

生态宜居产业兴 美丽乡村入画来

——荣昌区安富街道“双昌”合作园建设成效显著

初冬时节,位于荣昌区安富街道普陀村的“双昌”合作园内,看得见山,望得见水,绿树掩映的农家庭院错落有致,开满鲜花的农村公路蜿蜒伸展,图文并茂的文化墙添姿添彩,景美民安的乡村新图景让人流连忘返。

这幅生态宜居画卷的背后,处处体现着“双昌”合作园建设带来的生机与活力。

2021年3月,荣昌隆昌携手共建“双昌”合作园,合作内容涉及道路交通、高标准农田、智慧稻渔基地、智慧示范猪场、农旅融合、科技创新、农产品加工物流、美丽新村建设等30余个项目。

去年11月,荣昌区启动“归园陶居——巴蜀美丽庭院示范片”项目建设,整治建筑、景观矮墙打造、院坝栽种绿植、安装照明设施、修建人行便道……乡村风貌“颜值”“气质”实现双提升。

今年8月,该街道又在此基础上,在“双昌”合作园沿线实施文化景观建设项目,通过景观墙、打卡装置等方式,进一步

提升村容村貌。

看着家乡一天天变好,普陀村村民李云方和妻子也满心欢喜。夫妻俩还一起从四川成都回到老家,准备在家乡一展拳脚。

“回来后,看到村里的路变成了平坦的彩色公路,家家户户门前修建了花坛,种上了鲜花,比住在城里舒服多了。”李云方坦言,自己决定回乡发展,还有一个重要的原因,园区现在正在修建垂钓基地,还将配套娱乐项目设施,到时候人气肯定会越来越旺,而自己家就在垂钓基地附近,可以发展民宿。

目前,李云方已对自己的民宿有了初步打算,准备明年就开始装修。“环境美化了,配套齐全了,产业自然也会更兴旺。”漫步在村庄里,李云方对未来的生活充满期待。

同李云方一样,村民兰世荣也真切感受到美丽乡村建设带来的益处。

冬日的阳光温暖和煦,兰世荣和妻子在鲜花环绕的院坝里晾晒红薯粉,两人有

说有笑。

“原来坝子里乱糟糟的,进门处就是一个鸡棚,很不美观。”兰世荣介绍,如今拆除了鸡棚,粉刷了外墙,画上美观的墙绘,桂花、茶花、三角梅、多肉植物竞相生长,原本脏乱的农房,变成乡邻羡慕的“花园小屋”。“外地亲戚来我们家玩,都羡慕得不得了,说我们村环境太美了。”兰世荣忙着手里的活,话语间满是自豪。

忙完活,兰世荣站在院坝望向远处的农田,感叹道:“你看,不光我们的院坝、房子变美了,这些原本杂草丛生的农田也大变样了。”

记者顺着兰世荣手指的方向看去,一块块平整的农田整齐排列,一条条蜿蜒的彩色道路向田间延伸。沿着道路往前走,此时,稻虾养殖大户杨洋正背着投食机在田坎上来回走动,不断投洒虾食。

近两年,安富街道对“双昌”合作园内1000亩地进行高标准农田整治,建成稻渔综合种养示范基地。土地小改大,

田坎弯改直,还修建了生产便道……这一切,让干过几年稻虾产业的杨洋看到了发展前景。

今年8月,杨洋和朋友一起在当地流转了400余亩地发展稻虾产业。“通过高标准农田改造后,不仅水稻产量大幅提升,车辆还可以直接开到田边,施肥、喂食、收稻谷、捞龙虾,仅人力成本就可节约四五万元。”杨洋表示,目前他已陆续在田里投放近7000斤虾苗,这批小龙虾预计春节前后上市,产值可达65万余元。

如今,“双昌”合作园历经两年多建设,美好“施工图”已变为幸福“实景图”:古朴自然的村庄移步换景,川渝联合打造的园区科技文化馆建成投用,琪金“双昌”智慧猪场已经“入住”第一批生猪,核心区1000亩稻渔基地让村民增产增收,一幅生态美、乡风淳、产业旺的和美乡村新画卷正徐徐展开……

荣昌区融媒体中心记者 张丹 通讯员 罗怡 据《荣昌报》

江津区白沙镇柑橘飘香迎丰收

江津报讯(记者 吕晓 通讯员 张丹)连日来,在冬日暖阳的照耀下,江津区白沙镇芳阴村、三口村、河口村、金宝村等地的广柑、卡拉卡拉红肉脐橙、塔罗科血橙等喜获丰收,田间地头处处弥漫着柑橘成熟的香甜。

走进河口村稔丰农业公司柑橘种植基地,放眼望去,金秋砂糖橘、纽荷尔脐橙等挂满枝头,工人们正熟练地进行采摘、分拣,脸上洋溢着丰收的喜悦。不少游客也兴致勃勃地忙着采摘和品尝,不时拍照留念。

