

奋进的綦江 我们的“十四五”

核心提示

清晨,安稳镇上坝村脱贫户蒋世强的一天从他自家的羊舍给山羊们添草开启。中午,安稳山羊精深加工厂内,标准化羊肉加工生产线忙着生产安稳羊肉产品。傍晚,在安稳文羊庄里,食客围坐着羊肉汤锅享用着鲜美的佳肴。安稳的一天,绕不开羊肉。安稳的发展,也必须从这只羊说起。

近年来,安稳镇因地制宜,坚持把推进山羊全产业链建设作为现代农业产业转型发展、采煤沉陷区综合治理和乡村振兴的重要抓手,聚焦产业创新发展模式,丰富产业业态,全力培育“种养结合、屠宰加工、羊肉美食、全网销售”,形成了“产加销”一体化发展格局,带动了群众增收,为巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接奠定了坚实的基础。2023年,安稳镇入围创建国家级农业产业强镇。



安稳镇大堰村黑山羊养殖基地,一只只黑山羊欢快地在林间觅食。记者 陈星宇 摄

羊行天下 链兴安稳

——安稳镇的乡村振兴“羊”光道

本报记者 陈祺

“羊”眉吐气 金融与技术双轮驱动

脱贫户蒋世强每天的生活,除了给山羊们添草、打扫圈舍,还要学习养羊新技术,他盼着山羊越养越好。当初,为帮助蒋世强家脱贫,村里鼓励他养羊。没有启动资金,镇里和村里帮忙筹措。没有羊崽,蒋世强就找当地山羊养殖大户借来5只母羊,下完崽后再将母羊归还。在各方的帮助下,通过“借羊下崽”,蒋世强顺利脱贫,小

日子越过越红火。目前,蒋世强养殖的羊已经发展到存栏100多头,每年收入有6万元左右。从零基础到现在的稳步增收,从启动资金的金融扶持,到技术支持,蒋世强每一步都离不开村里和镇上的帮助。

近年来,安稳镇积极与金融机构沟通协调,联合市农担、农商行等创新推出“山羊贷”等特色信

贷,对“农业担保贷款”予以贴息支持,累计发放贷款2000余万元。与此同时,持续加强技术培训。邀请专家学者、技术人员定期开展山羊养殖技术培训,累计培训养殖户2000余人次。组建山羊产业技术服务团队,为养殖户提供全程技术指导服务,解决养殖户后顾之忧。技术养羊,让养殖户收入增加了,规模扩大了,也扬眉吐气了!

金羊拓路 “产加销”一体化闭环发展

安稳镇位于綦江区南部,幅员面积102平方公里,辖10个村5个社区,属于典型的山地地貌,为山羊养殖提供了良好条件。如何让安稳羊肉持续发力?让山羊产业链条化发展?

今年,上坝村村民黄彬新建的“山羊小院”羊舍升级了,黑山羊规模也扩大了。在上坝村,像他一样迎来养殖新环境的村民已有23户。安稳镇根据各村的地理条件、饲草资源和养殖基础,科学规划山羊养殖区域,形成了以观音、上坝、羊角、召台等村为核心的山羊养殖集聚区。在此基础上,采取种养结合模式,大力发展山羊养殖,打造山羊小院156个,全镇山羊种养殖面积达15万平方米,安稳山

羊年存栏约3.8万只,养殖规模逐年稳步增长。

不仅如此,建成3家规范化种羊场,建成规模1000亩的采空区综合循环利用牧草地。其中,2023年新建投用的协合生态种羊场,饲养规模达到1000只以上,探索创新了“借羊下崽”的模式,鼓励养殖大户通过借怀孕母羊给脱贫户的方式,将怀孕母羊提供给脱贫户饲养。如今常年存栏种羊500余只,商品羊700余只,年收益200万元以上。

“目前我们厂日产量大约五六百斤,到高峰期时有1000多斤。”重庆市綦江区鸿强食品有限公司董事长张宗强介绍道。今年公司重点在原材料采购上下功夫,为避免旺季出现供应断档,已提前

