

## 哥倫布發現辣椒--美味的靈魂搭配

辣椒在食物中扮演的功能，與哥倫布航海發現新大陸一樣，是一項驚奇的發現。

當勇奪各項大獎的希臘電影《香料共和國》中提到：「生命不能沒有香料，就像不能沒有太陽；生活和食物一樣，都要加油添醋才完美。」

美國廚師馬克·米勒在《辣椒：點燃味覺的神奇果實》一書中也跟著提及：「全球 3/4 的人口，平時做菜會用到辣椒，這使得辣椒成為世界上使用範圍最廣的調味品。」

### 辣椒大發現之旅

冷藏技術尚未發明以前，香料是保存肉類食物不可或缺之物，但歐洲等寒帶國家，無法生產這些亞熱帶地區才有的胡椒丁香肉桂荳蔻等農作物，必須由原產地進口而來。

由於運送路途遙遠，加上被盤商層層利益把關之後，在哥倫布的時代，這些香料的價格幾乎像黃金般貴重。

1453 年土耳其佔領小亞細亞和巴爾幹半島，阻斷了地中海沿岸歐洲國家與東方的商品交易，如絲綢、香水、香料、和掛毯，使得這些商品價格急遽上揚，香料成為最迫切需求的商品。

跨越這層阻礙最快速便捷的方式，就是開拓新航線前往香料群島。

肩負著這巨大的航海計劃而啟程的哥倫布，其實是為了帶回胡椒等香料的任務而行，雖然地球是圓的沒錯，但哥倫布向西行要抵達印度的路程卻是得繞地球一大圈，當美洲被哥倫布發現時，哥倫布以為是到達了夢想中的香料群島—印度等地，誤將美洲原住民取名為印地安人，雖然哥倫布認知錯誤，卻也在美洲大陸上發現了不少豐富的農產品，其中之一就是辣椒的發現。

辣椒由美洲隨著哥倫布的航海艦隊回到西班牙，隨行的船醫研究了辣椒的藥效功能，公佈於世，辣椒才慢慢普及並被世人接受，不過僅用在觀賞及藥用價值上。

起初是沒有人真正的將辣椒當做食材用。

雖然比哥倫布晚了幾年出發，葡萄牙航海家達伽馬取得正確的航線一向南行繞過非洲，幸運地在 1498 年 5 月 20 日抵達歐洲人以為的香料群島印度等地方，葡萄牙取得了世界殖民及航海的龍頭位置，並在隨之而來的香料買賣中，獲取大筆財富，成為歐洲最富庶的國家。

## 辣椒傳入中國

1521年4月27日葡萄牙佔領菲律賓，同時佔領了馬六甲海峽，1542年意外發現了日本，並將辣椒傳入了亞洲沿海地區，約在明末清初時期（西元1644前後），辣椒才傳入中國。

中國人食辣的歷史其實很悠久，在沒有辣椒以前，最早期的辣味食材僅能由俗稱三香的花椒、茱萸、生薑中取得。

後代學者研究認為，香料的部份歷史就是貿易的歷史，而貿易的部份歷史就是殖民的歷史。

歷史事件是一連串充滿關聯性的發展。

辣椒由沿海地區傳入內陸地區的關鍵因素，在於明朝末年，發生了一件屠殺案件，由張獻忠起頭的政變，屠殺了大量的四川人口，後被清軍打敗，清朝初年擬訂了一移民政策，鼓勵湖廣居民移居至四川，這批湖廣的移民又把吃辣椒的習慣帶入了四川等內陸地區，當時因為內陸地區取得鹽巴不容易，成本較辣椒貴，辣椒遂成為大部份人家醃製調味食物的主要材料。