

# “一代天椒”与它的超级“平替”

## 培育“樟树港风味”辣椒品种，拼多多助力“湘”味飘香全国

6月底，连日暴雨造成多地高位洪水，让刘周斌坐立不安。他奔波于各个基地，忙着抢救他的科研材料——辣椒。

刘周斌是湖南农业大学博士后，自去年入驻该校成立的辣椒科技小院以来，潜心于辣椒育种实验。此次他抢救的是一批樟树港辣椒果实，金贵之处在于，其种子曾随着神舟十四号遨游太空。刘周斌正在追踪太空辐射是否给这批“天椒”带来了优质变异。

樟树港辣椒被称为“辣椒中的爱马仕”，产量相当有限。2012年，樟树港辣椒成为国家地理标志产品后，受限于地标保护规定对特定生长环境的要求，种植范围被圈定在当地3000多亩的种植区域内，一年产季仅有三个月，且为保护种质资源，无法进行人工选育改良。

2021年，“辣椒院士”、湖南农业大学校长邹学校带领团队，依托樟树港辣椒地标的代管方阳雀湖公司，成立了全国首个辣椒科技小院。除了通过提纯复壮等方式扩大产量，小院还选育了风味相同且产量更高的辣椒新品种。通过拼多多等电商平台，这些超级“平替”带着樟树港辣椒的独特风味走向全国市场。

■三湘都市报全媒体记者 潘显璇



工人正在采收樟树港辣椒。 本版图片均由周翼 摄

### 用“天椒”战胜“天椒”

邹学校团队决定，争取培育一种拥有樟树港辣椒风味，同时产量高、抗病性佳、耐热性强的全新品种。

高产、抗病等都属于特定性状，对邹学校团队来说并不难，让人“椒虑”的还是如何找对樟树港辣椒的风味。“皮薄无渣，口感软糯，辣度适中，拥有一股独特的清香。”这种风味，刘周斌能总结出好几个特点，但如何量化，尤其是辣度和清香，怎样才算“对味”？

经过邹学校团队的长期追踪，大多数辣椒品种的嫩果期都有清苦味，只有少数牛角辣椒的嫩果期果实口感上佳。

“樟树港辣椒属于早熟品种，讲究吃早、吃嫩。当果实成长到中后期，辣味变重，纤维素含量变高，口感变差，因此进入嫩果期而又未完全成熟的樟树港辣椒口感最佳。”刘周斌说。

抓住“早熟”和“尖椒嫩果”这些线索，邹学校团队使用樟树港辣椒进行一次次地杂交，一代代地选育，历经十余年，选育出8种适合不同栽培模式的“樟树港风味”品种，包括湘研55号、软皮2307、龙福椒等。“从杂交一代开始，记不清培育了多少代。”刘周斌说。

2021年，辣椒科技小院在樟树镇落成，得知当地辣椒产业的发展困境后，师生向龙头企业阳雀湖公司介绍了选育樟树港辣椒风味品种的思路，并引荐了多个选育品种。按照小院师生设计的统一栽培技术标准，阳雀湖公司在各地试种、观察，最终选择了其中一个辣椒品种进行推广。

据刘周斌介绍，该品种除了抗病性强、产量高等优势，耐热性也极佳，在30℃左右仍能保持较多的坐果量和较好的风味，而且在华北、西南、华南地区均可种植，“只要布局好基地，这一品种基本可实现全年不间断供应”。

目前，阳雀湖公司已从北到南，在河北雄安新区、江西吉安、广西北海、贵州贵阳、海南东方等地布局了种植基地。为使新品种“更具辨识度”，辣椒小院师生还设计了“辣椒炒肉专用椒”的概念。

