

# 古楼枇杷“出圈”记

合川报记者 刘亚春

几场喜雨落下,合川区古楼镇4万余亩枇杷树更显郁郁葱葱。2025年,古楼镇产出的1600万公斤枇杷鲜果,让果农们喜上眉梢。近期,果农们正马不停蹄地给枇杷树修枝整形,备战来年丰收季。

天时、地利、人勤,再加上当地党委政府凭借规模与品质的优势、全方位的宣传推广以及深度的产业融合,促使古楼枇杷成功火“出圈”,成为合川区乃至重庆市的一张特色名片。

## 优中选优 培育好品种

合川枇杷栽培历史悠久,最早可追溯至400多年前。所产枇杷广受消费者喜爱,具有极高的食用和药用价值。

古楼镇作为合川枇杷核心产区,自1984年引种枇杷以来,历经40多年的精心培育和品种改良,将产量低、品相差、树形高大不便管理的老旧品种,更新为商品性好、适宜电商销售的品种,不仅提升了品质,还矮化了树形,方便疏花疏果套袋等生产管理,为提升整体品质打下良好基础。

如今,古楼镇已培育出多个优质枇杷品种。“大五星”作为主要品种,果实大而饱满,果肉细腻、水分充足,果糖、维生素和矿物质含量高,具有生津润肺、止渴下气等功效,对肺燥咳嗽、咽干口渴等有一定的缓解作用,深受消费者喜爱,成为古楼枇杷的“当家花旦”,市场零售价最高可达每公斤50元。此外,还有“三月白”等白肉新品种,以其清甜的口感、独特的风味,在枇杷市场占据一席之地。

## 科学管护 提升好品质

为保证枇杷品质,古楼镇制定了严格的标准化生产技术规程。大力推广测土配方施肥,根据土壤养分状况精准施肥,为枇杷生长提供适宜的营养;推行病虫害绿色防控技术,综合采用农业防治与化学防治



▲村民采摘枇杷。

▲火爆的枇杷交易市场。

古楼镇供图

手段,治理叶斑病、腐烂病、虫害等10余种枇杷生长病虫害,减少化学农药的使用,从源头保障枇杷品质。同时,果农们在枇杷生长的关键时期,如疏花疏果、单果套袋等环节严格把关。在疏果时,畸形果、病虫害果被一一疏除,每根枝条保留2至3个发育良好的果实;套袋前,果农会仔细掏空袋子,确保套袋后枇杷幼果在口袋里悬空,有效预防病虫害,增加果面光泽度,提升商品果的质量。

凭借对品种的不断优化和对品质的严格把控,古楼枇杷在市场上脱颖而出,先后被纳入“全国名特优新产品名录”“全国特质农产品名录”,荣获“重庆优质气候农产品”称号,成为古楼镇响当当的农业名片。

为缓解果品鲜销压力,延伸产业链条,当地政府引导重庆市合川区福可吉农产品开发有限责任公司投资2000万元配套技改扩能,以枇杷花蕾、花瓣、树叶、果实等为原料,持续研发枇杷花茶、枇杷酒、枇杷膏等6种枇杷系列产品,丰富特色产品矩阵,

增加枇杷产业附加值超4000万元。古楼枇杷酒酿造技艺还成功申报合川区非物质文化遗产,进一步提升产品文化内涵和市场竞争能力。

## 多元营销 打造好品牌

在信息时代,宣传推广对产品出圈至关重要。古楼枇杷采用多种宣传手段,全方位提升知名度。

举办节会活动是古楼枇杷宣传的一大亮点。每年4至5月枇杷成熟季,古楼镇都会举办盛大的枇杷采果节,至今已连续举办多届,形成了具有广泛影响力的乡村节会品牌。采果节期间,除了常规的采摘体验,还精心策划了“枇杷果王”评比大赛、“嗨吃枇杷”大赛、“最美枇杷”书画摄影展示、枇杷采摘季创新短视频大赛等一系列丰富多彩的活动,吸引大批川渝等地游客慕名而来,感受摘果子、品枇杷的乡村乐趣,领略特色乡土文化。

除线下活动外,古楼镇紧跟时代潮流,

大力发展电商。在抖音、微信、淘宝等平台,电商直播热闹非凡,主播们热情地向网友们介绍古楼枇杷的品种特色、生长环境和营养价值,现场展示枇杷的采摘和包装过程,吸引了众多网友下单购买。为确保新鲜送达,古楼镇还与顺丰、邮政、韵达、京东等快递物流公司签订了战略合作协议,确保枇杷能够以最新鲜的状态被送到消费者手中。据了解,通过电商直播带货,古楼枇杷的日销量大幅提升,越来越多的消费者足不出户就能品尝到这份来自古楼镇的甜蜜。

从品种培育的精挑细选,到品质提升的科学管护,再到品牌打造的多元发力,古楼镇让这颗小小的枇杷,承载更多果农的致富梦想,书写更加辉煌的乡村振兴篇章。下一步,古楼镇计划优化枇杷品种,创新种植技术,延伸产业链条,提升品牌影响力,完善旅游基础设施,提升旅游服务质量,让枇杷产业和乡村旅游走向更加灿烂的明天。

据《合川报》



## 辣椒丰收采摘忙

这段时间,大足区智凤街道新店社区120余亩辣椒基地进入采收期,工人们熟练地进行采摘、打包、装车运输,现场一派繁忙的丰收景象。

据了解,该基地每天有30余人

采摘辣椒,采摘量每天在5000公斤左右。采收工作为附近村民提供了就业岗位,帮助村民增收。

新渝报记者 毛双 特约通讯员 曾蕊 实习生 唐菁阳 摄

据《新渝报》

## 遗失启事

- ▲伍芬刚遗失中华人民共和国残疾人证,证件编号:50038319900214597263,声明作废。  
▲王尊元遗失中华人民共和国残疾人证,证件编号:51022919680721791544,声明作废。  
▲帅代琼遗失中华人民共和国残疾人证,证件编号:51022919581112158344,声明作废。

荣昌报讯(融媒体中心记者 张泽美)近日,在重庆润森康态科技有限公司青贮复合饲料生产现场,青玉米秸秆经过粉碎、发酵、模压等12道精细工序,最终“蜕变”为颗粒均匀的环保饲料。这一转变不仅让曾经困扰乡村的秸秆焚烧污染问题得到有效解决,更为绿色农业发展开辟了新路径。

以往收获季节,荣昌部分乡村秸秆焚烧现象频发。数据显示,全区每年产生秸秆20万吨,传统焚烧方式不仅产生呛人烟雾,每焚烧1吨秸秆还约产生1.5吨二氧化碳,20万吨秸秆焚烧将释放约30万吨二氧化碳。秸秆焚烧一度成为基层治理难题。

今年,荣昌区引进重庆润森康态科技有限公司,建成青贮复合饲料生产线。该生产线当前处于试生产阶段,日处理秸秆50吨,主打猪、鹅饲料,同时供应牛、鸡、鸭、鱼饲料,高峰日产量可达100吨。

目前,该公司已与吴家、仁义和清升等镇街以每吨150元的价格签订秸秆收购协议,获得村民积极响应。

下一步,该公司将依据产品市场反馈与养殖效果验证,加快推进剩余生产线建设,并计划在全国范围内布局新的生产基地,通过规模化、标准化生产模式,为养殖户提供优质饲料产品,助力畜牧养殖业绿色、高效发展。

荣昌化『秸』为宝 解锁生态经济双赢密码