

重庆集大城市、大农村、大山区、大库区于一体，要大力推进城乡融合发展。积极推进以县（区）城为重要载体的新型城镇化建设，有序引导、依法规范城市工商资本和科技、人才下乡，助力乡村全面振兴。

——习近平总书记视察重庆时的重要讲话

牢记嘱托 感恩奋进

奋力谱写中国式现代化重庆篇章

三个关键词看城与乡的双向奔赴

乡村振兴者说

城乡融合发展是中国式现代化的必然要求。作为我国中西部地区唯一的直辖市，重庆既有超大城市突出属性，也有大农村、大山区、大库区鲜明特征。处理好“城”与“乡”的关系，推动城乡融合发展，让农业强起来、农村美起来、农民富起来，是党中央赋予重庆的重大使命。

一年来，重庆全面贯彻落实习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神和中央关于城乡融合发展的重大部署，把破解城乡区域发展不平衡问题，作为现代化新重庆高质量发展的最大潜力，加快构建完善大城市带大农村大山区大库区体系，以小县城、强镇带村、强村富民为导向健全统筹新型城镇化和乡村全面振兴体制机制，优化强农惠农富农支持制度，健全城乡要素双向高效流动制度机制，加快打造城乡融合乡村振兴示范区。

近日，记者走进基层采访，一个个县、乡、村各具特色的发展故事，正彰显出巴渝大地城乡融合发展的强劲脉动和满满活力。



潼南双坝社区涪江江滩平原上，农民在农机的帮助下进行秋播作业。（摄于2024年10月14日）

记者 张春晓 摄/视觉重庆

（本版图片除署名外均由受访者供图）

老腊肉产业升级 小城焕发“新活力”

关键词 小县大城



重庆美缀美食品有限公司总经理王海明：“有了智能化设备，我们的腊肉实现周年生产和销售，养殖更有干劲了！”

■新重庆-重庆日报记者 栗园园

3月28日，虽然已过腊肉消费旺季，但在城口县坪坝镇新华村的重庆美缀美食品有限公司（以下简称美缀美公司）智能车间里，机器仍然忙碌运转着将猪肉分割、腌制。

“整猪进车间，出来就是加工好的腊制品了。”美缀美公司总经理王海明说，依托智能化设备，腊肉生产摆脱了季节限制，最近淡季车间每月仍要加工60吨左右猪肉，实现了腊肉的周年销售，为城口老腊肉产业增添了新动能。

走进生产车间，记者看到，生产线在保留传统加工工艺基础上，通过更精准的温度、湿度控制，实现标准化生产，确保产品质量稳定。此外，在腊肉炕制区上方还加装了无烟设备，通过对烟雾中的二氧化碳、颗粒物等进行处理、净化，减轻对环境造成的污染。

“我们这个车间去年被认定为西南地区首个腊制品数字化生产车间，成功解决了城口腊肉产业发展的一大痛点：标准化！”王海明说，早年间他在从事腊制品代理销售时，就发现了城口腊肉发展的“瓶颈”——老腊肉工艺虽“老道”，但从业者思维却很“老旧”。

“比如说，市场反馈城口老腊肉颜色太黑、块型不方正、肥瘦不均、档次不够，我向企业转达时，他们却称‘我们的腊肉历来都是这个样子’。”“中间人”王海明颇感无奈。

城口老腊肉产业中存在的短板，也正是发展的突破口！

近年来，在推动“小县大城”试点中，城口坚持把产业作为城市发展的基础，将园区打造成扩大产业总量、加快人口集聚的重要平台和城乡融合发展的主阵地，推动城口老腊肉“再出发”。

王海明因此来到城口投资建厂，在标准化生产的基础上，还开发了70余个腊制品单品。“你看这块腊肉是顶级黑标，说明它的原料用的是海拔1200米以上地区养殖1年以上的猪，而且需要炕制90天以上，是最好的。其次是金标、绿标腊肉，不同品级的腊肉价格也不相同。”王海明介绍。

为了精准分级，美缀美公司与5个专业合作社、近200户农户组建了产业化联合体。公司工作人员会经常到养殖场检查，不合格就不收购，倒逼养殖水平提升。

“有了智能化设备，腊肉实现周年生产和销售，养殖户更有干劲了！”王海明说，公司年产腊肉产品1000吨左右，产值约1亿元，“下一步我们还计划开发腊肉零食产品，进一步拓展市场，满足市场多元化需求。”

城口县相关负责人介绍，通过全产业链建设，近4年来，城口老腊肉年产量从3500吨突破至1.2万吨，全产业链产值超过30亿元，带动1.8万余名农户年均增收1.2万元以上，正加速形成强县兴业的产业集群。

小镇长出“商贸圈” 铺就乡村振兴路

关键词 强镇带村



涪陵新妙镇华联超市老板陈海军：“以镇带村才能村兴民富，让乡村振兴之路越走越宽。”

■新重庆-重庆日报记者 左黎韵

3月27日，涪陵区新妙镇陈家湾商圈，一派繁华热闹，2000多平方米的商业空间，聚集了50多户商户，餐饮、服装小店、副食超市一应俱全。“以前这儿就是个土街，这几年，政府将它改建成商贸圈，精心打造了特色夜市，引入小吃、大排档等商业业态，生意越来越好。”商圈内，华联超市老板陈海军操着浓重的浙江口音高兴地说。

