

豆瓣冰淇淋成“流量担当”

成渝食博会郫都组团参展,食文产融合赋能双城经济圈



□刘刚钰 本报记者 鹿贵唐 文 / 图

9月17日,第五届成渝美食工业博览会在天津中国天府农业博览园启幕。抢抓成渝地区双城经济圈建设机遇,郫都区以“一罐酱、一幅绣、一盆景”为主线,携食品、蜀绣、川派盆景三张特色名片组团参展。展会之上,郫都推动食品工业、非遗文创、花木产业跨界协同,擦亮“郫都味道”“郫都文创”区域品牌,为成渝食品产业新质生产力发展注入活力。

展馆内外精彩纷呈 老味道催生消费新场景

博览会上,郫都元素遍布G1、G2、G3各大展馆。G1馆序厅,郫县豆瓣的醇厚酱香与蜀绣的精巧纹样交相辉映;G2四川馆,农业产业化龙头企业集中展示食品工业硬实力;G3成都精品馆集展示、体验、售卖于一体,覆盖调味、食趣、饮品三大板块。秋分厅推介会现场,两株川派盆景将川西庭院的清雅意境带入喧嚣展会。馆外“村糖”户外展区,20个花车展位烟火升腾,美食香气与绣品华彩交织,市民客商逛展品鉴、打卡拍照,沉浸式感受郫都多元魅力。

丹丹豆瓣风味冰淇淋成为现场流量焦点,赠送3000多支,引得市民客商排队尝鲜。“郫县豆瓣不只是灶台上的调味品,也可以走进年轻人的日常生活。”四川省丹丹郫县豆瓣集团市场总监岳毓松介绍,这款新品将郫县豆瓣融入冰淇淋,酱香与乳香相互交融,外观还还原酱缸、鹃花等本土元素。同步亮相推介会的还有豆瓣口红,百年豆瓣技艺大胆跨界冷饮,美妆赛道。该款冰淇淋现已进驻成都部分景区,市场售价18

元起。

博览会期间,郫都一批创新消费产品集中亮相。由新华西乳业与甘食食品联合打造的纯牛奶馒头,分为原味微糖、荞麦无糖两款,全程不添加一滴水,主打短保质期,预计10月登陆成都50余家华西鲜奶铺门店。饭扫光、杨国福等企业也带来迭代升级产品,瞄准川渝广阔市场。杨国福C端精品零售中心销售经理高华威表示,川渝饮食一脉同源,期待借助食博会对接渠道伙伴,推动产业链补链、延链、强链。

聚力兴产味启郫都 专场签约厚植双城合作根基

展销是窗口,产业合作才是内核。主题为“聚力兴产、味启郫都”的川菜产业供需对接推介会在秋分厅举办,川渝两地企业家齐聚一堂,多轮集中签约落地一批成渝协作、产业跨界、村园联动的务实项目。

第一轮签约中,重庆市江津区丰源花椒有限公司对接郫都区农产品供应链协会,重庆俊博食品携手四川品品食品与郫都区农产品供应链协会,重庆桥头食品与四川省郫县豆瓣股份有限公司达成合作,把江津优质农产资源和郫都食品加工、供应链平台紧密联结,打通川渝农产品双向流通渠道。

本地产业创新同样亮点纷呈。四川甘食食品有限责任公司与四川新华西乳业有限公司签约,促成乳制品与面食制造跨界融合,展会上的爆款牛奶馒头正是此次合作的成果。成都林惠农业开发有限公司牵手四川杨国福食品有限公

司,深化村园联动,推动乡村农业原料端对接食品工业加工端,助力乡村产业提质增效。同时,成都市靖绣缘蜀绣有限责任公司与成都蜀都川菜产业发展集团有限公司签约,促进蜀绣非遗与川菜产业深度融合。签约仪式后,参会企业开展自由洽谈,挖掘更多合作机遇。

夜幕降临,花间堂酒店草坪,“津津有味、共绘商机”美食品鉴交流沙龙如约开启。鹃城豆瓣钵钵鸡、冷吃系列、佐酒小食轮番上桌,政企客商伴着音乐围坐交流,在烟火气息中碰撞合作火花。

