



# 你所不知道的 辣椒文化

撰文

钱伶俐 惠富平

辣椒(学名: *Capsicum*)属茄科,一年生草本植物。辣椒并不是中国本土蔬菜,原产于中南美洲热带地区,它本是印第安人最重要的一种调味品。15世纪末,哥伦布航行美洲时把它带回欧洲。明代后期,辣椒传入中国后,它的传播和影响远远超出人们的想象,在中国不少地方,几乎到了无辣不食的地步。如今,中国生产的辣椒品种繁多,种植区域广泛,文化积淀深厚,值得我们从历史文化的角度予以关注和探究。

## 辣椒利用: 从观赏到食用

### 传入时期

在古代中国辣椒的别名众多,多源于其传

入方式及果实形状,如番椒、秦椒、海椒、辣椒、牛角椒等。按古人称外国或外族传入的东西为“番”的惯例,辣椒又名“番椒”。明朝末年辣椒由海路传入我国,因与花椒都具有辣味而适作调料的缘故,故称其为“海椒”。而“辣椒”一词的真正使用,最早见于嘉庆十八年的《汉中府志》。

由于在明代李时珍《本草纲目》中未见有关辣椒的记载,大概可推断辣椒在明末清初时传入我国。一般认为浙江是辣椒从海路传入中国最早落地生根的地方,同时这也是辣椒传入中国的第一条路径。目前关于辣椒的明确文献记载最早见于明代高濂的《遵生八笺》中。



### 观赏时期

辣椒传入中国后，一开始并未用作调味品或菜肴进行食用，仅作为花卉供人欣赏。

明代有东方“莎士比亚”美誉的汤显祖，在其《临川四梦·牡丹亭》中描述过一户富贵人家的后花园，介绍了40余种花卉，其中就有“辣椒花”，此时的辣椒只供观赏。明代高濂《燕闲清赏笈下·四时花纪》载：“番椒丛生，白花，果俨似秃笔头，味辣，色红，甚可观。”并将辣椒花与紫罗兰、牵牛花、蜡梅等列在一起，作为“中乘妙品”之花进行观赏。明代天启元年王象晋《群芳谱》中有了“番椒，秦椒”的记载。明末清初陈淏子《花镜》中仍将辣椒归为“花草类”，称：

上：樱桃椒 下：盆栽辣椒



辣椒植株 摄影 / 李敏

“番椒，一名海风藤，俗名辣茄。本高一、二尺，丛生白花，秋结深子，俨如秃笔头倒垂，初绿后朱红，悬挂可观。”辣椒叶绿果红，尤为美观。清代吴其濬《植物名实图考》亦称花盆中可观赏的柿椒，或红或黄格外惹眼。方志中也有关于辣椒的详细记载，康熙《杭州府志》记：“细长色纯丹，可为盆几之玩者，名辣茄。”嘉庆《(四川)郫县志》发现番椒在“郫野园中又有一种小仅如指，圆如弹丸，红如珊瑚，高尺许，乡人有以为作盆景者”。辣椒如手指般小巧，美艳动人。可见至17世纪末期，古人仍习惯将辣椒作为盆景栽培欣赏，并与观赏类花卉齐名为花草类。

如今最具观赏价值的辣椒非樱桃椒莫属。因其呈圆球形，形如榛子般小巧精致。奇妙的

是，果实自白花落至成熟时可随时变色，一株上便有了青、白、黄、紫、赤等多彩的果子互相争艳，故称其为“五彩”，观赏价值极高。

### 调味食用时期

康熙十年《山阴县志》载：“辣茄，红色，状如菱，可以代椒。”番椒又被叫作辣茄，这里的椒指的是胡椒。在此之前，古代中国的辛辣调味品主要以姜和胡椒为主，此时辣椒开始代替胡椒。清代陈淏子《花镜》中认为：“番椒，其味最辣，人多采用。研极细，冬月取以代胡椒。”谈及辣椒可磨成粉末，在冬日里代替胡椒使用。虽辣椒还未从花草类中剥离出来，但在康熙年间，据记载表明已有人发现它与胡椒具有调味这一相似的作用。至于何时把辣椒从花草类列为蔬菜类，首见成书于清康熙四十年的《广群芳谱》，“蔬谱·椒”。而辣椒最开始被作为调味料又为何时？清代朱彝尊《食宪鸿秘》中把辣椒和官桂、陈皮、干姜等多种香料并列为“香之属”，“凡烹调用香料，或以去腥，或以增味，各有所宜”，可推测辣椒从观赏花卉转为调味品大约在明末清初之际。

