

老坛酿新味

重庆老字号菜花香的非遗突围路

□ 渝西都市报记者 肖必胜 文/图

长江北岸的永川区朱沱镇，晨雾还未散尽，菜花香酱业有限公司的腌制基地已升起袅袅炊烟。数百口青灰色陶坛整齐排列在临江的坡地上，坛沿泛起的水珠折射着晨光——这是“朱沱酸萝卜传统技艺”传承两百余年的鲜活注脚。作为重庆市级老字号企业，菜花香正以非遗技艺为根，在民营经济的浪潮中探索老字号的新可能。

车间里的“时光魔法” 传统与现代的交响

推开菜花香标准化生产车间的不锈钢大门，酸香与酱香的复合气息扑面而来。据车间负责人介绍，每年到腌制萝卜的时候，都要将刚采收的萝卜逐个过筛，这些拳头大小的萝卜表皮光滑，“必须是四斤以上、无破损的，这是老规矩。”

腌制区20余名工人分成两组，一组将萝卜浸入按古法配比的盐水中，另一组则合力翻动半人高的陶坛。55岁的李大姐戴着橡胶手套，双手抱住坛口边缘，将发酵半年的萝卜小心移入邻坛。“这叫翻坛，得让盐水均匀裹住每颗萝卜。”她额角的汗珠滴落，以前师父说，坛沿水干了会进杂质，就得像照顾娃娃一样盯着。”

与传统腌制区的手工作业不同，精加工车间里，自动化灌装线正将炒制好的酸萝卜汤料分装成袋。“五千年”老鸭汤汤料的包装袋在传送带上连成金色的线，质检员用仪器检测每袋汤料的酸度值。“我们保留了室外发酵的老工艺，但添加了微生物检测环节，确保亚硝酸盐含量为零。”她指着屏幕上的数值说道。“这是传统智慧和现代科技的结合。”

在车间对面的研发室，第四代传承人罗阳莲正和儿子刘欣然讨论新配方。玻璃罐里泡着不同发酵周期的样品，标签上写着“90天”“180天”“365天”。“你看这坛霜降时入坛的，酸味更柔和。”罗阳莲用筷子夹起一块酸萝卜，晶莹的琥珀色剔透诱人，“年轻人喜欢

更清爽的口感，但老工艺的魂不能丢。”

从码头商号到现代企业 非遗技艺的传承密码

朱沱镇临江的老街上，青石板路还留着当年商船停靠的印记。据《永川县志》记载，这里自唐代就是长江上游的重要码头，“湖广填四川”时带来的移民文化，孕育出独特的饮食智慧。“朱沱酸萝卜传统技艺”便诞生于这样的商贸沃土中。

民国年间，“厚记”商号的大师傅余秋将家传泡制技艺与码头饮食结合，用朱沱萝卜制作的酸萝卜老鸭汤成为过往客商的必点菜品。1946年，学徒罗福元（罗阳莲祖父）成为这门技艺的第二代传人，他在传承中总结出“白露播种，小寒采收，四季发酵”的十二字诀。如今，这些手写字条仍挂在菜花香的展厅里，纸页已泛黄，字迹却劲道有力。

2001年，罗阳莲在祖辈腌制作坊的基础上创办菜花香公司，这成为技艺传承的关键转折点。“当时家里的老坛就二十几口，只供本地餐馆。”她回忆创业初期的艰难，“最困难时把家里的积蓄都投进去买坛子，村民都说我疯了，放着安稳日子不过。”正是这份坚持，让这门技艺在工业化冲击下得以留存。

2019年，大学毕业在城里做设计的刘欣然突然回家，要求学习祖传技艺。这个决定让罗阳莲又惊又喜。“现在年轻人愿意回来的少了。”刘欣然一边调试电脑里的发酵温度曲线图，一边说，“我想做的不是重复老一辈，而是用新方式让更多人知道这门手艺。”他设计的新包装上，青灰色陶坛与长江波浪图案相映，去年在重庆文创展上斩获金奖。

老味道的新未来 民营经济的非遗答卷

在菜花香的成品仓库里，“五千年”老鸭汤汤料和“欣然”鱼调料正等待发往全国各地。物流单显示，这些带着非遗标签的产品



工人开坛取酸萝卜。

不仅进入了重庆的各大超市，还通过电商平台销往北上广深。“上个月刚和上海一家连锁火锅店签了供货协议，他们看中的就是‘非遗’这块金字招牌。”刘欣然展示着订单说道，“这在十年前想都不敢想。”

朱沱镇农业服务中心的数据显示，菜花香带动了周边500多亩“春不老”萝卜种植，农户每亩年收入增加近3000元。68岁的种植户王大爷算过一笔账：“以前种普通萝卜一斤卖八毛，现在菜花香保底价收两块，还教我们技术。”公司还专门组建了种植合作社，从选种到采收全程指导，确保原材料品质。

