

从“盐渍小菜”到“世界名片” 小小青菜头何以成就百亿大产业？

□ 华龙网记者 李黎

立春时节，被誉为“世界榨菜之乡”的涪陵迎来丰收季。

2月10日清晨，涪陵区“四大家”领导与数百名志愿者走进江北街道邓家村3组的田间，与村民一同挥刀砍收青菜头。

不远处，在涪陵榨菜集团江北原料厂，一辆辆满载青菜头的货车排起了几公里的长龙。而这种车水马龙的繁忙景象，从立春开始，一直要持续到雨水。

据统计，2024年全区青菜头种植面积达74万亩，总产量突破190万吨，产业总产值跃升至155亿元。一颗小小的青菜头，何以成就百亿大产业？答案藏在涪陵人的坚守与创新中。

百年传承： 从“盐渍小菜”到“世界名片”

涪陵榨菜的起源可追溯到1898年。彼时，涪陵县城郊商人邱寿安将青菜头“风干脱水”加盐腌制，经榨压除去卤水（盐水），拌上香料，装入陶坛，密封存放，制成风味独特的咸菜。这一传统技艺在长江与乌江交汇的湿润气候中代代相传，逐渐形成“涪陵榨菜”的独特品牌。

20世纪初，涪陵榨菜通过长江航运销往上海、武汉等通商口岸，甚至远渡重洋进入东南亚市场。中华人民共和国成立后，涪陵榨菜产业从家庭作坊转向集体化生产。1978年，乘着改革开放的春风，涪陵榨菜迎来了“新的春天”，产业进入规模化阶段。1980年，“乌江”牌榨菜问世，通过标准化生产和品牌化运营，迅速占领国内市场。

如今，涪陵榨菜与法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并称“世界三大腌菜”，其传统制作技艺于2008年入选国家级非物质文化遗产名录。这一荣誉不仅是对传统工艺的认可，更成为产业升级的文化基石。

科技赋能： 从“靠天吃饭”到“智慧农业”

涪陵榨菜的核心原料——青菜头，对气候和土壤极为敏感。过去，低温、病害常导致减产。

为此，重庆市渝东南农业科学院历时十余年，培育出20个适应不同环境的优质品种。其中，“渝早100”将适宜种植温度上限提升至17℃，使海拔800米以上的山区也能规模化种植。

在涪陵区，“稻菜轮作”模式让土地全年无休：5月水稻收割后，9月播种青菜头，次年2月丰收，亩均收益超5000元。此外，“菜叶还田”技术将收割后的菜叶粉碎发酵为有机肥，替代30%的化肥使用，土地有机质含量提升15%，青菜头亩产量从2吨增至3吨。

数字化也是涪陵榨菜产业升级的重要方向。涪陵区打造的“榨菜产业大脑”，将全区40家榨菜企业全部接入，810户半成品加工户、18172户菜农注册和使用大脑。

“‘榨菜产业大脑’涵盖了榨菜全产业链‘种、加、销、监、管、服’的大闭环，实现了政府侧、产业侧、社会侧、企业侧数据融会贯通。”涪陵区榨菜产业发展中心相关负责人介绍，“大脑”运行以来，在种子申报、病虫害防治、极端天气应对、产业主体特征指标、三大安全监管、产业服务等方面开展实战运用，取得了较好效果。

智造升级： 从“传统车间”到“智慧工厂”

在涪陵榨菜集团智能化车间，清洗后的榨菜半成品送入全自动生产线。经过切分、脱盐、脱水、拌料等18道工序，一颗颗菜头变身标准化包装的乌江榨菜。

涪陵榨菜集团副总经理贺云川介绍：“智能化改造后，生产线人工减少60%，日产能从200吨提升至600吨，不良品率下降至0.5%以下。”

