

“辣么”自豪! 她们把控长沙“深夜食堂”的“流量密码”

今日女报/凤网记者 唐天喜

有些“辣妹子”为大家提供健康的食品和水，还有些“辣妹子”则瞄准了爆火的长沙“夜生活”。

就在4月底，央视知名栏目《对话》特别节目就畅谈了“激活夜经济的长沙密码”。这个密码里就有属于“辣妹子”的一份“流量密码”。

辣椒韵味！湘菜大师许菊云做的辣椒炒肉来自她家

来长沙的人有几个没吃过辣椒炒肉这道名菜呢？但你知道最开始的辣椒炒肉用的是哪种辣椒吗？

上过太空的樟树港辣椒？朝天椒？

不，都不是。

它就是产自长沙县的东山光皮辣椒。

东山光皮辣椒起源于黄兴镇沿河两岸，经当地农户的长期栽培，成了特有的农家品种。上世纪九十年代，黄兴镇的光皮辣椒种植面积达8000余亩，每亩能产数千公斤，畅销国内外，被誉为“中国东山椒”。后受城镇化建设与产业调整，产量大幅下降，甚至濒临消失。

“在我成立公司种光皮辣椒时，我们这里种光皮辣椒的不到10亩，大多是自种自用。”4月23日，长沙县多莱农业科技有限公司总经理吴艳华告诉今日女报/凤网记者，“以前都可以卖到国外，现在为什么不种？我希望能重振光皮辣椒的辉煌！”2019年底，已经是三孩妈妈的吴艳华盘下了30亩土地开始种植光皮辣椒。

吴艳华之所以敢种光皮辣椒，是因为她知道，不少从事餐饮行业的人都知道光皮辣椒的历史和文化，她相信光皮辣椒能够再度获得业内的认可。

一开始，由于经验不足，辣椒苗种植过密，后期许多小苗长不起来，种出来的辣椒只开花不结果。为此，吴艳华求助政府和农业专家，请来中国工程院院士、湖



吴艳华和邹学校院士一起察看辣椒长势。

南农业大学校长邹学校来到现场把脉问诊，科学栽培，并同邹学校院士团队签订《光皮辣椒服务框架协议》。

功夫不负有心人。吴艳华种植的光皮辣椒获得了新长福、徐记海鲜、老许家·大蒜炒腊肉等长沙诸多知名餐厅的认可。比如，湘菜大师许菊云家族旗下的本土湘菜品牌老许家·大蒜炒腊肉就联合吴艳华推出了光皮辣椒腊猪脸，某知名海鲜店就推出了鲍汁光皮椒。

为鼓励村民种植光皮辣椒，吴艳华和

镇村干部深入农户家中宣传推广，并承诺回收。

如今，光皮辣椒成为黄兴镇的特色品牌，全镇光皮辣椒种植面积超1000亩，预计年产值能达3000万元。

与吴艳华做新鲜辣椒不同，获得“最美辣妹子提名奖”的株洲女子李庆兰，被称为“王十万辣姐”，她用独特的传统工艺进行浸泡，把获得国家地理标志证明的王十万黄辣椒，制作出以自己名字命名的“李庆兰”牌浸辣椒、剁辣椒。“我从小吃着外婆做的腌菜长大，后来按照外婆的秘方每年自己做，并不断改进配方。”李庆兰告诉记者，为保证辣椒品质，她用多种蔬菜腌制成熟素，并用米代替化肥农药。“我的辣椒苗一年只需喷洒三次酵素肥，就可以远离病虫害困扰，酵素肥还能使土壤中微生物的活性增加，土壤结构得到改良，土壤酸碱度得到平衡。”

与市面常见的浸辣椒不同，李庆兰的浸辣椒颜色红、黄、绿交织，很是漂亮。

“我的大包装产品与连锁酒店和餐饮店实行订单式销售，小包装产品则进超市、农贸市场零售，目前已销售到省内省外多个城市。”李庆兰告诉记者，她家的辣椒产品现在年产量达400吨，走进了位于长沙的B O B中西餐厅连锁酒店、锅中故事、湖南老灶台等餐馆酒店。

龙虾火爆！她们家的小龙虾亮相“文和友”

当夜幕降临，华灯初上，在长沙，无论是扬帆夜市还是四方坪夜市，无论是网红店“文和友”还是叫不出名字的夜宵摊都开始热闹起来，尤其是红彤彤的小龙虾成为很多外地游客来长沙必点的经典美食。肉质细腻鲜嫩的小龙虾被做成了蒜蓉味、香辣味、麻辣味、清蒸味……满足不同食客的味蕾，甚至不少人打包带回家去吃。

