

从碧波到舌尖 看一条小鱼如何“游”出致富路

永川星湖乳鱼构建“永川水花+美食+旅游”全产业链发展模式

渝西都市报记者 陈欣薇 文/图

“开塘了!”3月26日上午,阳光正好,伴随着养殖户谷山水的一声吆喝,成群的银色鱼影在塘里激起阵阵涟漪。

这位皮肤黝黑的男子脸上漾起笑意:“以前养鱼愁销路,现在各地的商家都来订货!”他轻轻捧起一尾乳鱼,鱼鳞在阳光下闪烁如银,“这小鱼可金贵着呢,去年50多亩鱼塘就赚了10多万元!”

谷山水的底气,源自星湖乳鱼的“黄金产业链”。

何为乳鱼?乳鱼之名,源于其体型小巧,鱼卵孵化4天左右称为“水花”,经过2—3个月培育、重量达50—200克的小鱼即为乳鱼。其生长初期以蛋黄、豆浆为食,10天后转喂粉料,故肉质鲜嫩肥美,无多余脂肪与腥味,兼具补中益气、健脾开胃的食疗价值。

当日,永川星湖乳鱼新闻发布会在卫星湖街道正式举行。发布会现场介绍了星湖乳鱼的历史渊源、养殖环境、独特风味以及发展路径。

“乳鱼的卓越品质,源于卫星湖得天独厚的生长环境。这里山泉清冽,千亩卫星湖碧波荡漾,水质纯净。”卫星湖街道党工委书记唐智勇介绍,街道依托西南最大淡水鱼苗繁育基地——“永川水花”基地,年培育优质鱼苗超22亿尾,乳鱼采用生态循环养殖技术,基地创新打造500亩稻鱼共生系统,实现“从鱼苗到乳鱼到餐桌到旅游商品”的全产业链发展。

乳鱼怎么吃最地道?首推酸汤星湖乳鱼。卫星湖的酸萝卜与泡椒经过精心



谷山水正在捕捞乳鱼。

熬制,形成独特而浓郁的汤底。乳鱼在酸汤中翻滚,充分吸收汤底的酸辣精华,肉质细嫩如丝,汤汁酸辣开胃。轻轻尝上一口,鱼肉顺着喉间滑下,酸辣交织的汤汁在舌尖上瞬间炸开,让人食欲大增。食客们品尝后纷纷赞不绝口:“这酸汤乳鱼,味道太绝了,连汤都能喝得干干净净!”

为了让星湖乳鱼走向更广阔的市场,卫星湖街道开展了多期标准化烹饪培训,联合乐乐都两江假日酒店、永川星湖鱼旗舰店、卫星湖美食街区、天膳宫等餐饮名店,统一乳鱼菜品的品质与风味。如今,已推出梅花鹿肉酱干烧飞燕乳鱼、酸汤星湖乳鱼、蒜香生焗乳鱼、豆豉乳鱼、粉蒸乳鱼等二十多款乳鱼菜品,满足了不同食客的口味需求。

同时,街道还引导重庆百乐食品有限



厨师正在烹饪乳鱼。

公司,建设农副产品深加工基地,打造星湖乳鱼旅游休闲食品和星湖鱼、星湖乳鱼佐料,形成“永川水花+永川星湖乳鱼特色美食+永川旅游商品”产业链条。

乐乐都与永川星湖乳鱼作为卫星湖街道的两大标志性IP,如何实现有效联动成为关键。那么,怎样打好这两张“王牌”呢?

据悉,街道正通过“主题场景融合、消费链条延伸、品牌价值共享”三大维度,构建卫星湖“游乐+美食+生态”三位一体的文旅新生态。

“简单来说,就是将两者资源共享、客源互导、延长游客停留时间,同时增加消费场景,从而实现完美联动。”区文化和旅游发展委员会副主任丁峰介绍,将通过开展“永川星湖乳鱼”系列美食活动、推出餐饮优惠套餐、增设乳鱼文化展区等方式,让游

客更加了解永川星湖乳鱼,真正让“游乐和乐都,品星湖乳鱼”成为一张响亮旅游名片。

从水库到餐桌,这条小小的乳鱼串联起了完整的产业链,游出了一条“小鱼带产业”的乡村振兴之路,成为了永川的一张亮丽名片。

区商务委副主任周茜表示,下一步,永川将加强产业推广、丰富宣传内容、强化品牌打造,打通乳鱼养殖、菜品研发、食品加工厂等产业链条,推出星湖乳鱼延伸产业,拓宽销售渠道,同时建立“永川星湖乳鱼”品牌形象,完善商标、品牌申请,联合镇街、相关部门、行业协会,聘请国内相关专家,制定“永川星湖乳鱼”菜品标准,明确产品标准、技术规范、标识授权使用评价等标准体系,将永川星湖乳鱼打造成为具有永川辨识度的地域文旅名片。