从2007年起，在浙江对口支援资金的帮助下，新妙镇启动了陈家湾改造计划，将这片低洼地带的老旧房屋整体搬迁，用一车车土石填平了洼地，打造出一处城乡商业综合体。场镇周边常住人口超过万人，陈海军开了当地首个大型超市。

喧嚣的小城镇里，商户们自发聚集到陈家湾，五颜六色的招牌挤挤挨挨，货运三轮车来来往往。“目前，我们上架的商品，包括食品、日用品，小家电等，居民们来到我们店就能完成‘一站式’采购。”陈海军说，店里的商品大部分是从浙江发货过来，以前物流要走一个多星期，逢年过节店里走货快，物流跟不上，他们曾非常苦恼。

2023年，新妙镇成为我市14个“强镇带村”试点镇之一，以此为契机，新妙镇在陈家湾商圈不远处，建成投用了韵达重庆快递物流基地智能化分拣中心。

占地600多亩的分拣中心，涵盖了集配、仓储、配送、运输、中转等综合物流服务功能，是全国最大的智能化分拣中心。宽敞的厂区内，扫描机、智能分拣机快速运转，每小时就能处理4.5万件包裹。

“现在从浙江发货，两三天就能到新妙了！”陈海军指着仓库里一批刚到的新货高兴不已。去年以来，他增加了商品的种类，有香菇干货、糕点副食，甚至还有宁波汤圆、水饺等冻货，“物流快了，货物周转就快，我们就可以进更多新的商品。”

便捷的物流网络也带动了农村电商发展。以当地生产的特色榨菜为例，过去农户只能在集镇摆摊零售，而如今，早上刚出缸的榨菜，下午就能打包装车，发往全国各地。

陈海军主动为周边农户搭建网络销售平台，不仅开设网店代销村民手工制作的风干榨菜，还亲自上阵直播带货。一坛坛承载着乡愁的涪陵榨菜，通过快捷的物流网络发到全国各地，随着订单量的持续增长，不少村民扩大了生产规模，甚至组建起专业合作社。

“小镇商贸的繁荣让我看到城乡发展的新机遇，以镇带村才能村兴民富，让乡村振兴之路越走越宽。”陈海军说。

深耕“土特产” 黄精变“黄金”

关键词 强村富民



重庆（石柱）华溪村黄精面业有限公司董事长郭琪瑞：“未来路还很长，我们要把华溪村的黄精面卖到世界更多地方！”

■新重庆-重庆日报记者 栗园园

3月12日，石柱土家族自治县中益乡，重庆（石柱）华溪村黄精面业有限公司与新加坡鸿蕾国际贸易有限公司签订出口意向采购合同，标志着石柱黄精产业首次实现自营出口“零的突破”。

“未来路还很长，我们要把华溪村的黄精面卖到世界各地！”重庆（石柱）华溪村黄精面业有限公司董事长郭琪瑞在完成签约后信心满满地说。

2019年，习近平总书记在中益乡调研期间曾关心地询问起黄精产业发展情况，并叮嘱大家，选准了就把它发展好。

从事食品加工行业的郭琪瑞在电视上看到这则新闻，首次了解到黄精这种中药材，决定来到中益乡考察。

村里实施了返包机制，将220亩黄精返包给村民管护，既通过分红提高村民积极性，也保证种植质量。这给了郭琪瑞到华溪村投资的信心。

2021年，工厂顺利建成投产。走进这个加工车间，工人正在有序生产，房顶的挂杆上挂满了面条，这是郭琪瑞的“拳头”产品。

郭琪瑞说，黄精有补气健脾等药用功效，面条又是极具辨识度的中国食物，二者结合，更容易获得市场青睐。

“我们的黄精面要经历16道工序38项操作流程才能出成品，做出的面条筋道，有弹性，还能最大限度保留黄精的药用功效。”郭琪瑞说，因用料好、营养价值高，产品锁定高端市场，并有意愿向海外拓展。

2022年9月，在重庆海关部门的帮助下，华溪村黄精面业有限公司拿到了《出口食品生产企业备案证明》。当月，首批540箱、重约8100公斤的中益黄精面，成功出口到澳大利亚、新加坡、南非等国家。

“现在我还在村里开了一家黄精食府，找了专业厨师开发特色菜品，目前已成功研发出黄精炖鸡、金银黄精丸子、黄精烩虾球等11款菜品，让黄精产业链进一步延伸。”郭琪瑞说。

产业后端的发力，让华溪村村民的种植积极性更加高涨。目前，华溪村的黄精已发展到800亩，且首批黄精去年底也进入大面积采收期，亩均效益达到1万余元。

“村民负责种出来，我们负责卖出去，还要卖得好。”郭琪瑞说，近几年一直在大力拓展出口业务。

“新加坡只是第一步，接下来我们将开拓更多海外市场。”今年8月，公司将在日本、西班牙、新加坡等国家和地区开设黄精品鉴馆，让更多海外消费者了解这一“土特产”。