作为夜经济时代的“宠儿”，小龙虾给很多乡村带来了新生活。

湖南亮点农业开发有限公司总经理陈丽和丈夫刘亮奎就感受到了这种美好。

“我们望城养殖出来的小龙虾虾甲红亮、腹尾肥硕、肉质紧实，吃起来很有弹性。”4月23日，陈丽告诉今日女报/凤网记者，经过检测，望城小龙虾鲜味氨基酸占氨基酸总量40%以上，必需氨基酸占氨基酸总



在当地举行的一场展销活动上，陈丽煮虾的场面引来了直播客。

量36%以上，口感鲜美。

2019年，在外打拼的陈丽和丈夫被小龙虾吸引回到家乡，在长沙市望城区乔口镇田心坪村流转近300亩田地，从事小龙虾养殖。

四年间，她和丈夫创办了“望城荷花虾”

最大的交易市场——亮芳小龙虾交易市场。文和友、新洛翰等成为她的客户。

“荷花田是小龙虾的天然觅食场。它们可以吃藕尖，吃嫩叶。”陈丽介绍，对于养虾人来说，捞虾是个辛苦活，“收虾的可能凌晨6点就来了，捞虾的至少得凌晨4点钟起来，虾捞上来后还得按标准分大小进行分装销售。”

陈丽的公司小龙虾制品年生产总量超过200吨、生产总值1300多万元，实现净利润120万元，同时解决附近村民零散就业300多人。

2022年，陈丽建成了望城区唯一一家具备标准化规范化的小龙虾加工厂，“我们打算生产小龙虾零食包，游客可以开袋即食，方便带走”。

方式。

夏春霞告诉记者，她养的每一头猪从断奶后，吃的是大豆、玉米、碎米等绿色粮食，补的是松针粉、桑叶粉、陈皮、麦芽等，喝的是反渗透技术净化处理过的纯净水，睡的是冬暖夏凉的双层宽大栏舍。而且，她还会给猪听钢琴曲、小夜曲等，“要让猪高兴，可以让它们听一些节奏快的、轻快的音乐，然后猪也会变顺从，比较听话”。

猪肉好呷！原来她家猪听音乐长大

辣椒炒肉的“辣椒”打起了一场“历史仗”，辣椒炒肉的“肉”也打起了竞争仗。

参加了“最美辣妹子”评选的夏春霞，2010年辞掉小学教师岗位，在岳阳市湘阴县六塘乡养猪。为了销售，她跟一家酒店打起了赌。

在酒店方多次拒绝进货后，夏春霞为了争取合作机会，提出将自己的猪肉和酒店正在使用的猪肉，通过做辣椒炒肉、红烧

肉等特色菜品，让酒店经理盲品，选出更优质的猪肉。此外，她给了对方一个承诺：“就算你们觉得我们的猪肉不行，我们也可以免费给您提供一个月的猪肉。”

结果没有出乎夏春霞的意料，她赢了。

现在，夏春霞家的猪肉走进了多家餐饮店。

回头来看，夏春霞觉得，自家的猪肉能够在市场胜出，是因为与众不同的养殖

(上接09版)

海归回乡

携手海归丈夫种植
有机蔬菜

对于“最美辣妹子”获得者李能来说，自2019年留学回国投身农业后，经常有人问她“为什么选择到农村来”。“其实，我见过了发达国家有机行业的繁荣，我知道随着国家经济的高速发展，老百姓不光要吃得饱穿得暖，还要吃得好、吃得健康。因此，我坚信有机行业一定有更广阔的市场。”5月8日，毕业于美国加利福尼亚大学圣迭戈分校的李能告诉记者。

李能的创业始发地位于常德的太阳山下、柳叶湖畔。但她刚来这里时，这里还没有修建任何农业设施，周边也没有一条柏油路。

如何让这块土地发挥更大的产业价值呢？她和同样在美国留学归来的丈夫申宗昌以及家人一起商量，决定聘请高校老师指导，雇用当地农户，进行露天的有机农业种植生产。“一开始投入了1000万元用于基地的提质改造。现在不仅建立了郑太有机餐厅，与常德市农科院联合设立了有机研究所，还建立了游客中心，提供体验式研学等服务。”

李能的有机蔬菜品种就是大家日常所吃的茄子、豆角、大白菜、上海青等时令蔬菜。“我们的蔬菜不用除草剂，不用人工合成的化学物质。”李能介绍，每一茬蔬菜收割后，她都会采用生石灰来消毒，并轮作。因为采用古法种植，她家的蔬菜总能见到食物本来的味道。“经常有客人跟我们说，吃到了小时候的味道。”李能自豪地说。现在，郑太有机农业全年为常德市区多个门店、数千名家庭配送会员、在线会员及线下餐饮品牌提供有机蔬菜、有机稻米、有机水果及有机家禽等产品。

如今，柳叶湖旅游度假区以李能公司基地为基础进行辐射扩面，打造了以太阳山为核心的太阳谷有机产业园区。



李能和丈夫观察胡萝卜长势。