

湘当红 非常美 相约中非情

产品交易



扫一扫，
分享更多精彩故事

湖南“辣妹子”与非洲“辣妹子”的特别缘分

今日女报 / 凤网记者 赵晗菁

湖南人，可谓无辣不欢。

三樟黄贡椒、樟树港辣椒、醴陵玻璃椒、江华珍珠椒、宝庆朝天椒……各种不同特色、风味的辣椒都是湖南人餐桌上的心头好。

湖南人爱吃辣，而湖南女性也因泼辣、热情的性格被人冠以“辣妹子”的称号。

没想到，有一天，湖南辣椒多了一个伙伴——非洲辣椒。

而更让人没想到的是，非洲辣椒竟和湖南辣椒有着千丝万缕的联系。于是，湖南“辣妹子”与非洲“辣妹子”便有了特别的缘分。

湖南“辣妹子”助力非洲辣椒来湘

非洲辣椒首次进入湖南长沙是在2021年8月。从非洲到湖南，它们经历了2个多月海上、长江和湘江内河长途跋涉。

“因为路程遥远，辣椒保鲜得不到保证，所以非洲生产的辣椒往往会制成干辣椒再运往中国。”6月23日，湖南大佬匡农农产品有限公司（以下简称“大佬匡”）总经理匡喜告诉今日女报/凤网记者，干辣椒在中国属于“植物源性食品”，目前为止，中国仅允许8个国家向中国出口干辣椒。该公司是非洲首批干辣椒出口中国的主要销售商之一。

2021年，匡喜与非洲企业达成合作，在非洲尝试栽种不同品种的辣椒。种植出来的辣椒在非洲当地进行初加工，既可直接销



非洲“辣妹子”来湖南接受辣椒种植和加工技术培训。

售到海外，也可运输回中国进行再加工，以满足不同消费者的需求。

匡喜公司的品牌运营团队由一群年轻的“90后”女性组成。“由非洲种植、加工出来的干辣

椒色泽鲜艳，有一股天然的椒香味，炒菜时能顿时勾起人的食欲。”该公司品牌运营负责人贺雅芳告诉今日女报/凤网记者，运营团队的“辣妹子”们通过短视频、直播等新媒体渠道进行推

广，让非洲辣椒进一步融入湖南人的生活。

目前，“大佬匡”辣椒年销售量达3000吨，年销售额达1个多亿元。

而在怀化，“辣妹子”胡海红同样看中了非洲辣椒市场。

胡海红是怀化市新泰红调味品有限公司执行董事兼总经理。她告诉今日女报/凤网记者，了解到非洲人十分喜食高辣椒后，她就考虑将自己生产的湖南辣椒酱等产品销往非洲，目前正在与非洲企业谈合作。

更重要的是，她知道在非洲种植出来的辣椒辣度高、成本低，“我计划在非洲进口一批辣椒制作产品，让湖南人在家门口就能品尝到非洲辣椒”。

数说湘非情

今年1-5月，湖南从非洲进口干辣椒39050公斤

400多年前，古老的丝绸之路为华夏送来了辣椒；如今，辣椒又沿着崭新的“一带一路”走进非洲各国，满足当地人味蕾之需的同时，带动中非经贸发展。

在2019年的首届中非经贸博览会上，湖南企业与卢旺达企业达成采购干辣椒的意向，卢旺达随即向中国提出了辣椒出口申请。

2021年3月11日，中卢两国政府正式签署干辣椒贸易的双边议定书。当年7月8日，海关总署发布公告，允许符合检验检疫要求的卢旺达干辣椒进口，卢旺达成为非洲原产干辣椒产品首个获准进入中国市场的国家。

2021年8月4日，我国首次进口的200公斤非洲干辣椒产品运抵长沙后，迅速销售一空。

如今，非洲干辣椒产品进入湖南的数量在逐年攀升。据长沙海关统计，2023年1-5月，湖南从非洲进口干辣椒39050公斤，比上年同期增长138.6%。

此外，在生产端，湖南本土公司开始研发辣椒收割和烘干设备以出口非洲；在加工端，湖南自贸区雨花区块与浏阳经开区合作，打造非洲非资源型产品集散深加工园，卢旺达干辣椒变身辣椒酱、火锅底料等。未来，以非洲干辣椒为代表的非洲非资源型产品让人们充满期待。

