

出口欧洲、北美等市场,以大足冬菜为主的菜系受热捧……

大足冬菜“出海”记

□ 新渝报记者 张玮 毛双 实习生 宾振宇

4月1日上午,大足海天石魂农业科技发展有限公司(以下简称“海天石魂”)的生产车间里,工人们正在抓紧时间打包装箱,200件精选餐饮类优质冬菜将于近日启程运往上海,然后经由海路抵达英国的费利克斯托港。

“这是今年第一批出口英国的冬菜。”公司负责人李晓冬透露,该公司经过一年多的研发,于去年10月推出了大足石魂冬菜扣肉,并在澳大利亚等海外市场取得了良好的反响和不错的销售成绩。随着这批冬菜的出口,他们接下来也会在英国市场推出冬菜扣肉,把大足这道经典名菜推广到世界各地。

与冬菜结缘

大足冬菜距今已有800多年历史,素有“十里香”“菜味精”之称。传统手工制作的大足冬菜风味独特,享誉海内外,具有珍贵的历史价值、文化价值、工艺价值、经济价值。大足冬菜食用方法很多,熬汤、拌馅、烧炒、蒸煮均可,清香嫩脆,味道鲜美。

李晓冬从小在大足长大,后来在成都经营着一家食品公司。因为工作的关系,他对大足的食品产业一直很关注。

2002年,大足大力推广冬菜产业,李晓冬偶然得知并产生了兴趣,特别是3年腌制的传统工艺深深吸引了他。他觉得,国内外市场需求大,冬菜深加工产业很有前景!

于是,李晓冬投资成立了海天石魂。

经过多年发展,该公司建立了“公司+基地+农户”的生产模式,每年在涪陵、中敷、三驱等镇街收购大量成熟冬菜,稳定种植农户利益的同时,也研发出冬菜系列产品近50个,20多种口味,成为国内冬菜领域产品线最全的企业之一。

公司蓬勃发展,石魂牌冬菜也走进了千家万户,香飘万里。不仅进入了永辉、新世纪、重百等大型连锁超市,还陆续获得“重庆市老字号”“重庆市著名商标”“中国旅游商品大赛银奖”“重庆好礼金奖”等殊荣。

瞄准海外市场

“虽然大足冬菜是与涪陵榨菜、宜宾芽菜、内江大头菜齐名的四大名腌菜之一,但许多外地人,特别是市外消费者对大足冬菜的了解却很少。”李晓冬敏锐地捕捉到了其中的商机。

其实,李晓冬成立公司之初就制定了创国际国内一流品牌的目标,他希望,高标准研发、包装、营销大足冬菜,拓展国内及国际市场。

2003年,海天石魂获得出口资质,正式开启了大足冬菜的世界之旅。



大足冬菜受到澳大利亚民众欢迎。(资料图) 受访者供图

为了打开销量,公司的营销团队常年驻扎在上海、深圳、四川等地,和外贸出口公司一起对接国外进口商,有时甚至主动上门推销。

功夫不负有心人,2006年,海天石魂拿到了第一个出口海外的订单。

“订单是出口美国和加拿大,还是将近10万美元的大单。”提起海外第一单,李晓冬至今记忆犹新。他说,那一次,冬菜出口到了美国和加拿大当地最大的华人超市集团,打响了大足冬菜出口海外的“第一枪”,也大大提高了大足冬菜的海外知名度。

此后,海天石魂陆续注册完成了10个国家的马德里商标,冬菜的海外出口量也稳步提升,出口的国家也从最初的一两个增加到现在的10余个。

2018年,大足冬菜“亮相”《魅力中国城》,6分钟节目展示了冬菜的制作过程,冬菜烧白、冬菜回锅肉、冬菜脆笋、冬菜汤等大足特色菜品获得了现场评委的一致好评。节目播出后,大足冬菜实力“圈粉”,不仅网上订单迅速增加,还引起了海外消费者的关注。

“《魅力中国城》中烹饪所用的冬菜就是我们公司提供的。”公司总经理谢琼透露,节目播出后的20个小时内,石魂牌大足冬菜几大网店销量增长约25倍。

冬菜产品创新升级

虽然大足冬菜海外市场版图在不断扩张,但其销售模式仍以进超市为主,出口总量增幅不是很明显。加之随着市场的变化发展,国内外消费者对方便快捷的食品需求越来越大,传统的冬菜产品销售面临巨大挑战,迫使企业思考、研发冬菜产品的升级换代。