明代高濂《草花谱》记录了初尝番椒的百姓都在长江下游，即“下江人”。因为辣椒最初从海外传来，所以下江人最先尝试新食品。但有趣的是辣椒从江浙、两广传入，却未在这些地方被充分利用，而在长江上游及西南地区被大为推崇。辣椒自康熙年间传入西南地区后，最先开始食用辣椒的是贵州及其相邻地区。康熙初年，缺盐的贵州“土苗用（辣椒）以代盐”来刺激味觉。紧接着到乾隆年间，贵州东部的湖南辰州府及与贵州相邻的云南镇雄也开始食用辣椒。乾隆十二年，《台湾府志》也留存着台湾岛食用辣椒的记录。嘉庆以后，黔、湘、川、赣四省已开始“种（辣椒）以为蔬”。嘉庆年间，江西各地已开始种植并食用辣椒。光绪年间，江西地区食辣已成常态，而贵州北部的百姓在道光年间已养成了“顿顿之食每物必蕃椒”的嗜辣习惯，同治年间贵州人更是把海椒作为一年四季的日常菜食。

湖南人吃辣的习惯，是在道光以后才逐渐



辣椒植株

养成的。乾隆《辰州府志》称：“辰人呼为辣子，用以代胡椒，取之者多青红皆并其壳，切以和食品。”青辣椒和红辣椒一起作配料和食翻炒。据清代末年徐柯《清稗类钞》记述：“滇、黔、湘、蜀人嗜辛辣品。”“湘、鄂之人日两餐，喜辛辣品，虽食前方丈，珍馐满前，无椒芥之粉而沃以糖缀以米也。”“无椒芥不下箸也，汤则多有之。”湖南人无辣不食，甚至连喝汤都要放点辣子才满足，足以见得湖南人对辣椒的青睐了。

四川食用辣椒的记录稍晚于其他食辣地区，在同治以后才普遍起来，最终普及到山野遍地种植。清末徐心余两次入川任职宦游四川各地，撰写的《蜀游闻见录》忠实地记录了川人食辣的日常饮食习惯，“须择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可”。巴蜀之地虽引入辣椒较晚，但以辣椒为中心的佳肴早已成了当地重要的饮食特色，对川菜的形成与发展也有着深远的影响。

### 辣椒栽培：种遍大江南北

#### 种类繁多

辣椒大小不同，形态各异。根据果实的形

状，辣椒一般可分为五类：樱桃椒类、圆锥椒类、簇生椒类、牛角椒类和甜柿椒类。樱桃椒类的果子向上直立或斜生，多呈圆形，果小如樱桃而得名，果皮呈红黄或微紫色，味极辣。圆锥椒类，果呈圆锥或圆筒形。簇生椒类，枝密生，叶狭而簇生，红果成群且细，甚辣。牛角椒类，叶大，果多向下垂生，形如长角形且弯曲。甜柿椒类，植株健壮且高，果大而膨胀，基部凹陷，呈柿形或钟形，红色或黄色居多，极少辣。根据辣椒果型的大小又可分为大果型、中果型和小果型三类。大果型品种，辣味淡，略带甜味，果皮厚，称青椒、甜椒或大柿子椒。中果型品种，辛辣味浓，皮薄汁少，适合干制。小果型品种，皮薄汁少，干制为宜，辛辣味较中果型更浓。

