



鸡泽辣椒红天下(上)

——河北省鸡泽县辣椒发展侧记

本刊记者 | 李翔 武燕

鸡泽辣椒又名羊角椒，至今已有1400多年的种植历史。据《鸡泽县志》记载：六世纪中叶，辣椒经丝绸之路传入我国甘肃、陕西等地。隋大业年间，山东长青县梁建生、梁建成兄弟二人开始在鸡泽小梁庄种植辣椒。公元628年，鸡泽瘟疫流行，方圆百里人畜伤亡惨重，独小梁村无人传染，据说就是食用辣椒的原因。大疫过后，人们纷纷到小梁庄讨要椒种，辣椒种植开始普及。

明万历年间，村民把自己种的辣椒拿到庙会销售，以换取粮食和布匹。后来，鸡泽县东双塔村的宦官贾桂为了讨好主子，便让家人从鸡泽买了些上等辣椒送入御膳房作调料，鸡泽辣椒由此成为皇宫主要调料之一。

到了清朝，御膳房所有调料都进行了大调整，唯独鸡泽羊角椒用量不但没减反而大增，还把直隶鸡泽辣椒定为专项贡品，一些官员也都购买鸡泽辣椒。从此鸡泽辣椒声名远播，种植面积越来越大。

人们除了食用辣椒防病外，还把辣椒视为吉祥的象征。后来，乡民们每每修房建屋时都要在梁上或门前挂上一串

辣椒，以示入住后家庭红红火火、人丁兴旺；姑娘们出嫁上轿时手里也都提一包红辣椒，转弯时就要向外抛辣椒，以示吉祥，这些民间风俗一直沿用至今。

鸡泽辣椒之所以又名羊角椒，是因为其细长，尖上带钩，形若羊角。它的特点是皮薄、肉厚、色鲜、味香、辣度适中，辣椒素和维生素C含量居全国辣制品之冠。其中每百克干辣椒含维生素C161.52毫克，是外地辣椒的5-10倍。河北省邯郸市鸡泽县是种植鸡泽辣椒的大县，当地的环境、植被、地貌很适合辣椒生长。

辣椒产业化

当你走进鸡泽县，映入眼帘的都是辣椒：田野上种着辣椒、路边立着辣椒的宣传牌、农家小院里挂着辣椒……每到辣椒成熟的季节，鸡泽县满眼都是红色，这里真正成了辣椒的天下、红色的海洋。

为了发展辣椒产业，鸡泽人勤劳播种、精心管理，不断提纯优化辣椒品种，使越来越多的农民搞起了辣椒种植和深加工。目前，该县有128家辣椒加工企业，年加工鲜椒50万吨，椒农202

万余户，带动农民增收102多亿元。该县的辣椒制品主要有精品酱、盐渍椒、椒干、椒粉、椒片、辣味酱菜、辣椒红色素等10大系列200多个品种，产品畅销国内20多个省、市、自治区，还远销韩国、美国等20多个国家和地区，创出了“天下红”、“维品红”、“天下一品”等多个知名品牌，已成为全国较大、北方最大的辣椒生产加工集散中心，被河北省委、省政府确定为“省级龙型经济”，被中国果菜专家委员会确定为“中国辣椒产业龙头县”，被国家特产组委会命名为“中国辣椒之乡”。2007年8月，该县的无公害辣椒标准化生产项目通过国家验收。

为充分发挥鸡泽辣椒的传统优势，2002年，鸡泽县实施了辣椒工贸城项目建设，筹建了辣椒科技传播站和科技进村服务站，组建了辣椒专业服务协会和辣椒研究所，建成了辣椒检测服务中心、辣椒产业集群窗口服务平台。

为适应市场信息化发展、打造椒乡品牌，该县还于2003年创办开通“中国辣椒网”，注册了国内唯一一家辣椒网站。近年来，网站提供各类信息1800余条，帮助企业签订辣椒及产品购销合

