



【链接】

据了解,本届农交会荣昌展区有225平方米展位,位于国博中心S1-15,展品覆盖荣昌猪肉、荣昌卤鹅、荣昌蜂蜜、海棠香橙、麻竹笋、河包粉条、优质茶叶、花生糖、牛肉干、优质大米、桶装食用油、纯粮白酒、每日坚果系列炒货、松花皮蛋、特色兔肉、夏布制品等农产品。

●荣昌猪肉

荣昌猪已有1800多年的驯养历史,是世界八大、中国三大优良猪种之一,是国际国内公认的优良地方猪种,是我国推广范围最广、影响力最大的优良地方猪种。荣昌猪具有耐粗饲、抗逆性强、瘦肉率高、繁殖力强、肉质好等特点,特别是肌间脂肪等肉质关键性指标突出,是经典川菜“回锅肉”的最佳食材。



2017年,荣昌猪荣获“中国百强农产品区域公共品牌”称号,入选中国首批农产品优势区。2019年,“荣昌猪”品牌价值以36.81亿元名列全国地方猪种品牌榜首。

●荣昌卤鹅

行至荣昌,许多美食不能辜负。卤鹅便是荣昌最负盛名的美食之一。其色泽金黄发亮、五香味浓,一份卤鹅在前,绝对会让人食指大动、垂涎欲滴。及至卤鹅入口,肥软适中、骨质酥脆、骨髓香滑、肉感香嫩,调料微辣、口感适宜,姜葱味齐备,食之回味无穷。



在荣昌,有句俗语如此形容:“三天不吃卤鹅就潮得慌”。卤鹅也成了当地家庭餐桌上时常可见的一道美食。

●河包粉条

由传统工艺制作而出的河包粉条丝丝均匀,纯净光亮,整齐柔韧,洁白透明,烹调时入水即软,具有久煮不碎不糊,吃起来清嫩适口、爽滑耐嚼、风味独特等特点。产品销往全国各地,还远销新西兰、韩国等国家和地区。



●荣昌蜂蜜

荣昌养蜂规模为全县(区)级单位第三位、重庆市内第一位,蜜蜂养殖数量达10万余群。



●荣昌夏布

荣昌夏布是以苎麻为原料,经绩成麻线,再由手工编织成麻布。荣昌夏布织造技艺起源于汉代,在宋代称作“筒布”,今称“荣昌夏布”。1998年,国家农业部先后授予荣昌“中国夏布之乡”“夏布加工基地”的称誉。



●荣昌柑橘

荣昌柑橘主要是以塔罗科血橙、纽荷尔脐橙为主导的晚熟柑橘。其中,黄桷滩库区晚熟柑橘产业带,总面积约3万亩,投产近2万亩,平均亩产量约3000斤,亩产值约1.5万元。2019年4月,荣昌晚熟柑橘血橙远销印度尼西亚,实现了全市血橙出口零突破,成功创建全市首个血橙出口示范基地。



●荣昌竹笋

荣昌依托国家麻竹生物产业基地,发展以麻竹为主、绿竹和雷竹为辅的笋竹基地,现有成规模绿竹近5000亩、雷竹2000亩,已有发展竹笋、竹材、竹笋精深加工基地,笋竹产业链条完善。



●荣昌肉兔

目前荣昌肉兔产业正逐渐壮大,其中观胜肉兔年存栏量达到200万只,带动周边区域肉兔出栏达到1000万只,主导产业产值达到12亿元。规划到2022年,将建成肉兔科技园,并生产兔皮、冷吃兔、兔头、兔腿等系列产品,开发兔肉丁等休闲食品,打造“观胜肉兔”特色农产品品牌。



荣昌

一根粉条带来12亿元“身价”
河包打造“中国粉条第一镇”

11月5日,荣昌区举办首届重庆荣昌河包粉条文化节暨河包粉条区域公用品牌发布会,“河包粉条”由此成为我市首个镇级区域公用品牌。据悉,河包镇预计今年实现粉条产量3.6万吨,粉条全产业链年总产值约12亿元。



河包镇

河包粉条已有100多年历史

河包粉条已有100多年历史。最早,当地农民生产粉条更多用于自给自足,每到过年时,家家户户都用自家种出的红薯生产粉条,弄来炖猪蹄,算是过年吃的一道“硬菜”。改革开放后,一些农民将粉条作为一种“副业”,将其逐步推向商品化。一开始,他们销售的粉条是刚制作出来的“鲜粉”,装在木桶里,挑着沿街售卖。之后,他们为了将粉条

卖得更远,就将粉条晒干成干粉后送到农贸市场。随着生产粉条的人越来越多,荣昌的市场已经容不下这么多粉条,河包人就开始到全国各地去生产粉条。其做法通常是到外地租间厂房,就地生产、就地销售。据保守统计,迄今为止,河包人在全国各地开设的粉条作坊仍有100多家。与此同时,河包镇也逐步形成了相对集中的粉条生产基地,

