

责编:陈忠华 美编:刘仕川 组版:田银川 校对:龙 萍 E-mail:ztrbsn@126.com 本期质量审核:杨 杰



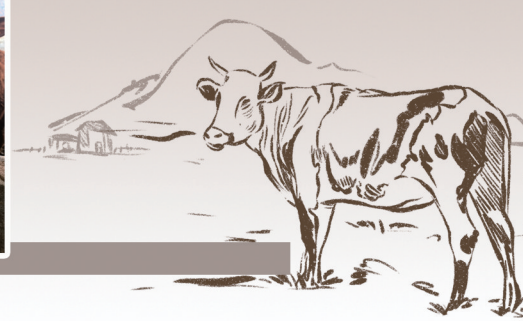
村民杨兴芝在兴隆乡雷竹种植基地采笋。



兴隆乡蒿芝村生态乌鸡养殖基地。



牛寨乡牛寨村石板溪肉牛养殖场。



盐津：“三大”富民产业绘就乡村振兴“锦绣图”

通讯员 黄成元 文/图

乌蒙山深处,盐津县的乡村图景正被“三大”富民产业悄然重塑。近年来,盐津县将乌骨鸡、肉牛、竹作为富民产业,科学规划产业布局,在连绵的青山间,一幅群众增收、产业兴旺的乡村振兴锦绣画卷正徐徐展开。

“黑凤凰”飞出大山,啄开致富门

兴隆乡蒿芝村的山林间,养殖大户袁彬的手机屏幕准时亮起,一场热闹的林下直播就此开启。镜头里,成群的黑羽乌骨鸡扑腾着翅膀飞跃林间,在青翠的竹林与草丛间自在啄食。“大家快看这只‘战斗鸡’,天天在山里练肌肉,肉质绝对紧实!”袁彬笑着拿起一枚刚捡到的鸡蛋,轻轻敲开,橙红色的蛋黄饱满诱人,评论区立刻被“下单”“想买”的留言刷屏。

从最初的直播带货拓宽销路,到如今谋划打造乌骨鸡主题文旅综合体,袁彬的致富梦越做越大;“下一步,要让游客来体验林间捡蛋、趣味捉鸡,再尝尝药膳乌鸡汤,把山里的好味道传得更远。”他的憧憬,正是盐津乌骨鸡产业蓬勃发展的生动缩影。

作为全县“一县一业”核心产业,盐津乌骨鸡在拓宽农民增收渠道、助力企业发展壮大中发挥着关键作用。截至2024年末,全县乌骨鸡存栏量达138.5万只,年出栏量288万只,综合产值突破6.05亿元。产业的腾飞离不开全链条的精心打磨:在盐津县滇凤乌骨鸡种源技术开发有限公司,优质血系得到严格保存;全县7个乡镇的脱温场年供应健康鸡苗700万羽;5000个生态

鸡舍散布于林间,这里的黑羽乌鸡运动量是笼养鸡的8倍,肉质尤为出众。

云南禾玖农业发展有限公司开发的灵芝乌骨鸡等深加工产品,显著提升了产业附加值。目前,盐津乌骨鸡已在昆明、成都及长三角地区开设品牌门店400余家;县内建成的现代化工厂年可屠宰乌骨鸡1000万只,深加工自热乌鸡汤1600万罐,直接联结农户4260户,户均年增收4600元,更辐射带动2.3万余农户增收。在昆明的一家盐津乌骨鸡主题餐厅里,主厨正现场炖煮药膳乌鸡汤,浓郁的香气引得食客排起长队。“喝一口就知道,这是大山里的纯正味道!”一名食客赞叹道。

“牛路子”越走越宽,劲足家业旺

清晨的盐津县牛寨乡牛寨村石板溪,薄雾刚被阳光穿透,2020年建成的肉牛养殖示范场里便传来阵阵清脆的牛叫声。37岁的何沛海推开牛舍大门,抓起一把新鲜的青贮饲料撒进食槽,膘肥体壮的牛儿立刻蜂拥而上,欢快地咀嚼起来。他一边添料一边算起经济账:“在这儿务工每月工资6000元,加上合作社的分红,一年能挣8万多元,比在外打工强太多!”

