

城口：“老腊肉”焕青春 腊肉产业再出发

□ 华龙网记者 王钰 汤莉

“冬腊腌，蓄以御寒。”说的是腊肉工艺和与之连接的心愁记忆。在城口，一块老腊肉的含义不止如此。

作为广大农民增收致富的“金字招牌”，从养殖、加工、销售到推广，城口腊肉形成了完整产业链，带动着当地乡村振兴、经济发展。

享有盛誉的城口腊肉如何更进一步？在前段时间举行的“城口腊肉新发展乡村产业再升级”新闻发布会上，记者获悉，当前，城口正全力推动城口腊肉“再出发”，推动“老产业”新发展、兴乡村。

“老腊肉”如何再焕青春，城口腊肉产业的未来前景如何，让我们走进城口，探寻腊肉的前世今生。

舌尖上的“非遗传承”

在城口民间，腊肉有着自己的江湖地位。早些年，“哪家的腊肉块型越大、肥膘越厚，代表主人越勤劳、越有面子。”

城口人世代传承、不断改良，随着时代变迁，老式的大块腊肉逐渐变小，产品类型逐日增多，衍生出香肠、血粑等系列腊制品，城口腊肉产业也逐渐成了农民增收主要渠道。

2007年，“城口老腊肉制作工艺”入选重庆市非物质文化遗产，注册通过国家地理标志集体商标，品牌价值超过4亿元。

赵孝春是“城口老腊肉制作工艺”第四代传承人，如今这位81岁的老前辈是城口腊肉的一个“金字招牌”。赵孝春幼时便从祖上传承了腊肉工艺，改革开放后，他又成为养猪大户，常年制作腊肉。1988年，赵孝春创办了以自己名字命名的“赵孝春野生食品开发有限公司”，这家民营企业从养猪开始，将产业链延伸到了腊肉制品加工、销售。

历经40余年，一个小作坊发展成了一个年产值2000多万元的规模化、产业化的公司。

老前辈的儿子赵友安是第五代传承人。赵友安20多岁就跟随父亲学习老腊肉的制作技艺，提起这项技艺，他如数家珍：“一般熏制腊肉都是用柏树枝对猪肉进行烟熏，一两天就熏完了，而我们熏制腊肉却是用水炭余温来炕，至少要一个多月才能制作完成。”

目前，城口老腊肉荣获了国家地理

标志产品、国家富硒富锌农产品，产品远销俄罗斯及东南亚国家。

一头连接着全国百万吨份的腊味市场，另外一头连接着千家万户的增收致富，腊肉成为城口乡村振兴的举旗性产业。

据测算，每生产销售一吨城口老腊肉可带动10户农户均增收3000元。目前，城口通过“企业+生产基地+村集体+农户”的生产组织方式，城口老腊肉年销量达8000吨，年产值达8亿元，每年带动1.5万余农户均增收1万元以上。

城口县长董奕锋在“城口老腊肉新发展乡村产业再升级”新闻发布会上表示，为进一步提升生产规模、经济价值和品牌影响，城口将在现有的产业基础上，推动城口老腊肉再出发，计划用三至五年时间，生产规模达到1.5万吨，实现产值20亿元。

情怀中的“必备年货”

城口腊肉产业的发展，离不开城口人的匠心技艺。

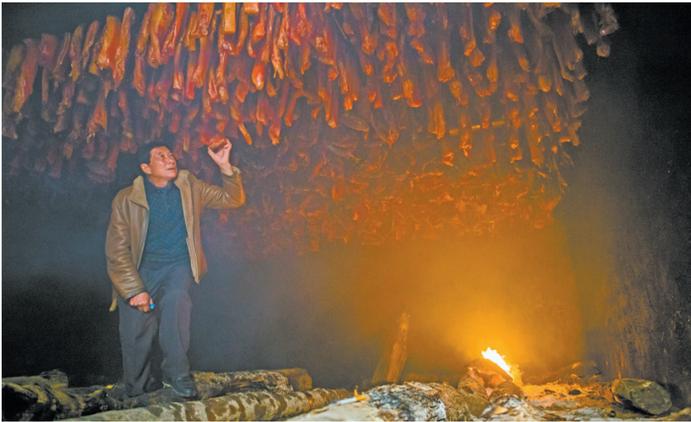
腊肉要好吃，制作工艺中有七大关键环节，选猪、喂养、宰杀、择肉、腌制、晾干、烘烤，每一项都不容马虎。

