

■链接》



梁平农特产品深受消费者喜爱。 摄/张常伟

17家企业20余种农特产品
集中亮相本届农交会

11月27日至30日,第十八届中国国际农产品交易会暨第二十届中国西部(重庆)国际农产品交易会在重庆国际博览中心举行。

为充分利用好本届农交会舞台,梁平组织了17家企业精选了有机大米、柚子及相关休闲食品、张鸭子系列产品、豆腐、有机茶(红茶绿茶)、小麻花、无花果系列产品、金龙鳝、葛根粉、猕猴桃等20余种优质农特产品在S1-39展区集中展销推介,以促进交易合作、扩大农业影响力。

此外,展会期间,梁平还将就生猪循环全产业链(一期)、航空食品精深加工、龙溪明珠现代农业博览园、南美白对虾工厂化循环水养殖、增资扩能饲料生产、冷冻食品加工等6个重大项目进行招商签约,预计签约总金额超23亿元。

梁平

碧田万顷 “五子”登科

农文旅融合发展助推乡村振兴

沃野千里、碧田万顷。

梁平,1000平方公里“巴渝第一大坝”风调雨顺,自古以来就是巴蜀粮仓,素有“梁山熟,川东足”之美誉。怡人的田园风光,深厚的农耕文化,孕育了丰美的物产:稻子、竹子、柚子、鸭子、豆子,号称“五子登科”。

传统农业向现代农业蝶变。如今,梁平依托生态、借助智能、走向农文旅融合,“五子登科”又有了新的时代内涵——



高粱山麓平畴远,物阜民丰小康来 摄/邓志刚

稻子

“重庆十大好吃大米”第一名

2018年,首届“三峡杯重庆十大好吃大米”揭晓,产自梁平区的“高粱山有机米”“冷沙米”“蟠龙大米”分别荣获第一名、第三名、第五名。同时,梁平高端大米产品打入一线城市,并出口非洲6500吨,实现了重庆大米首次出口。

梁平,气候温和、降雨丰沛,无大旱、无久涝,拥有山清水秀的生态环境。以先秦乌木水槽为证,梁平的农耕文明可以追溯到2000多年前。早在南宋初年,就有了“万石耕春”农耕美景。

“除了得天独厚的自然条件,耕作方

式、用药、施肥也很关键。”种植有机米的重庆米之源农业发展有限公司的负责人介绍,种植有机大米,不施化肥,施有机肥,并且要保证施肥均匀;每年年初,基地还要购买红花草籽撒在田里,长出红花草翻在田里作底肥;绝不使用除草剂,要采取人工除草;安装灭虫灯等设施除虫;喂养青蛙捕

捉害虫;同时放养一定数量的鲤鱼、鲫鱼、鸭子等,帮助除虫、除草,增加有机稻的收成。

梁平建有现代化设施育秧中心,实现机耕、机播、机插、机防、机收、机烘等全程机械化,机械化水平全市第一;同时构建起“稻禽协同”、“稻渔(鱼、虾、蟹、鳅、蛙)共

生”、“畜禽-沼液(有机肥)-粮油”等“水稻+”绿色循环农业发展模式。

现在,梁平是部级水稻绿色高质高效创建示范区,有机水稻生产基地1万余亩。水稻良种覆盖率达99.8%,制种基地1万余亩,占全市25%,是重庆最大水稻制种基地之一。

竹子

中国寿竹之乡的“全竹宴”

分利用。

百里竹海一年四季都有笋,或采摘、或秘制晾干、或特别腌制的新鲜竹笋。竹笋鲜、嫩、细、脆,炒、蒸、炖、烧、煲,无不相宜。用竹笋做主菜,或作佐料,能做成近100道菜肴。现在,竹笋还精深加工成休闲食品。

竹中珍品——竹荪,它是真菌大家族中营养最丰富、味道最鲜美的菌类。用竹荪烹饪菜肴,荤素皆宜;竹青是去火清凉的中药材,能治疗咳嗽和化痰;竹子的种子被称为竹米,是珍

贵的食品。

除了美食,竹子既可以制作扫帚、桌椅等日用家具,以及用作建材建造棚架,还可以用于造纸,制作工艺品、乐器和纺织品、活性炭等。

一方山水一方人文,一方历史一方底蕴。梁平人出入为竹、枕眠为竹、饮食为竹,山、水、竹与人文早已融为一体。流传在梁平境内的传统手工造纸技艺有1000多年历史,梁平竹帘被誉为“天下第一帘”,梁平竹编是重庆市非物质文化遗产。

以竹兴文、以文润竹,梁平充分挖掘竹的生态价值、康养价值、文化内涵,推出独具巴渝风情充满乡愁记忆的生态民宿产品,建设“北斗七星”,打造“百里星宿”,创建康养基地,叫响“东有莫干山、西有明月山”民宿品牌。

