

綦江饭遭殃

藏在记忆深处的美味儿



“有了糟海椒，饭也要遭殃。”饭遭殃辣椒酱瓶盖的一起一落间，唤起的不仅是味蕾的跳动，更是儿时的记忆、家乡的牵绊。

重庆饭遭殃食品有限公司成立于2000年，主要生产辣椒酱、下饭菜、火锅底料等调味料及酱腌菜产品，是首批“綦江老字号”，其生产技艺为綦江区非物质文化遗产。20年来，任凭时光荏苒，该公司依旧初心不改，秉承健康绿色的发展理念，精心甄选原材料，坚持传承传统技艺，用心用情研制舌尖上的美味。



东溪草坪村村民采摘新鲜辣椒。

去年7月16日晚8点，“晒旅游精品 晒文创产品”第二季“区长带货直播”綦江篇准时在多个互联网平台开播，直播中以饭遭殃为代表的特色产品牵动着网友们的心。

“糍粑青椒拌粉下面特别香，蒜蓉红椒爆炒小龙虾特别棒……”饭遭殃各款产品一上线，互动留言区域便躁动起来，尤其是直播间把糍粑青椒回锅肉、蒜蓉红椒小龙虾等硬菜端上时，网友们更是蠢蠢欲动、垂涎欲滴。

“买买买……”网友陈小妹是土生土长的綦江人，饭遭殃对于她来说不仅是鲜美的下饭菜、调味品，更承载着她读书时代的回忆和对家乡的思念。

陈小妹说，读中学的时候自己是住校生，学校实行封闭式管理，所以周末返校时会带上一瓶饭遭殃，遇到食堂菜品不合口味的时候，她便拿出自己的下饭法宝。

饭遭殃陪伴陈小妹度过了中学时代，那是记忆最深刻的青春回忆，是酸甜苦辣交织的人生体验，所以对于饭遭殃，陈小妹有着独特情怀。

如今陈小妹已在成都扎根，但时常还会想起饭遭殃的味道。“饭遭殃产品种类多，不仅可以直接下饭，还可以调味、做菜，好吃又实用，最近几次直播带货，我都有抢购。”陈小妹说，她不仅自己买，还积极向朋友推荐家乡特产。

“糍粑海椒味道长，吃下一口永难忘。”简单的话语、真挚的情感是广大消费者对饭遭殃的最高赞誉。数据显示，饭遭殃复购率极高。

饭遭殃有为又有味，在风雨兼程的这些年里，早已吸粉万千，广开市场。近年来，为了适应线上新业态，饭遭殃还开启了电商之路。

去年，饭遭殃组建了自已的电商营销团队，并与上海一家六星级运营商签订合作协议，同时还大量跟进直播带货、打通外贸销路，上半年实现销售额1.5亿元，系列产品已走向全国，远销加拿大、澳大利亚、新加坡、马来西亚等地。“綦江造”饭遭殃在时代前进中不断发展壮大，它正带着綦江人的执着和初心，带着这方水土的深情和沉淀多年的美味儿走向世界。

文/本报记者整理 图/资料图片



工人运送新鲜辣椒去发酵。

生态种植原材料 传统工艺好品质

綦江区位于重庆市南部，地处四川盆地与云贵高原结合部，以山地、丘陵为主，这样得天独厚自然环境，非常适合辣椒生长。

“饭遭殃产品以高山新鲜辣椒为原料，我们的辣椒来源于海拔800米以上的无公害标准辣椒基地，绿色环境使得辣椒更优质，果肉饱满且色泽鲜亮，辣椒里各种微量元素和维生素更为丰富。”重庆饭遭殃食品有限公司副总经理莫蓉说，在已有规模上，去年该公司与东溪镇、赶水镇的20个村(含3个贫困村)又签订了5000多吨的辣椒采购协议，辣椒种植面积达4700亩，这笔订单不仅为村民们带来收入，也为饭遭殃提供了充足的生产原料。