为了寻找最传统的腊肉制造场景，了解城口腊肉工艺的奥妙之处，厚坪乡龙盘村驻村第一书记张宇带着记者来到乡里最近打造的老腊肉炕房。

走进院落，夯土墙的房子装饰着玉米、辣椒串，烟卤里冒出袅袅炊烟，更增添了一丝“乡味”。房内是一张木桌几把长凳，旁边地上有一个火塘，中间挂着鼎罐，上面是一个架子，烘着腊肉、香肠、豆腐、血粑之类。

“这就是我们还原的当地最传统的腊肉制作炕房，游客可以在这个区域体验腊肉熏制的过程，唤醒乡愁记忆。”张宇介绍，屋后还配套了一个按照食品加工卫生标准打造的生肉处理区，让这个“非遗工坊”在回归传统工艺的同时能够确保产品质量。

何宜香夫妇是这家工坊的主人，看到记者一行到来，她拿出了自家腊肉自豪地展示，“你不要看外表黑黢黢的，但是切开都是晶莹剔透的红色，我们家头喂了25年猪，做了25年的腊肉，这么多年大家的反馈都是好吃，不但没有烟熏味，还带着回甘。”



赵孝春检查正在烘烤的腊肉。重庆日报记者 谢智强 摄

高端的食材只需要简单的烹饪，何宜香说自家的腊肉就是如此，“丢在白水里煮，勤快就放两瓣大蒜、生姜，大家都会做，没啥难度。”

为什么这么好吃？在何宜香看来是脚踏实地地做好每一个步骤。“猪吃的是地里种的苞谷、红苕、玉米，割的猪草里面还混有一些野生中草药；腊肉是用青冈木低温烘烤，没有烟熏味，并且常年不下炕的。”

“以前我们不懂经营，现在有了政府的引导和支撑，我们销路也打开了，现在还开了现代化的种猪场。”有了新的期盼，夫妇俩每天都忙得不亦乐乎。

张宇介绍，围绕打造“老腊肉小镇”的项目，厚坪乡目前已建成非遗作坊4个，传统炕房6个，致力让厚坪成为城口老腊肉“最佳选择”“最佳风味”“最佳场景”乡镇。

可溯源的“晒世珍品”

从一块腊肉追溯到一头生猪，城口腊肉正在一步步焕发新的活力。

在城口县巴山物语农业发展有限公司，负责人谢华勤展示了土猪溯源系统。“消费者可以通过这个溯源系统看到生产腊肉的生猪的生长情况。”

记者看到，在该土猪溯源系统上，显示着厚坪乡各个村的生猪养殖情况(包括生猪数量、合作社、家庭农场、普通农户等数据)，在生猪健康档案板块，有各个猪舍的实时在线视频画面，还能够看

到喂养天数、耳标号、重量等信息。这是城口打造的溯源体系试点示范点。

城口县委常委、县工业园区党工委书记张国进在发布会上介绍，“我们建立溯源管理体系，从生猪养殖到屠宰分割，从产品加工到市场销售，对城口老腊肉全产业链各个环节进行跟踪溯源，确保每一块城口老腊肉都可溯源。”

城口老腊肉产品质量好，不只是消费者舌尖上的选择，还有着更科学的依据。中国农业科学院、重庆市畜牧科学院、西南大学、青岛农业大学以及中组部的科技特派团专家，组成了城口老腊肉研究专家团队，对城口老腊肉的传统生产工艺进行了历时1年多的研究。

重庆市畜牧科学院副院长王启贵认为，城口老腊肉产品质量好主要源于：生态环境好，为城口腊肉的低温发酵工艺提供了得天独厚的自然条件；饲料原料好，土壤硒含量是全国平均水平的7倍；加工原料好，生猪饲养周期为10个月以上，肌肉脂肪含量高；加工工艺好，采用低温炕制，在天然的环境下，有益微生物自然发酵而成。

