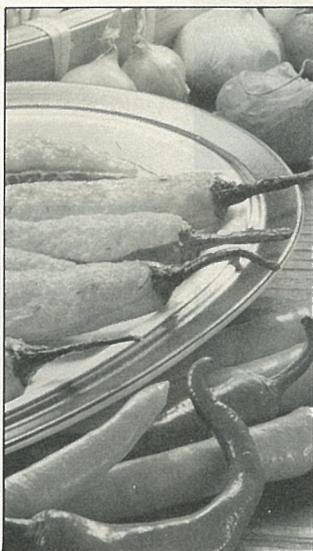


辣椒是家庭菜蔬 也是觀賞植物

無辣味的甜椒和有辣味的辣椒，都是同屬茄科家族的表姊妹，一為甜味種，一為辣味種。辣椒原產於中南美洲，如今在世界各國料理中，已佔有舉足輕重地位。

熱帶地區的人嗜辣，因為辣椒可以開胃，除濕寒。寒帶地區如韓國人吃泡菜，是把辣椒當成一種黃綠色蔬菜，可以補充冬季維生素C之不足。根據日本人的研究，吃辣椒不僅讓你嘴角發燒，進入腸胃之後，還可以完全燃燒食物中的脂肪，因此可以避免肥胖；但是吃辣椒也不宜過量，以免引發其他內疾。

嬌俏玲瓏的辣椒，在全球蔬菜的消



費量中却佔有相當比例，難怪位於台南善化的亞洲蔬菜研究發展中心，視辣椒為一種重要的經濟作物，予以認真研究。

中國人吃辣椒，或生食，或炒食，或調味，或醃漬，最多的是加工製粉、製醬、製油。這一期的辣椒專輯裡，我們特別訪問高雄岡山一家著名的辣椒醬加工廠，談談他們如何掌握並且發揮辣椒的特殊風味。

家庭種一兩棵辣椒，當作食用菜蔬，亦兼具觀賞價值，本期27~29頁家庭園藝欄介紹觀賞辣椒；另外，本社出版的技術叢書“專業栽培蔬菜30種”，可提供有興趣者參考。 ■