这个占地15.5亩的现代化养殖基地,牛舍、青贮窖、粪污处理区等设施一应俱全,现存栏肉牛208头,其中能繁母牛120头。5年来,这里累计出栏肉牛500多头,产值突破760万元,更催生出“饲草种植—科学养殖—粪肥还田”的绿色循环产业链。“我们坚持‘以种带养、以养促种’,走生

态循环的路子,既保增收又护环境。”示范场负责人何沛山介绍道。

在示范场的带动下,曾经被村民当废物丢弃的玉米秸秆,如今成了抢手的“香饽饽”。村民何沛友把自家100亩地改造成“青贮银行”,复种玉米、冬种黑麦草,轮作模式让每亩地年收饲草6吨,去年仅卖饲草就收入11.6万元。“秸秆粉碎后卖给养牛场,价格比当柴火烧高10倍还不止!”他指着旁边堆成小山的青贮包,笑得合不拢嘴。

如今,示范场每年能消化周边饲草1200吨,带动180余户农户实现户均增收2000元。而在牛粪经过处理后变成有机肥,免费提供给周边农户用于果蔬种植,形成了“牛粪肥田—农田种饲草—饲草养牛”的生态闭环。这样的场景,正是盐津县肉牛产业蓬勃发展的缩影。截至目前,全县有50头以上规模的标准化养殖场258个,肉牛存栏量达6.3万头,年出栏量1.5万头,综合产值达7.5亿元,户均增收1.5万元。

山间公路上,运草车、送肥车、收牛车川流不息,手机直播带货、智能项圈监测牛群健康、电子耳标溯源成为“新农活”;“养好一头牛,兴旺一个家”的口号传遍村寨。盐津人正以“牛劲十足”的奋斗姿态,在乡村振兴的道路上不断解锁“共同富裕”,在乌蒙山间谱写着新时代的“田园牧歌”。

“竹文章”点绿成金,青山变“银行”

层峦叠嶂间,百万亩竹海如碧玉般托

起盐津的生态脊梁。山风拂过,修竹摇曳如万顷波涛,沙沙竹韵与泠泠水声相和,织就一幅动人的生态长卷。在兴隆乡大坪村500亩雷竹基地,村民杨兴芝的斗笠上洒满晨光,她弯腰采笋的动作十分娴熟,竹筐里的鲜笋很快堆成小山。“每天能采鲜笋200多斤,这一季的收入顶得上半年的收入。”杨兴芝直起身擦汗,脸上洋溢着幸福的笑容。

大坪村通过“企业+合作社+农户”的模式,让荒坡真正变成了“绿色银行”,带动188户群众实现户均年增收超万元。科技赋能让传统竹产业焕发新颜:在中和镇产业园区,云南百年传奇食品科技有限公司的生产线上,鲜笋经过清洗、切割、调味等工序,变身即食笋、笋罐头等产品,竹香与机械轰鸣奇妙融合。这家于2022年9月投产的企业,年深加工鲜笋等农特产品5000吨,提供就业岗位200余个,产品远销成都、北京、广州等城市。

竹林深处,乡村振兴的图景还在不断延展:普洱镇正沟村的盘山公路如玉带缠绕山间,满载竹材的货车往来畅通;黄坪村村民将闲置农房改造成“竹韵客栈”,竹筒饭混合腊肉的香气从厨房弥漫开来;非遗传承人周玉芳的工作室里,精美的竹编灯饰、竹雕摆件通过电商平台销往全国各地。

从2019年的48万亩到如今的102万亩,盐津的竹林“版图”持续扩展;从单一的竹编手工艺品到10亿元产值的产业集群,竹产业强势崛起;从“靠山

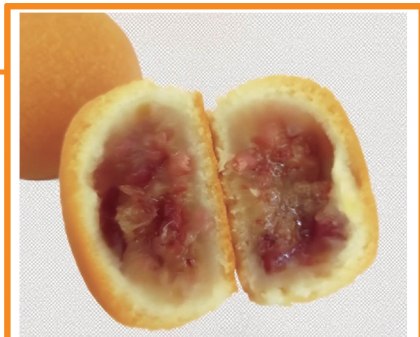
吃山”的粗放模式到“养山富山”的可持续发展,盐津人民用智慧生动诠释了“绿水青山就是金山银山”理念的深刻内涵。

产业融合促振兴,乡村绘新图

盐津的“三大”富民产业不仅各自蓬勃发展,还在相互促进中实现融合发展:林下养鸡,鸡粪肥沃土壤;竹叶、竹秆又能作为肉牛饲料,生态循环农业模式逐步成型;观光农业、乡村旅游方兴未艾,一二三产业融合发展的趋势日益明显。

