

把习近平总书记的殷殷嘱托 全面落实在重庆大地上

江津系统构建引才、育才、创业、留才的全链条生态 一所学院成为乡村产业振兴“强引擎”



■新重庆-重庆日报记者 张莎

盛夏时节，在江津区乡村人才创新创业示范园，乡村电商达人杨天旭正带领“花椒主播团”，用镜头记录铁锅翻炒花椒，腾起的香气仿佛透过屏幕扑面而来。

“江津花椒产业集聚度高、品质好，我要让互联网思维扎进花椒林，打开全球花椒大市场。”在杨天旭的推动下，江津花椒已远销日本、韩国、美国等23个国家，年出口量达250吨。

一名全球卖椒人让江津花椒香飘23国的背后，是江津区破解乡村人才困局的生动缩影。针对产业跃升征途上的“人才短板”，江津区积极探索建设乡村人才创新创业学院，系统构建引才、育才、创业、留才的全链条生态，为乡村产业振兴注入人才动能，让怀揣梦想的新农人与充满希望的乡村热土实现双向奔赴。

智汇乡村

集聚专家人才解难题

江津龙华富硒观光产业园里，瑞远农业负责人黄六林轻抚柑橘枝条，目光

凝重。这位深耕富硒产业八年的乡村职业经理人，如今不得不面对同质化竞争日益激烈的挑战，“现有技术储备已跟不上消费升级需求。”

“专家资源太过分散，指导效果相当有限。”黄六林坦言，尽管他积极走访对接市内涉农高校的专家人才，但始终存在专家人才找不到、找不准、用不好的问题，碎片化的技术支持让农产品的研发效率大打折扣。

突然响起手机铃声打破了他的沉思，乡村人才创新创业学院的来电带来转机：“专家库匹配到几位富硒领域的权威专家，马上派服务专员为您对接。”“太及时了，这下有了专家加持，研发高端产品更有把握了！”黄六林顿时高兴了起来。

黄六林的困境是如今不少新农人境遇的真实写照。为此，乡村人才创新创业学院精准发力，打造涉农领域产教联合体，聚合西南大学、市农科院等42所高校及科研院所的力量，建立起由194名涉农专家构建的专家人才资源库，分类设立谷物、肉制品、青花椒、青菜头6大农产品深加工技术开发及成果转化中心。

为常态长效支持涉农经营主体有效解决技术研发难题，该学院探索建立现代农业产业技术体系首席专家制度，选聘由12名农业高端科技人才领衔、106名农业骨干人才组成的现代农业专家服务团，通过“专家驻企”“线上问诊”等创新服务模式，助力50余家农业

经营主体开展研发生产，极大提升农产品生产效率和市场竞争力。

创享精彩

培育乡村创客激活力

种养技术薄弱、运营管理低效、资源整合不足是困扰乡村创客的几大难题。吴滩镇“象外婆”生态农庄创始人张祖林就曾多次经历乡创危机。

“以前，从果树种植技术到餐饮民宿管理，再到传统文化挖掘，全靠自己在全国各地报班‘打补丁’。”张祖林翻着厚厚一叠结业证书无奈地说，“东学一点西学一点，学完回来实践，走了不少弯路！”

针对张祖林的“知识焦虑”和“服务零散”问题，乡村人才创新创业学院为其量身定制培养方案，开展全链条培训，精准匹配帮扶专家，推荐乡创合伙人，帮助对接上下游企业、电商机构等平台资源。在学院的全程陪跑支持下，如今农庄的发展已进入快车道，年收入达5000万元。

该学院建立长效的乡创人才赋能培养机制，其中重要一环就是开设“乡村CEO”特色小班。小班聚焦“技术端—生产端—经营端—销售端”四端融通，在技术端引入农业专家驻场指导，在生产端建立中试车间、质检中心等共享平台，经营端开设品牌营销课程，孵化出“麻爪爪”“窑鸡王”等特色食品IP，在销售端搭建直播基地，培育出一批乡村网红。