辣椒丰收季，在东溪镇草坪村种植基地里，一行行整齐的辣椒葱葱郁郁，椭圆叶片已藏不住硕果，每一个光亮饱满的二荆条都仰足劲伸长椒角，它们随风摇曳，亦成为山上一道美丽的风景。

采收、称重、装车……为了把二荆条的这份鲜美第一时间送进重庆饭遭殃食品有限公司生产车间，草坪村村民天不亮就背起背篓穿梭在山坡上。“颜色纯正，椒柄已去，长度和重量达标。”在车间门口，饭遭殃食品有限公司厂长傅兵对刚到的15吨二荆条进行了仔细验收。“我们收购的都是来自于海拔800米以上的高山二荆条，且必须是完全长成的成熟椒。绿色生态是饭遭殃人献给

广大消费者的高品质生活。”傅兵说。

傅兵介绍，收购当天，辣椒迅速投入生产线，清洗、挑选、切搅……加盐放置24小时自然脱水后，将被转移至传统瓦缸并加入秘制香料，盐封保存，自然发酵180天以上。自然发酵的工艺让饭遭殃辣椒酱生产时间十分漫长，即便这样，180天一天也不能少。“只有原生的味道才是最好的味道。”饭遭殃食品有限公司研究所所长李超说，饭遭殃产品以西南大学食品科学院为技术指导，通过传统瓦缸发酵工艺结合先进加工保鲜技术和现代化生产工艺，辅以各种天然原料，成品完整保留鲜辣椒特色，同时瓦缸发酵使得饭遭殃富含多种对人体有益的酵素。

鲜香浓郁原生酱 佳肴美饌品类多

辛香扑鼻欲入口，椒酱绕舌百味生。高山之地空气新、水质清、土壤肥、光照足、温差大，独特的自然条件孕育出的辣椒营养丰富，纤维素、叶绿素、辣椒素、维生素以及矿物质等含量高，又坚持传统工艺制作，味道自然不在话下。“我们的饭遭殃产品不追求标新立异，只求那份纯与真。”饭遭殃产品食品有限公司研发所所长李超说。

在半年的等待时间里，工人们不曾停歇，他们穿梭在瓦缸之间，查看封

缸的盐是否氧化，定期抽检辣椒酱的盐度和酸度，他们细心观察、精心照料。如果辣椒发酵没有达到标准，就绝对不能进入下一步工序，宁缺毋滥这是该企业的原则。

180天的发酵将使原料中的亚硝酸盐降解至对人体无害水平，且辣椒中的纤维素通过微生物发酵转化成微量元素人体更易吸收。

以原生鲜红椒酱、糍粑鲜青椒酱为基，同蒜蓉、豆豉、香菇、木耳等食材

碰撞而生的各款产品可谓佳肴美饌，让人食指大动。

蒜蓉红椒酱，开盖后，蒜蓉味道扑面而来，辣椒的鲜和蒜蓉的香融合在一起，颜色红亮，辣却不燥，是不可多得的“下饭菜”。糍粑鲜青椒酱，用料好，但不是特别辣，因其工艺制作如同川渝地区民间打糍粑而得名，里面加入了苦蒿，其味道独特，香而有回味、有余味，看上去简单，可对于痴爱青椒的人，光看颜色就已令人垂涎欲滴。风味香菌，一瓶

酱里都是真材实料的香菇，吃起来肉质厚实饱满，口口生香，二荆条辣椒提升了整瓶的香味，吃到后面会有微微辣度，让人根本停不下来。风味木耳，选自长白山的优质木耳，搭配二荆条辣椒，可以拌着吃、炒菜调味、直接吃，一勺木耳微辣，任谁都胃口大开。还有饭遭殃开胃菜系列产品，诸如风味萝卜干、香辣大头菜、风味酸菜、风味榨菜等，四种任选一样，和着饭遭殃，是吃饭配粥的最佳“伴侣”。



准备运送寄往全国各地的饭遭殃产品。

消费群体赞誉高 产品远销国内外



饭遭殃系列衍生产品

遵守禁放规定 呵护碧水蓝天

