

民族风情：湖南人与辣椒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_42801.htm 无辣不成菜。湖南人的生活习惯与辣椒密不可分。有一首湖南民歌《辣椒歌》，流唱全国。歌中唱道："远方的客人莫见笑，湖南人最爱吃辣椒"。的确，湖南民间有"无辣不成菜"的俗语，就象山西人爱在菜里放醋，闽南人喜欢放虾油一样，缺了辣椒就口味不佳。湖南人吃辣椒，除了一般的做菜、佐味外，还有剁辣椒、腌辣椒、泡辣椒、烧辣椒、白辣椒、豆豉辣椒、米粉辣椒、辣椒酱、辣椒油等等，不胜枚举。据说，湖南人喜欢吃辣椒还有一个传说，相传在很久以前，荆楚大地突然瘟疫流行，十户九空。有发慈悲、救苦救难的神仙路过，便播撒红果，教人煮食，从而瘟疫消除，人民重又安居乐业。后来，人们便把这种救命的红果称作辣椒。传说虽无据可考，但辣椒的药用价值却是有科学验证的。辣椒可以驱寒却湿，湖南民间常用一碗辣椒汤来防治伤风感冒。辣椒中的维生素含量居各种蔬菜之冠。湖南省大部分地区土壤肥沃，气候温和，阳光充足，雨水适中，十分适合辣椒的生长发育。夏秋季节的湖南乡村，到处可见一垄垄、一块块的辣椒地，站在地头望去，万绿丛中，丰硕的果实，点点红艳，从从簇簇，挂满枝头，格外引人注目。湖南出产的辣椒，以"辣、甜、香、鲜"的特点著称于世。品种有数十个，常见的有"牛角辣椒"、"光皮辣椒"、"伏地椒"、"七姊妹"、"五爪龙"等等。"牛角辣椒"果形大而稍长，形似牛角，果肉厚而籽少，色泽鲜红，辣中带甜，每亩产量达450公斤左右，是湖南种植较多的辣椒品种

。"七姊妹"和"五爪龙"分别为每一簇长有7个或5个辣椒，奇辣无比，一般将它们筛干后磨成辣椒粉。湖南辣椒长期以来都是重要的外贸出口产品，远销到欧美和东南亚一些国家和地区。随着辣椒生产的不断发展，湖南成立了辣椒技术推广中心，建立了专门从事辣椒生产的研究的"辣椒研究所"，培育出了一系列高产优质的新品种，并在辣椒病虫害防治方面，取得了先进的科研成果。这些都为湖南的辣椒生产提供了良好的保证。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com