

# 张卢卡：辣椒何以征服世界人的味蕾，何以风靡世界餐桌？（上）

**中新社贵阳10月26日电 题：辣椒何以风靡世界餐桌？**

**——专访世界辣椒联盟秘书长张卢卡 中新社记者 石小杰**

原产于拉丁美洲的辣椒，已成为世界各地餐桌上的必备品，用辣椒制作的美食也成为食客和辣椒爱好者的研究对象。辣椒正通过它独特的风味与魅力，让无辣不欢的人群产生更多交流，也让全球食辣的国家地区以辣文化为平台，增进了解、友谊与合作。在中华饮食文化的推广中，辣椒也正打开世界对中餐的认识之门。小小辣椒，何以风靡世界餐桌？世界辣椒联盟秘书长张卢卡近日接受中新社“东西问”独家专访。

**现将访谈实录摘要如下：**

**中新社记者：辣椒是全球味觉共识和重要餐饮风味，辣椒为什么能占领世界各地餐桌？**

**张卢卡：**辣椒是全世界都在用的调味品。它不仅是一种香料，更具有无国界性。辣椒像打开世界饮食文化的一把钥匙，是一种促进文明相互交流的媒介。

辣椒风靡全球经历了一个历史过程，

从拉丁美洲走向世界，辣椒并未以一种突兀、陌生的方式进入当地民众生活。它最初有观赏和医学价值，随后凭借独特的味道和作用，逐步成为人们餐桌上的重要部分和很多菜系的重要食材。

辣椒在世界各地的本土化过程中，衍生出各式各样的做法，像打成辣椒粉，做成泡椒、风干辣椒等。辣椒的魅力，在于让一些简单的菜品、餐饮风味变得更

丰富，同时也能起保鲜作用，延长食物保质期。这让辣椒成为各地餐饮风味的一种补充，甚至成为当地餐饮风味的特色。

如今，辣椒已成为很多地区人们生活中不可或缺的一部分，在世界各国的饮食文化中拥有独特地位。

**中新社记者：辣椒如何影响人的饮食习惯？以辣椒为原型制作的餐饮产品和衍生产品有哪些？**

**张卢卡：**辣椒既

是调味品，又是食材，还能和其他食材衍生出更多食品。不同品种的辣椒，虽然形状、颜色、味道各异，但都属于非常独特的香料和蔬菜。

从感官角度看，辣椒会在嘴里产生一些化学反应，所谓的辣感其实更多的是对味蕾的刺激，让人产生一种独特感受，这也是很多人从不适应

吃辣到无辣不欢的原因。

辣椒还有营养成分和医学作用，如辣椒素可以刺激味蕾，缓解食欲不振。还有很多研究表明，辣椒能促进血液循环，让血液流通更加顺畅。

目前，世界上和辣椒有关的食物数不胜数。首先是辣椒本身制作的辣椒酱、辣椒粉、泡椒等，其次



**椒农采椒。瞿宏伦 摄**



**辣椒冰淇淋。瞿宏伦 摄**



**湖南宁乡炭河古城举办吃辣椒挑战赛，众多挑战者坐在铺满辣椒的巨型蓄水池中进行吃辣椒比拼。杨华峰 摄**



**某辣椒企业生产现场。瞿宏伦 摄**