涪陵榨菜集团还加大榨菜产品研发力度，相继开发出脆口榨菜、下饭菜、轻盐榨菜、鲜脆榨菜丝等榨菜新品，满足了不同消费者的需求。

青菜头去筋处理是榨菜生产加工前一个重要环节。然而，受限于缺乏机械化设备、效率低下等因素影响，去筋处理一直是行业发展的痛点。

为更好提升生产效率，涪陵榨菜集团耗时5年，历经五次迭代，成功研发出了全球首台榨菜智能剥筋设备。

“该设备融合了智能称重、AI视觉识别、大数据学习等技术，实现了榨菜智能筛选分级。”贺云川表示，明年该设备在新工厂投用后，将有效提升青菜头剥筋效率和剥筋合格率，赋能榨菜产业升级。

全球布局： 从“地方味道”到“国际餐桌”

“好看不过素打扮，好吃不过咸菜饭。”如今，涪陵榨菜不仅在国内外家喻户晓，更远销美国、加拿大、日本、韩国等80多个国家和地区。2024年，涪陵榨菜出口量达2.24万吨，创汇2.14亿元。

近年来，涪陵区以打造榨菜国家外贸转型升级基地、全球泡（榨）菜出口基地为抓手，持续发力海外市场。目前，涪陵拥有榨菜生产企业40家，其中出口榨菜企业14家。

为突破国际市场的技术壁垒，涪陵区推动5家榨菜出口企业通过美国FDA认证，并建成全国首个榨菜智慧出口平台，实现报关、退税“一键通”。

面对海外激烈的市场竞争，作为涪陵最大的榨菜企业，涪陵榨菜集团不仅对产品口味进行改良，还不断加大在海外的宣传力度。

“去年我们不仅与日本电视台合作，将品牌植入综艺节目、嘉宾互动等环节，此前还登陆美国纽约时代广场，投放了巨幅的‘涪陵榨菜’广告。”贺云川说，通过形式多样的营销模

式，涪陵榨菜让产品自己“开口说话”，展示了古法技艺与现代食品加工的融合，迅速打开海外市场，赢得消费者青睐。

乡村振兴： 从“订单农业”到“农旅融合”

如今，每到收获季，一辆辆满载青菜头的货车从田间地头驶出，农户却丝毫不担心青菜头挣不到钱。而这得益于涪陵区创新建立“一个保护价、两份保证金、一条利益链”榨菜利益联结机制。

据了解，涪陵区实行“保护价+随行就市”价格调节，推行“就高不就低”原则，引导农户与合作社签订保护价收购协议，有效避免“菜贱伤农”现象，农户向合作社、合作社向企业交纳履约保证金，确保青菜头种植和收购的稳定。

“以前种菜看天吃饭，现在有技术指导、保底收购，一年能挣近10万元！”江北街道邓家村的种植大户周流贤感慨地说。

此外，涪陵区依托榨菜产业打造农旅融合项目，打造现代农业科普教育基地、观光体验示范园等特色项目，建成榨菜主题休闲农业和乡村旅游示范点。

位于涪陵国家现代农业产业园核心区的江北街道二渡村，种植青菜头3000余亩，将榨菜文化与田园风光相融合，发展“榨菜+乡村旅游”“榨菜+科普研学”等业态，带动村集体收入200万元以上。

从田间到餐桌，从传统工艺到智能制造，涪陵榨菜的蜕变印证了农业现代化转型的可行路径。一颗小小的青菜头，不仅成就了百亿产业，更成为乡村振兴的“金钥匙”。在乌江畔的沃土上，涪陵正以科技为笔、产业为墨，续写“小特产撬动大经济”的新篇章。

区县头条

铜梁 抢抓开门红

2月11日，铜梁区，重庆市鹿享家科技有限公司生产线，工作人员正在赶制出口订单。

该企业主要从事智能门锁、智能电表和智能水表等智能家居安防产品的研发及生产销售，是首家落户铜梁的小米生态链企业，也是首批腾讯AI加速器企业。目前，企业三期规划稳步推进，建成后年产能将达1500万台，成为全国最大的智能门锁产业基地。该企业今年订单量预计增长60%，国外订单增长200%，年产值约10亿元。

