



村民展示自家种植的四平头辣椒。



村干部向记者展示自制辣椒酱。



村民在装运辣椒。

# “火辣”产业 丰收“椒”响

本报记者 何春泉 文/图

眼下,奇台县西北湾镇柳树河子村的300亩辣椒陆续成熟,一个个籽粒饱满、红绿交织的辣椒掩映在绿叶中,格外喜人。村民穿梭在田间地头,忙着采摘辣椒,脸上洋溢着丰收的喜悦,欢声笑语回荡在田野间。

9月18日,柳树河子村村民王明江正忙着采摘成熟的辣椒,因为选择了优良品种,使用了新技术,今年他家的辣椒质量好、产量高。

“一共种了40亩四平头辣椒,预计亩产2吨,每公斤收购价1.7元,毛收入3400元。种植期间,村委会为我提供技术指导服务,采摘好的辣椒被装袋运往辣椒厂进行加工,订单种植解决了销路问题。”王明江笑着说。

王明江口中的辣椒厂是西北湾镇今年引进的新疆拓牛椒源食品有限公司。作为四平头辣椒的中心产区,柳树河子村不断推进集中连片规模化、科学化种植,积极申请乡村振兴衔接资金,与企业合作,生产辣椒干、辣皮子等产品,延长辣椒产业链。

在新疆拓牛椒源食品有限公司的晒场,放眼望去,红彤彤的辣椒铺了一地,员工正忙着晾

晒辣椒。“这些辣椒是根据辣椒丝酱厂的需求,采用天然晾晒的方式,10公斤鲜辣椒只能晾出1公斤辣皮子。”西北湾镇柳树河子村党总支副书记魏艳萍说。

厂房里一派火热的生产场景,辣椒烘干机的转动声、运输辣椒的货车引擎声此起彼伏,空气中飘荡着诱人的辣椒香味。刚采摘下来的辣椒在这里经过分拣、切割、去籽后,进入烘干机变成干辣椒。别看样子没有原来漂亮,但是价值提升了很多,烘干后的辣椒每公斤售价48元左右,畅销全国各地。

“这台辣椒烘干机日烘干辣椒20吨,生产干辣椒2吨,产值10万元。后期还会增加两台具备切割、去籽功能的辣椒烘干机,不仅能保证辣椒原色、原味,而且耐储、耐运。”魏艳萍介绍,今年,柳树河子村种植四平头辣椒、线椒等300亩,产量约1200吨,并面向全县收购辣椒1000亩,在两个半月的生产周期里,加工干辣椒2000吨。

辣椒的红,红的是乡村振兴的富民产业;辣椒的火,火的是日趋完整的全产业链。



村民驾驶农用车穿梭在辣椒地。



村民采摘四平头辣椒。



鲜辣椒进入烘干机。



在新疆拓牛椒源食品有限公司,工人将刚采摘下来的辣椒切割、去籽。