联农带农

链接涉农企业促共富

乡村人才创新创业学院广泛链接重庆江小白农庄有限公司（以下简称江小白）、重庆西部食谷食品产业发展有限公司等一批龙头企业，推动涉农企业与乡村创新创业项目、农民专业合作社、家庭农场和广大农户建立利益联结机制。

在永兴黄庄的万亩田野间，学院通过引入重庆文理学院赵立军教授团队，为江小白、山渐菁合作社提供专业技术支持，成功研制出降低机收损失15%的杂粮割台和作业效率提升300%的多功能播种机，联合培养出近千名本土农机手，农机手年均收入突破5万元，实现“以技致富”。

随着全国首家丘陵山区无人农场的建成，江小白不仅攻克了山地农机应用难题，还通过订单农业等形式，带动3000余户农民共享发展红利。

“过去种地靠天吃饭，如今跟着学院学技术、跟着企业闯市场！”合作社社员们由衷感慨。

从“各自为战”到“协同发展”，乡村人才创新创业学院围绕链接企业、培育人才、服务产业、带动农户，以科技支撑为驱动，将智能农机、数字农业等现代技术引入田间地头，有效打通农业产业链各环节，构建起“技术研发—成果转化—企业壮大—产业升级—农民增收”的乡村富民产业链。

两江新区路内停车 收费标准大幅降低

- 一般区域：1小时从5元降至2元
- 重点区域：1小时从8元降至3元
- 燃油车全天停车费从69元降至29元

本报讯（新重庆-重庆日报记者 申晓佳）近日，记者从两江新区获悉，自7月1日起，两江新区路内停车收费标准大幅降低。一般区域从5元1小时降至2元1小时，重点区域从8元1小时降至3元1小时，燃油车全天停车费从69元降至29元。

两江新区相关负责人表示，为进一步优化两江新区停车资源配置，提高路内停车位周转率，缓解停车难、停车乱，优化营商环境，减轻车主出行负担，根据《重庆市停车管理条例》及相关政策要求，结合两江新区实际情况，经研究决定，自2025年7月1日起，对两江新区路内停车泊位收费标准进行调整。

车主能得到哪些实惠？记者

了解到，两江新区按照商圈与非商圈划定两类收费区域，商圈为一类收费区域，非商圈为二类收费区域。目前两江新区已启动收费路段停车位均位于二类区域，白天收费标准从“首小时2元/半小时·泊位、次小时起2.50元/半小时·泊位”，调整为“1元/半小时·泊位；夜间收费标准保持不变”，燃油车全天24小时停车费从调整前的69元降低至29元。

举例来说，某车辆早上7:30入场停放，次日早上7:29分驶离，白天时段停车费24元，夜间停车费5元，共计29元。

缴费渠道方面，车主线上可通过“畅停e行”小程序、公众号扫码缴费；现场缴费支持现金、扫码等方式。

奉节55个重点项目 签约开工投产

总投资逾百亿元

本报讯（新重庆-重庆日报记者 彭瑜）7月4日，奉节县举行“夔门纳百川·诗橙通天下”产业对接活动，55个重点项目签约、开工、投产，总投资102亿元，《奉节县产业高质量发展机会清单》同期发布。

近年来，奉节持续壮大以清洁能源、眼镜制造、食品及农产品加工三个“百亿级”产业集群为主的生态工业。截至今年5月底，全县工业企业达1347户，占全县企业比重的7.5%。

活动现场，35个项目集中签

约，投资总额63.01亿元；8个项目集中开工，总投资4.42亿元；12个竣工投产项目，总投资35.15亿元。项目涵盖眼镜、工业设计、精密制造、农副产品及特色食品、清洁能源、畜牧水产品、文旅融合等多个产业。

同时发布的《奉节县产业高质量发展机会清单》涉及脐橙、肉兔、中药材、眼镜、清洁能源等11大类，清晰勾勒了该县特色农业、生态工业、文化旅游、现代服务业等重点领域的投资空间与发展机遇。

