



长沙以北,湘江以东,有个樟树镇。每年一进入5月,这个小镇就备受关注,被关注的不是小镇本身,而是镇上农户们种植的低矮辣椒。由于小镇是湘江一个港口,辣椒也被称为樟树港辣椒。

樟树港辣椒个头小巧,谈不上过分辣,但初上市的时候卖到298元/斤,且一椒难求,可能让不少人费解。带着疑惑,在辣椒上市之前,4月下旬的一天,记者来到湘阴县樟树镇进行实地探访,找寻答案。

■记者 李成辉 通讯员 王昌熙

最贵卖到298元/斤 仍一椒难求

# 走进樟树港 揭开一代天“椒”面纱

“娇气”辣椒

樟树港的辣椒,左宗棠的脾气

樟树港辣椒有着两百多年的种植史。晚清名臣左宗棠在故乡樟树港柳庄居住时,一日三餐不可缺少的就是樟树港辣椒。

4月22日,当地一位椒农驱车带领记者游览樟树镇。他边走边介绍,樟树镇地形是一个盆地,“就像一个被母亲环抱的孩子。”特殊的地形地貌,孕生了独特的小气候。此地的冬天气温,比湘阴其他地区要高1.2℃,夏天则低1.3℃,非常适合辣椒生长。泥土耕层深厚,土壤酸

适中,有机质含量较高,辣椒生长所需要微量元素十分丰富。值得一提的是,在樟树镇辖域范围内,没有一家工厂。

诸多因素叠加,促成了樟树港辣椒“香、脆、甜”的美味。2012年获国家地理标志认证,2013年入选国家名特优新产品目录。

“这是大自然的‘馈赠’,也是我们的福气。”椒农说,他们这里种植的辣椒,它的辣没有朝天椒狂放,也没有灯笼椒淡泊,而是一种内敛的辣,有点像左宗棠的脾气。

樟树港辣椒的“住宿”条件不一般

湖南省阳雀湖农业开发有限公司是当地最大的辣椒种植基地。走进该公司辣椒种植大棚,记者看到,一排排绿油油的小株植物缀满白蕊,间杂着星星点点的小青椒,呈现出生机盎然的景象。

此时,棚外温度二十七度,但置身棚内却感觉不到明显的温差。“其实叫避雨棚更合适。”总经理周鑫介绍,除了避雨,棚子两边都装上了纱网,能通风和防虫害。棚子顶部,覆了一层遮光布,防阳光暴晒。在这个大棚内,还放着两台大型的全自动燃油热风机,樟树港辣椒抗冻能力比较

差,一旦气温低于它的生长温度,燃油机就可以给棚内增温。不仅冷的时候能增温,气温过高的时候还能降温。周鑫告诉记者,大棚内安装了水帘喷淋系统,天热的时候随时能给辣椒树淋浴。周鑫笑言,这堪比五星级酒店的待遇,当然也投入了大价钱。

离柳庄不到2公里处,君子之椒农业发展有限公司种植基地的大棚里,5名女工正手持刀具除草。只见她们手起刀落,杂草便被连根拔起。负责人甘海波介绍,杀虫、除草以及施肥,他们都是采用绿色环保的方式。

“娇气”的樟树港辣椒,抗逆性较差

不少人会奇怪:种个辣椒有必要如此大动干戈吗?回答这个问题,还要从樟树港辣椒本身说起。

今年45岁的甘志明是文泾村的一名椒农,辣椒种植已近20年。去年,甘志明种了四五亩,预计今年亩产能到两千斤。“过去种辣椒,大多靠运气。”他告诉记者,几百年来,樟树镇的椒农基本是自留自播,品种没有经过人为杂交。这种好处是保留了辣椒的独特风味,但代价同样不小,品种抗逆性差,怕风怕雨,给种植增加了难度。比如,樟树港辣椒核心种植区处在亚热带季风性湿润气

候区,雨水充沛,辣椒树在采摘后留下的伤口,很容易被雨水感染,造成减产或绝收。

近年来,当地椒农纷纷搭上大棚,实行“避雨栽培”,有效降低了辣椒树感染的几率,产量自然就有了保证。此外,辣椒的辣度与生长环境的温度密不可分,温度越高,辣椒越辣。樟树港辣椒也是如此。刚上市的时候,其品质独特,价格高,但天一热,辣椒变辣了,价格就会掉下来。

周鑫解释,樟树港辣椒最适宜生长的温度为25℃左右,大棚内的水帘、喷淋等降温系统就是为了给辣椒降温,减缓辣度的提升,从而凸显辣椒的香味,稳住辣椒的品质。不过,这样一来,种植成本增加了不少。



阳雀湖总经理周鑫介绍辣椒成长环境,地膜是为防止生长杂草。  
记者 李成辉 摄

“天价”辣椒

炒辣椒,你吃过吗?

