

# 海南鲜品·品鲜南海



海南日报 融媒看点

## 海南日报新媒体推出手绘海报 解锁黄灯笼辣椒的 N种吃法

本报海口8月18日讯（海南日报全媒体记者周钰）黄灯笼辣椒鲜辣一绝，辣而不呛，唇齿留香。海南日报新媒体特别策划推出手绘海报《万物皆可黄灯笼辣椒》，通过蘸、拌、搭、用、配等关键词，解锁黄灯笼辣椒的N种吃法。



扫码了解更多

本版制图手绘 陈海冰

看销量

“黄灯笼辣椒”在多个电商平台单品销量达10万+

看品种

海南已培育“热辣2号”“热辣6号”“热辣7号”等多个成熟的灯笼椒品种

看面积

在海南种植面积达到了1万亩，在陵水、万宁、文昌、琼海、乐东、海口等多地种植

看辣度

黄灯笼辣椒高达17万个辣度单位

### 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。

一方水土养一方人，一方水土也产一方椒。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。虽然我的个头不大，却生长得饱满鲜亮。2017年，陵水黄灯笼辣椒还“加冕”了国家地理标志证明。

从颜值来说，和其他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，还以为是我水果椒。

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，“兄弟，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，我几乎无法被鲜食，而是化身成当地的灵魂蘸料。

在陵水的市集街巷里，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，不断用力舂捣，让我们充分融合，发生奇妙的味觉反应。

春好的黄灯笼辣椒酱，装入一罐玻璃瓶，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。

对于海南人而言，早餐或夜宵任何一碗粉面里，桌上的黄灯笼辣椒酱都是不可或缺的伴侣。

### 王的逆袭

如今，黄灯笼辣椒在海南的种植面积达到了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，仅在人们房前屋后零星种植，导致商业化受限，很难走出岛。

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

为了解决产量的问题，科技力量助我一臂之力。21世纪初，一批热爱辣椒的学者着手培育新品种。2009年，我的家族再添“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辣椒新品种“热辣2号”。

进化成“热辣2号”的我，内力提升了，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，育好的两千多株黄灯笼辣椒苗即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，种出来的辣椒黄灿灿，我们的日子也越过越红火！”王亚江对前来采访的海南日报全媒体记者介绍，“黄灯笼辣椒价格最高时，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，我们黄灯笼辣椒“家族”不断扩大。中国热带农业科学院品质所研究员刘子记瞄准工业用辣椒的育种需求，带领团队在“热辣”系列的育种上持续发力，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。



黄灯笼辣椒特饮。  
海南日报全媒体记者 邓钰 摄



加入黄灯笼辣椒酱的陵水酸粉。  
海南日报全媒体记者 王迎春  
通讯员 胡仕光 摄

### 王的雄心

这个夏天，海南刮起了一阵“甜辣风”。一款“春光·随时椰”黄灯笼辣椒特饮，成为新晋网红饮品，引发诸多讨论。

不愧是我，本王和芒果、凤梨的这一波跨界合作，出场自带话题度。初尝时，芒果和凤梨的酸甜清甜漫溢舌尖，冰沙的冰凉过后，独属于黄灯笼辣椒的辣味在喉间绽放，留下一抹转瞬即逝的微妙辣感。

“简直是‘冰火两重天’的惊喜体验”“黄灯笼更能激发出水果本身的酸甜”……在社交平台上，不少食客们直呼“上头”。

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，很多游客离岛时必须带上我。

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“黄灯笼辣椒”，多个品牌单品销量达10万+。

我的实力有目共睹！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。

“海南黄灯笼辣椒酱多以旅游商品的形式出现，但酱用型酸辣的口感市场规模有限。”刘子记及其团队计划利用已收集的辣椒种质资源，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，开发不同黄灯笼辣椒酱产品。

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，我成为了当地带动乡村发展的新产业。

“成王”，注定不是一条容易的道路。走到现在，我，黄灯笼辣椒，可以骄傲地说自己“含金量”满满，希望未来能给大家带来更多“热辣滚烫”的喜悦。（本报椰林8月18日电）



陵水一农贸市场摊位上的黄灯笼辣椒酱。  
海南日报全媒体记者 王迎春 摄

## 海南这口辣，直击灵魂

海南日报全媒体记者 王迎春

“嘶哈嘶哈”声此起彼伏，豆大的汗珠从额头冒出……“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”。

在中国的食辣地图上，饮食清淡的海南往往容易被忽略。不过，对于“哪里产的辣椒最辣”？由我“出战”，海南也毫不示弱，尤其是我的重要产地——地处海南岛东南部的陵水黎族自治县。多年来，我与云南象鼻涮辣、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”。