非洲辣椒有湖南故事

在采访中，今日女报/凤网记者发现，目前进入湖南的非洲干辣椒产品中，不少品种正是由湖南农业大学校长、中国工程院院士邹学校院士团队培育。

“非洲大部分地区光照充足，气候适宜辣椒种植，一年可产2至3季。我们在当地种植的朝天椒，辣度高、品质好、产量高。”6月22日，邹学校院士团队成员、湘研种业辣椒育种首席专家缪武向今日女报/凤网记者介绍。

2016年，缪武随团队到达位于西非的利比里亚参加援助工作。经过考察，缪武了解到，缺少辣椒种子和肥料，是当地无人种植辣椒的重要原因之一。

“当地对辣椒的需求量很大，但稀少的产量令辣椒价格居高不下，在当地购买一个高辣辣椒，要花费一个成年人小半天的工资。在当地人的餐桌上，一个辣椒就要制作成一盘菜肴。”缪武说。

针对问题，湘研种业团队选育了朝天椒等辣度较大、产量较高的辣椒品种，在非洲当地建立的蔬果基地尝试种植，又利用非洲畜牧业发达这一特点，教会当地人如何收集羊粪、牛粪等沤制有机肥，为辣椒苗提供肥料。同时，湘研种业团队还教当地非洲人如何使用稻草覆盖种植技术，防止老鼠、麻雀等啃食农作物。

2019年，当湘研种业团队成员再次前往西非、南非等地区时，惊喜地发现，当地人已经学会了如何系统种植辣椒，部分人还通过售卖辣椒获得了可观收入。

缪武透露，非洲人和湖南人一样，对辣椒的喜好是“怕不辣”。

结合这一特点，湘研种业团队从运输回国的辣椒成品中筛选、研发，不停培育出更香更辣的辣椒新品种，再带到非洲实验种植。

从2017年开始配种、种植，经过团队3年的努力，终于在2020年培育出“星悦”系列辣椒。该系列辣椒的辣度从以前的7万SHU（辣度单位）提升到了12万

SHU。“星悦”成为了非洲各国辣椒种植的主要品种之一。

“星悦”系列的出现，成为了中非辣椒种植的一个里程碑，也在“一带一路”沿线国家的土壤里生根发芽挂果，登上了全球人的餐桌。近3年，湘研种业团队累计向“一带一路”沿线国家出口辣椒种子约4000公斤，推广种植辣椒面积20万亩，为当地椒农增收1000万美元。

“大佬匡”曾多次受邀参加湘研种业的辣椒种子推广工作。在塞内加尔，“大佬匡”与当地公司达成了长期合作，在该国首都达喀尔试种“星悦”系列，并将产品返销中国。

非洲“辣妹子”的湖南之旅

湖南的“辣妹子”看中了非洲的辣椒市场，非洲的“辣妹子”同样对湖南辣椒技术“情有独钟”。

除了培育新品种、援助种植技术外，湘研种业团队还依托袁隆平农业高科技股份有限公司国际培训学院，开展辣椒育种、制种、栽培等技术的线上线下培训，让非洲农业技术人员来到长沙参观学习如何育种、生产辣椒。

隆平高科国际培训学院教研部经理陈晓亮从2011年起便负

责援外培训班课程安排等重要工作。

“培训学院的一项重要工作就是向发展中国家农业技术人员提供培训，其中辣椒种植相关培训是很重要的课程。”6月23日，陈晓亮告诉今日女报/凤网记者，2017年至2019年，每次组织国际培训班时，都有50名左右的发展中国家友人参加。“来湖南参加培训的非洲女性约占总人数的20%，比例相当高。”

参加培训的人员热情很高，

特别是参加培训的非洲女性。

“学员在隆平高科种植基地可动手体验如何栽种辣椒苗、采摘成熟辣椒等。”陈晓亮透露，种植辣椒的重要环节之一，是辣椒树生长到一定高度时，要使用支撑杆，以防辣椒树倒伏。“学院老师会教学员利用材质柔软的材料，将辣椒树与支撑杆绑定，并且注意绑扎时不能系太紧，以免伤害到辣椒树。参加培训的非洲女学员学习认真，动手能力也特别强，通常很快就掌握了其中

精髓。”

陈晓亮向今日女报/凤网记者介绍，这些非洲“辣妹子”告诉他，希望通过培训掌握技能，回到非洲去教家乡村民如何种植辣椒，或创办辣椒相关公司，让家乡更多人吃上承载中非友谊的“湘味”辣椒。

一群非洲“辣妹子”正在学习种“湘味”辣椒，一群湖南“辣妹子”正在销售非洲辣椒，相信未来的某一天，两地“辣妹子”会携手创造更加火辣辣的明天。