

西洽会，让开放的大门越开越大

巴渝论坛

张燕

5月18日，第五届中国西部国际投资贸易洽谈会(以下简称西洽会)开幕。此刻，巴渝大地，宾朋会聚；两江之约，全球瞩目。这一场关于开放的盛会，肩负着“引进来”和“走出去”的时代使命，展现着“内陆腹地”向“开放前沿”的华丽蝶变！

走进西部，洽谈未来。据统计，前四届西洽会一共签约项目945个，签约投资金额16641.4亿元。今年，更有来自36个国家或地区，国内26个省区市的824家企业报名参展，市外展商占比超过50%……老朋友如约而至，

新朋友慕名而来。如今，西洽会的号召力越来越强，国际影响力越来越大，见证着“陆海内外联动、东西双向互济”开放格局的加速形成。

西洽会是桥梁，却不仅仅是桥梁。会场内，陆海新通道国际合作论坛火热上演，思想火花竞相碰撞；都市合作、央地合作重点项目一一签约，投资者热情高涨、信心十足；会场外，嘉宾们实地感受巴渝大地的崭新面貌，亲自体验西部开放的日新月异，感叹“重庆值得，西部值得”！

从对外交流、贸易合作，到投资招商，西洽会作为平台的功能日趋完善，开放能级实现大幅跃升。如今，我们共处一个开放的时代。西洽会，立足重庆，增益西部，辐射世界，更意义非凡。

作为西洽会的永久会址，重庆何尝不是全力推动内陆开放的生动缩影？今年一季度，重庆策划了“百团千企”国际市场开拓计划，组织

企业赴马来西亚、泰国等国家揽订单拓市场，签约订单超4000万美元。不仅如此，重庆还编制出台了《重庆市高质量实施(RCEP)行动计划》，深入挖掘有利政策，最大化发挥RCEP效力。面对经济下行的压力，重庆选择主动出击，以自信坚定的开放姿态拥抱世界，让开放成为实现“开门红”的强劲动能。

不沿边不靠海，却以更大力度改革促进高水平开放，以更大决心破解开放领域体制机制障碍，这正是重庆勇当内陆省改革开放探路先锋的积极尝试。此时此刻，推开西洽会这一扇“窗”，世界看到的正是重庆一以贯之的态度和行动：开放，开放，再开放！

如今，西洽会已经成为重庆的金字招牌。山城搭台，从全局谋划一域，以一域服务全局，翻开内陆开放高地建设的新篇章。今年，西洽会以“数字化引领内陆开放创新发展”为年度主题，我们有更多的理由期待，盛会聚焦“开放

创新中的数字化转型成果”，深入探讨“数字化引领陆海新通道发展”等话题，充分展现重庆乃至西部地区用数字化引领内陆开放的决心和成果，让数字技术成为开放的“强引擎”，培育内陆开放新优势。

你看，开放新风扑面而来，这便是西洽会最大的溢出效应。伴随一届又一届西洽会，一家企业、一个投资商从“看一看”到“试一试”，从“回头客”变“常驻客”，形成了从看好重庆、到投资西部，再到深耕中国的完整闭环，让开放的大门越开越大。

五年来，地点不变。西洽会成为一个如期而至的约定，彰显重庆在西部地区带头开放、带动开放的强大决心，展现西部地区不断扩大开放、主动连接世界的坚定行动。在中国式现代化进程中，我们期待以西洽会为契机，推动内陆开放迈向全新的未来，让西部和世界实现同频共振。

杨兴东

5月18日是国际博物馆日。国际博物馆协会公布了2023年的节庆主题：“博物馆、可持续性与美好生活”，强调博物馆对于推进社会可持续发展、构建美好生活具有积极作用。简而言之，就是以国际博物馆日为契机，集中感受博物馆在新时代呈现的奇妙之“变”。

这种变，首先是一种“追求升级”。从2016年到2020年，博物馆年度参观人数由7亿人次增至12亿人次，年均增加1亿人次。截至2021年年底，我国已有博物馆机构5700余家，藏品数量4600余万件，是当之无愧的博物馆大国。曲高不和寡，博物馆从冷到热，映衬着中国人民随着物质生活水平的提高，精神文化需求也在不断升级。

