

用于制作啤酒、护肤品、食用菌菌包等众多产品——

江津青花椒的“七十二变”

新重庆-重庆日报记者 颜 安

“老板,再来几瓶。”“好嘞!”1月31日晚,正值新春佳节,重庆两江新区的一家火锅店挤满了食客,一款绿色包装青花椒啤酒成了他们的心头好,“喝下去仿佛有一种花椒的原始椒香,口感醇厚。”一位“好吃狗”举杯点赞。

这款啤酒来自江津,巧妙地将江津九叶青花椒的独特风味与精酿工艺相结合,让小小的青花椒有了更多应用场景和更高身价,推动了江津花椒产业链的拓展与升级。

事实上,江津对青花椒的深加工还远不止于此。连日来的采访,让记者感到有些惊讶的是,一颗小小的青花椒,竟然已衍生出了三大品类70多个品种,并且仍在不断地“开枝散叶”。

“椒虑”下的应对之策

“去年上市半年多来,我们就卖出了30多吨啤酒,产值近百万元。”重庆零九度电子商务有限公司负责人王波介绍。他是“江津花椒”中式小麦精酿啤酒(以下简称“青花椒啤酒”)的主要生产和销售商,同时还是开发花椒面膜等护肤品的合伙人之一。

“别看现在卖得不错,但开发这个产品却是不得已而为之。”来自江津区花椒种植大镇李市镇的王波,向记者道出实情,“这几年,青花椒的行情每况愈下,卖保鲜椒和干椒都挣不到多少钱了,所以我想通过深加工的方式来缓解‘椒虑’。”

李市镇黄桷村椒农王大全已经种了近10年的九叶青花椒。前些年青花椒的价格持续上涨,干花椒(一般每5斤鲜花椒晒制1斤干花椒)一度达到60元/斤的历史

高位,让他不断扩大种植规模,目前已发展到15亩。

但形势很快急转直下,近几年花椒价格持续走低,鲜花椒的单价甚至下探至3元内,干花椒的单价也始终在16—17元徘徊,王大全感觉有些“骑虎难下”:15亩的青花椒,光靠他和老伴两人是种不下来的,但请人来种又十分不划算。他甚至还动过把花椒树铲掉的念头,但挥在空中的铲子终是没有铲下去。

花椒价格的震荡,与供求有直接关系。江津区花椒首席专家团队成员、高级农艺师苏家奎告诉记者,全国花椒主产区产量已有近60万吨,大大超过国内年市场消费量,造成了价格低迷。“解决办法不是没有,一是出口,二是加工,尤其是后者。”苏家奎说,“花椒全身都是宝,果皮、籽、芽、叶、枝都有利用价值。”

从“食在花椒”到“美在花椒”

思路既定,江津开始谋篇布局。

较为常规的方式是将花椒加工为花椒油、花椒酱。花椒仍然在这类产品中唱主角,尽管实现了从农产品到调味品的转换,但附加值并没有得到根本提高,“毕竟一瓶花椒油,够许多家庭吃个小半年了。”苏家奎说。

另一种方式是把花椒转为配角,比如花椒鸡、花椒鱼、花椒兔等产品,在“青花椒IP”的加持下,这些美食有了更独特的记忆点,从而有了更高的销量,也宣告青花椒开始进军美食赛道,并通过自身品牌效应为地方风味美食赋能。

随着这些初级产品的成功,江津开始探索更高附加值的产品,啤酒就是其一。“去年,我们在国外看到了一款哈瓦那辣椒

啤酒,既然辣椒能做啤酒,花椒当然也可以。”来自江津区德感工业园的重庆渝津精酿啤酒有限公司负责人说,回来后他们就抓紧研发,最终采用超临界二氧化碳萃取技术对花椒成分成功进行了分类,只取其香不取其麻,于去年4月推出了“独椒show青花椒啤酒”。

王波是青花椒啤酒的另一位开路先锋。他告诉记者,花椒啤酒的原料主要是小麦种子、大麦种子、啤酒花和花椒,一瓶啤酒大概只需要用10颗花椒,但售价达到了28元/升,让花椒实现了身价倍增,“当然,花椒成品的选择、花椒和精酿啤酒融合过程的时机都十分讲究,同时要在生产和灌装过程中做到百分之百隔氧,才能确保花椒风味不流失。”

