

## 聚焦辣博会

# 全国辣椒品种展示交易及种植技术交流会 在遵举行

本报讯(记者 张驰 王鸿)8月17日,以“向新而行,引领椒农高效益发展”为主题的全国辣椒品种展示交易及种植技术交流会在遵义虾子镇中国辣椒智慧产业园举行。来自全国各地的40余家

辣椒企业代表、农业科研院所及种植大户齐聚一堂,共谋辣椒产业高质量发展新路径。

本次活动由贵州省辣椒产业协会、遵义控股供销(集团)辣椒产业发展公司、遵义市辣

椒行业协会联合主办,旨在通过技术交流、品种展示和产销对接,提升区域辣椒生产水平,推动产业提质增效。会上,企业代表和农业专家围绕辣椒全产业链服务、品种展示评价基

地建设、高效种植技术等议题展开深入交流,并分享了行业前沿技术和市场趋势。

活动期间,备受关注的“全国辣椒十大潜力品种”评选结果揭晓。经专家组从抗病性、

产量、品质及市场潜力等维度综合评定,来自北京、重庆、江苏、贵州等主产区的10个优质新品种脱颖而出,为辣椒产业品种优化和农民增产增收提供了新选择。

### 从一粒种子到美食的全方位展示

## 102家企业在辣博会展示展销

本报讯(记者 俞晖 曾煜煌 实习生 刘雨来)8月17日,第10届贵州·遵义国际辣椒博览会的展示展销活动在新蒲新区步行街拉开帷幕。在为期3天的展会中,来自全国各地的102家企业携130个展位,将展示丰富多样的辣椒产品、辣椒深加工制品及相关科技、生产加工设备,全面覆盖了辣椒行业的上下游产业链。

参展企业来自贵州、云南、内

蒙古、湖北、四川、重庆等地,众多企业的展位前,辣椒产品令人目不暇接,鲜辣椒、干辣椒、糟辣椒、辣椒酱、辣椒油、泡椒、酸汤,还有各式各样的辣椒调味品、休闲零食,种类繁多。此外,展区还展示了先进的科技和生产加工设备,让人眼界大开,感受到小辣椒背后所蕴藏的科技力量。

在现场,一些参展企业设置了免费试吃环节,制作了蛋炒饭、

烤肉、凉拌米皮等,人们纷纷驻足试吃,赞不绝口。贵州卓豪农业科技股份有限公司的试吃区尤其热闹。“我们公司是一家以种子为抓手、营养为突破、植保为配套、服务为切入、产业为拉动、前端后端双向推进的农业综合配套企业。”贵州卓豪农业科技股份有限公司副总经理曾紫涵告诉记者,本次辣博会公司主要展示了农业、配送、食品三个板块的业务。

贵州省贵三红食品有限公司作为参展企业之一,也带来了他们的特色辣椒产品,现场购买者接连不断。“这里展示了公司的全系辣椒制品,包括干辣椒、辣椒面、泡椒、辣椒零食、剁椒、下饭酱等多个品类。”贵州省贵三红食品有限公司销售总监陈春鑫说。

两个巨大的糟辣椒坛子吸引了众多参观者的目光,成了展示展销活动现场一道独特的风景

线,这是贵州最黔线食品有限公司的展位。展位工作人员热情地向参观者介绍他们的糟辣椒、酸汤,从选材到制作工艺,每一步都透露着匠心独运。

此次展示展销活动,不仅为辣椒行业企业提供了展示、交流平台,也为遵义的农特产品提供了展示和推广的良机。活动现场,遵义的茶叶、白酒、水果、高粱汤圆、刺梨产品、腊味等,同样吸引了参观者。

## 生态贵椒凭啥“辣”动全球?

(上接一版)

