黄灯笼辣椒个头不大名气大，比辣度？比鲜度？比热度？

海南这口辣，直击灵魂

“嘶哈嘶哈”声此起彼伏，汗珠从额头冒出……“好辣！纵横山城多年，没想到在海南被‘制服’了！”在陵水黎族自治县一处陵水酸粉摊上，几勺黄色的辣椒酱加进酸粉里，让几位来自重庆的游客直呼“辣得头皮发麻”。

各位，可千万别被我温和无害的外表迷惑了。虽然肤色金黄，体型呆萌，但我可不是什么水果椒，而是有着“辣椒王”称呼的黄灯笼辣椒，又名“黄帝椒”。懂行的人一眼便知，这抹黄，是耀眼尊贵的“帝王黄”。

哪里的辣椒最辣？海南有我“出战”！地处海南岛东南部的陵水黎族自治县是我的重要产地。多年来，我与云南象鼻涮涮辣、贵州遵义小米辣、重庆石柱朝天红并称为辣椒界“四大天王”。

“欲戴王冠，必承其重；欲登高峰，必忍其痛；欲有大成，必有其梦”。对我来说，这条“成王”之路上，有鲜辣无敌的寂寞，有经历一番自我历练的逆袭，也有从小众走向大众的“破圈”。

海报集团全媒体中心记者 王迎春

陵水一农贸市场摊位上的黄灯笼辣椒酱
(海报集团全媒体中心记者 王迎春 摄)

加入辣椒酱的陵水酸粉
(海报集团全媒体中心记者 王迎春 通讯员 胡仕光 摄)

王的底气

“满地尽带黄金甲”！在海南的农田里，每到黄灯笼辣椒收获时节，总会出现这样的画面。

500多年前，在来到此地前，我原本的故乡是南美洲。对于天生喜热的我来说，海南日照充足、雨水丰沛、气候适宜，让漂洋过海的我可以安心安家。

尤其是北纬18度的陵水，全年日照达到了2400小时以上，年均降水量约1800毫米，能满足我生长的严苛要求。

优渥的气候和土壤条件，让我能更好地从内到外修炼。虽然个头不大，却生长得饱满鲜亮。2017年，陵水黄灯笼辣椒还被“加冕”了国家地理标志证明。

从颜值来说，和其它细长苗条的辣椒不同，我的外表就像黄色灯笼，有些人头一回见到我，还以为是水果椒。

朝天椒曾在我面前跳脚：“你有没有听过‘辣妹子辣’，我才是最火辣的！”我不屑一笑，“哈哈，我的辣度能高达17万个辣度单位，是你的两三倍，在菜里只需一点就能征服人类的味蕾。”

作为“辣椒之王”，我有足够的“底气”。不仅味道霸道刚猛，香味浓郁，营养价值也很“有料”，胡萝卜素、纤维素等含量高，适当食用可帮助消化、增进食欲，是加工辣椒酱和提取辣椒素的好原料。

由于辣度高，让我几乎无法被鲜食，而是化身成当地的灵魂蘸料。

在陵水市集街巷里，藏着许多制作黄灯笼辣椒酱的高手。胡阿姐的辣椒摊位已经营了近30年，客人在摊位上挑选新鲜的黄灯笼辣椒后，她便进行去蒂，并和盐以及蒜头一起放入石臼，不断舂捣，让我们充分融合，发生奇妙的味觉反应。

舂好的黄灯笼辣椒酱，装入一罐罐玻璃瓶，独具地方特色风味。这种传统的做法，不仅能极大地保留我的鲜辣芳香，也是当地陵水酸粉的绝佳“搭子”，只需一小勺，辣味便得到充分释放，同时充分激发出酸粉中其他食材的鲜香。

王的逆袭

如今，黄灯笼辣椒在海南种植面积达到了1万亩。但在过去，我的家族基本处于野生状态，易感染病毒，产量不高、新品种不多，很难出岛。

从野生的“无名小卒”到在琼岛发迹，这条成“王”之路上，我可是经过了一番“历练”。

21世纪初，一批热爱辣椒的学者着手培育新品种。2009年，我的家族喜添“新丁”，时任中国热科院热带蔬菜研究中心副主任的曹振木及其团队成功培育出杂交一代黄灯笼椒新品种“热辣2号”，这也是我国首个“中国辣椒栽培种”杂种一代新品种。

