

贵州人为什么特别爱吃辣椒，一个是和贵州的气候有很大的关系，以前常听到这样两句话一是“四川的太阳，云南的风，贵州的下雨象过冬。”二是“贵州地无三里平，天无三日晴，人无三分银。”这两句话里反映出了贵州的雨多，而且下雨时特别阴冷，空气湿度大，吃辣椒为了驱寒去湿。再一个就是贵州人吃东西特别讲究味觉的享受，说不吃辣椒人生五味就不齐全。

贵州人确实是爱吃辣椒，但是贵州人辣椒讲究的是辣香，也就是说辣香辣香，又辣又香，选择辣椒要求是既要辣还要香，而不是只辣不香，在贵州较为出名的有花溪辣椒、遵义辣椒、大方辣椒等地方出产的辣椒。一般是不用光辣而没有香味的辣椒品种，比如江西的黄皮辣椒、广东的白辣椒、云南的树椒、四川的朝天椒，这些辣椒确实辣，但它好像只是辣而不香，也好像是用这些辣椒就是为了一个字那就是“辣”，就贵州人而言，不但要辣，同时还要香，这样才能达到味觉上的享受。

贵州人吃辣椒，辣得极为丰富，有筒筒辣椒、油辣椒、糊辣椒、糍粑辣椒、糟辣椒、烙锅辣椒。大有无辣不成菜的意味。而且各种辣椒制作方法都不一样，各有各的风味，各有各的用途：

1、筒筒辣椒 - 在贵州一说筒筒辣椒，没有人不知道，也就是干辣椒切成一截一截的像一个个小筒筒，筒筒辣椒普遍用于家常菜的烹调当中，比如“干煸肉丝”、“炒油菜”、“炒芥蓝菜”、“糖醋莲花白”、“脆炒三丝”、“干烧鱼”、“折二根炒腊肉”“爆炒田螺”“脆皮肥肠”等家常菜中，在家常菜中用筒筒辣椒也是有讲究的，烹调菜肴时先要把整个干辣椒洗干净，绝不能切后洗，更不能泡在水中，洗净后一定要滤干水分，也有人是用湿布把辣椒擦干净来切，饭店用量大大都是剪刀来剪断，基本上烹调顺序都是：锅下油烧六成熟——下姜、蒜炒香（油也就有了七、八成熟）——下筒筒辣椒炒至微微变色——下主菜炒制。这样辣味被炒出来，筒筒辣椒在菜肴里既好看，又好吃，吃到嘴里又脆又辣又香，调料也被当作主菜一起吃掉了，香辣爽口，真正是叫做回味无穷。

2、油辣椒 - 油辣椒看是用在什么地方，制作方法也有所不同，（1），用于羊肉粉制作方法如下：把干辣椒放在锅内干炒直至辣椒干脆——在石臼里舂碎——装在钵钵内（放入少许食盐）——菜油（调合油）烧至八成熟——离火晾凉一会——把热油倒入装舂好的辣椒面的钵钵里——边倒边搅，让辣椒面均匀受热——待油完全避免冷却后加入即成。（2），一般家庭自己制作用于吃粉面的油辣椒：把干辣椒在大灶边上炕干或在铁炉子上烤，直至干脆——在石臼里舂碎——装在钵钵内（放入少许食盐）——菜油（调合油）烧至九成熟——离火晾凉一会——把热油倒入装舂好的辣椒面的钵钵里——边倒边搅，让辣椒面均匀受热——待油完全避免冷却后加入即成。（3），制好油辣椒用于家庭烹调菜肴的大都是用糍粑辣椒制作：锅下菜籽油烧至7成熟——下糍粑辣椒翻炒至基本上没有水份即可。一般辣椒和油的比例1：1即可。（4），制作红油方法同上，所不同的是：A，装油辣椒的容器要大一些；B，辣椒和油的比例可为1：1.5；C，糍粑辣椒要慢慢熬炼至辣椒酥香渣脆才能成功，