三百年风雨耕作,贵州人以智慧与深情,将外来之物化为本土之魂。如今,贵州拥有600余个地方辣椒品种资源,2024年全省辣椒种植面积达504万亩,产量729万吨,产值突破288亿元,成为全省为数不多的百亿级农业特色产业。其中,遵义市辣椒种植面积达126.38万亩,鲜椒产量154.92万吨,种植产值80.56亿元,稳居全国前列。

这里,不仅是辣椒真正走上中国人餐桌的起点,更孕育出中国最早的大规模种植实践。贵州,堪称“中国食辣文明的发轫之地”。

二

贵州辣椒的出圈,绝非偶然。它是山水之灵与人文之智的交响,是自然禀赋与现代耕耘的共舞,是一场“天造一半,人造一半”的地利人和。

地理天成的风味浓缩。云贵高原1200米的海拔,宛如一台天然的“风味萃取器”:白天日照充足,辣椒充分积累辣椒碱;夜晚温差骤降,芳香物质被牢牢锁住。喀斯特地貌孕育的富硒红壤,更赋予果实独特的矿物质风味。正是这“一高一低一红”的自然密码,让贵州辣椒“辣得醇厚、香得绵长”,在世界辣味版图图中独树一帜。

品种进化的味觉革命。贵州人对辣椒的执着,催生出一个“辣味家族”:“遵义朝天椒”个头小巧,香辣协调,位列全国“十大名椒”之首;“大方皱椒”表皮褶皱如波浪,发酵后自带甜润底色,是辣味与蘸水的灵魂;“凯里酸汤红椒”经乳酸菌二次发酵,酸辣交融,成就了酸汤鱼的地道风味。更令人振奋的是现代育种的突破——通过分子标记辅助筛选,“遵康9号”抗病性大幅提升,亩产增加近三成,让传统风味在科技加持下焕发新生。

生态坚守的“干净椒”。当食品安全成为共识,贵州早已将“绿色”融入灵魂。省委、省政府坚定走生态优先、农业现代化之

路,推行减化肥、控农药、推绿防,夯实“干净辣”根基。在新蒲、播州、绥阳等核心产区,“绿色+有机”双认证基地如雨后春笋,生物防治、水肥一体化、轮作休耕等技术落地生根。这不仅是生产方式的革新,更是农业伦理的重塑。贵州人深知:唯有守护绿水青山,方能端稳“辣味饭碗”。对生态的敬畏,让“贵椒”香得纯粹、吃得安心。

三

贵州辣椒的“辣”,早已超越味觉本身,成为一种文化语言。它的全球走红,靠的不是生硬的宣传,而是用生活场景构建共鸣,用技术手段打破隔阂,让世界在“辣”的体验中读懂中国。

民间叙事激发情感共鸣。在海外社交平台,贵州辣椒自带流量:黎平侗寨“村姑阿香”用石臼舂辣椒的短视频,在抖音单条售出1500公斤辣椒,评论区挤满“想跳进屏幕里抓一把”的外网网友;贵州大学巴基斯坦籍教师阿巴斯·阿里从初来时的“不吃辣”,到如今“无辣不欢”,频频赞叹:“贵州辣椒非常辣,非常美味!”这些自发传播的内容,发自内心的点赞,没有刻意的“文化输出”,却让贵州辣椒成了“中国烟火气”的代名词。

技术赋能打造沉浸体验。“智慧辣椒云”平台区块链溯源系统让每颗出口辣椒都有“身份证”,扫码可见种植户信息、施肥记录,让海外消费者更放心。在新加坡美食节中,“辣度体感测试”装置通过温热反馈,让“辣”从味觉延伸为可量化的多维体验,吸引试吃者排起长队。技术不是为了炫技,而是让遥远的“中国辣”变得可感可触。

文化融合的创新表达。贵州辣椒正在成为跨文化创作的灵感源泉:塔斯汀推出“老干妈汉堡”,用中式辣味碰撞西式快餐;在韩国,贵州辣椒粉是泡菜的灵魂底色;在墨西哥,贵州辣椒酱为莎莎酱注入东方辛香;北美美家庭的厨房里,“老干妈”油辣

