



03 盘点

## 延伸

每两棵辣椒树  
就有一棵是湖南种子

自上世纪90年代以来,在我国辣椒界权威邹学校带领下,以湖南的地方品种衡阳伏地尖、长沙河西牛角椒、湘潭迟班椒为亲本,育成全国有影响的辣椒品种40余个,湘研品种风靡一时。仅1995年,就卖了8.5万公斤种子,“基本上每两棵辣椒树中,就有一棵是湖南的种子”。

“衡阳伏地尖、长沙河西牛角椒、湘潭迟班椒是湖南当之无愧的‘种子选手’。”湖南农业大学教授戴雄泽介绍,除此之外,湖南颇有特色的地方辣椒品种多达40余种,农产品地理标志辣椒产品也有10余个。比如,有辣椒界“爱马仕”之称的樟树港辣椒、颜值一流的衡东黄贡椒、株洲王十万黄辣椒,辣味十足的汝城朝天椒、新田陶岭三味椒……不夸张地说,不同地方的辣椒都有不同地方的特色。

其中,一些地方品种由于种植规模较小等原因,仍处于“养在深闺”状态,但在当地人精心烹制下,它们又毫不例外地成为一方美食,进而影响着这方人的性格。即便离开故乡,它们的味道也会让人魂牵梦绕,欲罢不能。



湖南“辣”名在外。不仅因为能吃辣,还因为能种辣椒、能研发辣。尤其在辣椒育种技术方面,湖南人始终引领世界潮流。

记者专门整理了一份湖南特色辣椒图鉴,不妨看看,身为湖南人的你,接触过其中多少种呢?

■记者 李成辉

## 有清朝贡品,有辣椒界的“爱马仕”,还有暴脾气的小个头…… 湖南这些特色辣椒,你吃过吗

### 陶岭三味辣椒:

一个辣椒三种滋味

立秋过后,陶岭三味辣椒陆续采摘。连日来,在永州市新田县陶岭镇东山岭三味辣椒种植基地,村民们正在采收油亮鲜红的辣椒。郑金玉是当地辣椒种植大户,也是三味辣椒制作技艺的代表传承人。“这个辣椒对生长环境有要求,土壤、空气都直接影响辣椒的品质和口感。”在和三味辣椒打交道的几十年里,郑金玉把三味辣椒的生长习性和自身特点,摸得一清二楚。

陶岭种植辣椒历史悠久。陶岭境内土壤弱碱性,富含钙、钾、硒、稀土等多种微量元素,特有的地形地貌和土壤属性,使陶岭北面的16个行政村区域内所产的辣椒风味独特。因入口甜、细嚼辣、咽后香,被称作为“三味辣椒”,是国家地理标志保护产品。

辣椒采摘回来后,将其制作成“三味剁辣椒”是最好的储存方式。制作“剁辣椒”要趁新鲜,及时加工。辣椒经过仔仔细挑选、清洗、切剁等工序后,按比例添加食盐、白酒、山茶油搅拌,装入坛子里密封发酵一个月,便成为了各类食材烹饪的最佳佐料了。

目前,陶岭三味辣椒种植面积达到0.3万亩,年鲜椒总产量达到0.3万吨以上。小小的三味辣椒成为新田最具特色的产业之一,各种辣椒加工产品插上“互联网”的翅膀,远销粤港澳大湾区以及新加坡、斯里兰卡等国家。

### 汝城朝天椒:

个头小,脾气却十足的暴

提起“湘菜”,色泽鲜美的剁椒鱼头会第一时间蹦出脑海。而剁椒鱼头的灵魂,则是浇在鱼头上那香辣爽口的剁椒。什么菜式配什么辣椒,对于无辣不欢的湖南人来说,都极有讲究。其中,用汝城朝天椒加工制作的剁椒是剁椒鱼头这道菜的优先选择。

多年来,汝城人就有种植朝天椒的传统。眼下,假如你走到田地里,风里传来的可能都是呛鼻子的辣味。

不过,当地人以前却很少拿来食用。据汝城县繁华食品有限公司总经理朱树清说,“朝天椒个头小,却是个十足的暴脾气。那时生活穷苦,肚子里没啥油水,受不了朝天椒的刺激。当时朝天椒主要用来当‘农药’使,没钱买农药,就把朝天椒晒干后擂成粉,装入手动式喷雾器兑成辣椒水,直接喷洒在作物上,活生生把虫子给辣死。”

到20世纪90年代,随着郴州、长沙等地“烧鸡公”、酱板鸭等卤味和餐饮业兴起,汝城朝天椒开始有“用武之地”。2020年,汝城县辣椒每年种植面积达12万亩,总产量18万吨,产值10.2亿元,加工产值21亿元。“汝城朝天椒也是我省种植规模最大的辣椒种类。”戴雄泽介绍。



陶岭三味辣椒。刘贵雄 供图



樟树港辣椒。王昌熙 供图



衡东黄贡椒。周健 供图



汝城朝天椒。曾彦彦 供图

### 樟树港辣椒:

辣椒界的“爱马仕”

近些年,要说最火的辣椒,那一定绕不开樟树港辣椒。个头小巧,却有辣椒界的“爱马仕”之称。初上市的辣椒一度卖到近300元/斤,仍一椒难求。

岳阳市湘阴县樟树镇文谊新村是樟树港辣椒的核心产区之一,种植历史悠久。这里特殊的地形地貌,孕育了独特的小气候,非常适合辣椒生长。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农产品目录。

樟树港辣椒更特别之处是它漫长的培育期。普通辣椒的培育期从育种到头批辣椒上市只需3个月左右,而樟树港辣椒却要200多天。这也是它口感独到的原因。

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,但辣椒产量也很低,亩产两千斤就很不错了。头茬辣椒一亩地可能还采摘不到一千斤。

物以稀为贵,加之樟树港辣椒品牌运营得当,价格自然就上去了,自然而然成为我省品质型辣椒的代表。

### 衡东黄贡椒:

皇家贡品走上百姓餐桌

在非红即青的辣椒江湖里,有一抹黄色尤为打眼。8月,正是盛产黄贡椒的季节。

在衡东县聚味堂贡椒收购基地中,一堆堆黄灿灿的贡椒泛着金光。农户们都把自家种的贡椒送到这里来回收,收到货款的时候,大家脸上都洋溢着幸福的笑容。

自清朝引入湖南的辣椒,种植在三樟镇因湘江泥沙淤积形成的特殊砂质土壤上后,颜色与口味发生轻微变化,成熟后通体金黄色,味辣微甜。其后得名黄贡椒,成为当地独有的辣椒品种。

据当地传说,清朝嘉庆年间,衡东状元彭浚把黄辣椒带到宫廷,皇帝品尝后龙心大悦,钦点三樟黄辣椒为“贡椒”,由此奠定三樟镇“中国黄椒第一乡”的美誉。慢慢地,黄贡椒成为当地民众餐桌上不可或缺的美味。那道名声在外的衡东脆肚,造成其脆、辣特殊口感的主要功臣,就是三樟黄贡椒。

今年,三樟镇种植黄贡椒面积就突破1万亩,预计总产量达8000多吨,综合产值2.5亿元,并辐射带动周边9个乡镇的黄贡椒产业发展。小小黄贡椒正成为促进农业增效、农民致富、乡村振兴的支柱产业。