3、糊辣椒 - 糊辣椒的用途也比较广，主要是做凉拌菜、火锅蘸水、素菜蘸水、烧烤蘸水之用途，比如贵州美食最有代表的“牛肉粉”、“凉拌折二根”、“丝娃娃”是绝对不能缺少糊辣椒的。要求选用辣而不猛的干辣椒，也就是人们常说的既要辣还要香的干辣椒，制作也较为简单，在火边烘烤

不但要烤脆，而且还要烤糊，也可用干锅来炒脆炒糊，但要以微糊为好。冷透了用手搓细或放在擂钵中舂碎，一般家庭都是在竹筒中用竹片绞碎的，现在大都是在农贸市场或超市买现成的了。

4、糟辣椒 - 糟辣椒则是贵州独有的美食调味品，全省范围内均有制作。糟辣椒色泽鲜红，香浓辣鲜，既辣又酸，特有的香、辣、鲜、酸、嫩、咸、脆、的独特风味，人们特别喜爱，而且老少皆宜，在贵州美食中是必不可少的。比如烹制“鱼香肉丝”、“鱼香茄子”、“糟辣带鱼”、“糟辣脆皮鱼”、“黔味回锅肉”、“鱼包韭菜”、“怪噜饭”时之所必须，还用糟辣椒当作基料制作腌菜、泡菜，制作凉拌菜，制作蘸水，可见糟辣椒在贵州美食中的地位。其制作方法为：选用肉质厚实、辣味不太重的新鲜红辣椒洗净去蒂、晾干水分加上新鲜生姜、大蒜（去皮）、仔姜放入木盆（木桶）中用特制的宰刀宰碎，边宰边翻宰成均匀的5毫米见方大小，其制作要点就是（1），制作全过程中不得粘一点油；（2），辣椒、生姜、仔姜、大蒜水分要晾干；（3），宰好后装入土坛中坛边加水密封存放，不得漏气；（4），在食用过程中也必须注意卫生，取用要用专用勺子，不能粘生水 and 油，这样才能长久存放不生花（一般都是从上年制好食用至第二年再制接着食用中间不间断）。制作时宰好后要加入少量白酒和10%左右的食盐拌匀，如喜爱食酸一点就减少食盐的用量。

5、糍粑辣椒 - 糍粑辣椒也是贵州独有的美食调味品，为什么叫做糍粑辣椒大概是因为糍粑辣椒制作好后有粘性，型成一团一团的就像糯米糍粑一样。反正也没人去认真考证，大家都这么叫就是了。烹调贵州最有名的黔味菜肴“辣子鸡”没有糍粑辣椒是做不出正宗的味道的。还有黔味菜肴中的“鸡纵鸡”、“龙虾鸡”、“辣椒酱”和制作油辣椒、红油等都是要用到的。糍粑辣椒制作比较简单，最好选用辣而不猛、香味浓郁的花溪辣椒，或者是既有辣度又还香的遵义辣椒去蒂，淘洗干净后用清水浸泡几个小时，（也可用热水但浸泡时间就得缩短），加入适量洗净的去皮生姜、大蒜一起放入擂钵中舂碎舂溶。现在在农贸市场或超市都能买到现成的，但大都是用绞肉机绞碎或是用刀剁成，总觉得没有用擂钵舂溶的味道正，也可能是心理作用吧。

6、红油 - 在贵州制作红油同别的地方不一样，方法比较多，但一般都是有糍粑辣椒提炼和用辣椒面加熟油烫制的多。制一般辣味就是用花溪辣椒来制，吃得辣的人则用遵义辣椒来制。因为这两种辣椒都比较香只是辣度不同。用糍粑辣椒制就用菜籽或其他调油烧至6成热加入糍粑辣椒慢慢熬炼至糍粑辣椒酥香渣脆方可成功，用辣椒面烫制就得把干辣椒放在锅内干炒（或者是放在灶边慢慢炕）直至辣椒干脆——在石臼里舂碎——装在钵钵内（放入少许食盐）——菜油（调合油）烧至八成热——离火晾凉一会——把热油倒入装舂好的辣椒面的钵钵里——边倒边搅，让辣椒面均匀受热——待油完全避免冷却后加入即成。待辣椒与红油分离后提出红油即可。也可如下方法来提红油：油辣椒制好后等油冷却到钵钵不烫手时趁热在辣椒钵内加入同油等到量的开水，搅动后辣椒沉底，红油浮在上面，把红油打出即可。

