

□ 重庆日报记者 彭瑜

6月20日,重庆瑞竹的智能生产线上,机器人手臂翻飞,竹纤维历经18道精密工序,魔术般蜕变为抗高温、可冷冻的环保餐具。

“像这样的生产线,我们有23条。”董事长王建忠语气带着自豪,重庆瑞竹的产品在欧美市场很受欢迎,每年出口收入近4亿元。

回到重庆广袤的乡野——这里拥有西南地区最密集的竹资源,449万亩竹林郁郁葱葱。随着中国与国际竹藤组织联合发布“以竹代塑”全球行动计划的推进,重庆竹产业迎来了前所未有的发展机遇。

科学布局竹品种、深化竹笋加工、激活发展潜能、推动竹文旅融合,重庆竹产业这座“绿色金矿”正焕发生机,逐步兑现其富民强市的“千亿身价”。

1 价值蝶变 从粗放到精研,竹材身价倍增

芒种时节,丰都县三建乡的雷竹林中,笋尖顶破泥土的声响此起彼伏,与村民采收的欢笑声交织。

市林科院工程师童龙站在林间,这片他指导发展的3000亩笋竹,已成为当地增收的支柱。

“重庆,天生是竹子的乐园。”童龙介绍,北纬28度到32度的阳光,带来了温湿的气候,孕育了21属168种竹子,资源密度与丰富度全国瞩目。

在市林科院的资源圃里,童龙和团队选育的“绿竹”“雷竹”“高节竹”“刺黑竹”等15个优质笋用竹品种,破解了竹产业“吃”的季节短、品质不稳的问题。他们精心绘制“周年供笋图”,让春有雷竹、平竹的鲜美,夏有麻竹、绿竹的高产,秋有金佛山方竹、刺黑竹的独特风味,冬有精心培育的高价冬笋,力求四季鲜笋不断档。

好的资源禀赋,需要匹配好的加工技术。南川区工业园区轩瑞食品的实验室里,百香果的酸甜与罗汉笋的清冽正发生奇妙反应——该公司最新研发的“百香果罗汉笋”刚刚定型。目前,该公司将南川金佛山“笋中之王”与水果、蔬菜创新融合推出10余款产品,溢价轻松超过30%。

依托年产3万吨方竹笋的优势,南川构建起清水食材、即食休闲、预制菜、膳食纤维精深加工四大产品矩阵,一条3500吨液氮速冻生产线更让“四季鲜笋”成为现实,错季销售价格提高3倍,牢牢护住“地理标志”的金字招牌。

“重庆竹笋食用加工水平在全国处于领先水平。”市林业局相关负责人介绍,2024年全市鲜笋产量约25万吨,36家加工企业设计产能超10万吨。他表示,近年来我市着力突

破低温保鲜、脱苦等关键技术,发力膳食纤维粉、代餐、功能饮品等健康食品赛道,推动做足精深加工,让高附加值货架上的“明星”集聚。

位于梁平区的重庆竹贸通农业科技有限公司(下称竹贸通)就是这样的明星企业。过去,梁平的竹皮以6000—7000元/吨的价格出售给沿海,人家转手加工卖6000—7000美元/吨;更令人揪心的是传统加工产生了巨大浪费——80%的竹节、竹粉、竹屑成了垃圾。

2019年起,竹贸通咬牙投入2000多万元,研发出全自动竹粉生产线,变废为宝。在百里竹海深处的工厂里,曾经被丢弃的“边角料”华丽蜕变,被制成竹粉:作为焊条辅助材料,在航天、航海、高铁等高端设备制造领域发挥作用;也可作为“以竹代塑”的绝佳原料,制成可降解餐具、地膜;提纯后的食品级保健竹粉,身价更是飙升至每吨16万元。

而“卖标准”才是产业话语权的巅峰。今年5月1日,由重庆瑞竹牵头起草的《竹纤维模压容器》国家行业标准正式实施。这家库区企业已手握30余项国家专利,产品通过中美欧严苛认证,畅销海外。

“前沿技术正推动竹产业跨越式发展,”市林业局负责人坦言,“‘食用’与‘用材’双轮驱动,在提升笋产品即食化、功能化的同时,重点突破竹纤维模塑、竹基复合包装等高值‘代塑’产品,向新材料、新能源、数字化要未来。”

笋却来自外地。采购经理指着磅单:“本地鲜笋甚至高于外地的冷链价。”

“竹产业壮大,政府‘有形之手’不可或缺。”扎根荣昌20余年的重庆市锦竹车厢板有限公司总经理龚举平对此深有体会。他说,重庆有竹资源、有科研基础、有加工能力,应对营造林、采运及初加工的机械予以适当补贴;对基地的道路、灌溉等基础设施予以大力支持,在农业补助、冷链补贴、政策性保险、加工贴息等方面给予“真金白银”扶持。

“推动产业链、创新链、人才链、资金链‘四链’深度融合,政府侧、市场侧、创新侧、人才侧‘四侧’有效联动。”忠县相关负责人介绍,该县将竹产业明确为“一主两辅”特色产业写入顶层规划,整合各类资金8650万元;加强银政企合作,发放纾困资金4600万元,构建供应链金融;投入6000余万元打造“政府+企业+科研院所”产学研平台,推动竹基复合材料、食品包装等深度研发转化。