经过独特的香料腌制、青冈木炕制的洗礼，坚守苛刻的温度与时间的双重考验，一道“传统工艺、古法制作，高炕慢火、低温发酵”的城口老腊肉才能呈现在人们面前。

城口人抱朴守拙、行稳致远，将这份自然和历史的馈赠珍藏保留，如今他们怀抱初心再出发，城口腊肉踏上新的征程……



垫江城市提“颜值” 百姓增福祉

10月21日，垫江三合湖湿地公园，落日余晖倾洒在公园的角落，与湖面和步道相互映衬，市民在公园里闲适散步。

近年来，垫江持续加大城市环境建设，坚持在发展中保障和改善民生，为市民提供更加舒适的休闲环境，不断实现人民对美好生活的向往。

垫江日报记者 龚长浩 摄

□ 重庆日报记者 李志峰 郑宇

10月25日，记者从重庆邮电大学获悉，由该校工业物联网团队牵头和深度参与制定的11项物联网领域国家标准，日前经国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会正式对外发布。其中，由该团队主导制定的《物联网系统互操作性 第1部分：框架》和《物联网系统互操作性 第2部分：网络连通性》两项国家标准及其对应的国际标准，已被英国、加拿大、澳大利亚、丹麦、荷兰等6个国家直接采纳应用。

“当今世界物联网的发展，已经来到了加速应用落地的阶段，但是由于不同

11项物联网领域国家标准 出自重邮工业物联网团队

的厂家开发的物联网系统不尽相同，导致了“碎片化”的存在，制约了物联网加速走向万物互联。”该校工业物联网团队主要负责人魏昱教授介绍，和互联网发展不同的是，物联网产业发展从最开始的设计，就存在着若干标准并行推进的情形。到目前为止，整个物联网产业发展有几十种通信协议，还有一些私有协议，缺乏一个统一互操作的标准和规范，阻碍了物联网发展最终实现万物互联的目标。

魏昱称，《物联网系统互操作性 第1部分：框架》国家标准提出，物联网系统互

操作性框架由基础互操作性和实体互操作性两部分组成，两个交互系统之间完整的互操作性应具备网络连通性、语法互操作性、语义互操作性和行为互操作性四个方面。《物联网系统互操作性 第2部分：网络连通性》则规定了网络连通性模型和物联网系统间网络连通性要求，以及物联网系统内部网络连通性要求，适用于物联网系统内部网络之间和物联网系统不同网络之间的互操作及互联互通。

据悉，在本次正式发布的国家标准中，重庆邮电大学工业物联网团队在宽

带工业总线、磁域网、传感器网络、批控制等网络化控制领域，还深度参与了另外9项国家标准的制定，包括《信息技术系统间远程通信和信息交换 磁域网 第2部分：带内无线充电控制协议》《基于时间敏感技术的宽带工业总线AUTBUS系统架构与通信规范》《物联网边缘计算 第1部分：通用要求》等。

业内人士评价，这些国家标准的实施，有利于推动我国物联网系统大规模应用部署，对物联网互操作系统的设计、部署、实施和管理具有指导意义。

菜园坝火车站 将成为新的“城市客厅”

□ 重庆日报记者 杨永芹

10月25日，来自重庆铁路投资集团消息称，日前，中国国家铁路集团有限公司组织召开成渝铁路重庆站站房及配套综合交通枢纽工程初步设计审查会议，标志着项目前期工作取得重要阶段性进展。根据规划，未来，菜园坝(即菜园坝火车站)将被打造成重庆新地标，形成无缝衔接、立体高效的换乘系统，市民在候车大厅就可直接观赏长江两岸美景。

按照相关批复，重庆站站房及配套综合交通枢纽将建成高速铁路、城际和市域铁路、城市轨道交通、公共汽车、出租车及航空港紧密衔接的国际一流的现代化大型综合交通枢纽，打造成站城景融合、资源集约、环境友好、绿色智能的铁路综合交通枢纽工程。

