

# 《辣椒》

## 图书基本信息

书名：《辣椒》

13位ISBN编号：9787505720329

10位ISBN编号：7505720325

出版时间：2006-06-01

出版社：中国友谊出版公司

作者：马克·米勒,哈里逊

页数：144

译者：石洪波

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《辣椒》

## 内容概要

对“无辣不欢”的辣椒迷们来说，辣椒里蕴含着无穷无尽的美妙滋味：火热或温和，刺激或甘甜、醇厚或灼烧……。圣菲市山狗咖啡屋的主厨马克·米勒是美国最有声望的大厨之一，同时，也是一个不折不扣的辣椒迷。他在这本书里展示了辣椒的历史和90多种在美国及墨西哥地区常见的辣椒，从肥厚的绿柿子椒到用来做塔巴斯克辣椒汁的塔巴斯克辣椒，每一种都标示出他亲自鉴定的辛辣指数。十多道令人垂涎的辣椒菜谱，更是绝对不容错过。

## 《辣椒》

### 精彩短评

- 1、各种辣椒
- 2、对中国人来说完全不实用啊。
- 3、怀抱图书馆已藏，欢迎来借阅！！
- 4、对于一个四川人来说，发现辣椒不是中国产的是一件多么沮丧的事情呀
- 5、多亏我亦辣椒迷，不然就评两星。属于 傻瓜傻 休闲类。
- 6、果然人类学盛产“叛徒”，作者又是一例。图片漂亮，菜谱对我无用。
- 7、亮点在于印刷追色和1:1等大。
- 8、全市图画，不推荐
- 9、大众科普读物
- 10、科普读物。介绍了非亚洲地区的辣椒种类、辣度、产地。并且有一比一的图片对照，长长见识了。
- 11、见识了很多来自不同地方的辣椒，其中哈瓦那辣椒是生长在中美洲和加勒比海地区最辣的辣椒，辛辣指数10！
- 12、知道那么多辣椒还不分类，不如阿蒙的。。
- 13、萌物！

1、作序者在序言里提到本书作者没有写到四川的辣椒以及食辣习俗，有两句话看得我不禁喷笑：“那个天府之国的人，是以辣椒照耀着生命的。”“四川、湖南、贵州人是坚定的辣椒主义者，他们完全可以在一周内不吃肉食，但是三天没有辣椒，他们的味觉会淡出一个鸟来。”但正如序言也提到的，以中国人的爱辣程度而得知辣椒并非国产，在感情上是一下子难以接受的。个人也是看完此书才对从小吃到的辣椒有了一个（算是）科学上的概念。我们并不辨别辣椒的种类，总之都管其叫作“辣椒”“海椒”“辣子”，如果说到品种，也就只知道个“朝天椒”（事实上确实有这个名字，“指天椒Finger Chill”，学名“红椒Cayenne”）和“柿子椒”，也真的有学名叫“海椒”的，但我不知道是中文翻译的缘故还是已经过科学界认证，原名是Costeno。本书也不尽然是植物图鉴，只对实物进行了1比1的放大。因为辣椒原产南美（传入中国是在明末），所以书中绝大部分辣椒虽然有图有真相，我还是根本不能将其与我们日常吃的辣椒对上号，有些看起来似乎一模一样，但是总会有不止一个一模一样的对比；又因为像书中说过的辣椒品种由于地域不同产生多样杂交以及外形相似等原因，名字常常共用、多样化。譬如我们最常见的泡椒凤爪里面的“山海椒”，很多菜肴里也会用到，黄色，锥形，三四公分长，味道火辣，皮薄，我对照了下书，觉得就是“巴西番椒”，而且用途也都是“加在腌泡汁和醋里”，而往后又看到“塔巴斯科辣椒”，觉得也是一样的，所以完全不能确定到底是哪一种。至今吃过最辣的是同学带给我她们家自制的“小米辣椒酱”，吃一口就真的满脸通红，但是我不知道小米辣学名叫什么。有一种我能确定，就是平常吃到的深绿色稍弯曲，末端成一尖稍的海椒，其实是“韩国辣椒Korean”，原产韩国日本和加州，肯定就是从他们那引进的吧。书中标示辣度为6-7，属于偶尔会吃到一两个瞬间爆辣的，而通常都不怎么辣——个人感觉。一直都知道墨西哥辣椒出了名的辣，我没有尝过，但猜想跟我们的“辣”不是同个概念吧，毕竟饮食习惯差别大，还是觉得四川的辣椒最好吃，辣椒不是要只有辣味，还得香，当然这就要看当地菜肴的烹饪风格了。吃过贵州的辣，不敢恭维，湖南的辣倒能接受。在书介绍“干辣椒”的部分，就更让人迷惑了，看上去全部都是平常吃过的辣椒，虽然形态各异，但事实上每一样都是一个独立品种！譬如“小铃椒Cascabel”（因摇晃时里面的籽会咯咯作响得名），圆圆的，我记得在有些炖菜里面出现过，辣度为4，所以可以加在一些不需要辣味但又稍稍需要一点提味的汤菜里。再譬如“莫丽塔椒Morita”，明明就是干煸或爆炒川菜里用的那种，也不怎么辣（我每次最喜欢直接挑来吃），辣度为6.5.还有极为常见的一些干辣椒（虽然在日常生活中辨别不出差异，但我相信肯定我们吃的还是不止一个品种），都叫作“新墨西哥xxxx椒”。对于书中出现的几个辣度为10的椒，像“哈瓦那辣椒”“男子汉椒Macho”，我充满了强烈的向往，不过辣度是由作者自己评出的，我不知道作者是否是“辣王”，也不清楚他的参考标准是什么，anyway我还是相信肯定非常辣！（顺便想到，昨天国际美食节在欢乐谷搞了个“辣王争霸赛”，哈哈，还有擂台！）此外，竟然存在“具有咖啡、甘草、烟草、李子干和葡萄干风味”的辣椒！——“宽椒Ancho”，产于墨西哥和加州。以及“味道有很多层次，一点烟熏味，一点森林味，还伴有烟草和坚果的滋味”的辣椒！——就是“小铃椒”。“Salsa莎莎辣酱”是墨西哥食品中一种新鲜开胃辣酱，用来蘸玉米饼等，我没有见过。书中提到绝大部分辣椒都可用作制这个酱。书的最后一个部分介绍了几个辣椒食谱，都是制作辣酱的，当然是典型的美洲风味，我应该吃不惯，里面竟然还要会加熟菠萝或酸橙汁或红糖之类的怪东西，让我想起曾经监护人从海南带回的海南风味辣酱，可爱的小瓶子，看上去很诱人，赶紧拿来吃，结果马上吐，里面竟然有南瓜！不过有一道菜是辣椒酿虾，看起来不错，有空可以尝试做一下。作者Mark和John游历世界，尝遍各地辣椒，最终搬到辣椒的故乡，墨西哥。我也希望可以那样，但我不会定居那里的，哈哈。前言里说“写这本书是为了纪念我和辣椒一生的友谊”，如果未来条件合适，我幻想写一本更为详尽的辣椒图鉴，但会不会很多余？因为我估计植物大百科全书里应该有所有辣椒的详解。末了看到书折，原来这是一个食物丛书，同书系的还有讲土豆的，《马铃薯：改变世界的平民美馐》，喜出望外，一定要找来看，作为一只“不管土豆怎么个做法都不离不弃土豆”的人，我从小到大只吃过大土豆和小土豆两个品种，所以很好奇是否介绍马铃薯的书也能洋洋洒洒写上几十个品种一百四十多页！