“我们不只是做产品陈列展示,而是以食为媒串联三大优势产业,对接双城市场资源,把产业优势转化为市场竞争力。”成都创新创业示范基地党工委委员、管委会副主任、四川成都郫都高新技术产业园区党工委委员朱小燕说道。目前,郫都集聚食品企业155家;安靖·蜀绣融合创新产业园汇聚28家关联企业;全区花卉苗木种植面积11.6万亩,4000余家经营主体扎根乡土,三大产业互促共生,积蓄高质量发展动能。

食文产互融共生 书写产城融合郫都答卷

本次展会,蜀绣走出展厅,实现美食消费与非遗文创双向赋能。“美食带动文创消费,文创赋予美食文化附加值,好吃又好看,才能让外地游客记住郫都。”成都市靖绣缘蜀绣有限责任公司参展负责人杨宇婷介绍,公司将联动成都蜀都川菜产业发展集团有限公司开发“豆瓣+蜀绣”文创礼盒,打造特色城市伴手礼。川派盆景也跳出一观赏属性,花木产业持续为食品加工输送优质原料,实现文旅、农业、美食产业双向赋能。

“逛美食展还能欣赏蜀绣和盆景,口福眼福一并收获。”重庆游客陈女士手提豆瓣礼盒与蜀绣文创,收获满满。本地市民张先生也感慨,通过展会,读懂了家乡除豆瓣之外的深厚文化底蕴。

参展是成果集中展示,更是奋进新起点。下一步,郫都区将做强川菜食品产业集群,深耕复合调味品、预制食品赛道,加速企业数字化智能化转型;推动蜀绣、川派盆景融入多元消费场景,孵化更多“好吃、好看、好带走”的文创美食产品,促进工业、文创、乡村产业协同共进,交出成渝食品领域新质生产力的郫都答卷。

内江帮扶牵线 通江山珍开辟“出山”新通道



巴源山珍馆开业现场。

“这是通江山梅花鸡,纯粮食喂养,含有丰富的微量元素……”9月16日,成都市温江区巴源山珍馆内,工作人员向围拢在展台前的市民逐一讲解。当天,由四川内江结对帮扶工作队联合巴中市通江县松溪乡招商引资打造的这一线下实体店正式开业,通江特色农产品从此多了一条直达成都大市场的稳定外销渠道。

开业现场人头攒动,通江银耳、山地梅花鸡、通江茶叶等本土特色农产品分类陈列,不少市民驻足挑选。专程到店选购的赵女士是定居成都的通江人,她说:“以前想吃家乡正宗特产只能托亲戚朋友邮寄,现在家门口就有了专卖店,购买特别方便。”

自2021年内江结对帮扶通江以来,帮扶工作队始终聚焦产业培育,探索“造血式”帮扶路径。今年7月,内江结对帮扶工作队联合松溪乡党委赴成都开展专题产业推介,重点推介松溪乡山地梅花鸡等特色产品。经过多轮对接洽谈,最终与温江乡贤达成合作共识,巴源

山珍馆顺利落地。

“以前梅花鸡品质再好,也只能在周边乡镇零散售卖,价格上不去,销路也不稳定。”松溪乡养殖户坦言,“现在有了这个平台,收购价稳了,我们也敢扩大养殖规模了。”

据介绍,巴源山珍馆构建起“通江种养收购、温江中转管护、线上线下同步销售”的完整产销体系。门店建立常态化收购机制,直接对接当地农户,既拓宽了群众增收门路,也提供了就业岗位。不仅如此,门店还整合了空山牛、空山土豆、板桥口镇金银花、香菇等全县多个乡镇的优质农特产品,将通过江山珍集中推向成都消费市场。

“巴源山珍馆的开业,进一步拓宽了通江农产品直达成都大市场的产销直连通道。”内江帮扶工作队队员、松溪乡副镇长(挂职)胡正兵表示,这不仅有效盘活了乡村特色资源,持续赋能村级集体经济发展,更以看得见、摸得着的帮扶实效,为通江乡村振兴注入了强劲动力。

