

辣红交响曲 唱火一座城

“辣红安源”成为推动地方经济与文化共鸣的新引擎



首届“辣红安源”文旅商贸消费节主会场。



村民掩饰不住丰收的喜悦。

初冬时节，萍乡市安源区2000余亩辣椒喜获丰收，红遍国内外市场，富民产业再次交出优异答卷。

近年来，安源区发挥辣椒育种产业优势，推广特色辣椒种植，不断夯实“种、产、储、运、销、检”产业链基础，推进辣椒产业向全产业链、全供应链、全价值链转型，使辣椒产业成为全区发展农村经济的支柱产业之一，推动辣椒产业在盘活土地、助农增收、富民强区等方面发挥重要作用，“中国辣都萍乡·辣红安源”城市IP打造一路繁花，映红乡村振兴致富路。



“品味中国辣都萍乡·争先领跑辣红安源——2024萍乡红色半程马拉松”首名跑友冲刺终点线。



工人将辣条搅拌均匀。



“黄家将”展厅。

科技赋能

“辣红安源”激活新质动能

又是一年丰收季，走进安源区千亩辣椒田，火红的辣椒如同灯笼般点缀枝头，村民正忙着采摘、打包，现场一派丰收景象。随着村民种植规模的扩大和产业链的延伸，鲜椒、干椒等多层次产品供应体系逐渐形成，为村民增收开辟了新渠道。村民赵林指着地里顺直光滑的“辣红安源1号”红辣椒自豪地说：“由专家培育出来的辣椒，确实不一样。今年我种植了5亩辣椒，收入相当可观。”

辣椒红，产业兴，百姓富。安源区充分发挥特色辣椒种植、收购、加工、销售一体化的资源优势，通过邀请农业专家定期走进田间地头进行技术指导等方式，全力打造“辣红安源”品牌，帮助广大村民走上了“小辣椒、大产业”的增收致富之路。

为了提升辣椒的品质与产量，安源区与多家科研机构合作，培育“辣红安源1号”“辣红安源2号”等主推品种。2023年，全区辣椒播种面积达2087亩，总产量为2762吨。这些精心选育的辣椒品质上乘，不仅满足消费者的味蕾需求，更为当地辣椒制品企业提供充足的优质原料，有力推动产业链的延伸和增值。在辣椒产业的发展道路上，安源区正以实际行动诠释“小辣椒、大产业”的深刻内涵，展现出一幅热辣辣的生活画卷。

产业延伸

“辣红安源”竞逐味蕾赛道

“食无味，就酱吃”。网红产品“黄家将”辣酱靠着与众不同的味道与口感，走出萍乡，走出江西，深受广大消费者的喜爱。

几年前，“黄家将”辣酱还只是一个小作坊，如今年销量达数百万瓶。“在当地政府的支持下，我们获得低息贷款，实现设备升级换代，不断优化产品，将萍乡的特色辣椒美食带到全国消费者的餐桌。”江西省萍乡市黄家将食品有限公司相关负责人如是说。

近年来，安源区始终坚持以辣为主

题，助力农村一二三产业深度融合，依托江西花蝴蝶食品有限公司、江西省萍乡市黄家将食品有限公司、萍乡市安源发旺食品有限公司等本土特色企业，全力做大做强辣椒深加工产业。

为加快产业链的延伸，更好地推动“辣红安源”品牌建设，安源区正规划建设辣文化食品产业园，吸引更多辣制品企业入驻，构建辣椒种植、加工、销售的全产业链条，通过“公司+合作社+农户”的方式，促进辣椒产业的规模化、产业化发展，真正把“小辣椒”做成致富“大产业”。



首届“六省联动·辣红安源”辣文化交流大会现场。



首届“辣红安源”文旅商贸消费节食品制作区。

文旅融合

“辣红安源”成就城市名片

萍乡辣椒名气越来越大，“花蝴蝶”“黄家将”等产品也火爆出圈，这让萍乡美食进入更多人视野。安源区积极推进文旅、农旅融合，大力提升“辣文化”品牌影响力，推出一系列以“辣”为主题的美食旅游精品线路和特色活动，将辣椒这一农业产品成功转化为具有地方特色的文化符号。

“中国吃辣看江西，江西吃辣在萍乡”暨首届“辣红安源”文旅商贸消费节、“品味萍乡·辣红安源”2024南正街星光夜市美食节暨首届炒粉节、首届“六省联动辣红安源”辣文化交流大会……一场场热火朝天的“辣红盛宴”，吸引全国各地的游客齐聚一堂，共同体验热辣滚烫的昭萍文化。

11月17日，“品味中国辣都萍乡·争先领跑辣红安源——2024萍乡红色半程马拉松”活动顺利落幕，这是萍乡市的体

育盛会，也是安源区展示“辣红安源”文化IP的重要实践。萍乡市体育局负责人表示，这场群众性体育赛事，在推动萍乡市体育事业提档升级、唱响“中国辣都”品牌的同时，也是萍乡市为承办2026年江西省第十七届运动会的一次预演。以赛道为纽带，将辣文化与体育文化联系起来，为萍乡市民和全国的跑友带来一场独特体验。

如今，丰富文旅活动和品牌宣传双管齐下，“辣红安源”不仅仅是单纯的农业品牌，更是中国辣都萍乡对外展示的城市名片。未来，安源区将继续立足本地食辣文化内涵，借助辣文化、辣产业双重发力，持续建立辣食品产业全链条发展模式，培育文旅商贸消费新增长点，为塑造“中国吃辣看江西，江西吃辣在萍乡”城市品牌、打造“中国辣都”城市新IP奠定坚实基础。

(本版文图由萍乡市安源区委宣传部提供)