工人们正在打包出口英国的冬菜。新渝报记者 毛双 摄

2022年,大足区委协领导调研冬菜产业,提出了许多产品研发市场的建议,给了李晓冬莫大的鼓励和支持。于是,他带领研发团队前往各地与合作商调研、分析。

与此同时,海天石魂也在国外不断创新,与当地预制菜企业合作,为其提供原材料,研发冬菜预制菜菜品,并与多家著名的中餐厅合作,推出菜品品鉴会,让更多的海外华人以及外国人了解冬菜这一中国传统味道。

预制菜的尝试成功,为后续“冬菜扣肉”的研发奠定了基础。

“这个产品没有市场先例,我们花了大量的时间,分析调研和走访国内多家肉类深加工企业,最终选定与国家龙头企业四川高金食品集团合作。”李晓冬介绍,高金集团此前没有做“冬菜扣肉”类似产品的经验,双方都是从零开始。

冬菜浸泡时间多少分钟,选用什么部位的肉,冬夏天分别加热多少时间,保存12个月的包装材料……上百次的试验,只为寻找最完美的配方和食材。

为此,高金集团专门成立了一个团队对接“冬菜扣肉”的研发工作。其间,李晓冬印象最深的一次是,产品即将上市,但“大足冬菜”独有的“香味”在煮熟食用时始终不明显。

无法体现大足冬菜的独特性,“冬菜扣肉”势必会失色不少,怎么办?整个合作研发团队始终找不到原因,最后只好取样带到大足,多方寻找有丰富冬菜制作经验的人。最终,在冬菜领域有着几十年从业经历的老工人和冬菜包子的制作者那里找到原因:工厂按照其他产品惯例增加了一味香辛料,而这个香辛料恰好压制了冬菜的自然香气。

找到原因后,研发团队又马不停蹄地做对比分析实验……2023年10月,大足冬菜扣肉成功上市。

冬菜扣肉“飘香”海外

大足冬菜扣肉精选三年以上腌制冬菜,配以上好猪肉,历经煮、炸、蒸多道工序,色泽明亮、酱香浓郁、入口软糯,堪称下饭神器。同时,它还省去了制作时的繁琐,买回家蒸热即可食用。

海天石魂深耕海外市场多年,通过国外市场消费习惯反馈分析发现,方便、快捷的“冬菜扣肉”等预制菜的接受度远高于传统冬菜。然而,多年来,广东梅菜扣肉占据了海外的主导份额。

如何让大足冬菜扣肉这一全新产品能在异国他乡拥有一席之地,海天石魂专人对接当地的餐厅厨师,反复送样品,并从大足冬菜三年自然手工技艺腌制,独特香味等人进行宣传。此外,公司还特别举办专门品鉴会,拍摄广告,推荐大足冬菜系列产品。

经过几个月的努力,海天石魂终于打开了这个市场,与当地著名华人餐饮集团合作,在餐厅专门推出了以大足冬菜扣肉为代表的系列菜品,冬菜鱼、冬菜肉丝、冬菜回锅肉等。

“现在,‘大足冬菜扣肉’的销量在某些渠道已经超过了‘梅菜扣肉’。”李晓冬还透露了一个好消息,大足冬菜正逐步进入了川菜、粤菜创新菜品的研发中。

下一步,海天石魂将继续拓展欧洲、北美的市场,争取让“冬菜扣肉”这道大足经典名菜和冬菜原料出口到更多的国家和地区。

香港—重庆创新科技及文化交流团到足参观交流

新渝报讯(记者 罗婷婷)日前,香港—重庆创新科技及文化交流团来到大足,看8K球幕电影、游览大足石刻、参观文物医院、学习修复文物。充实有趣的活动让60多名从香港而来的师生们体验了一场与历史对话、与文物交流的奇妙旅程,深刻领略了世界文化遗产大足石刻的魅力。

在大足石刻数字展示中心的球幕影院,360度视角的全景画面带领师生们走进大足石刻。带着对电影的回味,大家来到大佛湾。有了电影作为铺垫,在实地参观中,大家对石刻造像有了更深层次的理解。