采购3万斤鲜羊肉。鸿强公司原材料主要来自安稳镇的养殖大户与散户,采购渠道多元,既可通过合作社统一收购并屠宰,也可直接向安稳村、召台村、观音村、上坝村四个股东村采购。今年,鸿强食品有限公司启动了线上转型,正与抖音团队合作调试“全羊宴安稳山羊”新号,不久后将启动全程直播销售。

目前,安稳镇共有标准化种羊基地2个、养殖大户103户、散户3000余户,建成山羊小院180个,安稳山羊存栏量达3.8万只。已培育刘家正街等8家羊肉餐饮企业和鸿强公司等2家深加工企业,预计到今年年底,全产业链产值将突破3亿元。

名“羊”万里 开拓产业新境界

吃羊,在其他地方只是享用一道美味,可是在安稳,每年的伏羊节可是大家都期待的文化盛宴。

今年8月21日,安稳镇黄桷桥社区长街,“土特产”展销摊位云集的羊古像集市,长桌宴一字排开,绵延百米,桌上摆着鲜香味美的安稳羊肉、香辣开胃的北渡鱼、绵软细腻的活水豆花等美食。大厨

们则在一旁起锅烧油、现场烹饪羊肉佳肴。大大小小的网红主播忙着直播伏羊节盛况。游客们大碗喝酒、大块吃肉、欢乐的歌声在舞台上响起,空气中弥漫着羊肉的香味。盛况空前,热闹非凡,一年比一年热闹。

伏羊节因“伏”与“福”谐音、“羊”与“祥”近义,历来是当地人传递福气、祈求吉祥的重要载体。去安稳吃伏羊,在安稳过伏羊节,也被越来越多游客知晓,甚至是川渝游客夏天的期待。这场以“羊”为媒,“农文旅”深度融合的“大戏”,安稳已经办了9年,品牌知名度和美誉度不断提升。这场热热闹闹的节庆背后,更折射出“安稳山羊”产业从小到大、从弱到强的跨越式发展轨迹。

值得一提的是,“安稳黑山羊”不仅是舌尖美味,更是綦江的“美食名片”与“文化符号”——它成功入选2025重庆美食“渝味360碗”,“刘

家正街羊肉”还荣获“渝味360碗·山城小巷”特色美食店称号,粉蒸羊肉、羊肉烧白、烤羊排等菜品,让“安稳黑山羊”的魅力愈发浓厚。

打破冬季吃羊肉的传统,夏天到安稳吃伏羊也不再小众了。不仅如此,安稳镇打破销售模式,从线下到线上,大力发展电商销售、冷链物流等新兴业态,与京东、抖音等电商平台,邮政公司、供销社、红蚂蚁等营销平台合作,打通线上线下销售边界,利用电商、直播等形式推广羊肉制品,年销售15万余斤,产值达2000余万元。加强与大型超市、农贸市场、餐饮企业等的合作,建立稳定的销售渠道,通过“农超对接”等形式打通销售市场20余个。而且,与四川旅游学院美食学院合作,研发出汤锅、全羊宴、酱卤制品等10多个品种。鼓励企业开展羊肉深加工,成功开发自加热羊肉米线等羊肉产品新品。

记者手记

从精准滴灌的“山羊小院”到机器轰鸣的加工车间,从人头攒动的伏羊长街到穿梭于城乡的冷链物流车——安稳镇用一只羊,串起了一条完整的产业链,也蹚出了一条坚实的乡村振兴路。这条路的尽头,是村民鼓起的钱袋子,是日益响亮的区域品牌,更是一个乡镇立足自身禀赋、敢于“无中生有、有中创优”的生动实践。未来,随着国家级农业产业强镇创建的深入推进,安稳镇的山羊产业必将奔向更广阔的“羊”光大道。

主播直播推介销售安稳羊肉。 记者 谢天骅 摄

工人正在加工羊肉产品。 记者 杨静 摄

安稳羊肉深加工厂房。记者 谢天骅 摄

第九届安稳镇伏羊美食文化节人潮涌动。记者 王宗华 摄

伏羊节上羊肉产品受欢迎。记者 王宗华 摄