

景宁辣椒“变形记”

见习记者 金飞

金秋的早晨,晨雾尚未散去,在景宁县大地乡的梯田上,村民叶亮正小心翼翼地穿梭在半身高的辣椒丛中采摘辣椒。他戴着厚手套,边采边说:“可得小心,这辣椒‘凶’得很!要是沾在手上,火辣辣的感觉半天才能消。”这颗看似寻常的红果子,因其蕴含的超高辣椒素,即将经历一场从田间到车间的“身份”之变。

“高山乡镇面临青壮年劳动力外出、传统作物效益低的现状,亟待解决。”景宁县农作物技术推广中心副主任林水娟介绍,两年前,景宁县在全面推进“双招双引”先导工程时,发现高辣度辣椒产业发展前景广阔。“它不仅适合我们这里种植,因高山气候昼夜温差大、辣椒素积累更充分,而且作为工业原料,价格稳定,经济效益显著。”

于是,景宁县专门出台扶持政策,对新增种植面积10亩及以上

的主体给予补助;开展新品种引进与试验示范,初步筛选出“宏绿5号”“金辣7号”2个适种适销品种,开展线上线下培训,示范推广绿色生产技术。该县还依托共富工坊打造“企业+乡兴村公司+村集体+农户”模式:村集体协调土地流转;大地乡政府对每株种苗补贴0.5元,再根据所产辣椒质量达标情况,发放每株1.5元的生产补助;景宁耀盛农业开发有限公司、福建武夷津道农业综合开发有限公司等企业负责保底价收购;农户负责标准化种植。

这些被悉心呵护的辣椒,最终去了哪里?答案并非人们的餐桌,而是现代化的工业生产线。

在福建武夷津道农业综合开发有限公司的车间里,初步烘干的辣椒被运往深加工环节,在经过造粒和提取两道工序后,一瓶瓶辣椒素和辣椒红素生产成品最终流向生产火锅底料、口红和油漆等产品的下游企业。公司总经理巫水明解释

道:“这些辣椒的核心价值在于提取辣椒素。它的辣度是朝天椒的10多倍。目前,辣椒素在食品、医药、生物农药等领域应用广泛,辣椒红素则是纯天然色素,是食品、医药、化妆品等行业最安全的染色剂之一,市场需求大。”

据了解,如今的辣椒素早已超越调味品的范畴。在医药领域,它的价值被不断开掘。研究表明,辣椒素具有镇痛效果,且作用更持久,被广泛应用于贴膏或外用药膏中,以缓解慢性疼痛。同时,其在消炎、抗菌、调节血脂、促进循环等方面的潜力,也使其成为治疗皮肤病、辅助减肥及促进毛发再生等研究方向的明星分子。这些不断被发现的价值推动着加工型辣椒产业飞速发展。

产业的“跨界”,最终要落到农民“增收”上。景宁县大地乡党委委员沈远远算了一笔账:“我们村通过强村公司统一流转了800亩闲置山地,建成辣椒基地。得益于适宜的



气候条件和科学的田间管理,今年辣椒长势良好,预计平均亩产可达1250公斤,亩均产值8000元。”目前,大地乡累计种植高辣度辣椒40余万株、800余亩,带动农户增收350余万元,村集体经济增收30万元。

对于未来,景宁的规划远不止于此。林水娟透露,下一步将根据产业发展,招引辣椒素、辣椒红素

提炼等项目,延伸产业链,提高附加值。同时,要在仓储物流建设等方面发力,建现代化冷链设施,与物流企业合作优化网络,降本提效。

站在自家的辣椒地里,叶亮对未来充满期待:“以后种植技术更成熟,市场更广阔,我们这深山里的小辣椒,可就真的成‘金疙瘩’了!”

一颗瓯柑焕新生

这些天,温州三垟湿地的瓯柑园里,青翠饱满的瓯柑缀满枝头,静待丰收。近日,《温州市瓯柑保护发展条例》(以下简称《条例》)正式通过,这是我省首部针对特色水果的综合性保护法规,也是践行特色种质资源保护的地方实践。

一颗瓯柑,温州为啥要为它立法?这部法规又将如何守护这份千年“柑”甜?

千年名果的沉浮

瓯柑之味,甘苦交织。初尝时微微苦涩,回味却清甜绵长。

“橘出温郡最多种,而乳柑推第一。”在世界首部完整的柑橘专著《永嘉橘录》中,早已写下温州柑橘业的盛名。据了解,历史上温州有27个传统柑橘品种,唯有瓯柑穿越时光,留存至今。

“有林皆橘树,无水不荷花。”宋代诗人叶适的诗句,勾勒出当时温州柑橘遍植的盛景。以“瓯”为名的温州,有着2000多年的柑橘种植史,而瓯柑作为温州的地方特色柑橘品种,具有1000多年的栽培历史,宋元明清时皆被列为朝廷贡品。而民间素有“端午瓯柑似羚羊”之说,道出

其食药同源的特性。

温州不仅有着“瓯柑之乡”的称号,还拥有“中国地理标志保护产品”“瓯柑栽培国家标准”两张金名片。温州依托瓯柑这颗千年名果,衍生出了瓯柑加工产品、瓯柑文创产品、瓯柑主题旅游。