2、世界变成地球村的过程中带来的各地千篇一律固然会使得一些美好的记忆消失，但缩小后的空间距离让我们享受到了许多的福利，譬如口腹之欲。前一日在电视上见到对上海的一家新兴农园的采访，那里有味道像奶油的玉米（主持人所述，到底如何不得而知）、甜瓜模样的俄罗斯黄瓜等等。假如换作以前，我们的餐桌绝对不会如此丰富。辣椒在中国的历史不过数百年，这点在阅读本书前就只得

## 《辣椒》

知，但屡屡想起，就觉得十分惊奇。“辣”一字的原本意思是什么？推断起来，对于先民来说，“辛”应该是比“辣”更常用的词汇，即葱姜之类的“辛”味。现在穿越小说很盛行，假如主人公是个嗜辣如命的巴蜀人士，又是去了明朝之前的年代，那他不是得忍受“嘴巴淡出个鸟”的滋味了？要么随身携带一些辣椒种子？说到种植辣椒，《辣椒》一书告诉我们，辣椒是一种极易杂交变种的植物，所以不同种的辣椒要避免在一起种植，否则就会出现各种辣椒辣度趋同的后果，譬如不辣的柿子椒变辣了，极辣的朝天椒变温和了。假如种植不善的话，同一块田里的辣椒辣度都参差不齐，吃辣椒成为摸彩。本书的作者是个美国人，所以烹饪辣椒的方法真是匮乏，无非是拌在沙拉里、烧烤一下、做成辣酱，或者夹在什么东西里吃。假如他来中国吃一下辣椒，定然会流连忘返。首先，老干妈的系列辣酱的风味恐怕就能征服他。贵州人最早时候是嗜吃花椒，原因是盐巴太贵，吃花椒就着饭至少能让嘴巴里有点味儿；在明朝时候，辣椒从东南沿海进入中国（也有部分是从云贵进入的），贵州人就爱上了辣椒的味道，将辣椒做出了那么多的花样，也是因为穷人们点子多。最后，想感叹一下老外们的独特口味。将Tabasco辣酱调配于鸡尾酒之中，这种搭配不知是哪个家伙想出来的。

# 《辣椒》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)