

鱼台辣椒红了。遍地晾晒的辣椒红得耀眼，且红遍全国，红出了圈。

喜欢吃辣的人都知道“老干妈”，却很少有人知道“老干妈”的辣椒原料有1/3来自鱼台。鱼台不仅供货“老干妈”，还是王守义十三香、海底捞、翠红火锅底料、四川火锅底料协会等多个品牌或企业的干辣椒重要来源地。鱼台全县辣椒种植面积达到7.5万亩，年销售总额达3.1亿元，年辣椒烘干量30余万吨，集散烘干量占华北地区总量的40%、全国总量的10%。

鱼台辣椒为啥这么红，又是如何红起来的？



鱼台县鱼城镇的辣椒种植户采摘辣椒。

记者 丁安顺

辣椒有得赚 种植连成片

鱼城镇，是鱼台县一个不起眼的乡镇，却是地地道道的火辣之镇。凭借当地的辣椒种植、辣椒烘干、干椒批发等产业优势，鱼城镇逐渐成为辣椒的集散地。要了解鱼台的辣椒产业，当然先要到鱼城镇去看一看。

“今年是种辣椒收益最好的一年，4亩地的辣椒除去成本挣了三万多。”聊起种辣椒带来的收益，鱼城镇蒋庄村的蒋大爷笑容满面地说，之前种棉花从种下地到摘棉花，10个月都要忙，现在种植辣椒比较省事了。2015年，蒋庄村成立鱼台县旭峰林谷物产业合作社，蒋大爷成为一名社员，与其他社员同步种辣椒。

鱼城镇的李党村，也是辣得出名。村子道路两旁遍布着大大小小的数十家辣椒烘干厂，这些散落的辣椒烘干厂，产品遍布全国的干货市场。

“周边的李党村、卜集村辣椒加工厂聚集，辣椒不愁卖。”鱼台县旭峰林谷物产业合作社负责人蒋高峰说，10年前，村里没人种辣椒，种棉花的比较多。这几年随着辣椒价格不断攀升，种植辣椒的越来越多，就今年而言，每亩辣椒能收入8000-10000元。

鱼城镇把辣椒产业作为富民强镇的主导产业，着重辣椒品牌化经营，提升辣椒等农产品的知名度。2020年，鱼城辣椒获得“国家地理标志农产品”。在品牌效应的加持下，2021年鱼城获辣椒种植、销售产值3.1亿元，辣椒烘干产值突破15亿元。

不只是鱼城镇，鱼台县的朝天椒栽培已有近30年的历史，主要集中在鱼城镇、罗屯镇、王庙镇（原周堂乡、王庙镇西部）、李阁镇，截至2021年年底全县种植面积达到7.5万亩，总产（干产品）

2.88万吨，辣椒已成为鱼台县的主导产业之一。

技术不断突破 带动产业升级

辣椒产业的壮大并非一帆风顺。“1996年开始种植辣椒时，采用传统的晾晒方式烘干。由于受下雨天的影响很大，容易产生‘花皮’，价格要比正常的干辣椒每斤低2块钱左右。”济宁乡辣源农业发展有限公司经理邓双喜说，为了克服对天气的依赖，2008年当地开始投资建设厂，后来鲜辣椒的清洗、烘干、剪把、筛色逐步实现自动化。

传统工艺的晾晒，从鲜辣椒到成品干辣椒需要两个多月，现在仅需要4至5个小时。“烘干技术的升级，本地辣椒一红就可以采摘、烘干，将干辣椒抢先上市，这样有助于增加辣椒种植户的收入。”邓双喜说，目前公司每天能烘干10吨干辣椒，一年的出货量能达到5000至6000吨辣椒，像二荆条、草莓椒、艳椒等烘干之后，发往全国的干货市场及火锅底料生产厂家。其中艳椒供应王守义十三香，鱼城的三英椒供应老干妈（约占全国供货量的三分之一），高辣保银823辣椒供应海底捞等供应知名火锅底料生产企业。



乔志建介绍辣椒深加工发展前景。

利用好交通优势 打造辣椒集散地

虽然鱼城辣椒的种植面积在全国算不上多，但鱼台地处“三省两省”交接，辐射周边的十余个县市，种植辣椒面积达70万亩。早在上世纪90年代，以鱼城镇卜集村、李党村为中心建成鲁西南最大的辣椒交易市场。

“交通优势是当地辣椒产业脱颖而出的原因之一。省道S318、S328从鱼城镇穿过，距离济徐高速鱼台西出口10公里，岚菏高速金乡东8公里。”鱼台县鱼城镇党委副书记、镇长刘俸君说，四通八达的交通网络，外加上物流网络的发展，使得新疆、内蒙古、甘肃、宁夏、河南等地的辣椒汇聚于鱼城镇，在这里烘干加工后再发往贵州、重庆、湖南、四川等地，使得鱼城镇成为区域性辣椒集散地。