劳动教育赋能职教高质量发展

永川职教中心“十有蔬香”师生劳动实践基地启用

本报讯(渝西都市报记者 张玲)春耕时节,永川职业教育中心校园一角的荒地变身“希望田野”。3月26日,随着“十有蔬香”师生劳动实践基地景观牌上的红绸缓缓落下,永川区首个产教融合型校园劳动教育基地正式启用,这也标志着该校在深化产教融合、推动劳动教育模式创新上迈出重要步伐。

该校师生劳动实践基地集教学、实践、科研于一体,配备灌溉系统、监测设备和现代农业设备,通过沉浸式作物种植、项目化技能实训、常态化志愿服务等载体,构建“知一会一爱”劳动教育链条。永川职业教育中心党委书记、校长孔令勇介绍,基地将作为新时代劳动教育的实践课堂,通过“课程+劳动+创造”的模式,让学生在耕读实践中培育工匠精神。下一步,学校将依托学生评价体系,

推动劳动教育从“被动参与”向“主动创造”转变,切实增强新时代技术技能人才的劳动认同与职业素养。

揭牌仪式后,100余名师生代表走进种植区,分组开展农机翻土整地、生态堆肥等实操活动。幼教专业学生代表表示:“亲手培育一株幼苗的过程,让我真正理解了‘粒粒皆辛苦’的内涵,这种体验式学习比课堂说教更触动人心。”

作为重庆市“双优”学校,永川职业教育中心将劳动教育纳入人才培养全链条。基地依托下属各党支部,建立“党员导师+专业教师+学生骨干”三级指导体系,计划开发劳动教育课程、培育实践项目,覆盖12000余名师生。此举不仅为职业教育改革提供实践样本,更为培养新时代技术技能人才注入新动能。

景圣中学开展“追思先贤风范 赓续圣贤精神”主题活动

本报讯(渝西都市报记者 张玲)“以前我对圣贤的认识停留在电影、电视剧之中,通过这次‘追思先贤风范 赓续圣贤精神’主题活动,陈启萃先生在我的心目中更加鲜活。”……3月26日下午,景圣中学全体党员教师、共青团员及学生代表齐聚陈启萃先生墓前,以一堂沉浸式“行走的思政课”开展“追思先贤风范 赓续圣贤精神”主题活动。通过党建引领、团青共建的方式,将师德传承融入实践教育,生动诠释新时代“为党育人、为国育才”的使命担当。

“陈启萃先生用一生践行‘一生只做教书人’的誓言,他的精神正是思政教育的鲜活教材。”当天下午,在陈启萃先生墓前,景圣中学党总支书记唐泰权说,本次活动是学校推动“党建+思政”深度融合的重要实践,通过组织

师生走出课堂、走近榜样,实地追思感悟教育家的初心使命,引导青年教师和学子厚植家国情怀。

作为“行走的思政课”的重要环节,景圣中心党总支委员、副校长吴焱现场开讲“微党课”,以陈启萃先生扎根教育数十载、捐资设立奖学金的感人事迹为切入点,串联起景圣中学教师扎根基层、默默奉献的百年历史。“启萃先生是教师的楷模,他用实际行动回答了‘培养什么人、怎样培养人’的根本问题。”

在庄重的献花仪式上,由党员教师代表与共青团员代表组成的“薪火传递队”缓步走向墓碑,向陈启萃先生敬献鲜花。景圣中学高二(11)班团员学生刘绪淼在发言中动情地说道:“作为学生,我将传承圣贤精神,努力学习,报效祖国。”

本报讯(渝西都市报记者 钟梅)清明将至,森林防火进入关键时期。永川区国有林场张家湾分场采用“人防+技防”立体防控体系,全力守护全国面积最大的桢楠天然次生林。

这片占地960亩的桢楠林现存胸径6厘米及以上桢楠4467株,其中最大胸径达86厘米,最大树龄131年。2016年,这片珍稀楠木林被国家林草局纳入第二批国家林木种质资源库,具有极高的生态价值和科研价值。

3月26日上午,记者在张家湾分场进山路口看到,所有进山人员都要扫描防火二维码方可入山。林场职工开展全方位火险隐患排查的同时,把宣传教育作为森林防火安全的第一道防线,通过“敲门行动”向村民普及防火知识,并向入林群众发放宣传资料,形成“人人参与防火、事事注意防火、处处做到防火”的浓厚氛围。

“森林是大自然的生态屏障,是人类生存繁衍的摇篮。您在享受美好环境的同时,请注意保护森林资源安全,请不要将火种带入林区内,严防森林火灾。”在林场一处岔路口,张家湾分场在做足“人防”文章基础上,还充分发挥了森林防火警示语音“技防”辅助作用。

张家湾分场场长赵彬说,桢楠林是大自然留给我们的瑰宝,除了运用森林防火智能卡口语音播报系统,及时提醒进山入林人员注意森林防火外,林场还利用林区监控等“技防”手段,提升森林防灭火的巡查效率和预警能力,为楠木林筑起坚实的安全屏障。

张家湾林场：“人防+技防”筑牢楠木林安全屏障