面对传承困境，菜花香正探索新路径。去年，公司与永川职教中心合作开设“非遗技艺班”，罗阳莲亲自授课，已有12名年轻人系统学习腌制技艺。“翻坛时的力度、盐水的配比，这些都得手把手教。”她指着教室里的仿古老坛，“我们还建了数字化档案，把老师傅的经验转化成数据，但核心工序必须手工完成。”

永川区工商联的调研报告指出，菜花香的发展是民营经济激活非遗价值的典型案例。通过“传统技艺+标准化生产+品牌化运

营”的模式，这家老字号不仅实现了年销售额突破2000万元，更让“朱沱酸萝卜”成为重庆饮食文化的一张名片。“民营经济的活力在于创新，而老字号的创新必须守住文化根脉。”永川区工商联相关负责人这样评价。

夕阳西下，腌制基地的陶坛在暮色中勾勒出古朴的轮廓。罗阳莲和刘欣然逐一检查坛沿的封水，远处长江的货轮鸣笛声隐约传来。“你看这坛沿的水，白天晒得温热，夜里凉下来，就像给萝卜盖了层会呼吸的被子。”罗阳莲的话语里带着自豪，“两百多年了，这味道没变，我们的日子却越过越有奔头。”

从码头商号到现代企业，从家庭作坊到产业基地，菜花香的故事印证着一个道理：当老字号守住非遗的魂，接上市场的气，就能在民营经济的沃土上绽放新的生机。这坛酝酿了两百年的酸萝卜，正以更醇厚的滋味，讲述着传统与创新的共生之道。



只需一次拉绳报警，10分钟内即可响应——

垫江县4000名特殊困难老人有了智能守护

□ 垫江报记者 郑雯瑾

连日来，垫江县持续高温，对独居、失能等特殊困难老人而言，高温不仅意味着闷热难耐，更潜藏着中暑、突发心脑血管疾病等多重风险。

而此刻，遍布全县的“孝心通”智能设备（以下简称“孝心通”）与特殊困难老人探访关爱服务平台为全县4000名特殊困难老人撑起夏日高温“防护伞”，使用者只需一句方言呼救、一次拉绳报警，便能触发10分钟内的紧急响应。

一“通”在家，适老设计成“救命符”

“家里安了‘孝心通’，天热头晕你喊‘救命’，我们马上到！”近日，桂阳街道牡丹湖社区探访员张太明顶着烈日上门，再次向独居老人肖奶奶讲解“孝心通”智能设备使用方法。

“孝心通”智能设备是清华大学CSLT联合研发的智能终端，使用者通过语音喊“救命”、拉绳、按“SOS”键均可触发报警，并且独创的方言学习功能，让老人无需费劲说普

通话，就算是带着乡音的“热得遭不住了”“头晕得很”等语音，都能被系统精准识别，触发报警。

截至目前，全县已为4000名特殊困难老人安装应急呼叫“孝心通”智能设备，覆盖率达64%。

平台联动，构建“分钟级响应圈”

日前，沙坪镇一位独居老人因高温中暑头晕目眩，他下意识按了“孝心通”的按钮，报警信息瞬间同步至特殊困难老人探访关爱服务平台和探访员手机，仅几分钟，探访员就带着解暑药品赶到老人家中，及时缓解了老人的不适。

“孝心通”的高效响应，得益于垫江县民政局将“孝心通”老人安全呼叫器接入垫江县

特殊困难老人探访关爱服务平台，通过平台联动，构建起“分钟级响应圈”。

据了解，该平台集成了PC调度端、App服务端和大屏驾驶舱。当警报响起，信息首先推送至亲属、村社干部和探访员的手机App。若无人响应，信息将自动升级至县级调度中心，24小时值守人员立即介入，根据需求精准转介紧急救助、医疗报警或代购服务。

同时，所有报警信息在平台中将被全程跟踪，且将处置过程详细记录，形成严密的责任闭环，确保每一声呼救都有回响。

数据显示，入夏以来，这种“报警—响应—处置—反馈”的闭环，已累计为老人提供转介服务930人次，协助老人解决购药、送水等生活需求50余次，消除空调线路老化、独居老人缺水等相关隐患10余个。

多方协同，让科技守护更有温度

“智慧养老不是搭建冰冷的设备，而是要让老人感到有人管、有人帮。”垫江县民政局相关负责人强调，垫江县正通过“政府主导、社会参与、科技赋能”的协同机制，让“孝心通”的守护更有温度。

民政联合卫生健康部门，利用平台筛选高龄、慢性病老人，安排家庭医生上门；志愿者团队响应“孝心通”代购需求，烈日下为老人送清凉物资；慈善捐赠的清凉包，通过探访员App精准送达。截至目前，全县特殊困难老人月探访率因“孝心通”辅助提升至98%，失能老人帮扶覆盖率达100%。