重庆汽车产业再添新引擎

千里智驾科技成立

本报讯（新重庆-重庆日报记者 白麟）近日，由蚂蚁集团、吉利控股、路特斯机器人等多家行业龙头企业共同持股的重庆千里智驾科技有限公司（以下简称千里智驾）正式成立，注册资本1050万元人民币。这标志着重庆在智能网联汽车领域迈出关键一步。

千里智驾定位为汽车供应链一级核心供应商，重庆千里科技股份有限公司（以下简称千里科技）则提供AI技术与资金支持，双方共同发布“千里浩瀚”智能驾驶系统，整合千里科技的AI算法与吉利的整车数据、硬件能力。

千里智驾汇聚了国内智能交通领域的顶尖力量。蚂蚁集团旗下的人工智能、吉利控股的浙江吉润汽车以及宁波路特斯机器人

等企业均在智能驾驶、车联网等领域深耕多年。在外界看来，此次合作不仅体现了重庆在吸引高端产业资源方面的优势，也反映出重庆汽车产业正从传统制造向智能化、数字化转型。

有分析认为，千里智驾的成立，将助力重庆在智能网联汽车领域形成“研发—制造—应用”全链条体系，并将带动传感器、高精地图、车路协同等关键环节的协同发展，形成“整车+零部件+服务”的产业集群。

记者注意到，千里智驾的股东阵容中，吉利控股属传统车企阵营，而蚂蚁集团在数据平台、云计算方面具有技术优势。这种跨界合作模式，有望突破传统汽车产业的边界，推动“车—路—云”一体化发展。

武陵山国际农产品 流通中心落地酉阳

本报讯（新重庆-重庆日报记者 左黎韵）7月4日，红星实业集团与酉阳华渝产业集团签约共建武陵山国际农产品流通中心。该项目以酉阳为中心，构建“产地—酉阳枢纽—周边市场”高效流通网络，带动武陵山地区生态农产品走出大山、走向世界。

按照规划，该中心将落地酉阳板溪工业园区，分两期推进实施：一期建成327.25亩的交易市场，引入红星实业集团优质商户资源，同步构建基础冷链体系与数字化电子交易平台，到2026年底实现年交易额20亿元；二期将全面建成现代化闭环管理园区，打造一站式供应链服务体系，高标准建设农产品质量安全检测与智慧溯源体系，培育孵化“酉阳800”等武陵山区特色农产品品

牌，到2030年年底交易额突破100亿元。

据介绍，该项目将以板溪物流市场为载体，建设集“贸易、仓储、加工、会展”于一体的现代化产业园区，构建“产地—酉阳枢纽—周边市场”高效流通网络，显著压缩供应链环节，推动武陵山地区农产品流通向标准化、信息化、集约化跃升。

酉阳县相关负责人表示，流通中心建成后，将重点赋能“酉阳800”等区域公用品牌建设，推动“酉阳800”产品附加值提高20%—30%。同时，项目还将创造就业岗位1000多个，辐射带动上下游产业新增就业岗位1.2万余个，成为驱动酉阳产业转型升级与产城深度融合的核心增长极。

大学生电商直播团队 助农销售香桃

7月4日，巴南区界石镇桂花村，大学生直播团队在果树下展示实地采摘过程。

当日，在桂花村举行的香桃采摘节上，重庆财经学院会计学院红云“会”播电商直播团运用所学专业知

识，进行特色化、针对性直播，助力当地的桂花香桃销售“扩路子、提影响、增销量”。今年暑假期间，重庆财经学院会计学院“三下乡”队伍在当地创造性开设“财商知识下基层”财会技能培训、直播助农等项目，在乡村一线的实践中开展“专业大练兵”。截至今年7月，该团队已连续四年助力当地香桃销售，累计销量达三十万斤。

记者 郑宇 李志峰 摄/视觉重庆



智能化生产+90天保鲜

“锁住”味道与口感 三惠卤鹅叩开国际市场大门

老字号新故事⑥

■新重庆-重庆日报记者 周盈

今年4月，荣昌卤鹅一夜之间登上全国热搜榜，成为美食界的“新顶流”。

面对突如其来的流量红利，荣昌当地不少卤鹅企业却陷入两难：沿用传统手工作坊模式难以承接暴增订单，贸然扩产又恐砸了招牌。

“机会总是留给有准备的人。”在这场流量争夺战中，重庆老字号“三惠卤鹅”此前投资3000万元建设的无菌自动化车间“大放异彩”：用科技重构非遗基因，将传统卤鹅保质期从5天延长至90天，不仅成功接住了这波天流量，更叩开了东南亚市场的大门。