进化成“热辣2号”的我，内力提升，身子骨更健壮了，不仅香味浓、抗病性强，亩产量增加了5倍以上，还保留了原有的辣度高、风味好等优点，成为酱用型辣椒的主要原料。品质受到农户认可后，我在陵水、万宁、文昌、琼海、乐东、海口等多地开疆拓土，打了个漂亮的“逆袭仗”。

在陵水新村镇盐尽村，种植户王亚江已经和我打了二十多年交道。他家的院落里，育好的2000多株黄灯笼辣椒苗将在这两天移栽下种。

“十多年前，我的几亩黄灯笼就换成了‘热辣2号’，这个品种产量高、抗病性好。”王亚江介绍，“特别是反季节的黄灯笼辣椒，能卖到三四十元/斤。”

真开心啊！我的量产带动了农民增收，成为不少种植户的“致富果”。

有了科技当引擎，我们黄灯笼椒“家族”不断扩大。中国热带农业科学院品资所研究员刘子记瞄准工业用辣椒的育种需求，带领团队接连选育了“热辣6号”“热辣7号”等6个成熟的灯笼椒品种，都具有极高的加工价值。

“‘热辣6号’品种辣椒素含量高，加工提取后辣椒素可用于医药等领域；‘热辣10号’品种红色素含量高，加工提取后红色素可用于美食、美妆等领域，经济价值颇高。”刘子记说。

王的雄心

这个夏天，海南刮起了一阵“甜辣风”。一款由“春光·随时椰”黄灯笼辣椒特饮，成为新晋网红饮品。本王和芒果、凤梨的这一波跨界合作，出场便自带话题度。初尝时，芒果和凤梨的酸甜清新漫溢舌尖，冰沙的冰凉过后，独属于黄灯笼椒的辣味在喉头绽放，留下一抹转瞬即逝的微妙辣感。

作为辣椒之王，我怀揣着雄心壮志——不想只做藏身岛内的“辣椒一哥”，而是要打响“海南牌”，不断“破圈”，飘香岛外。

这些年来，南国、春光等本土“老字号”企业推出的黄灯笼辣椒酱，颇受消费者欢迎。此外，我还成为了海南旅游伴手礼，很多游客离岛时必带上我。

乘着电商快车，我还成为了网络“爆款”。如今，在网购平台上搜索“黄灯笼辣酱”，多个品牌单品销量达10万+。

为了让我能走得更远，人们在新品种选育和产品更新上倾注了心血。“酱用型酸辣的口感市场规模有限。”刘子记及其团队计划探索研发适合油辣型生产、适宜加工需求的辣椒新品种，不断提高黄灯笼辣椒酱产品的丰富度。

海南黄灯笼食品有限公司还与科研院所合作开发适宜用作辣椒干、辣椒粉生产的新品种，并结合预制菜市场所需，开发不同黄灯笼酱特色产品。

规模化种植、加工、销售……在海南，黄灯笼辣椒酱已拥有较为成熟的产业链，工厂每年以约定好的价格向种植户收购鲜果，有些村以“农户+村集体公司+企业”的模式发展订单农业，我成为当地带动乡村发展的新产业。

“成王”之路几多坎坷，我不能举足不前，还要再创佳绩，希望未来能给大家带来更多“热辣滚烫”的惊喜。

广告

飞利浦助听器

海声听力 连接你我 与世界同步

活动时间：2024年8月12日-2024年8月31日

★预约定期测试听力、可视化耳道检查、真耳分析!
★每月开放服务日，服务升级清凉一夏!
★飞利浦助听器Hearlink 40系列新品上市，体验预约中!
★Hearlink40系列新品助听器可享受“免费延保”服务!
★更多活动请联系当地验配中心或官网、官微查询!

奥迪康（上海）听力技术有限公司
沪械注准20242190028
沪械注准 20222190090
沪械广审(文)第 250203-76400号
*请仔细阅读说明书或在医务人员的指导下购买和使用。禁忌内容或注意事项详见说明书(广告)

海口省医店:0898-68624796 地址：海口市秀英区美俗路10号佳禾苑 飞利浦助听器
三亚中心医院店:0898-88032057 地址：三亚市天涯区解放路1154号海南省第三人民医院临街第B14号铺面
电话:400-700-4331 网址：www.szhysound.cn
验配支持地址：海口 三亚 深圳 珠海 潮州 河源 海丰 陆丰 揭阳 普宁 惠州