盐津县相关负责人表示,发展“鸡、牛、竹”三大富民产业,既充分考虑了盐津的资源禀赋和产业基础,也精准契合了市场需求和绿色发展方向。通过政策扶持、科技赋能、品牌打造,曾经的山间小特产,正成长为支撑乡村振兴的大产业。

夕阳西下,乌骨鸡归林入舍,肉牛漫步回栏,竹海在暮色中渐归宁静。但这片土地上的活力不曾停息——电商平台上的订单不断增加,加工车间里的机器不停运转,农家院里传出阵阵欢声笑语。在这里,每一只乌骨鸡、每一头肉牛、每一根竹子都承载着群众的致富希望,传统农耕文化与现代产业理念碰撞,奏响乡村振兴的“最强音”。当生态优势持续转化为经济优势,盐津的乡村振兴故事,正在乌蒙山深处不断翻开崭新篇章。



月圆饼香昭城福——大关周福记月饼昭阳分店的八年匠心与盛夏温情

记者 陈忠华 文/图



八月的昭通,清风送爽,凉意宜人。8月2日清晨,昭阳区环城西路第三小学大门旁的大关周福记月饼昭阳分店门前人头攒动,阵阵酥香伴着欢声笑语飘向街头。这天,是该店开业八周年的日子。

几名来自四川成都的避暑游客围坐在一起,手中捧着刚出炉的天麻火腿月饼,脸上洋溢着满足的笑容。“昭通人民真是太热情了!这月饼香、酥、软、糯,特别可口,我一口气吃了两个。”张大爷拿起月饼咬了一口,天麻的清香和火腿的醇香在口中化开,他激动地向身旁的店主竖起大拇指。

匠心制作 从手工作坊到非遗传承

周福记月饼的故事,始于周氏月饼。大关周氏月饼制作技艺是县级非物质文化遗产。2020年6月,大关县在周氏月饼设立“大关县非物质文化遗产技艺传承基地”。

传统月饼制作技艺,在岁月流转中代代相传。曾东宇的外公外婆是周氏月饼的第二代传人,他的舅舅和母亲是第三代传人,他从小就在店里帮忙做月饼。“小时候最期待的就是中秋节前,家里作坊飘出的饼香。”曾东宇回忆道,母亲揉面时的专注、选料时的严苛,早已深深烙印在他的记忆里。2014年,医学院毕业的他,本可以拥有一份稳定的职业,但在家人的影响下,最终选择接过母亲手中的擀面杖。在舅舅和母亲的精心指导下,他决心将这份传统手工艺发扬光大。

2015年,大关县周福记食品有限公司(以下简称“周福记”)正式成立,曾东宇担任法人代表和总经理;2017年,他带着团队走出大关,在昭阳区环城西路租下280多平方米的临街门面作为产品销售点,又在学庄路58号租用两层共800平方米的场地作为标准厂房,成立了大关县周福记食品有限公司昭阳分公司,开启了品牌化发展之路。如今,从周氏月饼到周福记月饼,曾东宇成为周福记月饼传统制作工艺

的第四代传承人。他正积极申请非物质文化遗产保护,让这份手艺得以更长久地传承。

立足于传承、致力于创新是周福记的宗旨,“坚持在传承中发展,发展中创新,创新中传承”是周福记对“传承”最生动的诠释。走进学庄路58号的生产厂房,热气与香气交织成一张温柔的网:和面师傅手臂快速翻动,馅料师仔细调配馅料比例,成型师将馅料精准裹入面皮、烘烤师紧盯着烤箱温度和月饼成色……从选料到出炉,18道工序环环相扣,全凭手工完成。

“做月饼,最难把握的是四个‘度’。”曾东宇解释道,面皮的香酥度、火腿的软硬度、馅料的甜咸度、月饼的油润度,每一项都需要多年经验才能精准掌控。为了保证品质,周福记每年要用掉5万斤一年期以上的老火腿,从宣威精选的火腿还要经过降盐处理、软化肉质以提升口感。每年冬天,团队会用40余天集中炼制3万余斤猪油,经过净化保存,到次年农历五月十八日开封启用,作为新一年月饼生产的重要原料。这种对食材的敬畏和对工艺的执着,让周福记月饼成为众多游子心中“家的味道”。