作为我市构建“米”字型高铁网的重要枢纽节点，重庆站改扩建完工投运后，将承担既有成渝高铁，在建渝湘高铁、渝万高铁、成渝铁路改造和规划的重庆站至重庆北站枢纽联络线等项目的始发终到功能，东西向形成成渝主通道、沿江高铁辅助通道。不仅如此，它北方可通过规划的重庆站至重庆北站枢纽联络线与机场支线贯通，形成贯穿中心城区南北向的城市铁路公交线。

第十七届中国国际山地户外运动公开赛将于11月1日在武隆举行

□ 武隆日报记者 周令高 杨宸博

10月25日，2022“仙女山杯”第十七届中国国际山地户外运动公开赛(重庆·武隆)暨2022年全国山地户外运动锦标赛新闻发布会在重庆市政府新闻发布厅举行，记者从发布会上获悉，该国际户外运动顶级品牌赛事将于今年11月1日正式回归，届时将有包括中国及外国运动员在内的50余支户外运动队参与本届赛事角逐，共同在“世界自然遗产天地大美武隆”的绝美风韵中畅享运动激情。

中国国际山地户外运动公开赛作为国际山地户外运动A级赛事，同时也是亚洲最具影响力、规模最大、水平最高的户外越野赛事之一。据了解，本届赛事由国家体育总局登山运动管理中心、中国登山协会、重庆市体育局、重庆市文化和旅游局发展委员会、重庆市武隆区人民政府联合主办。

在11月1日至3日的三天赛程中共分三个赛段进行，赛事全程约143公里。比赛内容充分考虑竞技性、挑战性和观赏性相结合，将设置越野跑、山地车、皮划艇、游泳、速降、丛林穿越、背高架、探洞等项目。与此同时，为进一步提升群众参与度，大赛还将结合三个比赛日主体竞赛项目，同步开展山地车骑行、越野跑、游泳等项目群众挑战组活动，切实助推赛事产业化、群众化发展。此外，作为这一传统大赛的一个重要看点，在赛道设计上，武隆依旧下足功夫，赛道将紧紧围绕武隆独特的山水自然风景，以“山”为主线，以山带水，全程贯穿融入白马山、天生三桥、仙女山大草原、树顶漫步、芙蓉湖等著名景区景点，让赛事更加精彩纷呈、赏心悦目。从明年起，每年9月将定期在武隆举办该赛事。

铜梁 年内将实现“数字乡村”全覆盖

□ 铜梁报记者 李慧敏 李承舜

近日，把孙子从幼儿园接回家后，铜梁区安溪镇金滩村村民鲁云兰打开电视机，浏览最新的数字乡村平台，看看本地新闻和相关惠民政策信息。“现在这个电视上还有免费的幼教信息，很适合小孩子看。”鲁云兰说。

安溪镇于日前启动上线“数字乡村”平台，通过技术手段将每家每户都有的电视机“变身”为数字终端，集党建、法律、政务、新闻、宣传、服务等于一体。

据介绍，平台整合相关的信息资源，包括电子政务、实时监控、应急广播等功能延伸，疫情防控、文明创建、社会治安、森林防火、防汛防讯等信息发布；推行数字化服务，推动“互联网+教育、医疗、金融”等便民惠民基本公共服务体系建设，提升服务效能；提供优质线上教育资源，覆盖从幼儿到高中阶段，孩子们课余时间可以通过智慧大屏在家学习。

“现在，村民能直接从平台上获取各种招工、社保等信息，非常方便，等于直接把政策送到了群众家里。”金滩村党支部书记郑显琼说，村里的油茶、辣椒等农产品信息也可以通过数字平台发布出去，是个很好的宣传渠道。