重庆日报记者 齐岚森 摄



万州：柠檬搭上电商快车 香飘全国助农增收

府因地制宜，采取“集体公司+企业+农户”的模式，大力发展柠檬产业，将其打造为全镇的特色支柱产业。然而，随着柠檬产量的逐年增加，传统的销售模式已无法满足需求，如何更快、更好地销售柠檬成为摆在果农面前的一道难题。

“以前柠檬成熟了，只能等着果商来收，价格也不稳定，有时候卖不出去，只能眼睁睁看着柠檬烂在地里。”果农杨克兵回忆起过去的困境，感慨万千。如今，随着电商平台的兴起，白羊镇的柠檬搭上了互联网的快车，销路大开，果农们的收入也水涨船高。

耀顺农业开发有限公司负责人告诉记者，公司每年销售的柠檬达300万公斤，其中

80%通过电商平台销售。高峰期，一天的发货量超过8000单，不仅销往全国各地，还远销东南亚等地。在拼多多平台上，公司的柠檬销量稳居全国第一，“万州柠檬”已成为广受欢迎的知名品牌。

“做农业不仅要种得好，更要卖得好。”该负责人表示，借助互联网的优势，公司不断探索新的销售模式，形成了“线上+线下”双结合的销售体系，为柠檬打开了更广阔的市场。

柠檬“触电”的成功，不仅让企业受益，也让果农们尝到了甜头。杨克兵笑着说：“现在有了电商，柠檬不愁卖，每到丰收季节，全家人都忙得团团转，虽然辛苦，但看到手里的

‘真金白银’，心里特别踏实。”

据介绍，白羊镇柠檬产业的蓬勃发展，离不开当地政府的支持和引导。近年来，白羊镇政府专门成立了柠檬产业发展办公室，主抓柠檬产业的规模化、标准化发展，引导农户从“单打独斗”走向“抱团发展”。通过搭乘网络销售快车，白羊镇的小柠檬跃上“云端”，香飘全国，成为村民增收致富的“黄金果”。

如今，白羊镇的柠檬不仅在国内市场占据一席之地，还远销海外，成为当地乡村振兴的一张亮丽名片。未来，随着电商平台的进一步拓展，白羊镇的柠檬产业必将迎来更加广阔的发展前景。

巴渝视窗

全市唯一 渝中区被教育部认定为 学前教育普及普惠区

□ 渝中报记者 刘凯

日前，教育部印发《关于公布2024年学前教育普及普惠县(市、区)名单的通知》，通过县级自评、市级初核、省级评估、国家认定的程序，认定301个县(市、区)为学前教育普及普惠县。其中，渝中区榜上有名，系全市唯一。

学前教育既是一个人终身学习的开端，又是孩子成长路上最为关键的“引路人”。近年来，为破解普惠资源供给不足、优质资源分布不均、民办园师资队伍专业化建设等难题，渝中区坚持提质增效、改革求变、惠民有导向，构建“五高五化”工作体系，全力打造学前教育优质普惠发展区域范例，成功创建全国完善普惠性学前教育保障机制实验区，让更多孩子享有普惠学前教育，在“家门口”就能上好园、上好学。

具体而言，渝中区充分发挥区委教育工作领导小组、区政府教育督导委员会、“两个创建”领导小组职能，确保学前教育布局规划、经费投入、编制保障、人才引进、资源配置“五个优先”；坚持党建引领聚合合力，设立独立党支部26个、联合党支部4个，无党员的幼儿园均配备2名党建指导员，培育实施党建项目30个，示范带动园质量整体提升；持续加大学前教育投入力度，足额保障公办园生均公用经费财政拨款，各项投入均保持全市前列。

