

萝卜采收正当时!揭秘毛哥酸萝卜原料的“风土密码”



在川渝人家的餐桌上，一锅酸香扑鼻的老鸭汤，是许多人魂牵梦绕的乡愁味道。这风味的起点，正始于此时此地——近日，毛哥食品团队深入四川成都、遂宁、眉山等地的“春不老萝卜”核心种植区，督导今年原料采收与初加工工作。

这不仅意味着一季辛劳的收获，更标志着一段长达365天以上的风味之旅正式启程——从田间扎根的“春不老萝卜”，到最终成为酸萝卜老鸭汤炖料中那一味醇厚酸香，时间、技艺与风土在此刻紧密相连。

严苛甄选，赴一场“春不老”之约

作为酸萝卜炖汤料品类的开创者，毛哥对原料的坚持近乎极致，泡酸萝卜的原料，始终坚守“川渝本地、专属品种”的原则。只选用川渝地区特色萝卜品种——“春不老”，一年仅种植、采收一季。

“春不老萝卜”是巴蜀地区传承已久的特色优良品种，相较于普通萝卜，它甜度偏高、辛辣味极淡，肉质脆嫩多汁，糖分与水分比例恰到好处，经过长时间陈泡后，能自然析出醇厚绵长的酸香，不呛口、不寡淡，毛哥酸萝卜炖汤料的核

心风味来源。

好萝卜离不开好土壤和适宜的气候，“春不老萝卜”对生长环境的要求很高。据毛哥食品种植基地负责人介绍，能被选为毛哥共建种植区，必须满足三大核心条件：一是土层深厚、疏松透气且排水性优良，确保萝卜根系能充分伸展，吸收土壤中的营养；二是紧邻洁净水源，保障萝卜生长期水分供给稳定，避免因缺水影响口感；三是昼夜温差显著，利于萝卜糖分积累，提升脆嫩度与甜度。

田间地头，新鲜拔出的萝卜个个鲜嫩水灵、

个头饱满，农户们笑着说：“这萝卜品质好，拔的时候渴了，削一块直接吃，又脆又甜。”简单的一句话，道出了“春不老”的品质，也印证了毛哥选料的独到眼光。

同心共建，守护源头品质



采收现场，毛哥考察督导团队工作严谨，对采收的萝卜进行逐项细致检查，从萝卜规格、表皮光洁度，到肉质紧实度、无空心无破损等。同时，团队还对种植区的土壤环境、采收方式等进行综合评估，及时给予农户专业指导，确保采收过程科学规范，最大限度保留萝卜的新鲜度与品质。

“我们和种植户不是简单的合作关系，是深入共建的共同体。”毛哥基地负责人说，“公司提供订单解决农户的后顾之忧，专家指导种植稳定原料品质，最终目标是种出好萝卜，农户劳有所得，消费者吃得安心。”

采收后的萝卜随即被转运至邻近产区的现代化初加工车间。在标准化流水线上，萝卜经过多道深层清洗、高压冲洗、精细分选等工序，完成原料的初步处理。毛哥质管人员全程现场监督，将品质管控延伸至生产最前端，实现“从田间到车间”的无缝衔接、全程可控。

非遗技艺，酿一方乡愁滋味

对毛哥而言，萝卜采收只是风味之旅的起点，真正的风味沉淀，始于老坛之中的漫长等待。

经过初加工的优质萝卜，将被送入毛哥的泡制基地。

在毛哥泡制基地，深埋地下的老坛整齐排列，适宜的环境为萝卜发酵提供了稳定的条件。历时一年以上，不添加香精、不通过人工催化，仅依靠自然乳酸发酵，让萝卜在老坛中缓慢转化。随着时间的推移，丰富的活性乳酸菌与氨基酸自然生成，不仅造就了酸香醇厚、层次丰富的本真风味，更让其其中的亚硝酸盐含量随发酵时间自然降解，最终趋于零，实现了风味与安全的双重提升。

“毛哥的味道，从来都急不得，是用时间慢慢酿出来的。”毛哥非遗泡菜制作技艺的传承人周志军道出了风味的真谛。这份对自然发酵规律的尊重，对非遗技艺的坚守，正是毛哥酸萝卜老鸭汤炖料不可复制的核心竞争力，也是川渝乡愁味道得以延续的关键。足时陈泡的酸萝卜，口感脆嫩、酸鲜绵长，加入老鸭同炖，汤色清亮、香气扑鼻，一口就能唤醒川渝人的乡愁记忆。