“目前正在烘干的辣椒保银823来自甘肃的种植基地。”济宁椒梓农产品有限公司经理乔志建说，采用“企业+合作社+基地+农户”辣椒种植发展模式，订单式种植高达20万亩。在本地订单式种植一至两千亩之外，其他订单来自新疆、甘肃、内蒙、宁夏等地的种植基地。

“采取订单式种植，将辣椒苗供应给当地的种植户，之后由他们管理，在辣椒成熟采摘后，直接运往这里的烘干厂。”乔志建说，这样保证了辣椒的质量，也可以让客商放心。除了一定量的订单式辣椒来源，大量的辣椒也是在这些省份收购而来。

乔志建介绍，2021年海底捞的辣椒段有200吨是从这里烘干、加工之后，走向人们的餐桌。除此之外，像高辣保银823辣椒等，每年从这里运出4000吨，提供给红九九、桥头、翠红等知名火锅底料生产企业。

截至2021年底，鱼台县鱼城镇辣椒烘干企业高达三四十家，辣椒烘干量占华北地区总量的40%，全国总量的10%，日烘干干椒能力在

20吨以上的企业近20家，高峰期鲜辣椒日吞吐量在3000至5000吨，干辣椒日吞吐量在600至1000吨，鱼城镇每年可生产烘干干辣椒30余万吨，产品畅销全国，带动整个鲁西南辣椒干制产业发展。

延伸冷链物流链条 加快建5G智慧椒乡

产业、交通优势俱佳，但鱼城镇辣椒产业仍有潜力可挖。“现在公司的业务局限于辣椒的烘干阶段，今后将考虑在辣椒深加工方面多下功夫。”乔志建说。

当地也未止步于此，正在延伸冷链物流链条。距离李党村5公里内的S318省道旁，济宁鱼城国际冷链物流园正在建设中，园区一期占地240亩，是集低温仓储、冷链物流、农产品粗加工等功能于一体的现代冷链商贸物流区。“冷链物流园区可将辣椒加工储存与物流配送深度融合，有效地延长辣椒产业链，提升其产品附加值。”济宁鱼城国际冷链物流产业发展有限公司董事长郭晓说，园区建成后将吸引镇域范围内零散辣椒、大蒜农产品经营户集中入园，规模化发展经营购销、烘干等产业。

鱼台县坚持把发展“一村一品”作为推动乡村振兴的重要抓手，目前鱼台县拥有各类一村一品专业村52个，其中鱼城镇辣椒产业为全国“一村一品”专业示范镇。鱼台县农业农村局局长赵兴华说，今后继续示范推广辣椒优新技术与优新品种，在全县示范推广蒜套辣椒宽窄行起垄栽培技术，示范引进朝天椒优质高产新品种3个。局里牵头成立“多彩农业”党建联盟，下设五大产业联盟，其中包括辣椒产业联盟，通过党建联盟的引领，发挥行业（产业）示范作用，延长各产业上下游链条，促进鱼台农产品提质增效。此外，将在政策措施上优先落实，补齐辣椒产业短板，引进辣椒深加工产业，加快建成鲁西南5G智慧椒乡项目，促进农业产业结构升级，推动鱼城辣椒产业发展。

辣椒产业迅猛发展，「老干妈」原料三分之一来自这里

鱼台为何「辣么」红

初步设计及概算取得批复，项目前期审批手续全部完成 新建枣庄机场月底将启动建设

记者 王瑞超 实习生 黄佳璐

11月4日，山东省交通运输厅联合民航华东地区管理局批复新建枣庄机场工程初步设计及概算，为年内开工建设奠定基础。

新建枣庄机场工程是淮河生态经济带和鲁南经济圈的重大基础设施，也是省委、省政府确定年内新开工的重大基础设施建设项目，对枣庄市服务和融入全省新发展格局，促进鲁苏豫皖交界区域高质量发展具有重要意义。

今年以来，新建枣庄机场工

程前期工作全面加快。4月29日，国家发展改革委批复项目可行性研究报告；10月14日，民航华东地区管理局批复机场总体规划；10月17日，自然资源部批复项目先行用地。在初步设计获得批复之后，项目前期审批手续全部完成，正式进入开工准备阶段，计划11月底启动建设。

新建枣庄机场按照年旅客吞吐量120万人次、货邮吞吐量7000吨、飞机起降1.3万架次设计，飞行区等级指标4C。根据批复，项目概算总投资21.86亿元，将建

设一条长2600米、宽45米的跑道，11个机位的机坪，1.4万平方米的航站楼，2.1万平方米的停车场以及相关配套设施等。项目建成后，将进一步补齐鲁南地区民航发展短板，为促进鲁南经济圈一体化发展、高质量发展提供重要支撑。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：马纯潇 美编：马秀霞 组版：刘森



新建枣庄机场效果图。