“大足石刻承载了不同文明交汇的印迹,这次活动让孩子们感受到了中国的文化和历史带来的震撼。”全国政协委员、香港优质师友网络主席杨莉珊说,讲解员介绍了这些石刻背后的故事和涵义,很多都是在劝谏大家要向善、孝顺、回馈社会,相信这些道理会给同学们留下非常深刻的印象,他们回到香港后将传递给身边的亲人朋友。

“当我看到这些石刻的时候,我仿佛回到了过去,和当初雕刻他们的工匠进行了一次时空交流,我觉得非常新奇。”当时没有现代科学技术帮助,古代的工匠能用双手雕刻出这么大型壮观又精美的石刻,真的非常厉害。”提及参观感受,很多同学都不约而同提到了对雕刻者的深深佩服。

随后,师生们还参观了集文物病害诊断检测、保护修复、文物数字化等于一体的文物医院,也亲身体验了一把“文物医生”是如何为文物治病的。第一次体验贴金箔的学生苏子汶表示,贴金箔看起来简单,实际操作起来却非常困难。亲手观音造像的修复也有贴金箔这一步,能够让原本经历岁月侵蚀的文物重新焕发生命力,文物工作者真的了不起。此次活动不仅让大家欣赏到了文物的精美,还增强了大家保护文物的意识。

据了解,除了参观大足石刻,交流团此次还参观了重庆市规划展览馆、人民解放纪念碑、赛力斯汽车智慧工厂、重庆大学等重庆人文景点、创新科技制造企业及高校,开展了一系列国情教育研修活动。通过活动,增进了香港青少年对重庆的了解,汇聚了青年发展力量,促进了渝港融合发展。

大足海关监管仓运转见效成势 有力支撑外贸工作高质量发展

新渝报讯(记者 犹骥 通讯员 彭渝茜)近日,记者在大足海关监管仓看到,工作人员正在有条不紊地进行出口商品就近装卸、储存、集拼、验放……截至4月2日,海关监管作业场所出口货物873单(集装箱314个,报关单票数873票),共计3250.48万美元,而今年仅一季度出口业绩就已超过2023年下半年。

记者从双桥经开区投资局外经外贸科获悉,2023年下半年,大足海关监管作业场所完成货物进出境报关614票、303个40尺集装箱,出口额达到约3230万美元。其中市场采购贸易559票、出口金额约3128.29万美元,市场采购贸易方式出口票数占比91.0%,出口金额占比96.9%。

截至4月2日的873单出口货物中,市场采购贸易616单、金额2858.16万美元;一般贸易249单,金额379.19万美元;跨境电商B2B直接出口8单。主要出口货物为五金配件、汽车零部件、厨具等873种商品,目的地主要为白俄罗斯、波兰、德国等14个国家和地区。

双桥经开区投资局外经外贸科负责人龙莉表示,从数据来看,市场采购贸易方式出口比重具有绝对优势,表明依托试点机遇,大足区出口业务“量”“质”齐飞,迎来了一轮跨越式增长。

作为双桥经开区市场采购贸易方式试点工作的牵头部门,双桥经开区投资局将全力以赴推进试点工作走深走实,重点打造区域联动合作模式,构建市场采购贸易“朋友圈”,探索“成渝协同+区县联动+平台共享”合作机制,实现发展红利、外贸通道、海外资源、市采服务共享。同时,发力全链条培育外贸主体,加速形成外综服生态圈,完善市采公共服务功能,探索拓展“市场采购+跨境电商”“市场采购+直播带货”等模式,补齐外贸服务链条。



基层群众“金嗓子”唱出“幸福感”

新渝报讯(记者 罗冠晓)近日,由大足区委宣传部主办的群众性歌咏活动在龙滩子街道龙滩园社区文化小广场举行。

演出现场,来自双桥经开区文化馆的文艺队员、龙滩子街道文化站选送的文艺队伍以及众多文艺爱好者们先后登台,演唱悠扬动听的歌曲,让台下观众沉浸其中,不少人驻足观看、拍照。

据悉,为满足人民群众精神文化生活新期待,大足区委宣传部以及双桥经开区文化馆将进一步提升双桥经开区公共文化场地的利用率,提高服务品质,保障群众的基本文化权益,丰富群众的文化生活。在2024年各个传统节日前后推出丰富多彩的文艺活动,让更多群众参与到公共文化活动中来,大力弘扬中华优秀传统文化,促进大足区文化事业繁荣发展。