7、烙锅辣椒 - 烙锅辣椒是一种有特殊用途的调味品，烙锅起源于贵州六盘水地区，就是把各种原料用一种特制的砂锅烙熟的食用方法，烙熟的原料都要蘸着特制的辣椒调料来食用，味道特别有风味，说是吃烙锅实际上就是吃这烙锅辣椒的味道，现在这种烙锅已经在贵州各地传遍，在各地夜市到处都可看得到。制作方法也不复杂，用糊辣椒面再用粉碎机打成细面，加入花椒面（炒脆打成末）、盐（干锅炒过、味精（也打成粉状）、花生末（花生米干炒熟用擀面杖擀碎）熟芝麻调均即成，加上五香面就成五香味的，加上孜然面就成为孜然味的了。

在贵州辣椒不仅仅是当作调味品，同时也有用辣椒当作原料独立成菜的，比如：

胖辣椒 - 原料及调料：鲜大红牛角辣椒、糯米、粘米（比例为10：6：2），盐、姜末、花椒面、料酒适量。制作方法：1，糯米、粘米淘干净滤干水分分别下干锅炒香直至炒熟，用擂钵舂碎制作酢面用容器装出，加入适量盐、花椒面、姜末、料酒、清水调合成湿散沙状备用。2，新鲜大红牛角辣椒洗净去掉蒂把，顺长划一刀挖去辣椒籽芯。3，将调好的湿酢粉塞进掏空的辣椒壳里，放进坛子里，15天后就可食用了。4，食用时取出经过煎或炒或炸，即可上桌。其风味特色为香糯酸辣，爽口开胃。

是贵州遵义一带的风味菜。

酢辣椒 - 这种辣椒制作方法等同于胖辣椒，不同的就是胖辣椒是用整个辣椒制作，而这种制法是要把整个辣椒切碎和米粉面调拌均匀装坛即可。食用时取出加上腌制好的肉片或排骨拌均匀上屉蒸熟即可食用。

阴辣椒 - 原料及调料：阴辣椒100克，菜籽油、盐、花椒面、味精适量。制作方法为1，新鲜青辣椒洗净后用开水烫透捞出滤干水分，放在簸箕里晾晒干透即成阴辣椒（一般家庭制作时都是十斤八斤的一起制作，新鲜青辣椒一斤大约可制成100克成品）。2，锅下油烧至7成热将阴辣椒炸脆滤油装盘，撒上盐、花椒面、味精即可食用。其风味特点为麻辣脆香，是贵州较为普遍的下酒佳肴。

泥鳅辣椒 - 原料及调料：新鲜青辣椒400克，盐、甜酱、酱油、醋、味精、调合油、适量。制作方法：新鲜青辣椒洗净，下入干锅内煸炒，煸炒至外皮有点微糊后盛出备用。锅下油烧至5成热加入甜面酱炒香，再下煸炒好的辣椒，用中火炒至熟透，再加盐、味精、炒入味，起锅前淋入少许醋出锅装盘即成。其风味特点为：香辣脆嫩，爽口开胃。

炒杂椒 - “炒杂椒”是一道地道的贵州农家菜，上桌来就是一盘色彩鲜艳，香气四溢的炒辣椒，看上去，鲜红深红加上黄、白、绿，有切成长、短、方、圆的，有整个的，还有筒筒状的特别好看，让人看到就胃口大开，吃了以后感觉味道还不错，口感首先是辣，然后就是咸、鲜、香、脆、酸，实际上就是用新鲜青辣椒、新鲜红辣椒、大泡椒、小泡椒、干辣椒、朝天椒、糟辣椒、柿子椒一起下锅炒，这真是应了那一句话“贵州一大怪，辣椒也是菜”。