开拓创新 老味道里的新活力

在传统手工艺的坚守中,周福记从未停止创新的脚步。8月2日,公司自主研发的“天麻火腿饼”正式上市。这一融合了昭通特产天麻与传统火腿的新产品,上市一个月就卖出8000多封(每封5个),成为市场新宠。“天麻是昭通的特产,我们想把地方特色融入传统味道里。”曾东宇介绍,新品推出前的近半年里,研发人员反复开展试验——既要保留火腿的醇香,又要突出天麻的“野性”,还要保证月饼的整体口感协调,最终才确定了最佳配方。

为了满足不同消费者的需求,周福记的月饼礼品盒分为大、中、小三种规格,分别可装8封、6封、4封,还定制了专用运输箱,确保月饼在运输过程中不受损坏。借助长途客车、货拉拉等即时物流平台,昆明4小时就能送达,成都、重庆、贵阳等城市8—10小时送达,让新鲜出炉的月饼以最快速度到达消费者手中。

从最初的火腿饼、洗沙荞饼等传统口味,到如今的天麻火腿饼、鲜花火腿饼、鲜花荞火腿饼等8个系列产品,周福记的创新不仅体现在口味上,还延伸至销售模式。公司在云贵川渝建立了30多个代销点,仅成都就有4家一级代理商,其中一家门店一年卖出了1万多盒月饼。针对企事业单位的团购需求,周福记推出预售定制服务,从预售、报量、发货、配送到消费者手里,全程仅需4天。距离2025年中秋节还有一个多月,公司已接到4000多盒的团购订单,目前正科学安排生产时间,确保节前10—15天陆续完成交货。

随着周福记月饼知名度的提升,周福记月饼的销售版图也在不断扩大,不仅销往全国各地,还走出了国门,远销10多个国家和地区。2023年中秋节前一周,一位成都的消费者特意定制10盒周福记月饼,准备带给海外的亲友。为了让海外游子品尝到最新鲜的“家乡味”,曾东宇当天安排专车从昭阳区直接送到成都双流国际机场。这份跨越山海的心意,让远方的游子热泪盈眶。

真情回馈 以饼为媒的暖心事

“每个标准300克的月饼,我们坚持按330—340克出货。”曾东宇真诚地介绍道,“入驻昭阳区8年,我们始终坚持做绿色、健康、美味的高品质月饼,做到加量不加价。凡购买4封、6封、8封以上的消费者,一律赠送礼品盒,让顾客得到真正的实惠。”这份诚意,不仅体现在产品重量上,还融入了日常经营的细节中。

8月2日当天,周福记推出八周年店庆活动回馈顾客。活动当天,快递员李某

华骑车经过店门前,被热闹的场景吸引。停车观望时,店员主动递上一个火腿月饼和一瓶水:“师傅辛苦了,尝尝我们的月饼吧!”这份意外的温暖让李某华深受感动。他在工作群分享这一经历后,一早上又有20多名快递员陆续赶来领取月饼。

环卫工人王大姐捧着月饼说:“平时清扫到这附近就闻到香味,老板会经常送我们月饼。月饼面皮很酥,入口即化,真好吃,今天又送了我们两封。”出租车司机陈师傅则主动要求再打包几个月饼,带回去给晚班的同事品尝:“跑了一早上车,吃个热乎月饼,心里暖烘烘的。”

除了每年店庆当天的赠送月饼活动外,周福记平时还会向困难群众、残疾人、老年人、儿童及避暑人群赠送月饼,每年赠送的月饼价值约2万元。正如店庆活动现场那副对联所写:“一口月饼,万千情思;匠心八年,爱洒昭阳。”

来自四川内江的张大爷是第一次品尝周福记月饼,他和同伴每年都来昭通避暑,往年立秋后便已返乡,今年却因这口饼香留了下来。“往年都是带昭通苹果回去,今年一定要带周福记月饼!”张大爷盘算着离开前要买几盒,让内江的亲戚朋友也尝尝“昭通的味道”。在昭阳区望海楼公园附近的超市,每天上架的周福记月饼也成了避暑游客的“心头好”,不少人品尝后直接驱车前往门店批量采购,将其作为馈赠亲友的伴手礼。

饼香飘远 舌尖上的团圆约定

中秋节是全家团圆的日子,月饼是节日里不可或缺的美食。每年中秋节前,是月饼生产最忙碌的时期,工厂会招



曾东宇在烘烤月饼。



游客争先品尝天麻火腿饼。