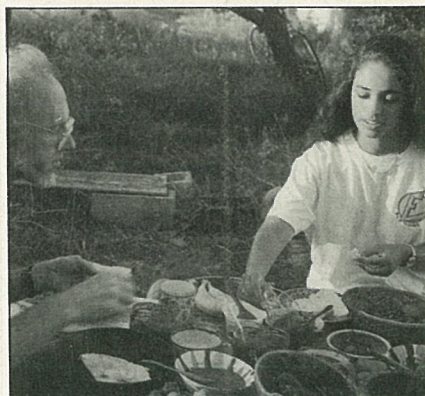




辣椒可以直接放入紙袋中冷藏，或是風乾（若有需要可以稍稍加熱），也可以放入凍箱中冷凍。另外有些需先殺菁後再冷凍。

在加州戴維斯有一位大厨對辣椒的品嚐特別有心得。根據他的說法，品嚐不同辣椒時，要用養樂多（或優酪乳）及香蕉，來使被“喚醒”的味蕾再進入睡夢中，以便品嚐下一種辣椒。 ■



美國加州戴維斯的這位大厨（圖左），對嗜辣特別有心得。

●美國篇②

譯者／曹宏熙

來源／Los Angeles Times

辣椒可以鎮痛

吃辣椒會讓嘴巴像炙熱的煤炭一樣發燒，力道強的時候還會讓皮膚疼痛、紅腫和起泡。但是，數百年來南美人一直把辣椒當作藥物，因為一旦發燒的感覺消失，皮膚大多會留下抗痛力。

現在科學家從辣椒中提煉出主成分辣椒素（Capsaicin）製成油膏，研究其止痛效果。有英國醫生推荐，把1～2滴辣椒精塗在棉花棒上，可以當作緊急治療牙痛的妙方。

辣椒素可以阻遏皮下神經傳來的疼痛信號，可用以治療帶狀疱疹後神經痛（簡稱PHN）。患過帶狀疱疹的人大約有20%會有這種神經痛，其中50%患者年齡超過60歲。PHN使局部皮膚極度敏感而且疼痛，通常發生在軀幹或者肚皮上。使用辣椒素油膏治療之後，75%的患者有很大的改善。

辣椒素還可以治療另一種稀罕的疼痛——糖尿病神經痛，大約半數的糖尿病患者會有手脚麻木或灼痛的感覺。不同於其他止痛劑的是，辣椒素只限於阻止皮膚上的疼痛，但不會使糖尿病患者失去觸覺。試用過辣椒素的病人中，有一半以上疼痛減輕。 ■