梁平还将湿地建设和竹景观提质相结合,打造了全市第一家“竹”专题博物馆——三峡竹博物馆,集中展示滴游的竹海风光、丰富的竹类资源、灿烂的竹文化和源远流长的竹工艺,以及梁平推动“竹山变金山”的生动实践。

柚子

中国三大名柚之一

清朝乾隆末期,梁平人刁思卓曾任福建省南平县知县、邵武县知县,被福建柚独特的美味吸引。刁思卓返乡时,便把福建柚带回梁平和千年夔柚一起培植。

经过200多年的选培,当年的福建柚逐渐演变成今天的梁平柚:果实硕大、芳香浓郁,果肉纯甜、细嫩化渣,汁多味美、营养丰富,维生素C含量111.7毫克/100毫升,果皮富含香精油、果胶等物质,具有消化化气、去痰利尿、清热通便等多重保健功能;枝叶、果皮均可提取芳香油料,白色海绵层还可制蜜饯,有“天然水果罐头”的美誉,与广西沙

田柚、福建文旦柚并称“中国三大名柚”。

作为乡村振兴支柱产业,梁平全区33个镇街标准化种植梁平柚15万亩,产量9万吨,产值10亿元。

“梁平柚全身都是宝。”梁平区相关负责人介绍,梁平柚最突出的特色是精油和柚皮甙含量明显高于其它柚类品种,有改善局部微循环和营养供给的功效,“养生药柚”名副

其实;与此同时,梁平柚含有纯天然的香味32种,除了加工柚子果脯、果糕、柚子茶、柚子酥、柚子精油等10余种食品,还可以开发柚子精油,柚子白囊还能生产婴儿尿不湿。“从柚花到柚果,再到柚加工品,‘接二连三’延长柚产业链、做足柚文章。”该负责人介绍。

在中华·梁平柚海国家3A级旅游景区,建有柚海观光慢道环线、贡柚古道区、名柚

世界区、百年柚感区、龙滩柚乡区,以及公共服务中心、产业营销中心、科普研发中心和瑞丰亭、刁家院子七彩柚屋等。

每年4月柚花盛开、10月柚子成熟,梁平每年要举办柚花节、柚博会等节会活动,游客到这里可以赏花、采果,品尝柚皮酥、柚子蒸八宝饭、柚子酥肉、柚皮炖猪脚、柚子珍珠汤、柚香粉蒸肉等全柚宴。

鸭子

三代祖传百年张鸭子

发出9个品种的鸭菜品。

梁平张鸭子,三代祖传卤烤工艺,以干、香、瘦特色闻名,成为重庆一大特产,先后获得“中华名吃”、重庆绿色产品博览会组委会“金奖”等20多项荣誉。

以此为依托,梁平建起“一区三带”17个稻田养鸭基地乡镇,全区年出栏鸭850万只、鹅70万只,卤制鸭年销售400万只左

右,白条鸭年销售800万只左右。梁平成为“中国水禽之乡”,国家级梁平肉鸭地理标志认定县、全国肉鸭标准化示范县、全国无公害肉鸭生产示范区。

现在,全域旅游让张鸭子走上“工业+旅游”道路,游客又有了新体验:既可以吃张鸭子,也可以看张鸭子了。

在1.1万平方米的生产车间,张鸭子打

造200多平方米的参观走廊,游客可以沿着工艺流程,亲眼看到卤鸭子、片鸭子等张鸭子制作的所有环节,了解张鸭子的百年品牌故事,感受百年张鸭子的传承技艺。最后在展示展销区品尝、购买张鸭子,见证张鸭子“舌尖上的美味”,体味“肉干骨酥熏香、味美透骨”之特色。

豆子

豆棒108道工序实现智能化生产

等荣誉称号,梁平手工豆腐制作工艺是重庆市级非物质文化遗产。

豆棒是中国豆制品中制作工艺最复杂的传统食品之一。传统制作需要在高温高湿的环境下完成,因此产能较低、人工成本较高,产品标准难以控制。然而,几个梁平大学生让豆棒制作走上了智能化道路。

2016年,陈永晶、宋杰、王磊等人成

立重庆两颗豆农业科技发展有限公司(简称“两颗豆”),研发智能化设备全自动数控豆腐机,建起了智能化车间,实现了清洗、打磨、煮浆、滤浆等一系列关键环节的智能生产和自动化控制,生产效率提升35%、产品附加值提升30%。

两颗豆在梁平建设智能化工厂,升级开发“豆腐生产物联系统”,推动豆腐

由“自动化生产”跨越至“无人化生产”智能制造,真正实现全自动生产。

从小作坊出发,两颗豆是中国豆棒行业目前唯一实现了“自动化、智能化、规模化、标准化”生产的高新技术食品制造企业,成为行业智能化领跑者。

张亚飞 王琳琳 郭涛

图片除署名外由梁平区委宣传部提供