护肤品则是另一个故事。去年,在入驻江津的露珠生物科技(重庆)有限公司技术支持下,九叶青花椒中富含的山椒素被成功提取,这是一种可以减轻光损伤的修复因子,在护肤品应用中具有重要价值。利用这个发现,去年上半年江津研发出“木叙”系列沐浴露、面膜、护手霜产品,试销售一个月就卖出1000多套,在小红书、视频号、抖音等平台上线售卖后,每天的成交量有上千单,花椒的价值增长了十几倍。

至此,江津青花椒深加工已横跨调味品、休闲食品、护肤品三大应用领域,加上保鲜花椒,其小品类多达70多种,真正实现了“七十二变”。

今年有望实现“医在花椒”

尝到精深加工的甜头后,江津区进行了相关部署。比如说,由政府出资,在多个花椒种植基地建设了村级加工中心,为的

是在源头就对鲜花椒进行初级处理,以便进一步加工。

记者在李市镇黄桷村的加工中心看到了一整套干花椒加工设备,“村民们把鲜花椒采摘下来后就送到这里烘干,既节省了时间又节约了成本,种植的利润相应提高。”该村党委书记、主任王刚介绍,村里还配套建设了3200立方米的冻库,花椒就地储存,以便加工企业取用。

苏家奎说,随着对花椒的研究越来越深入,他们又发现了花椒的其他价值。“医用领域就是我们的下一个突破口。”他告诉记者,山东第一医科大学发现,青花椒的提取物可以加工成为皮肤消毒剂,在一定程度上代替酒精;另外,由青花椒做成的风湿药膏,也有望成为江津区中医医院的院内制剂,仅此两项每年的产值就能达到3亿元。

精深加工还能实现对花椒的“吃干榨净”。记者了解到,过去花椒的枝干几乎无用,但如今却可以将其打碎后成为食用菌菌包。“尤其是作为金针菇的菌包,发出来的金针菇是金黄色的,每斤能多卖1—3元。连带着菌包的价格也水涨船高,目前达到了800元/吨,真正实现了变废为宝。”苏家奎说。

花椒叶的价值更显著——江津正探索将叶子打成粉作为饲料添加剂,可以充分发挥花椒叶蛋白含量高的优势,从而代替豆粕。根据测算,这个新产品的价格可达到2800元/吨,而江津全区花椒叶粉的价值高达10亿元。

“据说,韩国人很喜欢吃花椒籽油,在那边50毫升就能卖到130元。”苏家奎拿起一颗青花椒说,“找机会,我们弄点花椒籽油过去。”

据《重庆日报》

龙家桥正式通车

合川报讯(记者 陈钰铃)1月底,伴随着一阵热闹的锣鼓声,连通合川燕窝镇和四川万隆镇两地的龙家桥正式通车,进一步助力川渝两地交通更畅、来往更密、人情更浓、发展更旺。

作为连接燕窝镇与万隆镇的重要通道,龙家桥前身是一座跳蹬桥,后修建为人行桥。但桥面窄小,早已无法满足群众的出行需求,也限制了两地的往来和发展。

“近年来,燕窝镇依托南溪河沿岸的优美风光,建成红豆·小院,大力发展乡村旅游。但此处交通不便,制约着红豆·小院和周边乡村的发展。”燕窝镇相关负责人表示,在合川区交通发展委、合川区水利局的支持下,2024年9月,桥体改造升级工程正式启动,仅仅4个月的时间,一座崭新的龙家桥拔地而起。改造升级后的龙家桥长42米、宽8.6米,更便于村民出行、产业出村。

“升级后的龙家桥结实漂亮,桥面更宽敞了,以后村里的产品向外销售也更方便了。”万隆镇飞来石村村民代表邓丽笑着表示,今后他们会自觉肩负起爱桥护桥的责任,做好桥面清洁卫生,让龙家桥不仅是村民的出行路,更是村里的致富桥。

燕窝镇相关负责人表示,将以龙家桥通车为契机,充分发挥其作用,进一步优化产业布局,加强与万隆镇的深度合作,共同谱写成渝地区双城经济圈建设的新篇章。

