是指生姜，“蒜”是指大蒜，“海椒”是指干红辣椒。而“嘴”即口；“心”是胃；“屁股心”是肛门。也就是说，生姜辣嘴，生大蒜辣胃，干红辣椒辣肛门。“皮皮”即指切碎的干红

辣椒，同时也喻有节律的声音，指清早如厕排便时，随着“皮皮”排便声，肛门受到火辣辣地刺激而引人发笑，是一种联想的比喻。顺便提一下，辣味与涩味不被现代生理学认同为“味”，这是因为它们带给人的是一种感觉到痛的“刺激”。红辣椒的辣性成分在全长 10 米的消化器官中，经一整天的旅行也不能完全消失。正是所谓的“海椒皮皮辣屁股心”。

贵州省在中国的西南部，是被云南、四川、湖南、广西壮族自治区环绕着的不起眼的省份。在日本，人们对它了解的程度，只是知道它是茅台酒的产地而已。但对我来说，那是妻子的故乡。妻子是彝族人，即藏·缅语系的少数民族出身。

这一地区的少数民族，在司马迁《史记》等中国文献中，被称作“西南夷”，意为“西南的野蛮人”。但是，最近从考古学、农学、人文学等分野中，提倡“中国五千年”中的前半期是西南夷的历史之说。远古时的中国，西南曾是先进国，而汉民族居住的黄河流域则是发展中的国

家。长江文明的繁荣，比黄河文明早 3 千年。据说黄河文明多是从长江文明继承而来的。理由在此省略，不详细叙述了。但直到 13 世纪被蒙古族消灭为止，西南中国的确曾作为不同于汉民族的民族王国而繁荣昌盛。

不久前，我也在早春踏上了贵州之旅。

从东京飞往上海，在上海住了一宿后，从上海走空路，乘一夜飞机进入贵阳（贵州省省会）。从贵阳到妻子故乡的村庄，则整整在汽车中颠簸了 8 个小时。

山连山，穿深山而流淌着长江的支流。金黄色的菜花、粉红色的桃花，像是涂在山谷上的缤纷色彩。山上到处是一层层田地，水牛在慢吞吞地徘徊。与曾经多次访问过的尼泊尔、喜马拉雅有着相同的气息，而且与令人怀念的日本气息相似。在彩霞的深处，我看到了彝族的街镇，其中心部人口约 1 万人。五六层的石头房集中在一起，妻子的娘家就在这街口。

我一到，不仅家人，连邻居也渐渐聚集过来，完全像是来看从四川省来的珍贵动物熊猫似

的。经介绍，总算与双亲、兄弟以及与他们同来的外甥、侄子……等一一作了寒暄。尽管这么说，大熊猫似的我也只能请大家多多包涵，因为我对中国话一窍不通，不管问我什么，我都像一张破唱片那样，只会重复说：“你好”；“谢谢”。虽然在文章的开头像是硬充内行似的，其实，我的中文程度仅仅如此而已。

但是，用不着慌张，反正很快就会有宴请，一定首先贯彻的是“吃”。香喷喷的大锅饭，配着端上来的菜，不管是狗也好、蛇也好、老虎也好，反正把吃的都摆到餐桌上来——这是全世界任何地方都相通的一条表示“友好”的捷径。此时连我也不像是个经过长途旅行、闯进来的不得体的外人，虽说来得稍稍迟了一点，但却是受尊敬的“女婿”。

果然，我被带到 4 楼一间约有 60 几平方的房间里，宴会的准备已万事俱到。直径 2 米的圆桌上菜肴堆积如山。有先经盐腌，然后用松木熏制的中国熏肉，有用油炸过、放在酱汁中浸透后再上笼蒸的鸡腿，有泡在浓盐水中、咸味渗入其

中的煮咸鸭蛋……。全都是些与酒力强的茅台酒相配的下酒菜。

在端上来的菜中，有我熟悉的、在日本的中华料理店里见惯的菜，也有很多原以为肯定不会在中国菜中出现的菜。例如糖醋“鼋头”、腌咸茼蒿片、甜点心酒酿糯米圆子。这些并非是为了迎合我这日本人的口味而专门做的，而是彝族的传统菜。