推动大足教育数字化建设 周末名师导学线下说明会举行

新渝报讯(记者 崔晓玲)4月3日,一场备受期待的名师导学线下说明会在大足城西中学举行。此次说明会吸引了众多家长们的关注,现场气氛热烈。

会议邀请了大足智慧教育中心教师、大足城西中学教师等多位资深教师,他们分别围绕周末名师导学的意义、团队组建和编写过程,周末名师课堂及学习辅导手册的使用方法等进行讲解。会议还邀请家委会代表为大足线上教育建言,为周末名师导学献策。

目前,大足区正在打造全新的《教育有话说》精品栏目,打造大足教育小程序,为了解大足教育政策、查询大足教育信息、便捷学生学习生活等提供服务。同时,还将打造大足教育智慧管理平台,服务于教育教学、安全、德育等方面的数字化管理,更好地实现无纸化办公。

放飞风筝 感受春意

春日的晴好天气,吸引了众多市民到户外游玩。日前,大足区万古中心幼儿园的小朋友和家长们一起,在万古镇凤凰山公园放飞风筝,感受春天的气息。

新渝报记者 余杰 摄



大足去年发放自闭症康复训练补贴140万元

症的相关知识,提高了群众对孤独症儿童的认识度和接纳度,呼吁社会各界共同关注孤独症儿童家庭,促进他们更好地融入社会。

自闭症,又称为儿童孤独症,是一种具有以社交障碍、语言障碍和刻板行为等特征的

先天性生理疾病,多发生在幼儿时期。然而,每个自闭症儿童都是独一无二的,他们有着各自的特点和天赋,就像夜空中每一颗独特的星星,也被称为“星星的孩子”。

当前,大足区残联正积极为孤独症儿童健

康成长,融入社会提供更多服务和支持。2023年,提供自闭症康复训练70人,发放康复训练补贴140万元、生活交通补贴21万元。接下来,大足区残联将切实营造关心关爱孤独症儿童的社会环境,全力做好未成年人成长的守护者。

大足区全过程精准监督高标准农田建设

筑牢乡村振兴“耕”基

新渝报讯(记者 陈龙)“去年,我家实施了高标准农田改造,不仅进行了地形整治和土壤改良,还修建了灌排水设施,再也不怕天旱了,稻子产量也提高了。”4月2日,大足区三驱镇铁桥村,村民胡清明正在“打秧田”。

“今年我一定多种点地。”见到前来走访的纪检监察干部,胡清明郑重承诺道。近段时间,正值春耕生产的关键时期。2023年,大足区启动实施丘陵山区高标准农田改造提升示范项目,决定对全区8个镇

(街)、31个村(社区)8万亩低效农田进行升级改造。建设区内,农民群众对项目建设的满意度如何?项目建设后期监管是否到位?成为了大足区纪委监委近期工作的重点之一。

为确保项目廉洁高效实施,大足区纪委监委立足监督的再监督职责,组建专项监督检查组,聚焦项目招标投标、资金拨付、监理验收、后期管护等环节,对项目跟进监督、全程监督、精准监督,严控廉政风险。

针对高标准农田建设项目资金大、涉及

部门多、群众关注度高等特点,大足区纪委监委驻区农业农村委纪检监察组、大足区发展集团纪委充分发挥“贴身”监督优势,通过列席会议、查阅资料、座谈交流、实地走访等方式,督促职能部门和相关公职人员廉洁履职。同时,与财政、审计等部门建立互联互通机制,通过信息共享、成果互通、联合研判等方式提高监督质效,确保项目资金全部用在“刀刃”上。

2023年以来,大足区累计完成高标准农

田建设4.3万亩。通过开展专项监督检查,大足区纪委监委共发现并督促整改相关问题5个,查处违规违纪行为1件,批评教育2人。

“高标准农田建设是农民实现增产增收的有效途径之一。目前,我们这一轮改造才进行到一半,依然面临不小的风险隐患。在下一步的工作中,我们将持续跟进监督项目实施,确保项目建设和廉政风险防控同推进、同落实,真正做到群众满意、长期受益。”大足区纪委监委相关负责人表示。