难题：老卤锅如何智能化

2018年，重庆三惠威威食品科技有限公司（以下简称三惠食品）遭遇发展困境。三惠食品董事长、荣昌三惠卤鹅第三代传承人邹朝文至今还记得，那一年，某连锁超市的退货单如雪片般飞来：“同一天生产的卤鹅，三家门店吃出了三种味道。”邹朝文解释，虽然荣昌卤鹅的技艺恪守“老卤水、老匠人、老手艺”，但这种依赖感官经验的制作方式，容易造成产品质量不稳定，也无法满足日益增长的订单量。

这场危机让邹朝文下定决心：“要

么被时代淘汰，要么自己革自己的命。”

2023年底，三惠食品斥资3000多万元打造的无菌自动化工厂正式投入使用。30口紫铜老卤锅被“请”进恒温恒湿的玻璃舱，而它们的“新同事”则是价值数百万元的智能卤煮系统、真空滚揉机和超低温急速冷冻隧道。

邹朝文介绍：“该生产线能够自动完成翻转、调味等工序，不仅省时省力，还降低了能耗。”

然而，谁也没想到，智能化最大的阻力来自卤鹅师傅。

“机器懂什么叫‘七分卤三分养’吗？这锅传了五代人，机器能炖出卤鹅的魂儿？”当智能工厂首次亮灯时，六旬老师傅蓝世明攥着祖传的紫铜卤锅，抓起一把卤料拍在控制台上，“三十种香料配比全在舌头底下，火候要听锅里的响动！”在他身后，师傅们集体别过脸去——那些年他们用手背试鹅肉弹劲，用鼻子辨卤香浓淡，如今却被砖头厚的设备手册难住了。

邹朝文何尝不懂这些匠人的痛？荣昌卤鹅从元末明初的客家古法中走来，三百年才养出“薄如蝉翼的皮，鹅肉般的纤维”。可见实容不待旧：传统工艺效率低下、卤鹅质量不稳定，且保质期不足五天，电商订单却以每月40%的速度狂增。

破局：保质期从5天延长到90天

传统与科技的博弈持续百日，终因

一项技术突破迎来转机。

2023年岁末，无菌车间内，师傅们盯着真空包装的卤鹅直摇头——保质期虽延长至七天，断面却苍白如纸，全无琥珀光泽。每小时180只卤鹅在流水线上翻滚，省外的投诉电话却接踵而至：“失了灶台滚烫的卤香，味同盐水鹅！”

这件事像一记重锤砸醒了邹朝文：“老祖宗的手艺是根，可没有科技赋能，这根早晚要烂在地里。”他当即决定引入第三方技术研发机构。

十七版臭氧浓度试验、三十余次灭菌参数调整，直至-196℃液氮白雾喷涌，瞬间封存肌理间的醇香，实验室爆发出欢呼——超低温冷冻让细胞活性骤停，为风味按下“暂停键”。

“我们采用了臭氧、高温等多种杀菌方式，确保卤鹅在无菌状态下进行加工生产。然后通过液氮设备进行急速冷冻，锁住卤鹅原有的味道和口感。在冷藏条件下，卤鹅不仅能保存较长时间（90天），味道和口感还几乎不受影响。”邹朝文手拿卤锅，切口处凝结的琥珀色汁液就是最佳证明。

2024年盛夏，三惠卤鹅电商日销量破千只；十年前仅能覆盖周边区县的老字号美味，如今产能飙升300%，老客回购率达92%。今年“五一”假期，三惠卤鹅销售同比增长了十多倍，卖到了全国各地。

荣昌区商务委数据显示，2024年当地卤鹅产业产值突破12亿元，其中智能化生产线贡献率达65%。