在提高供给水平方面，渝中区近三年新建、改扩建公办园9所，新增公办学位2890个，公办园在园幼儿占比全市领先；通过迁建、扩建、转制等方式充实普惠学位，指导18所小区配套园建成普惠园；引导16所民办园转为普惠园，普惠性幼儿园覆盖率提升至92.38%。同时，组建3个教育集团，8个片区发展共同体，促进民办园办园质量持续提升。

如何有效提升区域学前教育整体水平？“硬件”“软件”两手抓是关键。渝中区通过场地租赁、共建共享、关停分流等方式，“一园一策”改善办园条件，完善功能配置；推进“一园一品”建设，打造形成创造教育、情智教育等办园品牌；推进“名师名园长培养工程”，实施幼儿教师规范化培训三年行动，建成市级名师工作室2个，区级及以上名优骨干教师占比达11%。

下一步，渝中区将持续深化“名园+”“集团+”“共同体+”发展，示范带动办园品质整体跃升，办好每一所“老百姓家门口的幼儿园”；利用区域数字教育云平台，加快建设幼儿户外活动监测、膳食营养健康等数字化场景，探索数字化赋能科学保教的新应用；聚焦资源布局优化、办园条件改善、保教质量提升等关键环节，积极开展先行先试，打造形成更具影响力的学前教育发展区域范本，为学前教育优质普惠发展贡献更多“渝中经验”。

垫江 9个片区型长者乐园 让老年群体老有所乐

□ 垫江报记者 兰沫诺

“你看，修得多漂亮！这给我们又打造了一个休闲娱乐场所，真安逸！”近日，家住垫江县城中心广场附近的老人张进明，说起楼下刚投用的长者乐园，很是开心。

沿着中心广场片区长者乐园漫步，映入眼帘的是独具造型的长廊，顶部装饰着火红的花朵、灯笼等，十分漂亮。设施设备也相当齐全，健身器材、石桌凳、休闲座椅、儿童娱乐设备一应俱全，可充分满足老人们户外休闲娱乐需求。

记者接连走访垫江县城多个长者乐园发现，每处都热闹非凡，充满了浓浓的烟火气。市民们围坐一起，喝茶、下棋、聊天、遛娃……充分享受惬意生活。

据了解，近年来，垫江县按照“人流密度集中、区域位置便捷”的原则，围绕桂溪河纽带，在西门桥、中心广场、桂紫园、牡丹湖、体育文化公园、牡丹城、月阳桥、铁索桥、澄溪滨河路广场等人流聚集地，规划建设了长者乐园。

建设中，根据各点位特点，因地制宜设置户外休闲廊厅、休闲座椅、健身器材、爱心助餐点等，给广大老年群体提供优质的休闲环境，满足他们的社交娱乐需求。同时，积极探索拓展功能圈，在中心广场等乐园活动区配套打造儿童游乐空间，更好满足公共活动场地中“一老一小”代际交融活动需求。

据了解，目前，全县已建成9个片区型“一廊九园”长者乐园，共安装相关设施设备316套。下一步，垫江县将持续探索养老事业和养老产业发展新模式，聚焦老年群体多样需求，不断健全养老服务体系，提升养老服务品质，为老年群体提供多层次、高品质、专业化的养老服务，真正做到老有所养、老有所依、老有所乐。

渝万高铁忠县段汝溪河双线特大桥 施工进入冲刺阶段



2月8日，记者在渝万高铁忠县段汝溪河双线特大桥现场看到，桥梁梁基、承台、墩台施工全部完成，连续梁施工进入尾声，桥梁建设进入最后的冲刺阶段。

汝溪河双线特大桥位于忠县涂井乡沙河村、长溪村，全长588.648米。上部结构简支梁采用梁场统一预制架设，连续梁采用挂篮悬臂浇筑施工，计划工期730天。

春节假期刚过，中铁十八局渝万高铁站前2标项目经理部周密组织、科学调度，全力推动汝溪河双线特大桥工程建设。截至目前，桥梁设计的149根桩基、16个承台、16个墩台身已全部完成。连续梁65个节段256米，已完成51个节段210.5米。 忠州日报记者 赵军 摄