在樟树镇,炒辣椒是一道大菜,也是当地宴席上不可缺少的一道大菜。当地一名餐饮经营者给记者讲了件趣事,曾有两名骑友路过樟树镇,听说樟树港辣椒很有名,就点了一盘,吃完还意犹未尽,就又加了一盘,结账时却吃了一惊,“没点大菜,怎么就吃了一千多块钱?”

谈起樟树港辣椒,绕不开樟树港辣椒产业协会会长、阳雀湖农业开发有限公司董事长曾立宇。偶然的,一直在外做事的曾立宇接触到了这种辣椒,“这种辣椒不光是调味品,只炒辣椒就是一盘菜,卖价也不低,头茬的辣椒一斤就要上百元。”再一打听,原来是自己家乡的辣椒。

曾立宇喊回在广州做生

意的发小周鑫,投入1000多万元成立公司,种植了近百亩辣椒试验田,还与500多户樟树港辣椒种植户建立“统购统销”农业合作社。“公司化品牌运作,杜绝假辣椒,让农产品打开发展新局面。也帮助当地农户实现了收入翻番,带动乡亲一起致富。”

酒香也怕巷子深,怎么办?2017年5月,头脑灵活的曾立宇举办了第一届辣椒节,邀请众多湘菜馆的负责人和厨师前来参观了解,一下子让他的辣椒在湘菜圈子里打出了名气。一个辣椒节,把樟树港辣椒打进了全国几十家湘菜馆,即使在湖南这个辣椒江湖必争之地上,也有了一席之地。

这一年,曾立宇将头茬辣椒定价在288元/斤。

经筛选的头茬辣椒才能卖出好价钱

“天价辣椒”本身也算是一种营销。不过,这种营销在吸引众人眼球的同时,还容易惹出争议。

对此,曾立宇解释,并不是所有辣椒都能卖出好价钱,只有经筛选的、头茬最好的辣椒才能卖出数百元的价格。

根据辣椒的品相、鲜嫩程度,曾立宇把辣椒分成了五个等级:特级、一级、二级、三级、次品。头茬辣椒摘完后,樟树港辣椒会越来越辣,只有10%能拿来当鲜辣椒卖。曾立宇眼中最

好的樟树港辣椒,应该在质地尚嫩时就采摘,外形色泽要好看,长度要控制在6厘米左右,椒柄要呈弯曲状……

“头茬辣椒一亩地最多只能摘个六七两。物以稀为贵,再算上较高的采摘成本,价格自然就上涨了。”曾立宇说。

调侃也由此而来,身为湖南人,如果不好好赚钱,可能连辣椒都吃不起了。

真假辣椒

到樟树镇也不一定能吃到真正的樟树港辣椒

尽管樟树港的辣椒还在开着花,但记者注意到,市场上已经有大量的“樟树港辣椒”在销售。

“这时候,就是来樟树镇也不一定能吃到真正的樟树港辣椒!”当地一位椒农透露。他介绍,樟树港辣椒的生长周期长达7个月,头年10月育苗,直到次年5月才会有辣椒上市。也就是说,真正的樟树港辣椒在每年5月至10月之间才有,“在这个时间以外上市的辣椒,基本都可以说是假的。”

目前市场上大量销售的所谓樟树港辣椒,无非两种:一种杂交辣椒,在江西等地有广泛种植。其外观像樟树港辣椒,但口感差别很大;另外一种则是樟树港辣椒原种在广西云南等地种植的产物。虽是原种种植,但脱离了原产地独特的地理条件,难免“南桔北枳”。湖南省蔬菜研究所的一位教授也曾尝试把樟树港的种子或苗子移栽到别处,但口味却不一样了。

樟树港辣椒真假难辨,是长期存在的一个问题。湘阴县农业农村局局长袁敏哲表示,下一步将重点进行樟树港辣椒的品牌建设与保护。

冒用樟树港辣椒地理标志证明商标被查处

4月23日,省市场监管局公布十大知识产权领域典型案例,其中冒用樟树港辣椒地理标志证明商标被查处。

2019年3月1日,长沙市知识产权局依法对长沙某鲜生超市和长沙某农产品有限公司涉嫌侵犯樟树港辣椒地理标志证明商标立案调查。经查,其销售的樟树港辣椒,系湖南某农产品营销有限公司提供。经商标权人湘阴县樟树港辣椒产业协会辨别,上述当事人销售的樟树港辣椒为侵犯地理标志证明商标商品。

该局依据《商标法》的相关规定,认定当事人构成商标侵权行为,责令立即停止侵权行为,对长沙某农产品营销有限公司和长沙某农产品有限公司分别罚款2万元。