从这两种分类方法中可以得出：果小尖细的辣椒辣味更浓，相反果大圆润的辣椒辣味淡，甚至有些许甜味。就拿嗜辣重地四川来说，宣统元年傅崇矩《成都通览》详实地记载了四川农家种植的多种辣椒：大红袍海椒、朝天子海椒、钮子海椒、灯笼海椒、牛角海椒、鸡心海椒等。成都的四时菜蔬自然也离不开辣椒：五月有青辣子，六月有红辣子、灯



上：簇生椒类 下：甜柿椒类



笼大海椒，七月有灯笼海椒，八月有海椒、红海椒。

### 种植普遍

清代吴其濬《植物名实图考》中提到“辣椒处处有之”，因辣椒的适应性极强，既能耐寒又能受热，对土壤要求也不严苛。此时辣椒已被广泛种植，甚至远到新疆、西藏等地都能见到大面积种植的辣椒。纵观各地，辣椒名品迭出，品质优异。

产自河北的望都辣椒有着500多年的种植历史，其以产量大、色红、肉厚、味香、久放不坏而著称。明末清初，资本主义的萌芽和商品经济

的大力发展，农民开始大规模种植辣椒。到了清末，望都辣椒获得了较高的声誉和广泛的影响，望都也因此赢得了“辣都”的美誉。《望都县志》记述了当时望都辣椒“其品质产量均较他处为优”，“远销察省、汉口、徐州、蚌埠，近年来运津出口朝鲜仁川者不在少数，此诚本县一大宗也”。望都辣椒的美名也早已传到了国外。

河南以永城县的鄆城、龙岗等村生产的辣椒最佳，永城受命栽培辣椒已有多年的历史。辣椒不但是一种上等的调味蔬菜，还具有消导和胃、行血健脾的作用，并称之为好椒。这里种植辣椒的农民愈来愈多，加之当地的气候及土壤条件都十分适宜大规模地种植辣椒，辣椒的产量也相当可观。本土辣椒成熟后，色泽鲜红，肉厚油多，香辣味强，晒干后配上芝麻、大豆及调料，便制成赫赫有名的“辣椒砖”。吃时碾碎，调以小磨香油，色、香、味、辣俱佳，深受人们的喜爱。

遵义朝天椒，又名遵义小辣椒、虾子朝天

小辣椒。成熟后色泽鲜艳、油润红亮、果型美观、肉厚质细、辣素适中、风味浓香，单生或簇生，其果实朝天。道光年间《遵义府志》载：“番椒丛生，郡人通呼海椒。其形状有数种，长细角似者，牛角椒；细如小笔头、丛结、尖仰者，名纂（音转）椒，二种尤辣。一种扁圆形，色或红或黄，味不甚辣，名柿椒。”当地栽培的辣椒可谓多种多样。经过长期的物竞天择，“纂椒”发展为“遵义小辣椒”，又因果实朝天，亦称“遵义朝天椒”。



上：湖南美食：擂辣椒皮蛋 供图 / 张早 FOTOE 下：研磨辣椒

## 辣椒调味：无辣不成味

### 食辣地域

依据人们嗜辣的程度，在饮食口味上中国大抵可分为三大辛辣区：首先是长江中上游的辛辣重区，包括湖南、湖北、江西、贵州、四川、重庆、陕西南部等地；其次是东至朝鲜半岛，包括北京、山东、山西、陕北及关中地区，甘肃大部，宁夏、青海、新疆等微辣区；最后是东南沿海的江苏、上海、浙江、福建、广东等淡味区。辣椒因特殊的刺激性，其在中国传统辛辣区迅速扩展，

加之甜椒的栽种，辣椒传播速度加快，传播范围扩大。

自古以来食辣重区就被冠以“瘴之地”“卑湿之区”的名称，人们为了抵御因自然地理条件带来的湿气与寒冷，以保持身体健康和基本的温饱问题，于是当地人常食辣来驱寒祛湿，在长期的饮食中逐渐形成了嗜辣的食俗，才有了“四川人不怕辣，贵州人辣不怕，湖南人怕不辣”的俗语。