“辣椒炒肉，这道菜全国各地都会吃，通过菜品定位辣椒，更有利于新品种辣椒的推广，也让越来越多人有机会品尝到樟树港辣椒风味。”刘周斌说。

### 从“太空椒”到“发财椒”

1999年出生的广西小伙吕强第一次知道樟树港辣椒，是因为父亲说“这种辣椒能发财”，此后“发财椒”便让他念念不忘。

在湖南，吕强了解到，樟树港辣椒产季短，产量低，“做不大”。幸运的是，在当地农户的推荐下，吕强接触到了龙福椒、炒肉椒等多个“樟树港辣椒血缘品种”，“同样的风味，产量更高，搬到电商平台销售或是一个好机遇。”2023年，吕强在支持农产品零佣金的拼多多注册了店铺，专门销售应季的樟树港辣椒，以及龙福椒、炒肉椒等“樟树港辣椒风味品种”。

拼多多平台数据显示，今年1月以来，樟树港风味辣椒的整体销量快速上升，高于去年同期水平，其中1至5月均为销售高峰期。

“平台起量很快，大概半年时间，日均单量便可稳定在2000单，春节期间更是超过了4000单/天。”由于“樟树港风味”辣度适中，清香且鲜嫩，大量订单来自“不善吃辣”的地区，包括北京、上海、浙江、广东等地，“订单量最多的一般是湖南或广东，没想到广东人也爱吃辣。”吕强说。

近年来，在拼多多平台上，农产品上行的核心要素已由过去的“运营技巧”转变成现在的“货源优势”。谁能掌控好的货源，谁就掌握农产品上行的命脉。而当“货源把控”、“懂货”成为当下新农人非常重要的素质，电商不再是城里人的专利，农村人反而具备了独特的优势。

随着炒肉椒通过电商渠道打响知名度后，周鑫到各地推广的阻力小了很多，“一开始很多农户不愿尝试，现在越来越多农户加入炒肉椒的种植行列”。

据周鑫介绍，炒肉椒亩产通常可达3000公斤至4000公斤，远高于樟树港辣椒，农户每亩的收益在2万至5万区间。“目前，炒肉椒供不应求，我们仍在各地不断考察，继续推广。”

随着炒肉椒走向全国，樟树港辣椒的知名度也比以前更高，近期，阳雀湖公司向辣椒小院提出了新的需求——“能否使樟树港辣椒提前一周上市”。“一旦实现，产业增效将非常明显，但别小看这一个周，其中涉及的环境调控等技术很复杂，我们还在探索如何在控制成本的情况下，稳定地解决这一难题。”刘周斌说。

既保护地方农产品，又让其风味“出圈”，樟树港辣椒的故事正成为地标农产品保护和发展的样本。“现在我们到各地推广炒肉椒，很多地方政府也会跟我们介绍当地地标农产品。希望我们把樟树港辣椒的经验移植过去。”周鑫说。

### 限时限量的“椒虑”

樟树港位于湘阴县西南部，依傍湘江，长年累月形成的河流冲积土土层深厚，有机质含量高，孕育了当地辣椒的独特风味。其种子此前还曾入选神舟十四号载人飞船太空诱变育种项目，“一代天椒”由此名声大噪。

但如此好椒，大多数人没有“口福”。邹学校团队成员、辣椒小院负责教授戴雄泽曾指出，除了种植面积有限，樟树港辣椒的采收期短、抗病抗逆性差、不耐高温等特点，也是限制这一品种产量提升的关键因素。

“一般在元宵节后便开始栽苗，头茬樟树港辣椒最早于4月底上市，但逐渐进入夏季后，采收期随之结束，因为樟树港辣椒的最佳生长温度为25℃-30℃，高于这一温度风味便会改变。此外，樟树港辣椒亩产仅约1000公斤，远不及一般辣椒亩产万斤的水平。”阳雀湖公司种植负责人周鑫说道。

为提升樟树港辣椒的产量，辣椒小院师生想了不少办法，其中包括通过调控辣椒生长条件来延长产季。在阳雀湖公司的樟树港辣椒种植基地中，戴雄泽团队通过引入水帘与遮阳网，使棚内气温即便在夏季也能维持25℃-30℃。由于辣椒根系较少，相当怕水，棚内还设置了传感器，对各项环境因子进行监测。

借助环控设施，周鑫表示，樟树港辣椒的采收期延长了3个月，最晚可至10月。尽管如此，产量的问题依然没有得到根本性的解决。



在阳雀湖公司内，工人正在对樟树港辣椒进行分级。