胡鹏 丁明海 刘玉莲 文 / 图

科技赋能全链条 筑牢巴渠粮仓

达州市渠县以“耕种管收”数字化助力水稻丰产

四川省达州市渠县作为水稻种植大县,水稻常年种植面积达62万亩。今年,渠县深入贯彻落实“藏粮于地、藏粮于技”战略,把现代科技融入水稻耕种管收全流程,大力推广良种、良机、良法,夯实70万吨“巴渠粮仓”根基,推动农业提质增效、农户增收致富。

在育秧环节,全县37个乡镇(街道)推广标准化集中育秧,采用地膜、软盘机播等方式育秧,秧苗长势整齐,适配机械化插秧,有效降低人工成本。有庆镇龙桥村种植户刘云介绍,软盘集中育秧出苗均匀,可直接带盘机插,极大节省了人力。



插秧期间,各地抢抓农时,采取机插秧、无人机飞播、人工栽插等多种方式,确保水田满载满播。有庆镇统筹调配农机资源,跨区域调度作业,提前蓄水备耕,保障插秧进度。

田间管护实现数字化精准管控,植保无人机开展病虫害统防统治,变量施药、精准防控。临巴镇偏岩村种植大户楚昌睿的800余亩稻田使用无人机施药,一小时可作业50多亩,对比人工施药,效率更高、用药均匀,能减少秧苗损伤。

秋收时节,渠县推进“收割—转运—烘干”一体化作业。全县调度800余台收割机、120余台粮食烘干设备,稻谷随收随烘,摆脱露天晾晒,解决阴雨天粮食霉变发芽难题。宝城镇马鞍村种植业主罗太山说,“在农业服务中统筹下,收割、运输、烘干高效衔接,稻谷烘干后可直接入库销售。”

良种配套良机,科技赋能粮田。渠县依靠机械化、智能化农业手段,稳住粮食产能,助力种粮大户增产增收,守牢粮食安全底线,为乡村振兴夯实产业基础。

丁明海 邹子洋 文 / 图

中川源管道直饮水项目全国启航暨开工仪式在蓉启动

□杨刚 本报记者 陶岚 文 / 图

9月16日,“水汇百川,共润民生”——中川源管道直饮水项目全国启航暨开工仪式在成都举行。本次活动以“水汇百川,共润民生”为主题,仪式现场,中川源智慧水务科技有限公司(以下简称“中川源智慧水务”)正式发布全国管道直饮水战略,立足西南、面向全国推进分质供水民生工程落地,聚焦社区、校园、医院、老旧小区四大应用场景,为社会提供“源头净化—管道输送—终端直饮—全周期运维”一体化管道直饮水综合解决方案。

据了解,管道直饮水是国家“十五五”规划纲要部署推进的民生新基建方向之一,也是城市更新、老旧小区改造的重要配套升级方向。相较于传统自来水、桶装水、家用净水器和社区自助水站,管道直饮水通过建设中央智能净水机房对原水深度净化,采用食品级管网实现24小时闭环循环输送,出水水质达到国家饮用净水水质标准,打开龙头即可直饮;同时配套常态化公开水质检测机制,着力破解老旧管网二次污染、桶装水搬运不便、家用净水设备维护成本高等群众现实痛点,切实守护家庭饮水安全与身体健康。

中川源智慧水务负责人在致辞中表示,公司将坚守“致力于让全民喝上健康好水”的使



命,持续打磨净水技术,严抓全流程水质管控,稳步向外拓展全国市场,持续推进老旧小区升级改造;携手广大客户、供应商共建水务产业生态,同时在企业能力范围内持续开展拥军相关社会责任行动,做到实业与责任并行,当好民生水务的建设者、家国精神的传承者。

据了解,中川源智慧水务总部位于成都,

是专注管道直饮水全链条的专业化服务商,坚持企业全额投资建设机房、管网、计量终端并负责后期运维,用户仅按照实际用水量计费,切实降低普通群众享用高品质直饮水的门槛。未来企业将以四川、重庆、西藏为核心板块,把成熟的管道直饮水模式复制推广到全国更多城市。

中子月饼上新「赴」中秋

广元市朝天区小特产闯出亿元特色产业路

9月15日,在四川省广元市朝天区中子镇中子彦伶月饼加工坊内,一拿到刚烘焙好的月饼,郑开连便迫不及待地选了一块放入口中。细细品味后,她眼中闪过一丝惊喜,随即称赞:“饼皮脆,核桃香,味道好!”