当前，面对持续高温，垫江县正进一步优化“孝心通”应急流程，计划新增“高温预警提醒”功能，并扩大覆盖范围，让更多老人在平安度夏。

大渡口：茄子溪从“茄香满溪”到“幸福满溢”

□ 大渡口报记者 朱晨鹭

走进大渡口区茄子溪街道，成渝铁路的汽笛声与长江码头的货轮鸣响交织，210国道上车流不息的车流与白居寺长江大桥下飞驰的轨道交通相互呼应。在大滨路长江岸线上，绿树成荫，居民们悠闲地散步、健身，孩子们在草坪上嬉戏打闹，江风拂过，带来阵阵惬意。傍晚时分，夕阳洒在江面上，波光粼粼，与岸边的绿植构成一幅动人的生态画卷。

在这幅动静相宜、充满生活气息的生态画卷背后，茄子溪街道还有着其独特的历史脉络与地名渊源。

茄子溪街道位于大渡口区东南部，1995年由九龙坡区划入大渡口区。有关茄子溪地名的由来，20世纪四五十年代的老人还依稀记得一点儿有关他们儿时的模糊记忆：那时看到的茄子溪，就是一条小溪。溪水清亮，里面游动着小鱼小虾，人们在溪水里洗菜洗衣。沿着滑石滩到重庆肉联厂那一带，整个江边都种满了茄子。茄子溪栽种的茄子，在彼时重庆的菜市上算得上一道亮堂堂的品牌，因此特别出名。

相传，茄子溪地名的由来还有一段故事，只是由于年代久远，又缺少文字记载，所以已经无法考证这故事的背景究竟在哪朝哪代：有一条流水淙淙的溪流，从远山蜿蜒而来，穿过一片村庄流入大江。村子之外，溪流两边是大片高低不平的土地。这些土地很多属于泥沙土。在春季，可栽种花生、黄瓜、胡萝卜和茄子等农作物。

关键问题就在这儿了，为什么人们不将此地取名为花生溪、黄瓜溪、胡萝卜溪而取名为茄子溪呢？

其实，当初当地栽种茄子的人并不多，村民不喜欢栽种茄子的原因很简单，就是他们栽种的茄子个头老是不小溜丢的，且色泽暗淡，既没品相，产量也低，如此，谁愿花那工夫



如今的茄子溪街道。大渡口报记者 刘映呈 摄

去栽种那茄子呢？但村子里有一个读过几年私塾的中年人，却对茄子偏爱有加。他始终相信这片土地是茄子生长的好地方，不应该长不出让人欢喜的茄子。他在对茄子的研究中，不断改良品种。功夫不负有心人，在他家后院的自留地里，他终有所收获，种出了又长又大的茄子。

新的事物出现，总是少不了阻力的存在。不少村民对他的茄子怀疑有加，说他种的茄子是“茄子开黄花，变了种”，不是真正的茄子。这事所幸被一个从外地做官回家的人知道了。老官员见多识广，在他的肯定和鼓

励下，村民们半信半疑地种了一季新品种的茄子，没想到收获果然不错，一个个油黑发亮、个大体胖的茄子，令村民无不喜笑颜开，种茄子的收益远超种花生、黄瓜等。

由此，村民们在溪流两边肥沃的土地上广种茄子，并将他们的村子取名为茄子溪。茄子溪的地名也就一直叫到了现在。

如今，小溪虽改貌，茄子田亦不见，昔日因茄子闻名的江畔村落，如今已蜕变为宜居宜业的活力街区。“茄子溪”这个带着泥土芬芳的名字，始终承载着这片土地对勤劳与智慧的记忆。

这里的日子，早已不是靠一季茄子的收成来盘算，而是藏在便捷的公交地铁、完善的社区医疗、丰富的养老服务里，藏在街坊们碰面时那句“今天菜价稳当”“娃儿上学方便得很”的踏实里。随着“两江四岸”治理提升，茄子溪街道所辖滑石滩、白居寺长江大桥引来市民、游客打卡，滨江沿线也正逐渐被打造成集亲子游憩、科普教育为一体的艺术悠闲水岸。

从“茄子满溪”到“幸福满溢”，茄子溪的故事从未停止书写。它用岁月证明，在时代浪潮中不断生长，让每一代人都能在此收获属于自己的美好与希望。



铜梁 首宗弹性出让标准地成交

近日，记者从铜梁区规划和自然资源局了解到，天润鸿霖（重庆）供应链管理有限公司成功竞得铜梁高新区一宗工业用地30年的使用权。这不仅是该企业发展历程中的重要一步，更是铜梁区土地出让模式创新的标志性事件——铜梁区首宗以“标准地+弹性年期出让”方式挂牌出让的土地。仅此一项，就为企业节约了558万元的前期成本。