这种变，是一种“活化利用”。习近平总书记指出：“我们要加强考古工作和历史研究，让收藏在博物馆里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起来，丰富全社会历史文化滋养。”今年，国际博物馆日川渝主会场将举行一系列活动，包括召开川渝博物馆联盟年会，举办主题展览、第三届“巴山蜀水”川渝博物馆文创展、川渝博物馆文创IP交流活动等，不少文物还是首次在重庆公开展出。博物馆的价值，不止于馆藏，更在于教化，更深远的意义在于启蒙、启迪。“活起来”的博物馆，更能为人们所喜爱，更能走进千家万户。

这种变，还是一种“与时俱进”。正如故宫博物院院长单霁翔所说，“不创新，没有一家博物馆的大门能够开下去”。犹记得，借《千里江山图》的灵感而创作的舞剧《只此青绿》一再加演，打破演出场次纪录；刷屏出圈的舞蹈《唐宫夜宴》让莲鹤方壶、贾湖骨笛等重量级国宝以20亿次的播放量名扬海内外；当前VR(虚拟现实)、智能体感互动、3D模型等新技术在文博领域的应用越来越广泛，几乎成了大部分博物馆的标配……博物馆一头连接着历史，一头关联着未来。坚持立足传统，与时俱进，它就会有更强的生命力。

变化的是博物馆的形态，不变的是博物馆的使命。博物馆是保留文化记忆、留住乡愁的重要载体。办好博物馆，留住的是我们的文化根脉，也能让更多群众在文化自知的基础上产生文化自信，收获归属感和幸福感。正可谓，知其所以来，明将所往。

感受博物馆的奇妙之“变”

打磨好每一件文旅产品

行业观察

朱芸锋

5月19日是第13个“中国旅游日”。整个5月，重庆以“主题日、主题周、主题月”的形式开展了一系列活动，各区县送出了各种消费券和折扣，回馈市民游客。刚刚过去的“五一”假期，重庆充满着游客的欢声笑语。即将到来的“中国旅游日”，或是重庆的又一个“高光时刻”。

精雕旅游线路和产品，在文旅产业发展上下“绣花功夫”，重庆尝到了“甜头”。迎接下一个“高光时刻”，需要再接再厉，创新方式载体，激活深度潜力，让文旅产业从“爆红”走向“长红”。

主题周期间，渝中、长寿等5个区县以“一城一主题、一天一海报、一地一线路”方式倒计时宣传接力；主题月期间，全市精心推出70多项主题活动、100多项惠民措施，并在线上联动，开展万人互动直播……激发大众旅游热情，需要重庆市民适时“反主为客”。3000多万重庆市民，本身就是规模不

小的旅游主体，重庆人都到家门口的景区走一走、看一看，就能为文旅产业带来新人气、注入新活力。

能够感知和预见到，文旅热潮在一步步向我们走来。顺势而为，推动重庆文旅产业成为“弄潮儿”，需要不断创新、积极求变。面对一波接一波的旅游热潮，每位重庆市民都要有产品经理的推介思维，每个重庆景区都要有摒弃落后模式的果敢。不因某一点、某一天游客人数暴涨而沾沾自喜，不走“半年不开张、开张吃半年”老套路，而是均衡着力，让每个景区、每个区县都汇集满满的人气，让扎堆的客流变为平日的“细水长流”。

让越来越多游客驻足重庆，关键在于以货真价实的产品和服务赢得消费者认可。成千上万年年轻人进淄赶“烤”，重点不只是烧烤吸引，还在于出租车、酒店，甚至是街头非固定的停车位等，都没有因游客爆满而乘机抬价。“只买对的，不选贵的”，面对旅游热潮，不能抱有“守株待兔”的心态，更不能有“浑水摸鱼”的想法；只有坚守初心、保持匠心，打磨好每一件文旅产品，用心用情呵护文旅消费生态，才能实现重庆与游客的双向奔赴。



画/朱慧卿

近期，国家网信办开展专项行动，全面清理违规采编、违规转载、炮制虚假新闻等扰乱网络传播秩序信息，10.7万个假冒新闻单位、“新闻主播”账号和83.5万条虚假新闻信息被集中清理。

点评：移花接木、张冠李戴、断章取义……为了骗取流量，有人炮制出五花八门的虚假新闻，扰乱视听、令人生厌。全面清理假新闻、假主播，有利于营造清朗的网络空间，构建良好的网络生态。

重庆首个市级海绵城市雨水花园示范基地在渝北建成开放

本报讯(记者 廖雪梅)5月11日，重庆日报记者从市住房城乡建委了解到，我市首个市级海绵城市雨水花园示范基地近日在渝北区建成并向市民开放。人们不仅能在这里赏景，还能深入了解海绵城市的秘密。