在清代辣椒的传播过程中，各地嗜辣的差



异不断增大。陕南地区偏爱咸辣并重。川渝地区讲究麻辣，无辣不成菜，麻辣鲜香，辣中佐以花椒使其香味更为别致。贵州地区多为酸辣，辣椒用盐水或卤水腌泡，泡制出的辣椒酸香脆嫩。云南一带则讲究糊辣，辣椒用油炸糊后享用，别有风味。两湖地区更多的是保有辣椒原始的鲜辣、纯辣，一般不需要别的调料来冲淡辣味，对辣椒食材的要求较高。

### 美味佳肴

在清代，辣椒被制成了多种辣制调味品。道光年间《遵义府志》载：“海椒一名辣角，每味不离；或研为末，每味必偕；或以盐醋浸为蔬，甚至熬为油。”贵州遵义的辣椒不仅用作调料，还可用盐醋水浸泡做菜，更有胜者将辣椒熬成油。清代末年贵州地区盛行的苞谷饭，其菜多用豆

花，用水泡盐块加海椒，用作蘸水，与今天四川富顺豆花的海椒蘸水有异曲同工之妙。宣统元年傅崇矩《成都通览》记录了四川农家每户均有鱼辣子、泡大海椒、鱼乍海椒、辣子酱、胡豆瓣等辣制调味品。湖北《来凤县志》载：“邑人每食不离辣子，盖丛岩幽谷中，水泉冷冽，非辛热不足以温胃和脾也。”古人无辣不欢，更是将辣椒研制成各式调味品，满足不同口味的需求。

在古代，辣椒不仅被用作调味品，还被广泛应用于各类特色佳肴中，比如湖南的剁椒鱼头。据说雍正年间，反清文人黄宗宪在出逃的路上，途经湖南的一个小乡村，借住在一户贫穷的农户家。恰巧农户的儿子从田间池塘中捕回一条河鱼，解了女主人的“巧妇难为无米之炊”之愁。鱼洗净后，鱼肉放盐煮汤，再把自家产的辣椒剁碎后与鱼头同蒸。黄宗宪尝后连连称赞，回家后，他让家里的厨师将这道菜加以改良，便有了今天的名菜“剁椒鱼头”。

作为中国的传统饮食方式，火锅历史悠久，不论是贩夫走卒、商贾农工，还是达官显宦、文人骚客，人皆喜食。到明清时期，火锅才真正地兴盛起来。清乾隆四十八年正月初十，乾隆皇帝办了530桌宫廷火锅，在当时可谓是火锅之最，场面极其壮观。嘉庆皇帝登基时，曾摆“千叟宴”，所用火锅高达1550个，其场景壮观至极。重庆的毛肚火锅起源于清末的“水八块”，这是重庆码头和街边下力人在街头吃的廉价实惠的路边摊。水八块全是牛的下杂（毛肚、肝腰和牛血旺），生切成薄片摆在几个菜品不同的碟子里。食摊泥炉上砂锅里，煮起麻辣牛油的卤汁。食者自备酒，自选一格，站在摊前，拈起碟里的生片，且烫且吃。重庆火锅来源于民间，升华于庙堂。作为一道突出的美食，火锅已然成为重庆美食的代表和城市名片，“到重庆若不吃火锅，等于没到过重庆”讲的就是这个理。

麻婆豆腐是传统川菜之一，始创于清朝同治元年。成都万福桥有一家名为“陈兴盛饭铺”的小饭馆，经常光顾饭铺的人大多是挑油的脚夫。他们经常会自己买一些豆腐和牛肉，然后拿到饭馆来让老板娘陈氏代为加工。时间久了，陈

上：重庆码头下力人吃的“水八块” 下：麻婆豆腐





制酱工人正在搅拌辣椒酱 供图 / 王俊 FOTOE

氏对烹制豆腐有了独有的技巧，经此方法做出的豆腐色香味俱全，广受欢迎。因见老板娘的脸上有些麻点，便将这道菜戏称为“麻婆豆腐”。清末诗人冯家吉《锦城竹枝词》赞曰：“麻婆陈氏尚传名，豆腐烘来味最精，万福桥边帘影动，合沽春酒醉先生。”清朝末年，麻婆豆腐被列为成都著名的食品。即使在百年后的今天，麻婆豆腐依旧名声卓著，传遍中国，乃至日本、新加坡等世界各地。