瓯柑的发展也经历了起落浮沉。20世纪90年代,全市瓯柑面积约3万余亩,后来受市场价格波动和城市化进程的影响,一度萎缩至不足2万亩。

由于种植空间受到挤压,加之基础设施薄弱、生产方式传统、龙头企业缺乏等问题,瓯柑产业发展受到制约。“温州目前的瓯柑多为散户种植,

销售形式也比较单一,以鲜果销售为主。”省亚热带作物研究所果树研究室副主任宋洋介绍。

目前,温州的瓯柑主栽品种为瓯柑(原种)、无籽瓯柑以及少量的青瓯柑,分布在瓯海、乐清、永嘉、瑞安等地。据统计,至2024年底,温州有瓯柑栽培面积3.3万亩,年产量4.1万吨,年产值2.6亿元。其中三垟湿地作为核心产区,是种植规模最大、效益最高的瓯柑主产区。

“瓯柑在众多柑橘品种的竞争中虽然有起起落落,但经久不衰,占据一定的市场地位,可见瓯柑在温州区域具有极强的生命力。”温州市农业农村局相关负责人介绍。

精深加工等方面促进瓯柑产业发展。

为加大瓯柑种质资源保护利用力度,从源头上保护和发展瓯柑产业,温州梳理现行上位法,并从地方立法的精准度出发,为瓯柑产业持续健康发展护航。

“我们着眼于瓯柑产业的现状、困境和发展前景,将保护和发展两件事作为整体,进行立法考量。”温州市人大常委会法工委主任张胜海介绍。此前,温州市人大联合多部门,深入瓯海、乐清、永嘉等成规模的种植产区进行实地调研,并前往杭州、诸暨等地考察龙井、香榧等农产品的立法和产业发展情况,学习借鉴各地经验。

立法让瓯柑焕发新生

“瓯柑承载着温州人太多的情感,《条例》最大限度地发挥地方立法的引领保障作用,促进瓯柑这一当家品种的保护和发展。”张胜海介绍,《条例》为瓯柑的产业发展设置了“1+4”的制度支撑,还规定由政府 and 部门制定4个制度性文件,旨在破解瓯柑种植区与种质资源保护、瓯柑产业链延伸不足,瓯柑文化传承发展瓶颈,瓯柑保护责任落实等问题,为瓯柑产业的持续健康发展“撑腰”。

发展瓯柑产业,首先要给予空间。《条例》聚焦种植区保护提出分级分区保护机制,为瓯柑发展划定了保护红线。比如,针对种植规模的缩减设置了核心保护区和重点保护区。“种植空间不解决,瓯柑的发展几乎无从谈起。”张胜海介绍,稳定的种植规模是产业发展的关键,《条例》通过深入研究,主张利用政策空间来优化土地利用方式,保障瓯柑的种植空间,从而为其产业发展提供充分的空间。

“瓯柑种植也有了专属领地。”听闻《条例》将三垟湿地划定为瓯柑核心保护区,64岁的种植大户高天明兴奋地说,在核心保护区种瓯柑,这回终于吃下了“定心丸”。

保护千年名果,关键要锁定种质源头。《条例》聚焦种质资源保护进行系统性设计,比如设立市级资源库,鼓励县(市、区)建立资源库,也鼓励企业和个人、科研院校建立资源库。

产业的发展归根结底还是要靠市场说话,只有市场好

了,才能保住瓯柑发展的基本盘。目前,瓯柑发展主要以鲜果销售为主,针对产业链延伸不足问题,《条例》明确产业体系建设和品牌保护力度,全面提升瓯柑产业竞争力和服务水平。

人才是产业延续发展的关键。在三垟湿地数千亩的瓯柑园里,高天明算是柑农里的“年轻人”。《条例》明确了人才扶持政策,有望吸引更多年轻人加入,让瓯柑事业后继有人。

为促进产业发展与文化传承,《条例》鼓励相关职能部门加强对瓯柑产品加工的技术指导和服务,推动产业链延伸、农文旅融合品牌培育等,不断扩大瓯柑的影响力和知名度。

走进位于瓯海区娄桥街道的瓯柑非遗体验馆,瓯柑传统加工非遗技艺传承人金益丰正忙着开发瓯柑饼、柑儿文、瓯柑陈皮、瓯柑姜茶等产品。他还计划融合瓯柑非遗产品及泽雅屏纸、木活字印刷、瓯窑等极具温州特色的非遗项目,打造“瓯”味十足的城市礼品。

“多年从事瓯柑非遗传承工作,《条例》让我们看到,今后瓯柑不再是‘小众’了。”在金益丰看来,从细分赛道挖掘瓯柑产业潜力,未来还有无限可能。

《条例》的出台,意味着瓯柑保护进入法治化、系统化的新阶段。它守护的不仅是一种水果,更是一方水土的文化记忆。从纸上一条文到地上实施,瓯柑正迎来属于自己的新生。

尤建明 汪子芳