早在10多年前就形成了20多家粉条作坊,成为小有名气的“粉条之乡”。在这个过程中,河包虽然号称“中国粉条之乡”,但缺少自己的粉条品牌。当地生产的粉条一般都是散装销售,或者没有品牌,或者为别人贴牌生产。河包粉条的真正变化是从2016年开始,促成这种变化的一个重要原因是电商。因为电商的快速发展,当地粉条生产企

业看到了一个新的商机,那就是鲜粉(湿粉),一种类似方便面的新产品。他们认为,如果人们能在网上买到这种产品,会比上街买酸辣粉便捷,也比吃方便健康,将有广阔市场。通过与西南大学等科研机构合作,经过上千次试验,河包的粉条企业成功开发出了这种产品,并通过电商将它们卖到全国各地,推动粉条产业实现质的飞跃。

建中国粉条特色小镇

河包粉条产业的快速发展也引起了资本市场的关注。2017年,重庆椿林聚业食品有限公司落户荣昌,椿林食品在全国共有4000多家串连锁店,至今已在荣昌投资建设了湿粉加工、火锅底料、餐饮3个公司,年产值超过3亿元。

2018年,河包镇获颁全国首批“农业产业强镇示范建设”。

2019年10月,荣昌区委成立高规格专项协调小组推进河包粉条产业发展,将河包粉条生产加工园区纳入荣昌国家高新区统一管理。

2020年,荣昌区委将河包粉条产业发展作为“六个提升”工作的重要内容,把发展壮大粉条产业和将河包打造成为中国粉条第一镇写进了《建设成渝地区双城经济圈重要增长极实施方案》。

河包粉条园区加快扩建步伐。荣昌现已编制完成《河包镇粉条生产加工区A区控制性详细规划》,计划新征土地261.41亩扩大园区规模。园区招商引资推进顺利,目前已有6家企业有意向入驻园区。

下一步,河包镇将紧紧围绕建设中国粉条特色小镇目标,把粉条作为全镇主导产业,把推进粉条园区扩建、红薯基地打造、销售平台搭建作为实施乡村振兴的具体抓手,全力推进粉条全产业链、全要素发展。一是加快推进园区建设,提高产业承载能力。二是加强优质企业培育,大力引进有实力的粉条生产、粉条贸易、配料种植等上下游产业链项目,加快推进淀粉加工厂等配套项目建设。三是建优质原料基地,扎实抓好2000亩高淀粉红薯基地建设。四是筹备成立河包粉条品牌运营公司,强化“河包粉条”品牌运营管理。立足成渝地区双城经济圈,支持企业持续巩固做强成渝两地市场,力争市场占有率达到85%以上。大力开拓东南亚等邻近地区外贸业务,力争实现自主出口。

张亚飞 王琳琳 陈露
图片由荣昌区委宣传部提供

火锅粉条和酸辣粉
占全国40%以上市场份额

基于电商研发出来的粉条新产品,究竟给河包粉条带来了怎样的影响?

据悉,在该镇23家粉条生产企业中,目前已有11家企业生产湿粉。强大的生产能力和全新的产品,吸引了白家、今麦郎、莫小仙等大批国内知名企业前来寻求合作。目前,在网上或超市出售的知名品牌酸辣粉,有很大一部分都是在河包生产的。与此同时,河包粉条生产企业也开始走向品牌化发展。目前,河包粉条地理标志证明商标认证已通过国家市场监督管理总局初审,“潘么妹”等11个粉条系列产品已获绿色认证。

河包粉条也由此开辟了广阔的线上线下市场。在线上,目前以“黄海”“禾田”为代表的粉条企业通过阿里巴巴、拼多多等电商平台,月销量达到1700余万份,月销售额5000余万元,线上平台酸辣粉销售量前10位中河包粉条长期占有三成席位;线下则成功入驻华润万家、永辉超市、美宜佳、罗森等销售平台,月销量达到100余万份,月销售额500余万元。

数据表明,目前,河包生产的火锅粉条和酸辣粉占川渝两

地销售份额的80%以上,占全国的40%以上,成为全国火锅粉条和酸辣粉的主要生产基地。

为推动粉条产业发展,河包镇政府及区级有关部门也给予了积极的扶持政策。近年来,荣昌扶持黄海食品公司建成万吨级标准化车间,支持黄海食品与科研单位合作制定湿态粉条生产标准,使其近年产值突破了1亿元。以奖代补帮助全镇22家企业完成技改升级和规范化建设,企业生产效率普遍提升,生产环境普遍改善。

另外,该镇还采用“企业+合作社+农户”模式,积极引导业主进行高淀粉红薯种植,鼓励农户跟随发展,顺利推进粉条生产加工与红薯及相关配菜种植有效联接。组织农户流转土地给专业合作社,合作社进行农机化改造后规模化种植高淀粉红薯2000余亩,引领带动其它农户种植红薯2万亩,围绕粉条配料供应。发展农户辣椒种植1200余亩、马铃薯400余亩。争取到区级集体经济专项扶持资金180万元支持建设淀粉加工厂和辣椒烘干厂,形成了一二三产业融合发展的格局。



河包粉条制作车间



潘么妹酸辣粉