再仔细一看，还有纳豆。虽然从文献中，也从妻子的言谈中知道这一带有纳豆，但实际亲眼看到纳豆时，就像与不曾见过面的笔友首次相见那样，有一种奇妙而羞涩的感觉。贵州的纳豆，不是放在热腾腾的饭上吃的，而是与红辣椒干、药味草等拌在一起，作为调味料来使用的。在桌上还有用碟子盛着的辣椒粉、豆瓣儿酱等的酱类。把用淡汤煮过的肉、豆腐、蔬菜，蘸上自己喜欢的调味料后吃。

我取了一块豆腐，蘸着纳豆调味料尝了一口，有一股子辣嗓子的腥臭味。

据说这里也是把生鲜蕺菜当作调味香菜来使

用的。难怪说来，在日本时，我们看到一块空地上长满茂盛的蕺菜，妻子用手摘了一片叶子放在口中，不无遗憾地说：“在贵州只要有了这个，就能发大财。”在日本，臭、臭，被人讨厌的蕺菜，在这里也成了高价的调味香菜。

几天以后，正如所料，我碰到了请我吃狗肉的尴尬场面。尚未结婚的内弟对我说：“快点生个外甥啊，狗肉是强精的嘛”，表现出不好意思的情态，把我领进狗肉店。吃的是涮狗肉。说吃狗肉，但吃的不是通常意义的宠物狗，而是一种饲养的食用狗。

如同蕺菜那样，我原以为中国人食狗肉，可能是因为他们喜欢狗的特殊味道，可是意外地，狗肉既没有异味，也没有不合口味，作为食用肉，也许它比牛、猪、羊肉更好吃。是蘸着酱、辣椒吃的，酱的美味增加了狗肉上品的味道，体温从腹底往上热起来。

另外，我还注意到了，妻子故乡的餐桌上，作为必备调味料而放置的有酱和辣椒。如同日本的餐桌上若不放上酱油瓶，就不能称其为餐桌一

样。

酱是指中国的豆酱。用他们的话来讲，日本的豆酱也是酱。酱油的“油”指流动的液体。从酱中渗出、积存的酱的液体就是酱油。

正如日本有西京豆酱、仙台豆酱、三州豆酱与数不清的豆酱那样，中国也有多种多样的酱。日本人一般都知道红辣椒豆酱就是豆瓣儿酱。用酵母菌使豆类、谷物发酵是其基本要点，而放入风味芳香料、中草药，则生成了更多的鲜味菌。在贵州一带，新鲜的、活的酵母菌成群地生长，即使不使用经培养的酵母菌，只要将蒸过的大豆、米、麦等晒后再贮藏保存，就会成熟变成酱。酱是在远古的中国西南部发祥的。

另一方面，干红辣椒——

从遥远的海那边舶来的不同于花椒、胡椒的“椒”=海椒，传到培育“酱的文化”的中国西南的深山里，则是 16 世纪以后的事了。

2 从祈祷消除雅玛恶魔到世界味觉之最

在墨西哥的山上或山的某处有海椒，也许那即是红辣椒的故乡。

其原产地至今不明，原因是一直找不到野生种。由于从墨西哥拉韦加溪谷人类居住遗迹中出土了红辣椒的栽培种子，而被认为这一带是它的发祥地。那是一处七八千年前的遗迹。

南方黄种人经白令海峡、北美大陆来到中美，被认为是在约 1 万年前的事。若是这样的话，当时在那儿有人类居住并开始栽种红辣椒，在时间上几乎是同时的。墨西哥的历史是与红辣椒共同存在的说法，看来并不言过。据天文学与诅咒术的法则记载，在神圣的群山中的、在令人畏惧而华丽的金字塔群下埋葬的玛雅族无与伦比的文明，离开了红辣椒也就无从谈起。

在玛雅的神殿里，红辣椒被火燃烧着。它那弥漫、升腾的烟雾刺激着人的眼、鼻、喉粘膜，呛得人眼泪直流、鼻涕直淌，喉咙被辣呛得咳个

不停……。但是，只有这，才是消除恶魔的不可缺少的方法。附在身上的邪恶的东西，随着分泌物的排泄而被赶走。后来，日本修验道也以烧红辣椒熏那些破戒的修行者，辣的烟雾使魔性不得不退却。

红辣椒还可以用来除病魔，是连柠檬也不能与其相提并论的维生素 C 的宝库。它还是丰富的植物纤维的仓库。它那鲜艳的红色成分，含有作为维生素 A 原料的 β 胡萝卜素。只要有了红辣椒，就能弥补冬季的绿叶素的不足。相反，在食欲减退的夏季，红辣椒的辣的成分（辣椒辣素）能促进唾液、胃液的分泌，使人食欲大增，帮助消化。总之，它是补元气之物。