“砂糖橘入口甘甜,果肉鲜嫩

爽口,果期可持续至12月底,采摘价格为5元/斤;纽荷尔脐橙纯甜化渣,水分充足,果期可持续至明年1月底,采摘价格为4元/斤。”稔丰农业公司负责人王忠良介绍,今年光照、雨水相对充足,柑橘甜度和产量都比较高,受到不少果商青睐,也吸引周边游客前来观光采摘。

近年来,白沙镇不断推进农旅融合发展,将生态种植与休闲采摘融为一体,积极引导农民大力发展特色农业种植,不仅实现种植户增收致富,还壮大了村集体经济,绘就出一幅乡村振兴的美丽图景。



▶ 图为柑橘喜迎丰收。

(江津区白沙镇供图)

饭遭殃:小辣椒做成大产业 让綦江风味四海飘香

綦江日报记者 张静 马卓 周洁 杨圣龙

走进重庆饭遭殃食品有限公司(简称饭遭殃)生产车间,香辣味道扑面而来。这香味,源于优质的高山辣椒,源于传统工艺发酵,源于綦江老字号的文化积淀。

23年时间,从几口大缸、大灶的小作坊成长为年销售额破千万、产品远销海外的现代化企业,饭遭殃以匠心葆初心,把小辣椒做成大产业,在万千调味品中脱颖而出,让綦江风味四海飘香。

传统发酵美味健康

饭遭殃成立于2000年,是重庆市规模最大的辣椒酱生产企业之一,也是首批綦江老字号。

好产品首先得有好原料。饭遭殃在原料的选择上十分讲究,选的都是800米海拔以上的优质二荆条鲜椒,还必须是完全长成的成熟椒。

“高山辣椒远离工业区,无污染无公害,且昼夜温差较大,辣椒生长缓慢,一年仅收获一季,其生长期吸收和产生的营

养成分,如叶绿素、辣椒素、维生素等含量均高于一年两季甚至三季的辣椒。”饭遭殃总经理朱海介绍。

精选原材料造就了饭遭殃的优质品质,传统发酵工艺则造就了饭遭殃的独特风味。新鲜辣椒收购后,会迅速投入生产线,清洗、挑选、切搅,切碎的辣椒加盐放置24小时自然脱水后,被转移至传统瓦缸中,加入秘制香料,盐封保存,自然发酵。

记者在饭遭殃的发酵车间看到,一排排大瓦缸整齐排列,里面装的就是正在发酵的辣椒。“每个大缸可以发酵700斤左右的辣椒,每年大概可以发酵3000至5000吨。”朱海告诉记者,发酵时间十分漫长,180天一天也不能少。中途,还需要不断查看封缸的盐是否氧化,定期抽检辣椒酱的盐度和酸度是否达标。

时间沉淀出的味道,更是美味健康。经过半年的发酵使得原材料中的亚硝酸盐降解至对人体无害水平,且辣椒中的纤

维素等通过微生物发酵转化成微量元素,人体更易吸收,这也是饭遭殃鲜而不生、香而不躁的秘诀。其生产的原生调料鲜红椒酱、糍粑海椒、风味榨菜三款产品还获得国家绿色食品认证。

綦江风味走出国门

这些年,饭遭殃以原生鲜红椒酱、糍粑鲜青椒酱等拳头产品为基础,又陆续开发了辣椒酱、下饭菜、泡菜、火锅底料等52个调味料及酱腌菜产品。

为了应对消费需求的变化,饭遭殃还在积极研发新产品。“今年我们还计划投产几款低油低盐零脂零添加的新产品,已经完成研发,马上开始试销,预计年底上市销售。”朱海说。

“有了饭遭殃,吃饭炒菜就是香。”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。从相关数据可以看出,饭遭殃复购率极高,销售市场也越走越宽。

“我们主要的销售渠道还是以线下为

主,线上为辅,去年全年销售额达8000多万元。”朱海说。

目前,饭遭殃已经入驻永辉等全国10多个省份的大型商超,并通过开发连锁便利店、农贸批发市场等场所经销商拓展下级分销网络,实现销量增长。同时,积极拓展淘宝、京东等线上销售平台,与直播机构合作,组建电商营销团队,大量跟进直播带货、打通外贸销路,产品销往全国30多个省市,200多个大中城市。

值得一提的是,饭遭殃还与渝贸通公司合作,让产品远销美国、加拿大、澳大利亚、韩国等16个国家,成功走出国门、香飘四海。

“真材实料、真诚待人、真心做事是我们一直的坚持。”朱海坦言,未来饭遭殃将继续坚守匠心,秉承质量为本、品牌立企的发展理念,坚持传统、大胆创新,力争将饭遭殃打造成全国最具影响力的调味品公司之一,让全世界感受到渝派川菜的魅力。 据《綦江日报》