所谓海绵城市，指城市能够像海绵一样，下雨时吸水、蓄水、渗水、净水，需要时将蓄存的水释放并加以利用，在适应环境变化和应对自然灾害等方面具有良好的“弹性”。通过海绵城市建设，可以形成安全、舒适、可持续的城市水循环系统，缓解城市内涝，净化城市水环境。

我市首个市级海绵城市雨水花园示范基地位于中央公园片区，占地面积约700平方米。该示范基地将海绵理念与园林景观充分融合，按照不同植物搭配，打造出6个雨水花园典型设施，可收集、净化欢乐广场约2000平方米不透水地面的雨水径流，部分净化的雨水储存在蓄水池，晴天可用于雨水花园基地浇灌，在有效降低初期雨水汇集强度和面源污染的同时，也为周边居民提供了一个赏心悦目、清新怡人的休闲环境。

市住房城乡建委相关负责人介绍，近年来，重庆系统化全域推进海绵城市建设，稳步提升达标面积比例和建设水平。截至2022年底，重庆海绵城市达标面积626.9平方公里，占建成区比例34.2%，全市共有29个区县按照“源头减排、过程控制、系统治理”的路线，形成了34个典型排水分区，重点打造了107个源头减排项目。比如，两江新区悦来片区的“山地海绵”利用山地坡度，通过植被景观层层过滤雨水，并设计雨水池收集雨水；璧山“大海绵”打通各个水系，让其内部不停循环净化水质；秀山全域海绵对城区规划区域实施全域管控，从透水铺装，到屋顶绿化、雨水断接、生物滞留带、雨水花园、砂渣蓄水池等进行全方位建设。

记者还了解到，目前，我市城市建成区“海绵城市”达标面积每年新增约5%左右。按照计划，2025年，重庆“海绵城市”达标面积占城市建成区的比例将达到45%，2030年达到80%。



重庆首个市级海绵城市雨水花园示范基地近日在渝北区建成开放。(渝北区住房城乡建委供图)

巫山开展高标准农田整治

本报讯 5月11日，笔者从巫山县农业农村委获悉，庙宇镇丘陵区高标准农田改造已完成水田土地整治5000余亩，助推农业生产跑出“加速度”。

眼下，正是海拔800米山区稻谷播种关键时节，笔者在有“巫峡粮仓”之称的庙宇镇看到，一辆辆拖拉机开足马力，开展着泡田打浆、开沟施肥等作业。另一边，一位农技人员在田埂上，手中操纵着控制器，一架架无人机播撒器，在田间上空来回飞行，播撒着谷种。

庙宇镇是巫山县一个山清水秀的山区小盆地，境内有万亩良田。近年来，该镇利用特有地理优势打造山地特色现代农业，从育苗、耕地、插秧到施肥、收割等，

都实行机械化作业。

2022年12月开始，该县对庙宇镇丘陵区实施高标准农田改造提升。该项目由巫山振兴农业集团承建，主要对庙宇、白庙、长梁、南溪、永安5个村的田块实行条田整治，以及旱改水、坡改梯、恢复地整治、稻鱼共生区及沟渠建设等。由此，当地农业生产跑出了“加速度”。

截至目前，庙宇镇丘陵区高标准农田改造已完成水田土地整治5000余亩，恢复地整治70亩，沟渠修筑近7000米；机耕道、耕作道修筑10000余米，灌溉管道埋设近7000米，数字化灌溉管道4000米。(巫山县融媒体中心记者 王志虎 鲁作炳)

铜梁黑鸡的逆袭之路

本报首席记者 陈维灯

5月4日，连轴转几天后，重庆特牧农业开发有限公司(以下简称“特牧农业”)总经理刘松终于松了口气，“‘五一’假期，我们给李子坝梁山鸡供应了两万多只铜梁黑鸡，差不多是平时的4倍。”

自去年在李子坝梁山鸡的内部“盲测”中位列第一后，铜梁黑鸡已成为李子坝梁山鸡所有门店唯一的鸡肉食材。

不仅是李子坝梁山鸡，如今铜梁所有餐饮门店的鸡肉食材全部采用铜梁黑鸡。铜梁黑鸡的年销量已超过900万只。

可在2021年之前，铜梁黑鸡还名不见经传，就连铜梁当地人也极少听说。

那么，铜梁黑鸡从何而来？这只小黑鸡又是如何成功逆袭的？



铜梁福果镇三多村，村民在给铜梁黑鸡喂食。通讯员 谢艺 摄/视觉重庆

为此，铜梁与西南大学合作开展选育鉴定、基因序列测定等工作，并进行生产性能测定，撰写地方品种标准、饲养管理技术操作规程和地方品种保护方案，力争在2025年前完成畜禽遗传资源鉴定申报工作。

