

5月13日，高升镇太和村玉皇观山坡上一派繁忙劳作景象，林间人影错落、笑语阵阵，满目生机。69岁村民师德全俯身细心扶正一株巨黄竹苗，拭去额头汗珠，满脸笑意：“务工一天能挣80块钱，已经干了两个多月，这样一来，在家门口一年就能增收两万多，日子越过越有奔头！”

# 『沉睡』竹林变『绿色聚宝盆』



村民在林地务工。

## 牵手国企破局 唤醒山林资源

素有重庆“笋竹之乡”美誉的高升镇，森林覆盖率达65.5%，竹林资源禀赋优越。但过去，不少林地经营粗放、产出低效，加上基础设施薄弱、资源价值难以释放，守着青山难致富一度成为群众的心头遗憾。

为破解发展瓶颈，高升镇坚守生态优先、绿色发展理念，深化集体林权制度改革，主动联动国企大足林业开发公司深度合作，以国家储备林建设为依托，重点深耕觉瞳片区等核心竹林资源，探索走出一条生态护绿、产业兴绿、百姓享绿的乡村振兴共富新路。

记者在红光村看到，十多天前新栽的大叶麻竹已破土抽笋，长势旺盛。“我们引进宜宾优质巨黄竹种苗，在红光村周边规划种植1000余亩，按每亩43丛标准科学定植，持续优化竹种结构。”大足林业开发公司负责人刘锋介绍，目前全镇已完成太和、红光等村（社区）8000亩低效竹林标准化改培，新修林区集采道50余公里，畅通竹材、竹笋出山通道，彻底破解以往运不出、卖价低的痛点，让优质竹林资源顺畅对接市场。

## 资源就地盘活 拓宽增收渠道

产业兴旺托起民生福祉，竹林资源深度盘活，让当地群众稳稳共享发展红利。

太和村71岁的金登秀，常年参与竹林栽种管护，她感慨道：“年纪大了外出务工不便，在家门口栽竹务工，一天也有80元收入，顾家增收两不误，心里特别



探讨种植技术。

踏实满足。”57岁的陈太秀把自家2亩多林地参与流转，每年可领取每亩45元流转租金，闲暇时就近务工补贴家用，多元收入让生活愈发殷实。

如今，该镇健全“企业+集体+农户”利益联结机制，竹产业常年吸纳50余名本地村民就近就业，形成林地流转有租金、就地务工有薪金、产业分红有酬金的多元增收格局。经科学改培管护后，竹林亩产由不足1吨提升至3—5吨，亩均产值从300元增至1600元左右，昔日闲置沉睡林，真正变身富民兴村的绿色聚宝盆。

## 立体种养赋能 拉长富民产业链

除推进竹林提质改培外，高升镇坚持林上提质、林下增效，打破传统单一造林模式，依托竹林空间发展中药材种植、黑山羊养殖、跑山禽养殖等特色产业，构建竹+药+畜+禽立体复合经营体系，实现一亩林地、多重收益。长

短产业互补、种养循环增效，既筑牢生态绿色底色，又充分释放林下经济价值，让每一寸林地都产生最大效益。

“下一步，我镇将持续深化政企协作，不断延伸竹产业链条，积极探索竹精深加工+文旅融合发展新路径。”高升镇镇长陈俊沛表示，将持续把生态优势转化为产业优势、富民优势，把竹产业打造成支撑地方绿色发展的致富产业，以林权改革实效赋能乡村振兴，让绿水青山真正成为群众的幸福靠山。

从低效荒林到绿色产业园，从靠山吃山到养山富山，高升镇政企携手盘活闲置竹林、做优林下经济、带动群众共富。放眼当下，万亩竹林葱郁叠翠，林下产业生机勃勃，群众安居乐业笑意盈盈，一幅生态优美、产业兴旺、百姓富足的乡村和美画卷，正在高升大地上徐徐展开。

大足融媒全媒体记者 谭显全 文/图

## 大足“造海”养虾 本土南美白对虾供不应求

不靠海也能养出鲜活海虾！近年来，大足区探索“海鲜陆养”产业新模式，依托工厂化循环水养殖技术，让原产于南美海域的对虾成功“安家”内陆。其全程无抗养殖的优质产品直供盒马鲜生等大型新零售平台，长期处于供不应求状态，成为重庆市民“菜篮子”里的热门本地鲜活美味。

走进大安农业园区重庆壹易田生物科技有限公司的养殖车间，温暖潮湿的空气中，一方方养殖池有序运转，工人正忙着投放饲料、监测水质。与传统水产养殖不同，这里的主角是原本只能在沿海地区养殖的南美白对虾。

“海虾能在村里养，核心是我们采用了生物絮团工厂化养殖技术。”重庆壹易田生物科技有限公司技术员刘勇介绍，该技术通过人工模拟海水环境，配合循环净水系统，实现生态健康养殖。依托这套系统，养殖水体中的残饵粪便能转化为微生物蛋白，既净化了水质，又为对虾提供了天然饵料。目前，该基地养殖水体达700立方米，年产南美白对虾超4万斤，产品品质稳定，深受市场认可。

火爆的市场需求，让当地养殖企业纷纷扩大产能、升级技术。重庆渝满汇农业发展有限公司今年已是养殖南美白对虾的第三个年头，去年1000立方米养殖



优质对虾产品。

水体产出对虾2万多公斤，产品同样供不应求。为进一步提升产量和品质，该公司正加紧对养殖池进行升级改造。

“今年我们重点升级了养殖池集污装置，不仅更有利于对虾生长，也让水质环境管控更加精准稳定。”重庆渝满汇农业发展有限公司技术员唐正华表示，随着新一茬虾苗即将入池，预计今年产量能提升20%左右，企业对市场前景充满信心。

如今，南美白对虾的“无抗”养殖已成为大足区现代渔业发展的一张新名片。当地正持续推动水产养殖向绿色、高效、生态方向转型，不断丰富本地水产品供给，让更多“重庆产”鲜活海鲜走上市民餐桌。

大足融媒全媒体记者 李东 陈柯男 毛双 特约通讯员 曾蕊