它还有防止肥胖的效果。辣椒辣素作用于肾上腺，能增强使人兴奋的激素分泌，主要是肾上腺素的成分。肾上腺素是斗争的激素。它能提供能量，使肌肉中的血液集中、脂肪分解。这就是红辣椒防止肥胖起的作用。

更有——

红辣椒的辣的刺激一旦超过了阈值，也会产

生玛雅·阿兹台克人最喜欢的陶醉作用。红辣椒能使人产生迷幻感觉。这并不是说红辣椒本身含有什么奇怪的产生幻觉的成分。而是吃了红辣椒，能促使脑内麻药脑啡肽的分泌，使人产生像是用了麻药后的状态。如果认为我胡说八道的话，不防喝一杯鲜红辣椒汁试试看。肯定错不了，那种汗流浹背的心醉，会使你的灵魂涂上色彩，如洪水般反向卷入宇宙的尽头。事实上，印度的瑜伽行者，在做那花费巨大的精神能量和超能力的瑜伽功时，必食一大碗新鲜辣椒。

本来，辣椒并不是谁都可以吃的。有消化器官溃疡、炎症的人，还是不吃为宜。不用说，患痔疮的人也不例外。不然也许会出现像是在屁股上点了一把火、有从地狱的尽头倒喷射出来的尴尬。

不管怎样，在吃了极辣的民族菜后，会有一种说不出的透遍全身的爽快感，有过这种体会的，不会只是我一个人吧。真可谓，不放辣椒的印度菜、泰国菜、四川菜、朝鲜菜，是不可想像的事。

但是，在这类菜肴中放辣椒，也只是这三四百年的事。那么，在这以前放的是什么呢？在印度、东南亚，以前放在菜里的是胡椒。在中国大陆、朝鲜半岛则是放花椒。难以置信的是朝鲜辣白菜在腌制时也曾使用花椒、舶来品胡椒。

墨西哥的辣椒，是在哥伦布发现美洲大陆的第二年，西班牙人横渡大西洋带入欧洲的。印度、中国、东南亚，则是在 16 世纪前半期，由葡萄牙人穿越阿拉伯海、孟加拉湾而传入的。这可真是西洋人向东方挺进的印证。

朝鲜、日本也在 16 世纪末开始栽种辣椒。这么一个好东西，是谁先开始栽种的呢？在两国强烈的竞争意识指导下，迸发出争论的火花。在日本，说是由南蛮的葡萄牙人传来南蕃，再由丰臣秀吉的军队将蕃椒（均为辣椒的别名）带入朝鲜半岛。相反，也有主张说日本的辣椒来自韩国、北朝鲜，朝鲜半岛的辣椒是从中国传来，而后由倭人即丰臣秀吉的军队带回日本，所以倭也罢韩也罢，都会有人主张说：“辣椒不是从中国唐代传来的吗？”不管怎么说，要害都在丰臣秀

吉的军队对朝鲜的侵略，结果触到日本人的痛处。

总之，从墨西哥山里长途跋涉而来的这一辣性风味调料的代表选手，乘着大航海时代的波浪，正像它的辣劲那样，以爆炸性的势态向旧大陆广为传播。

3 酱与红辣椒的结合

红辣椒不同于胡椒、花椒，在热带、温带、寒带都能栽种。这是世界各地的菜肴都能使用红辣椒的原因之一。人们没有忘记，把红辣椒当作以淀粉为主体的单调主食上的一种点缀。墨西哥的印第安人在玉米粉做的面包上抹上辣椒，边吃边喊：“辣辣！”印度的穷人，仅用一只鲜辣椒，就可使二三个小麦粉或杂粮做的薄烧饼下肚。

当然，以红辣椒为基础的调味料也在全世界到处可见。美洲的塔巴斯哥辣酱、印度的加依三那、孟加拉辣椒酱、泰国的南姆普利克辣酱、马来圈的山巴尔辣酱、南太平洋的夏莫洛酱、朝鲜