### 辣椒文化：走进民间生活

辣椒拥有独有的特性，渗透到民风习俗中，孕育了丰厚的辣椒艺术文化。百姓的日常饮食、人际交往、节日庆祝等，事事与辣椒相伴。

#### 食用文化

明清陕西兴平镇流传着“帽辫子栓辣子——抡红了”的歇后语。“关中八道怪，辣子一道菜”，油泼辣子是当地最简单也是最重要的一道菜。不难看出，兴平辣椒的悠久历史以及在

关中人饮食生活中举足轻重的地位。

据曾国藩的女儿纪芬回忆，文正公在世时，常令儿辈竞食辣椒，又命媳妇女儿竞做辣椒酱，并由文正公亲自评判优劣，以取材最辣者为最优。鲁迅喝茶吃辣椒读书的故事一直广为流传，某年冬天异常寒冷，想继续读书的他想到用辣椒驱寒、茶叶提神的法子，当机立断去买了红辣椒和茶叶。到了夜里在屋里生起煤火，烧开水，泡上茶。困了就喝茶，冷了就吃辣椒，俗话说“三个辣椒，顶件棉袄”，就这样他一直读书到深夜。最终，鲁迅以第一名的成绩获得了国家外派留学生的资格。

毛泽东同志作为湖南人更爱食辣椒，曾有“不吃辣椒不革命”的豪情壮语。美国记者斯诺《西行漫记》里曾写道：“毛泽东的伙食也同每个人一样，但因为是湖南人，他有着南方人‘爱辣’的嗜好，他甚至用馒头夹着辣椒吃。”辣椒养成了湖南人勇猛刚劲的非凡气概，毛泽东同志在中国的政治和军事上也有着火辣的出彩表现。他曾多次向中外友人推荐辣椒，并风趣地说吃辣椒是革命的象征，谁不会吃辣椒，谁就不会革命。



挂在屋檐下的辣椒串





婺源篁岭晒秋 摄影 / 沈海滨

### 民俗文化

康乾时期，辣椒的强烈刺激性已为人熟知，以至民间将那些“厉害、不好招惹的人”比作“辣子”。著名古典小说《红楼梦》中贾母向林黛玉介绍王熙凤时便说：“她是我们这里有名的一个泼辣货，南京所谓‘辣子’，你只叫她‘凤辣子’。”

江西婺源篁岭的“晒秋”习俗已然成了篁岭的一张名片。篁岭古村由曹文侃建村于明朝宣德年间，至今已有500多年的历史。篁岭先民习惯用竹筛匾在窗台前晾晒农作物，既不占地方，也便于收藏。如今篁岭晒秋已成为固定习俗，每年秋收时节，家家户户屋檐上晒满了玉米辣椒等色彩鲜艳的农产品，与白墙黑瓦的徽派民居构成了一幅的完美秋收画卷，也成了“最美的中国符号”。

明清时期关中兴平县的农民采摘完辣椒后，都会用细线串成长串，并挂在屋檐下晾晒，俗称“钱串子”。辣椒以鲜明的色彩象征着火

爆、热闹、喜庆、好运，现在过年随街可见“辣椒串”的装饰品最早就源于此，为春节增添了红红火火的生气。旧时过春节，农家的窗花常有辣椒图案，红纸与红辣椒相契合，生动又逼真。过去也有将辣椒图案绣在儿童的鞋子上，以“秦椒”谐音“勤”“脚”，期盼孩子有勤快的双脚，寓意颇丰。

综上所述，辣椒虽是外来作物，但在中国的传播与发展，却极大地丰富了人们味蕾的感受，提升了人们对食物口感的层次，也给中国的文化生活带来了一场革命性的改变。

### 作者简介

钱伶俐，南京农业大学人文学院科技史专业2016级硕士研究生，研究方向为农业史。

惠富平，南京农业大学人文学院教授，博士生导师，主要从事农业史及农业文化遗产保护研究。

（责编 桑新华）