



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哈鼻子的辣味。

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，就把朝天椒晒干后搗成粉，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。“汝城朝天辣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大批辣椒上市只需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来这里来回收，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。

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、株洲五十万黄辣椒，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。