椒成为中餐标志符号。这种“辣味+”的融合,让贵州辣椒从食材变成了文化符号,代表着一种充满活力的生活方式。

四

“中国辣椒、遵义定价、买卖全球”的背后,藏着中国农业走向世界的深层密码。这颗红果的故事,不仅是一个产业的崛起,更折射出中国与世界对话的新方式。

硬实力与软实力的交响。贵州辣椒的全球影响力,既有“硬”的支撑:全国最大的种植规模、最完整的产业链、最严格的绿色标准;也有“软”的渗透:通过美食、短视频、数字互动与文化创意,让“辣”成为跨越语言的情感纽带。这种“软硬兼施”的传播,让世界看到的不仅是一个农业大国,更是一个有温度、有故事、有创造力的中国。

传统与现代的共生。从千年农耕智慧中的生态轮作,到现代科技赋能的智慧农业;从石臼舂辣椒的烟火气,到区块链溯源的数字化管理,贵州辣椒始终守住“根”,又长出“新枝”。这种“守正创新”的路径,证明传统文化不是博物馆里的标本,而是可以激活的现代资源。

小切口里的大叙事。比起宏大的“中国故事”,一颗辣椒的故事更接地气,也更容易被接受。它让世界看到:中国的发展不是抽象的数字,而是实实在在的生活改善——农民因辣椒增收,乡村因产业振兴,而这“烟火气”里的幸福叙事,正是最能打动人心的中国故事。

从一颗异域红种,到百亿产业;辣椒自海的那一端而来,又漂洋过海,“辣”动全球,贵州辣椒的旅程,是中国农业现代化的缩影,也是中国文化软实力的生动注脚。

当世界在舌尖上感知“贵椒”的香与辣,他们品尝的,不仅是一种味道,更是一种生态智慧、一种生活哲学、一种来自中国乡村的蓬勃生命力。

## 悦·遵义



## 2025年“悦·遵义”文商旅消费季暨新蒲新区第六届美食文化节举行



活动现场。

8月15日至19日,2025年“悦·遵义”文商旅消费季暨新蒲新区第六届美食文化节在新蒲步行街举行。活动围绕“悦听、悦动、悦读、悦品、悦购、悦游”六大体验场景,为市民和游客奉上一场吃、逛、玩一站式的夏日盛宴。

夜幕降临,新蒲步行街华灯璀璨,人潮涌动。近200个摊位沿街铺展,民族特色美食、名优小吃、招牌菜肴琳琅满目。刺梨汁、辣椒酱、牛肉干等黔货飘香四溢,非遗技艺展示与手工DIY摊位吸引众多市民和游客驻足体验。啤酒展、小龙虾、露天电影、西瓜套圈等,让夏夜的空气中弥漫着欢声笑语。

为让市民和游客天天都有新鲜感,主办方安排了丰富多彩的主题活动:热辣长桌宴、新蒲群舞会、广场舞大赛、辣椒音乐节、少儿音乐会等。据新蒲新区文旅局副局长李雯介绍,本

届活动整合了商圈、餐饮、住宿、文旅等资源,结合辣博会推出辣椒擂台赛、中医夜市等特色项目,并发放60万元消费券。“活动期间,不少商家的夜间客流量比平时增长30%以上。”

“我从手机上看到活动预告,特意下班赶来。”来自汇川区的陈女士举着手机直播,镜头扫过热闹的街区,“这里不仅有美食,还有音乐、游戏,能感受到遵义的文化底蕴,值得亲自来感受!”附近居民黄阿姨则感慨:“每年都盼着这个活动,家里小孩能尝尝各地的小吃。”

这场以“辣”为名的狂欢,不仅为市民和游客带来了一场味觉与听觉的盛宴,更以“美食+文化+消费”的创新模式,为新蒲新区夜经济注入活力,让夏夜的遵义更加“热辣”动人。

(记者 郑玉洁 见习记者 李沛凝)