据了解，在以往的工业用地出让模式中，企业拿地需遵循工业用地法定出让最高年限50年的标准，这意味着企业要一次性支付50年的用地成本。对于不少企业而言，这无疑是一笔不小的前期投入。而如今，铜梁区推出的多元供地政策打破了这一固定模式，企业可以根据自身的发展规划和实际需求，选择低于50年的年限拿地，只需支付相应年限的土地款，大大减轻了企业的资金压力。

以此次成交的天润鸿霖（重庆）公司为例，在改革之前，企业必须以最高年期50年拿地。而在新政策下，该企业根据自身需求，选择了30年的出让年期，支付最高年期60%的土地款，按照计划的用地规模，对应的拿地成本直接节省了558万元。

“现在的政策切实缓解了我们购买土地的资金压力，让我们能把更多资金投入到生产经营中。”天润鸿霖（重庆）公司项目负责人韩雪峰说，同时，后期他们还可以根据企业的发展情况，再决定是否续期或扩大投资，降低了前期决策的风险，让他们对未来的发展更有信心。

天润鸿霖（重庆）供应链管理有限公司的主营业务涵盖农副食品及水产品生产加工、恒温冷库及超低温冷库运营、冷冻冷藏运输服务等多个领域。据了解，该项目达产后，预计将实现年产值约2.8亿元，年纳税约400万元。

“我们始终以求改革求突破，积极探索工业用地弹性年期出让、长期租赁、先租后让、作价出资入股等灵活多元的供地方式，最大限度满足企业各类需求，让企业能够根据自身实际情况，选择对自身发展最有利的政策。”铜梁区规划和自然资源局相关负责人表示。

除创新土地出让模式外，铜梁区规划和自然资源局还实施了企业“办事不出园区所”、工业厂房分割出让等多项改革举措，率先在产业园区派设园区规划和自然资源所，实行“一站式、三提前、五到场”等全流程服务。让企业办理规划许可、批后监管、不动产确权登记等审批事项时，无须走出园区就能“一站式”办结，精准对接企业需求，为产业园区提供“贴身”的规划支撑，不断优化营商环境，以高质量服务助力企业和产业发展。

据重庆日报客户端

沙坪坝 “外摆经济”激发消费新活力

□ 沙坪坝报记者 郭晋

“师傅，我要两斤小龙虾，再要一只烤鸡！”“帮我装4个大包子！再来一盒毛豆！”近日，位于沙坪坝区三峡广场的丽苑维景酒店外摆餐食摊位前，市民正在有序选购美食。

近期以来，我市多家星级酒店打破传统经营模式，将高品质菜品以亲民价格摆上街头，不仅让市民轻松享受“大酒店美味”，更以创新业态激活消费市场，为城市经济高质量发展注入新动能。

7月21日下午，记者在现场看到，丽苑维景酒店门前的外摆餐食摊位上，小龙虾、卤黑鸡脚、卤鹅等数十种菜肴一字排开，服务人员切菜、上菜、扫码忙个不停。现场价目表显示：小凉菜9元一份，卤猪蹄18元半只，麻辣小龙虾38元一份，与大多数市场的熟食摊价位几乎持平。

“酒店外摆经营并非简单降价，而是以堂食标准打造地摊品质。”丽苑维景酒店餐饮总监谢廷春告诉记者，酒店的厨房是明厨亮灶，所有菜品都当天现做，保证外摆餐饮和酒店内的菜品质量一致。每次仅一小时内外摆，可收入5000—8000元不等，不仅能吸引更多顾客、增加营业额，还能为酒店引流，可谓“一举多得”。

“大酒店的菜质量放心，价格实惠亲民。最近天气热不想开火做饭，在丽苑维景酒店买点卤味和凉菜回家，再来一瓶冰啤酒，安逸！”住在华宇广场的居民邱先生一次买走5个大包子和好几盒凉菜，他高兴地告诉记者，下班从地铁站出来后，就能采购晚餐，十分便捷。

“主动走向市场和市民，是让星级服务扎根现实土壤。”谢廷春表示，让市民用超市的价格就能品尝到星级美食，是酒店设立餐饮外摆的初衷。同时，通过主动拥抱市场，打破了对单一高端市场的依赖。未来，酒店将紧跟消费新场景打造，探索并推出更多的外摆商品，积极创建“酒店堂食+外摆快餐+线上零售”新模式，让优质的食材、总厨的服务能够被更多市民享用。

南川 夏日“凉”经济“热”起来



近期，南川区天星旅游度假区、神龙峡景区等地游客如织，游客在景区内耍水、听音乐、看舞蹈、参加互动游戏，体验凉爽夏日。随着渝厦高铁重庆段开通，各地游客来南川避暑纳凉更加便捷。图为游客在小溪里耍水。

南川报通讯员 胡波