的高丘酱，以及日本的越后鱼酱等，它们各自都以其喷香的香气与辣味令人食欲大增。但是，要说红辣椒调味料的最高杰作，当属中国西南部的豆瓣酱，正确的称呼是豆瓣辣酱。

它是西南地方传统的豆酱的美味与海椒极辣的冲劲儿相乘的产物。以长江流域的安徽省、四川省的豆瓣辣酱最为有名。最近，喜欢贵州豆瓣辣酱的人也多了起来。我也在妻子娘家学过做豆瓣酱。

将蚕豆蒸后，放着任其发粘、发霉，然后自然晒干。

浸在经煮过的花椒、茴香等风味调料药汤中，再晒一个星期。蚕豆上长满酵母菌，像是整个被包起来似的。

撒上盐，贮藏数月至一年以上，让其发酵成豆瓣酱。再放入切碎的新鲜红辣椒、大蒜，加以搅拌，使之再发酵，就成了豆瓣辣酱。

虽然我知道该怎么做，但还没有实践过。在容易繁殖杂菌的日本，照葫芦画瓢的话，我想是做不出味道鲜美的豆瓣酱的。若要说的话，请按

照，用蚕豆培养出的酵母来发酵，可能会行的吧。

虽说没有亲手做过豆瓣酱，但要说做一种像腌辣椒那样的糟辣酱的话，我倒是每年一到秋天就动手做的。日本式、西洋式、中式、印度式……，糟辣酱与任何样式的菜都很相配，是非常宝贵的调味料。

例如，咖喱菜在煮透时辣味的调节是很难掌握的，只要有了糟辣酱就变得简单易做了。还有把成熟的西红柿捣碎，拌上糟辣酱，就成了与意大利面条非常相配的酱了。当然，作为砂锅菜的汤料也挺合适。用它来取代辣椒、胡椒粉，放在酱汤、拉面里也不错。精通日本酒的人，在喝酒时一边舔着盐，一边喝酒。而拿糟辣酱作下酒的菜，倒上一杯烈性白酒喝的话，则有中国仙人的气氛。

我介绍一下制作要点——

尽可能把干红辣椒切得细碎。

生大蒜是红辣椒量的 10%、盐是总量的 15%。再加上少量的冰糖或蜂蜜、白酒少许，加

以搅拌后贮藏。

两周后就能食用。但若放上半年时间，让它发酵的话，就成了万无一失的糟辣酱了。

但是，它除了豆粒以外，与呈糊状的豆瓣酱是不同的，糟辣酱里放的是细碎的干红辣椒。做起来相当费力气。

那年我第一次做时，把一家蔬菜店所有的新鲜辣椒全买了回来，光是切就花了一个小时。全身直淌汗，眼、鼻、气管被刺激得火辣辣的，吸入了辣椒汁的手肿了起来，肿成像是戴了一副拳击手套似的，惨得我二三天使不成筷子。

辣椒内所含的辣性成分辣椒辣素，可以从皮肤吸收。为了预防生冻疮，在鞋子里放干辣椒的做法，就是利用了它的这种属性。所以从第二年开始，我就戴上橡皮手套后再切辣椒。虽说免不了汗流浹背和眼睛、鼻子、气管被呛得火辣辣的，但是因为有了精神准备而后下决心去做，感觉倒是爽快的一瞬。无论如何一年一次，做消除玛雅恶魔的事罢了。

再有，辣椒叶也能利用。见过酱油煮辣椒叶

的人一定很多。曾在菲律宾居住过、对热带地区食用植物的作用作过调查的吉田良子，在其所著的《香辣调料的民族学》一书中，做了如下叙述。

“(辣椒的叶子)味温，略带菜椒气息，含有丰富的维生素 A、C。我把它放在酱汤、清汤里试着吃过，味道不错。炒卷心菜、豆芽时放上少许，既增加色彩，也增加香味，望一定试试。”

在这段话的前面她还这样写道：

“用罗勒、用牛至，人们为使用什么芳香草而争得不可开交，而对自己国家里现有的、如此有魅力的芳香草却视而不见，实在是件很遗憾的事。”

完全有同感。

第二章

花椒麻酥酥·花椒

4 麻的味觉

麻婆豆腐中放的是豆瓣酱，这在如今已成为常识。

起油锅，烧热后放入切碎的生蒜、生姜、葱，再放入红辣椒炒，待炒出香味后放入肉末，然后放入汤、酒、酱油与豆瓣酱等调味，煮开后放入主料豆腐。若是对做中国菜挺讲究的主妇，则会发表忠告说，做麻婆豆腐不放甜面酱、豆豉，可是不正宗啊。