

“青疙瘩”变“金疙瘩”

## 铜梁建设渝西青菜头收购储存中心

隆冬时节,在太平镇团碾村,319国道旁一片平整的土地上,挖掘机、切割机轰鸣作业,几口由巨大的石头垒砌的窖池正在建设中——这里是正在扩建中的铜梁区太平镇榨菜初加工中心,也是铜梁正在建设的渝西青菜头收购储存中心。

太平镇位于铜梁国家农业科技园区“核心区”,构建新型农村产业体系、推动农文体商旅融合发展成效显著。近年来,太平镇利用西郊独特区位优势,积极引进业主,突出产业富民,推动一二三产业深度融合和产业高质量发展。

去年,在加大农业招商引资力度中,通过重庆市供销合作社“牵线搭桥”,铜梁区供销联社与太平镇党委政府、涪陵榨菜集团对接并签订协议,在太平镇共同建设榨菜初加工中心。同时,以“订单农业”的方式积极引导有条件的农户利用冬闲田种植青菜头,助推农户增收。

种植青菜头直接售卖的利润非常低。但是一旦将青菜头初加工再由涪陵榨菜集团收购,利润就能翻几番。榨菜初加工中心去年经过试运营取得了不错的效果,今年在供销联社指导下,在原有的窖池基础上新建10口榨菜窖池,每口窖池长宽10米、深5米,容量都在500吨左右。

“窖池在下个月建成时,青菜头也进入采收期。届时,初加工中心每天能收购



管护青菜头。

1000吨青菜头,这些窖池能同时腌制6000吨榨菜。”榨菜初加工中心负责人汪林介绍,青菜头进行“三腌三榨”的初加工步骤后,由涪陵榨菜集团应收尽收,预计年产能能够达到近800万元。

加工中心容量扩大,青菜头从何而来?据介绍,为加快效益农业的发展,由铜梁区供销联社牵头,在全区超过10个镇街已经发展了6000亩青菜头,预计总产量超过1.2万吨。

“种植业主既有村集体,也有种植大户和农户,我们进行保底价收购,以保障大家的收入。”汪林说。

在东城街道水星村、拦马村的高标准农田,铜梁农业龙头企业龙裕公司也种植了300亩青菜头。“土地在秋冬季便闲置了,我们就种植了青菜头来提高土地利用效率。”龙裕公司相关负责人彭娟介绍,青菜头采收时间在明年的二三月份,预计亩产2到3吨。青菜头采收后的菜叶还可以作绿肥。

不仅在本地发展青菜头种植,经过川渝两地供销社联动,太平镇榨菜初加工中心还将目光放在了潼南、合川等毗邻区县,以及遂宁、安岳、广安等四川县市,借力同城融圈,初加工中心预计在川渝两地发展2万亩到5万亩的订单青菜头种植,利用各自的技术、资金、区位与地理优势合作共赢,推动成渝地区双城经济圈建设。

“未来,渝西青菜头收购储存中心的窖池将增加到50至60口,达到3万吨的总容量。”铜梁区供销联社主任张桂生介绍,供销联社将从订单和技术等方面做好服务,引领榨菜初加工中心做好规范化储存生产,严格质量管理;推动各供销合作社与农户建立健全利益共享机制,真正让“青疙瘩”变“金疙瘩”,实现致富百姓。

铜梁记者 李慧敏 李承舜 据《铜梁报》

## 合川“青草坝萝卜卷”入选中国非遗美食大集

合川日报讯(通讯员 柳红 摄影报道)近日,中国非物质文化遗产保护协会和腾讯科技(深圳)有限公司共同举办2022中国非遗美食大集,合川区龙市镇“青草坝萝卜卷”入选中国非遗美食大集。

“青草坝萝卜卷”是流传于龙市镇民间的一项传统的手工技艺。青草坝萝卜,又名“砂罐萝卜”,该萝卜细颈、大肚、独根,外形像砂罐;皮薄色艳,质地脆嫩;肉白、汁浓、味甜,是龙市镇青草坝的独特产品。

“青草坝萝卜卷”的制作工序有选料、清洗、加工、晾晒、腌码、装坛、准备调料、

包料、第二次装坛。成型后的萝卜卷,其外观圆润独特,两端呈花朵状,中间缠绕的绿色蒜苗丝,恰似少女腰间所束之腰带,外形十分美观。“青草坝萝卜卷”的制作技艺世代传承,历史悠久,已有几百多年的历史,对研究我国的民族文化和地方民俗文化有着重要的历史价值和艺术价值。

“青草坝萝卜卷”其味鲜美,具有麻、辣、鲜、香、脆、甘等特点,久嚼咸而不苦,细嚼回味无穷,是家居餐桌上的一道佳肴,也是旅行途中的一种味道幽远的小吃。



青草坝萝卜



## 美丽乡村展画卷

近日,青年镇更古村,经改建后的民居、田园相映成趣,构成一幅美丽乡村画卷。

近年来,万盛经开区深入推进农村人居环境整治工作,通过完善水、电、通信、路、健身场所等基础设施,改善群众生产生活条件。

万盛日报特约记者 曹永龙 摄 据《万盛日报》