吉林等 16 个重点辣椒产区，就连最不喜欢吃辣椒的福建省栽培面积也近 10 万亩……一句话，辣椒这种舶来品，在中国得到了发扬光大。

上图：四川火锅。

## 兴于贵州，旺于巴蜀

其实，在辣椒风靡四方之前，中国人的味觉里也是有“辣”的。四川川菜自古就喜欢使用香辛料。东晋时期常璩所写的《华阳国志·蜀记》中就有“蜀人好香辛”的记载。葱、姜、蒜、花椒自古就是四川常用的重口味调料品。

古代的“好辛香”与清末以来的“好辛香”自然是不同的，蓝勇曾在《中国川菜史》一书中介绍说：“汉晋南北朝时期，巴蜀地区因好辛香喜欢用花椒、姜和蜜助味，形成了巴蜀特殊的‘甜麻姜香’的口味，唐宋时期这种风俗依然如故，依然食味清淡而普遍用糖助味。”

由于元末明初与明末清初两次战乱的影响，四川人口锐减，“三藩之乱”后的四川人口仅有 60 万，饮食文化也跟之前产生了断裂。后来，清朝通过多种政策优惠鼓励湖南、广东、广西、江西等地民众前往四川定居，“湖广填四川”带来的大规模外省移民也让川菜呈现出风格多元的形态。

四川闭塞的交通条件让移民们很难采买到原来惯用的食材与调料，而这些移民大多是贫苦农民出身，来到巴蜀地区就是为了吃饱饭，很快就接受了辣椒这种开胃刺激又丰产的蔬菜，甚至出现了“辣子是咱穷汉子的肉”的说法，辣椒也就自然而然随着这些移民传入四川地区。

花椒原来的“一哥”的位置虽然不保，但辣椒与花椒产生了精彩的碰撞，正好可以很好地中和腥臊的味道，由此诞生了麻辣烫、毛血旺、麻辣火锅等一系列菜式，江湖菜由此诞生。

清末年间，辣椒已经成了川人烹调时的主要佐料之一。据徐心余在《蜀游闻见录》中记载：“惟川人食椒，须择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可。”四川人还将辣椒与胡豆一起制出了“川菜之魂”——豆瓣酱。

辣椒在很长一段时间里，都被打上了“穷人”的烙印。当时刊印的《成都通览》所载的 1328 种川菜里几乎没有辣味的踪迹。那些菜肴都属于官府菜，讲究清鲜醇浓、百菜百味——诸如开水白菜、清汤鱼翅、白油鸡片等等。

不过也有例外。

《清稗类钞·饮食类》记述了这样一个故事：

曾国藩任两江总督时，有一下级官僚贿赂为曾国藩做菜的厨师，打听上司在饮食上的喜好。这位厨师回答道：“该做啥就做啥，不用多想。每样菜由我过目就行了。”

某日，他做了个燕窝料理，让厨师过目，厨师拿出个竹筒，胡乱撒上些调味料。问其中缘由，厨师透露了这样的秘密：“辣椒粉，曾国藩最喜欢的东西。每样菜只要撒上这，肯定会被褒奖。”之后那下级官僚依样行事，果然如厨师所言。

可见虽然吃辣椒不算体面，但它在那时，已经有了打破传统饮食文化体系的潜力。

## 辣椒的新时代

前文说到，辣椒是从东南沿海进入我国，所以刚传入中国的辣椒品种，类似杭椒，需要温暖的气候才能种植。这也是为什么辣椒虽然早已风靡云贵川一带，却始终很难向北突破秦岭传到北方地区的原因。