农业现代化发展新观察

产业化·规模化·品牌化

火红辣椒产业红

——忻州辣椒串起富民链

在忻府区高城村的辣椒交易市场,满载鲜红椒果的货车日夜穿梭。强盛辣椒专业合作社的车间里,两条自动化生产线正将辣椒转化为剁椒制品,空气中不仅弥漫着辣椒的辛香,更洋溢着产业发展的蓬勃生机。“从订单种植到深加工,辣椒真正成了富民产业。”合作社负责人张志强表示。这一幕,正是忻州以全产业链思维推动辣椒产业高质量发展的生动缩影。

村民正在采摘辣椒

忻府区高城村辣椒

工人在辣椒加工车间内忙碌

三链聚合筑根基

忻州辣椒产业的崛起,依托的是三大龙头企业构建的完整产业链。

强盛辣椒专业合作社作为本土培育的标杆,自2005年起步至今,已形成覆盖育苗、种植、加工、销售的全链条体系。其60.8亩育苗基地年供种苗6000亩,600亩自营基地示范推广穴盘育苗、滴灌节水等12项技术。“‘晋红一号’等自研品种亩产提升20%,无农残认证产品直供老干妈等头部企业。”技术团队介绍道。当前该社年加工鲜椒5万吨,带动全区发展5万亩种植区,200余名村民实现家门口就业。

距此十公里外的忻口镇,湖南坛坛香子公司的大型厂房内,11条智能生产线昼夜运转。这座投资9000万元建设的现代化工厂,承载着产业升级的雄心。“忻州基地专为华北原料深加工布局,年处理鲜椒2万吨。”企业负责人翻开生产报表:去年4000万元产值中,70%原料来自本地1.1万亩订单农田。随着16条新生产线明年底投用,加工能力将跃升至3万吨,带动种植面积突破1.6万亩。

高城辣椒食品有限公司的转型之路同样亮眼。从2013年的5000亩合作社升级为食品企业后,其年加工量突破3000吨,产品从原料拓展至真空锁鲜辣椒、腌制制品等深加工品类。“参加重庆火锅节、成都西博会后,火锅底料代工订单增长40%。”公司销售总监指着新投产的灌装线说。这种“半成品向成品”的跨越,使产品溢价率提升超30%。

大棚内辣椒苗长势喜人

辣椒深加工产品

科技赋能提质效

产业竞争力的密码,藏在技术创新构筑的护城河中。

在强盛合作社的实验大棚,生物防治技术取代了农药喷洒——瓢虫幼虫正在叶片间捕食蚜虫。这种绿色种植模式已覆盖600亩核心基地,配合滴灌系统实现节水30%。坛坛香新建的80亩示范基地则布满土壤传感器,实时监测盐碱地改良数据。“我们要打造华北首个SC认证的辣椒原料基地。”技术团队的目标清晰坚定。

品种迭代更是产业进阶的关键。三大企业累计筛选培育出L3线椒、晋红一号、金红2号等16个适种良种。高城公司推行的“四统一”模式(统一种苗、技术、管理、收购),让5000亩基地全部实现标准化生产。“良种配合标准化,亩均收益提升1500元。”农技专家算了一笔增收账。

红火产业映民生

辣椒产业链的延伸,正重塑忻州乡村的发展轨迹。

“合作社保底收购让种植风险降为零,30亩辣椒年入9万元。”种植户的账本写满踏实。强盛合作社的200个固定岗位,让村民年均增收3万元。更深刻的变化发生在区域协同中——高城公司的订单已覆盖原平、定襄等周边县市,形成跨区域产业带。

坛坛香的带动效应尤为显著。4000个工作岗位中,留守妇女占比达65%,人均月收入3500元。“流水线工作比外出打工更适合照顾家庭。”务工村民的共识道出产业吸附力的本质。随着1.6万亩扩建计划启动,明年又将新增1000个岗位,相当于再造一个“辣椒就业新村”。

深红版图向未来

忻州辣椒产业的升级之路仍在加速延伸。

强盛合作社的电商孵化基地里,年轻人正通过直播推广辣椒酱新品。“深加工是必经之路,辣椒精油提取项目已立项。”张志强透露转型方向。高城公司则依托西博会签约的火锅底料订单,将深加工占比提升至60%。

坛坛香的战略布局更为系统。3万吨鲜椒加工能力达标后,“忻州辣椒”地理标志认证将提上日程。届时,这条从黄土高原生长出的红色产业链,将以三产融合的新姿态,继续书写“小辣椒成大产业”的富民篇章。

从三家企业年加工总量超8万吨,到跨县域5万亩产业带;从数百人就业到五千余就业岗位——忻州用二十年将地域农产品锻造成支柱产业。当坛坛香新厂区的全自动生产线投入运行,这片被椒香浸染的土地,正升腾起乡村振兴的蓬勃希望。

策划:宫爱文 李春平 文字:刘鑫林

摄影:张存良 杨 帆等 设计:马 瑞

大型机械转运成堆的辣椒

辣椒加工车间