据铜梁电信公司市场部“数字乡村”负责人齐乐乐介绍，预计今年内铜梁将完成所有镇街的联合上线工作，实现“数字乡村”铜梁全覆盖。

酉阳 50余万只高山大闸蟹陆续上市

□ 酉阳报记者 冉川

10月24日，走进酉阳县黑水镇大涵村的东营酉阳稻田养蟹产业园分栋中心，首批7000只喝山泉水长大的大闸蟹正通过快递配送到全国各地的消费者手中。近年来，在新一轮东西部协作中，山东东营和酉阳携手发展蟹稻综合种养产业，首次把黄河口大闸蟹引进到武陵山区，试养并取得成功，推进两地产业广泛深入合作。

“今年，我们村的大闸蟹养殖了200余亩，已经陆续送往分栋中心150余公斤，预估总产量能达到750公斤。”当天上午，李溪镇大池村党支部书记冉启明驾车配送前一晚刚收获的大闸蟹，脸上洋溢着丰收的喜悦。依托稻田养蟹产业，该村不仅有效盘活了部分闲置土地，还带动了100多个村民在家门口稳岗就业。

截至目前，东营市累计投入帮扶资金近500万元，以“公司+农户+村集体”的模式，在黑水、涂市、李溪、花田、西水河、兴隆、小河等地建设蟹稻综合种养基地2600多亩，大力发展蟹稻综合种养产业。

在东营酉阳稻田养蟹产业园分栋中心，桃花源高山大闸蟹营销负责人彭世兵介绍，今年，全县大闸蟹产量预计50余万只，“蟹米”25万余公斤，总产值将达1000多万元，其中总劳务支出逾300万元，稻蟹产业呈现良好态势，大家发展蟹稻产业的信心和劲头十足。

綦江：“健康屋”助力破解农村老人康养难题

□ 新华社记者 陈青冰 蒋彪

“走，去‘健康屋’坐坐。”

在綦江区安安稳镇崇河村，75岁的蒋发连和村内其他老人闲暇之余，总会相约去“健康屋”坐坐。

宽敞明亮的“健康屋”内，有的老人正躺在理疗床上享受着免费理疗服务，有的老人在一旁热络地聊着家常。“我们以前没事就只能自己转转山路。大家住得分散，很少交流。如今有了‘健康屋’，我们经常聚在一起聊天。”蒋发连说。

綦江区民政局局长冯永生介绍，自2021年6月开始，綦江民政局联合重庆

市綦江区慈善会一共在5个镇内免费设置了6个“健康屋”，旨在为居住在农村的老人提供普惠养老场所。

53岁的吴晓红是重庆市綦江区慈善会聘请的专业理疗师，已经在这里工作了一年多，日常工作是为村民们进行健康咨询、提供理疗服务和免费技术指导。

“在我们免费提供服务的过程中，许多村民也自发地想学理疗知识，并且通过培训后成为固定志愿者，为村民提供服务。这种善意的流动，也促使‘健康屋’在发展过程中，形成了专业机构支撑与村民互助相结合的农村老人康养新模式。”吴晓红说。

56岁的李后沛就是其中一名志愿者。身为低保户的他主动学习理疗技术，并且于今年8月参加了綦江区组织的职业技能培训，通过了肩、颈部保健专项技能考试。如今他每天大概为八位老人提供志愿理疗服务。“我们一家人靠着国家的补贴生活，所以我也希望可以尽绵薄之力，为乡亲们做一点实事。”李后沛说。

安安稳镇民政办主任蒋世学表示，崇河村的“健康屋”较好地解决了农村老人的康养难题，其覆盖的4个村内共有70岁以上老人1900多名。此外，当地政府看到“健康屋”对群众的凝聚力之后，还

专门将新时代文明实践站搬到旁边，并且计划在同一地址打造老年食堂、阅览室等场所，更加丰富村民的生活。

綦江区东溪镇的“健康屋”专门在社区便民服务中心楼上腾出了一间房，3位志愿者长期为镇上的老人提供理疗服务。

东溪镇党委书记陈波表示，“健康屋”拉近了乡镇干部和群众的距离，在民声民情的反映和相关政策精神的传达等多个方面也产生了积极促进作用。

“‘健康屋’是一次创新尝试，未来，綦江区民政局将联合更多社会组织，在乡村产业发展、留守老人关爱等方面持续注入动力。”冯永生说。