一套“组合拳”下来,忠县竹林面积达30.6万亩,产业总产值6亿元,竹农增收1.7亿元,“忠州竹(笋)”声名鹊起。

一根竹子的“变形记”

重庆竹产业的千亿突围战



▲笋农行走于方竹林间。
重庆日报通讯员 汪新 摄

■ 核心提示

日前,中央电视台新闻频道“外贸优品中华行”栏目的镜头,对准三峡库区忠县长江畔——重庆瑞竹植物纤维制品有限公司(以下简称重庆瑞竹)的智能车间,一张张竹纤维板被送入流水线,“变身”为环保餐盒,闯出了一条绿色消费新路。

竹林是地球上最高效的“绿色工厂”之一。重庆是我国西南地区重要的竹类资源分布区,截至2024年底全市竹林面积449万亩,资源富集、潜力巨大。近年来,重庆推动“四链”深度融合、“四侧”有效联动,从卖原料到卖技术、卖标准,再到竹文旅融合,竹产业正冲刺千亿产值。

3 竹旅生辉 “竹”下功夫深,昔日竹山变金山

暑期到来之前,梁平百里竹海度假区早已热闹起来。竹海深处的猎神村,梦溪湫园民宿的预订电话响个不停。

“过去靠竹子造纸、挖矿挣钱,污染重;现在靠这片竹海,吃上了‘生态饭’!”村支书陈宗寿感慨。

百里竹海是明月山系中段的翡翠长廊,12座千米山峰夹峙着50公里竹海,300余种竹子汇聚,每立方厘米的负氧离子高达5700个,夏季均温22℃,全年320天宜游。

梁平的选择是:关停污染作坊矿厂,划定生态红线,实施造林抚育、生态修复,将这片伤痕累累的土地打造成国家级旅游度假区。

如今,依托“五湖四海”的空间布局(明月湖、竹风湖等,琴海、棋海等),百里竹海已拥

有观音洞(4A)、猎神居(3A)、寿海、蝴蝶谷等核心景点,建成梁山驿、梦溪湫园、墨林竹院等精品民宿,带动百余家“竹家乐”,形成“百里星宿”民宿集群。

更令人瞩目的是三峡竹博园——这里不仅是全市最大最全的竹种质资源基因库(保存300余种活体竹),更通过竹里馆、竹博馆等载体,系统展示竹的生态价值与文化底蕴。

“‘竹林景区+研学游’的模式已然跑通。”梁平区文旅委负责人兴奋地告诉记者,游客的到来,不仅带火了竹帘、竹雕等传统工艺品变身旅游商品,更催生了全竹宴、竹笋鸡等特色美食,“景区年接待游客超300万人次,旅游产值突破15亿元。”

梁平的“竹山变金山”并非孤例。永川茶山竹海,以茶竹共生的独特景观成为国家级森林公园和4A景区;南川成立“方竹笋产业研究院”,为产业注入灵魂;忠县也在规划竹海公园、竹种园和康养基地。

“当竹林遇上文旅,‘绿水青山’的变现路径豁然开朗。”市林业局负责人表示,重庆的笋竹资源多依山傍水,本身就具备旅游基因。未来的竹林培育和建设,将前瞻性地融入旅游发展规划,让这棵“致富竹”同时成为“减碳竹”“精神竹”“旅游竹”。

■ 记者手记

从“自然生长”到“产业觉醒”

□ 彭瑜

行走在重庆的竹林里,最强烈的感受是“觉醒中的力量”。瑞竹公司流水线上“以竹代塑”的餐盘、竹贸通车间里论克卖的竹粉、猎神村竹海中兴起的民宿,都在释放产业觉醒的信号。

但在眼下,449万亩竹海如同沉睡的绿色银行,“存折”在手却尚未完全兑现。“笋用竹体系日趋完善,但材用竹还要大力发展。”童龙坦言,重庆处于散生、丛生、混生竹混合区,全市449万亩竹林,笋用竹136.6万亩(16个品种),作为材用竹主力的慈竹面积虽有205万亩,但低效林占比较大,“就像未经雕琢的玉料。”

一份资料显示,我市慈竹、寿竹、白夹竹等乡土竹种面积较大,开发利用水平还有较大提升空间,加工环节高附加值产品大有可为。

觉醒需要科技赋能。从市林科院选育的优质竹种,到竹粉在航天焊条、钠电池中的跨界应用,科技让竹子突破“初级农产品”的宿命。

觉醒更需要制度破壁。荣昌“四化”改革、忠县竹产业发展组合拳等探索表明:打通政策堵点,绿竹自会成金。

竹子在中华文明中象征韧性。今天,重庆竹林正在经历从“自然生长”到“产业觉醒”的蜕变。当科技之光照亮加工车间,当政策活水灌溉万亩竹海,这根承载千年文明的绿竹,终将在现代产业体系中挺立成林。

▼重庆市梁平区明月山百里竹海景区。
重庆日报通讯员 熊伟 摄



王建忠向记者介绍抗高温、可冷冻的环保餐具。
重庆日报记者 彭瑜 摄



重庆瑞竹的智能生产车间。
重庆日报记者 彭瑜 摄



工人在轩瑞食品加工厂车间加工休闲食品(笋尖)。
重庆日报通讯员 罗碧川 摄