从一株“春不老萝卜”的播种，到一坛泡菜的启封，最终成为千家万户餐桌上的地道风味，毛哥以“产业共同体”守护原料本真，以“非遗技艺”沉淀风味厚度，以严苛品控守护食品安全。

今年的丰收，不仅为农户带来了实实在在的受益，更为无数老坛注入了新的生机。一段新的风味旅程已然开启，它连接着土地的馈赠、农人的汗水与时光的沉淀，最终化为千家万户餐桌上那一味安心、醇厚、不可或缺酸香，让川渝乡愁味道，在传承中焕发新生。

周六

一起体验“舌尖上的探案”

大渡口沉浸式创意社交活动 邀百名在渝单身青年参与

特调饮品藏暗语，投壶射箭找线索……2026年2月7日(小年夜)下午，让我们告别传统的相亲模式，在大渡口心湖公园的浪漫湖畔，用一场融合传统年俗、探案解谜、美食体验的沉浸式社交活动，为你打开交友的新世界大门。

尝美食 “趣”探案

这不仅是一场相亲，更是一次深度的文化社交体验。

想象一下：参加活动，可以通过品尝特制美食(热饮、点心)、古风游戏(投壶、拓印)破解密码，在“逛吃逛吃”和游戏中，自然推进探案剧情，还能轻松交友，岂不美？

实时开启百人剧本杀

活动所在地大渡口爱情婚恋文化创意产业基地，是重庆首个以爱情婚恋为主题的文化创意综合体。基地依托心湖公园的天然美景，打造了多个网红打卡点和特色活动空间，为活动增添了浪漫氛围。

官方保障的专业策划团队，确保每个环节都精心设计。本次活动实时开启百人剧本杀，抽“秘境火漆令”解锁专属技能。

除了主线任务，还有支线任务——NPC随机触发隐藏剧情，让每位参与者都不落单，有惊喜！

活动时间：2026年2月7日(周六)14:30-18:00

活动地点：大渡口区心湖公园

参与对象：22-35岁在渝单身青年(限100人，额满即止)

指导单位：共青团重庆市委青年发展部

主办单位：大渡口区总工会、共青团大渡口区委、大渡口区妇联、大渡口区民政局、重庆晚报

承办单位：厢遇

重庆晚报-厢遇记者 唐晨



扫码报名



在重庆的转角“厢遇”你的缘分

在重庆这座魔幻的8D城市，一个独特的社交平台正在轨道里、江岸边、巷陌间编织着一张温柔的网络——“厢遇”小程序。它不仅是一个社交工具，更是一座城市的社交导航，正在重新定义山城里的每一次相遇。

“厢遇”同名APP早在2017年就已上线，专为轨道族设计，是全国首创的针对轨道族的全媒体服务平台。“厢遇”小程序于2024年6月正式亮相，延续了“社交+文旅”的核心定位。小程序上线后，单身用户迅速突破3万，近千人同时在线互动。

1. GPS定位，抓住擦肩而过的缘分

据说，人的一生可以遇见2000万人。在重庆，哪里遇见的人最多？那一定是在轨道交通里。

“厢遇”小程序通过GPS精准定位，能自动记录你在何时、何地、与谁相遇，以及相遇次数，计算出你们的“缘分指数”。

当你每天在轨道交通里匆匆赶路时，或许已经与未来的朋友、伴侣擦肩而过多回而浑然不觉。“厢遇”就像一位隐形的缘分记录者，帮你捕捉这些可能被忽略的相遇瞬间。

2. 智能推荐，打破传统社交壁垒

在“首页-单身交友”栏目，“厢遇”通过大数据分析，能够精准匹配用户的兴趣爱好、社交偏好，还提供AI智能助手帮你尬聊。

无论你是内向的“i人”还是外向的“e人”，都能在这里找到属于自己的社交节奏，解锁城市社交缘分。

3. “找搭子”，从共同兴趣出发

“可以没对象，但是不能没搭子”已成为当代年轻人的社交宣言。

在“厢遇”的“广场”页面，用户可以轻松发布或寻找各类“搭子”——无论是徒步山林的“徒步搭子”，还是探索美食的“火锅搭子”，或是北滨路的“骑行搭子”。

数据显示，自小程序上线以来，已有近300人通过平台寻找搭子，其中徒步、火锅、自驾是前三受欢迎的项目。

平台还会特别推出“恋爱搭子”线上互选活动，为渴望亲密关系的用户提供线上空间。

重庆晚报-厢遇记者 蔡静