“与此同时，为提升种业核心竞争力，保护黑鸡种质资源，我们出台了铜梁黑鸡产业发展方案，以特牧公司为载体，推动铜梁黑鸡全产业链发展。”王咏忠介绍，目前铜梁正积极打造“铜梁黑鸡”品牌，注册“铜梁黑鸡”地理标志证明商标，力争2026年前取得“铜梁黑鸡”地理标志证明商标。

多种养殖模式带动发展黑鸡产业

近日，在铜梁南城街道岳岳村的特牧农业孵化车间里，60万枚鸡蛋正在箱体式孵化机里孵化。

在37.7℃至37.8℃的温度中孵化21天后，一只只小黑鸡将破壳而出。“这些黑鸡苗在40天里会被注射4次疫苗，然后一部分销往贵州、四川等地，一部分送到公司在铜梁的各个养殖基地。”刘松介绍，特牧农业以“公司+村集体+技术单位+养殖户”生产模式，带动发展养殖户102户，实现农民增收1500万余元。

福果镇三元村村民王琴一年养殖三只铜梁黑鸡，每批约一万只，“公司啥子都管，建场、供苗、防疫、饲料，还

包回收。我们养一只鸡的保底利润是5元钱，一年收入大概15万元，也没啥风险。”

“不过，由于规模化养殖受环保、场地等限制，想要新增养殖场来扩大养殖规模已不太现实。”刘松说，特牧农业正尝试采用由村集体经济组织牵头、多户村民林下合作集约化养殖的模式来扩大铜梁黑鸡养殖规模。

说干就干！虎峰镇回龙村由村集体经济牵头，组织村民在柑橘林和李子林下养殖了8000只黑鸡。

“现在正是产蛋的时候，每天产7000多个鸡蛋。”回龙村党支部书记冉顺江介绍，除了提供全套养殖设备和鸡苗外，特牧农业还以每个0.7元的价格回收所有鸡蛋，并在一年后以每斤20元的价格回收所有母鸡，“一个棚200只蛋鸡，一年纯收入能有两万多元。”

此外，铜梁计划在少云镇等区域建设6个“智慧养殖小镇”，实现“智能供料、智能饮水、智能环控、智能清污、智能诊断、智能数据分析、智能远程管理”，力争到2025年全区实现出栏铜梁黑鸡2000万只、2030年出栏5000万只。

研发“铜梁黑鸡地标菜”

5月4日，铜梁老城天街商圈华灯初上。

三活春餐饮店厨房里，店主汪德炳正在指导店员烹制“红焖黑鸡”，“平

时几个店加起来一天要出100多份，‘五一’假期差不多翻倍了。”

“红焖黑鸡”是三活春餐饮店新近推出的菜品，其由来要从3月17日开幕的2023铜梁黑鸡美食文化节说起。

“在黑鸡美食文化节之前，区商务委组织餐饮协会、厨师协会各会员单位，对‘铜梁黑鸡地标菜’进行研讨、试菜。”身为铜梁区餐饮协会会长汪德炳推出了这道“红焖黑鸡”，“我们根据铜梁黑鸡肉质特点，兼顾川渝地区食客口味，选用不同养殖时间的黑鸡，开发出了20多种菜品。”

“红焖黑鸡”选用180天出栏的黑鸡，配以多种香料“煎炒焖制”，并结合铜梁的麻辣口味，具有耙糯回甜、麻辣鲜香的特点；“药膳黑鸡”选用一年左右的铜梁黑鸡，配上等沙参及各种养身滋补药材“慢炖焖制”而成；“一鸡三吃”选用养殖时间从短到长的铜梁黑鸡，辅以安溪手工辣椒面、傣伴压榨菜籽油、高楼青花椒及多种调料烹制，“白灼淋制”成三道菜品……

“我们打算结合区级重点项目中央厨房建设，加快铜梁黑鸡精深加工产品的开发，实现年加工铜梁黑鸡约1000万只。”铜梁区商务委副主任徐婷介绍，在继续动员鼓励各协会会员单位开发、推出黑鸡菜品的同时，该区还将鼓励各餐馆饭店通过氛围营造、文化墙设置等方式，向食客介绍铜梁黑鸡的起源和历史，扩大“铜梁黑鸡地标菜”的影响力。