同35个,交易额达到5.2亿元。目前该网站的点击访问量已突破1500万次,被河北省有关部门确定为“县域经济特色网站”、“河北省优秀农业特色网站”。

鸡泽县的辣椒产业能够发展壮大具备得天独厚的基础优势:

一是辣椒品质好。河北省微生物研究所最新检测表明:鸡泽辣椒含有丰富的维生素C、钙、磷、粗蛋白、铁等人体必需的营养成分。

二是土壤、气候等条件适宜辣椒生长。鸡泽县土壤分为潮土、盐土,这两类土壤均适合辣椒生长。鸡泽县属温带大陆性季风气候,日照、降雨等条件都对辣椒生长有利。

三是利用价值高,加工增值潜力大。鸡泽辣椒由于品质好可制成多种产品,鲜椒作为蔬菜可直接食用,还可打酱、腌制,制作各种调料或腌菜,如涪陵榨菜大部分用的是鸡泽辣椒;辣椒干可加工成辣椒粉、片等,是上好的调味佳品,也是食品加工企业的重要配料;辣椒油色泽清澈、辣度适中,在餐饮业用量很大;从中提炼的辣椒色素、辣椒碱等用途也很广泛。

四是知名度高。由于品质优良,鸡泽辣椒在全省、全国乃至国际市场上都有较高的知名度,品牌含金量高。

辣椒科技化

在辣椒种植方面,鸡泽县重点推广辣椒病虫害防治技术、辣椒优种繁育技术、辣椒测土配方施肥节本增效技

术、辣椒玉米间作技术、辣椒优质高产栽培技术等12项先进栽培技术。在保持本地辣椒优良品种的基础上,鸡泽县还与川椒科技有限公司、湖南湘研种业有限公司等国内外种植园合作,引进了近20个名优品种,已有5个品种在鸡泽安家落户,增加了鸡泽辣椒产品的花色。

为拓宽育种领域,2006年,鸡泽县与中国科学院的专家教授就鸡泽辣椒航天育种达成合作意向。鸡泽县精选出1000粒、重6.017克的“羊角椒”种子搭乘我国航天育种卫星——“实践八号”进行了太空育种,开启了与国家最高科研单位的合作之路。

同时,鸡泽县还大力发展无公害辣椒种植,并于2001年通过农业部验收,获准对外使用“绿色无公害”牌子。

辣椒文化化

如何使辣椒产业在文化的引领下进一步做大做强,为此鸡泽县成立了辣椒文化研究会,深入挖掘辣椒文化,开展了一系列辣椒文化活动,让辣椒与鸡泽同名。

从哪里作为切入点呢?鸡泽人想起了他们的祖先——毛遂。

毛遂的后人毛亨、毛萇在秦始皇焚书坑儒后冒着生命危险注释《诗经》。毛萇后从鸡泽迁徙到河间,河间献王授予博士,传授《诗经》,留下旷世奇书。后来,毛萇的一部分后人回迁至老家鸡泽,一部分人迁到祖宗的避难地河南荥阳。之后,他们数度迁徙,其中一



支便落户于湖南韶山。如此看来,鸡泽毛氏与韶山毛氏血脉相通。原来,湖南人之所以爱吃辣椒竟是跟他们的祖先有关系。

鸡泽人遂将辣椒产业和毛遂文化有机结合起来,以宣传展示鸡泽、韶山毛氏宗亲关系为媒,2004—2007年,鸡泽县连续四年在鸡泽及石家庄举办“中国·鸡泽辣椒节”;连续于2008、2009两年在石家庄举办“鸡泽文化省会行”;连续于2010—2012年在湖南韶山举办“鸡泽文化韶山行”,并成功与湖南韶山毛氏对接,鸡泽与韶山市也结为友好城市。同时,鸡泽县还在韶山建设了鸡泽羊角椒种植基地,随后将在韶山设立辣椒收购、加工、营销中心,使鸡泽辣椒真正种到韶山,造福两地人民。

鸡泽县的辣椒是火红火红的,鸡泽人的生活是红火火红的。随着鸡泽辣椒的产业化、科技化、文化化,它一定会红向全国、红向世界。 71