今年64岁的郑开连,家住朝天区朝天镇朝天村,家里种了50多株核桃树。“核桃是今年新收的,月饼是自己捏的馅。他们负责调料和烘焙,我们出加工费。3斤8两核桃仁,做了90个椒盐味的核桃月饼。”郑开连说。以前她都是自己在家做月饼,“今年,听说中子可以‘来料加工’,就来试一下,没想到还划得着。”

中秋前自家制作月饼,在朝天区是延续已久的民俗。而以朝天本地大粒核桃入馅、经低温烘焙而成的中子月饼,具有“饼皮酥脆、桃仁醇厚、甜而不腻、唇齿留香”的特点,2021年成功注册国家地理标志证明商标,其手工制作技艺入选广元市第六批非物质文化遗产代表性项目。

这也让土生土长的刘勇看到了新商机。为做好中子月饼,1987年出生的刘勇专程前往重庆等地学习月饼制作技术,创办中子彦伶月饼加工坊,并持续改良核桃月饼制作工艺……

“今年,咨询‘来料加工’的群众逐渐增多,我们依托场地、设备和技术优势,新推出中子月饼‘来料加工’个性化服务——月饼大小、糖度、盐度等都可以根据个人口味调整,真正实现个性化生产。”刘勇介绍,高峰时段,一天有20多户人家到工坊制作月饼。

中子月饼的上新,不只催生了手工作坊里的市井烟火气,也体现在标准化车间的高效生产之中。

在距离中子彦伶月饼加工坊不到10分钟车程的广元市月桂食品有限公司内,生产、烘烤、冷却、包装区域划分清晰,身着工装的工人在操作台前来回忙碌,全力赶制中子月饼。

“目前,车间日产月饼可达25000个、约2000斤。”广元市月桂食品有限公司销售主管付保燕介绍,为保障中秋供货,公司新增50余名工人扩充产能。

和往年不同,今年该公司在保留传统原味核桃月饼的基础上,新推出减盐、减糖款以及小包装系列中子月饼,满足消费者多元化需求。

月饼产品上新的背后,有政务服务在做支撑。近期,作为中子月饼核心产地的中子镇,在相关部门支持下建立“一企一策”服务机制,从证照办理、用工保障到物流运输全程跟踪服务,全力护航中子月饼生产销售。

“我们把中子月饼作为做优特色产业、推进乡村振兴的重要抓手。”朝天区经济信息化和科学技术局局长赵永梅表示,该区正以中子月饼为切入点,推动核桃产业从“卖原料”向“卖产品”“卖品牌”转变。

一枚核桃月饼,销往全国各地,带动一方经济。如今,中子月饼不仅在广元本地拥有大批老客户,还远销北京、上海、杭州、成都等城市,市场认可度持续攀升。

中子镇副镇长游凯介绍,全镇现有月饼生产企业6家(规模以上工业企业2家)、手工作坊30余家,年产月饼2400万个、总产量1000余吨。

中子月饼里的守正与上新,折射出朝天区产业发展成效。统计数据显示,地处四川盆地北部的朝天区,核桃种植面积达50余万亩,年产核桃6.3万吨;全区拥有核桃精深加工企业8家,开发核桃月饼、核桃油等系列产品20余种。其中核桃月饼形成了原味核桃、椒盐核桃等10多种口味,全区月饼生产经营主体近40家,年产值超亿元。

据悉,下一步,朝天区将依托核桃产业基础,持续完善中子月饼全产业链标准体系,加强品牌培育和市场营销,推动月饼产业与文旅康养等产业深度融合,力争到2030年月饼产业产值突破5亿元。

唐彪