云阳：要以“一把面”牵起千亿产业链

□ 重庆日报记者 刘翰书

去年12月，中国烹饪协会授予云阳县“中国·云阳面食美食地标城市”称号。说起云阳面，一个并不广为人知的事实是：截至目前，有超过20万云阳人“挑”起了全国70%以上的鲜面市场，实现年产值逾700亿元。面业也成为该县从业人数最多、产值最高、影响力最大的支柱产业之一。

“这几天，我们正忙着给产品更换真空包装，这样一来不仅包装效率更高，也会使保质期相应延长，为接下来进军‘预制鲜面’新赛道奠定基础。”2月10日，过完春节假期复工还没几天，云阳县连年发食品有限责任公司总经理杨永红又开始忙碌起来。

杨永红是一个典型的云阳“面二代”，自17岁跟随父亲学习做面以来，与面条打交道已有30个年头。2013年，杨永红成立公司，

从家庭作坊向企业规模化转型。如今，其位于云阳县工业园区人和组团的厂区，每年产出数十个品类的挂面上万吨，实现年产值5000万元。

配粉、和面、熟发、压制、烘干、切断、包装……杨永红一边介绍智能化生产线上的各道工序，一边告诉记者厂里生产的挂面何以兼具口感筋道、风味香醇的特点。从选料配粉来看，这家企业分别从河北、山东、河南、陕西等地选用优质小麦，再加以调配，使产品达到理想的风味和口感。比如，河南面粉偏柔，差一些筋道，他们就加入山东、河北的面粉予以中和，从而保证面条的水准。再如，从工艺流程上看，不同于一般挂面企业的60℃烘干工艺，他们选用了温度更低的30℃烘干工艺，既让挂面不过于干燥，也一定程度保留了麦香味。“选用温度更高的烘干工艺只需要两三个小时，我们的烘干工艺则需要五六个小时，但味道会更好。”杨永红说。

在这家企业的展厅，记者看到，这里既有传统的原味面和鸡蛋面，也有新研发的荷叶面、西红柿面、羊肚菌面……数十种口味的挂面琳琅满目，令人眼花缭乱。杨永红介绍，面向不同地域、年龄、需求、喜好的消费群体开发出更具针对性的产品，是企业多年来的成功秘诀之一，“对目标客群定位够精准，开发的产品才能适销对路。”

近年来，为提升产品竞争力，杨永红一方面联合高等院校科研机构，研发了魔芋面、全麦面、葛根面、胡萝卜面等新品；一方面投入上千万元更新迭代设备，让整个挂面制作流程实现95%机械化和自动化，在提高产量产值的同时，还常年带动本地50余人就业。

2024年，云阳县提出“一把面牵起千亿产业链”目标，让杨永红嗅到其中的机遇。他透露，围绕“中国鲜面看云阳”目标，企业正投

入资金添置设备，准备进军“预制鲜面”赛道，通过改进工艺、优化流程，研发低脂、高蛋白、无麸质的健康面条和新型面条。这种面条虽不及挂面保质期长，但能最大程度保留云阳鲜面的风味，也打破了传统鲜面现制现卖的地域限制。

迈入发展“快车道”的面业是云阳加快打造绿色工业集聚区的一个缩影。

近年来，云阳紧扣“2238”现代制造业集群体系，着力实施工业“增品种、提品质、创品牌”三品行动，加快推动制造业“高端化、智能化、绿色化”三化发展。接下来，该县还将坚持产业生态化、生态产业化，深入实施链群、质量、科技三大赋能工程，因地制宜发展新质生产力，持续提升能源资源利用效率，推动企业向高端化智能化绿色化转型，力争到2027年，全县工业总产值突破1000亿元，制造业增加值占地区生产总值比重超20%。