



## 云海深处腊味香 老兵党员筑共富

——记广西桂林龙胜云顶农业伍庆泽以特色腊味激活乡村振兴

《华夏早报》记者 周振威  
特约记者 刘国健 报道

云雾漫过山峦，青山环抱工坊。在广西桂林龙胜各族自治县海拔 600 米的高山之巅，龙胜云顶农业开发有限公司依山而建，通透观景玻璃房坐拥千里云海，标准化熏制厂房一字排开，恒温冷库内包装规整的腊味堆积有序，一缕柴火熏香串联起退役军人创业、党员带头兴乡、助力当地部分村民增收的振兴故事。近日，笔者随同《中国食品报》记者走访龙胜云顶农业，与企业创始人、中共党员、退役军人伍庆泽深度对话，探寻“龙胜腊肉王子”深耕乡土、以一炉古法腊味撬动山区经济、践行党员初心使命的创业历程。

戎装不改党员初心 返乡创业深耕本土腊味产业，伍庆泽身兼多重身份：中共党员、退役军人、龙脊云顶®、桂野® 双品牌创始人，获评桂林市退役军人就业创业之星，担任桂林市退役军人就业创业促进会副会长，其企业更是广西退役军人就业创业促进会副理事单位。脱下军装后，他始终心系家乡发展。龙胜古法腊肉依托高海拔温润云雾、原生态山林环境，传承百年土家熏制技艺，风味独特，却长期困于散户小作坊模式，缺乏标准化生产体系、市场化品牌渠道，优质农产“养在深山无人识”。

怀揣做强本土特色产业、带动乡亲就近就业增收的初心，伍庆泽毅然返乡创办龙胜云顶农业开发有限公司。从选址规划到全套资质落地，他仅耗时 11 个月完成全部建厂手续；龙胜农商行主动提供信贷资金扶持，桂林市退役军人就业创业实训基地落户厂区，政策、金融双重赋能，为老兵创业铺平道路。

如今企业形成完整产业矩阵：48 间标准化熏房、多座恒温腌制间、大型分拣分装车间、恒温保鲜冷库配套设施齐全；山顶配套观景玻璃会客屋，坐拥整片云海山林景观，既可供全国客商实地考察洽谈，也对外展示龙胜得天独厚的生态资源，初步构建“腊味精深加工+山地生态观光”农文旅融合发展格局。企业主营腊五花肉、腊栏杆肉、腊香肠、腊猪脚等柴香腊味系列，同步开展本地农副特产深加工，稳定年综合产能 180—200 万斤，产能峰值可达 250 万斤，年营业额近 7000

万元，成为龙胜特色农产品龙头企业。

严守品质标准 古法工艺现代化守住乡土本味，“做食品就是做良心，守住原料底线、做好标准化工艺，才能留住龙胜人刻在骨子里的腊味乡愁。”作为党员创业者，伍庆泽始终把食品安全、产品品质放在企业经营第一位，搭建全流程严苛生产管控体系。原料端设立硬性准入准则：全部选用当日屠宰冷链土猪肉，屠宰后快速降温，24 小时内送入厂区加工，坚决拒绝冻肉、次等肉，最大限度保留鲜肉原生肌理与鲜味。腌制环节摒弃传统凭手感下料的粗放模式，采用百斤鲜肉一锅的精准香料配比，天然草本香料搭配高度白酒抑菌发酵，通过机器滚揉让料汁均匀渗透肉质，彻底解决传统作坊口味参差不齐的痛点。

熏制工序巧妙结合山地生态与现代标准化管控，依托厂区高山云雾自然调节温湿度，创新“白日通风风干、夜间柴火低温慢熏”工艺，慢火熏制出醇厚自然柴香，同时依靠标准化厂房统一控温控湿，保障每一批腊味风味稳定统一。成品经真空密封包装后存入恒温冷库，所有产品送检权威机构，亚硝酸盐、重金属、农残等指标均远低于国家食品安全标准，品质获得餐饮、商超渠道高度认可。

全域拓宽销路，深山腊味走出大山拓市场，标准化产能夯实产业根基，多元渠道搭建打通腊味出山之路。线下，企业长期稳定供货全国多地湘菜连锁餐饮、食材供应链企业、机关单位福利采购、本地农贸市场批发；线上布局淘宝等电商平台，线上线下双向联动拓宽市场覆盖面。针对不同渠道制定差异化合作机制：餐饮门店执行先款后货合作模式，商超流通采取周期赊账模式，在稳步拓展市场的同时平衡企业资金周转。

为延伸产业链、赋能本地传统手工业，企业深挖龙胜瑶族民俗文化，设计原生态竹编环保礼盒，藤编、竹制包装兼具观赏性与实用性，每年消耗大量本地竹料制作礼盒 3 万余个，同步带动竹编农户稳定增收。

过硬产品与创业模式收获行业与官方双重认可，伍庆泽带领企业征战各级退役军人创业创新赛事，斩获累累荣誉：第三届广西退役军人创业创新产品交易会金奖、第三届广西退役军人创业创新大赛一等奖、第三届全国退役军人创业创新大赛优胜奖、第十届广西创业大赛桂林选拔赛暨桂林

市第四届“漓峰杯”创业大赛二等奖、桂林市退役军人创业创新大赛乡村振兴赛道二等奖。企业先后获评龙胜农商行诚信合作企业、龙胜各族自治县新的社会阶层人士联谊会副会长单位，成为全区退役军人返乡创业标杆样板。

党员担当扛牢社会责任 一炉腊香联农带农共富，作为一名中共党员、退役军人，伍庆泽始终牢记初心使命，构建“保底收购、就近务工、助残扶困、爱心帮扶”多位一体联农带农长效机制，以产业发展壮大地方税源、激活本地消费市场，全方位带动群众增收致富。

就业帮扶精准聚焦乡村弱势群体 企业现有固定正式员工 8 名，全部为本地村民；腊味加工旺季可吸纳 360 名周边村民临时务工，单日务工薪酬 150 至 180 元，重点吸纳 50—60 岁农村留守群众、脱贫户、残疾人，让中老年村民足不出户就能获得稳定收入。

原料收购出台惠农兜底保障政策 面向全县农户推行生猪保底收购，隔绝市场猪价波动带来的养殖风险；针对残疾人、脱贫户饲养的生猪，企业以市场价或高于市价收购，实打实助残扶困。除生猪收购外，企业同步回收农户种植的辣椒、花椒、笋干等农副特产，统一加工外销，一站式解决山区农户农产品滞销难题。

面对行业发展，伍庆泽拒绝内卷竞争、不挤压本地小型作坊生存空间，无偿向周边农户、小型加工户开放全套标准化腌制、熏制工艺，欢迎同行进厂参观学习，带动全县腊制品年产量稳定在 250 万—350 万斤，整条产业链带动上千群众稳定增收。此外，企业常态化开展爱心捐赠、帮扶慰问活动，持续为脱贫村民、困难群众提供物资与就业帮扶，以实际行动践行党员社会责任。

布局农文旅融合，擘画乡村振兴长远新图景，依托厂区高山云海独特生态资源，伍庆泽规划产业融合全新赛道：打造高山乡村休闲体验点位，开发古法腊味沉浸式制作体验项目，融合山地自然风光、非遗腊味工艺、农产品展销消费，构建“生态观光+手工体验+农产消费”新业态，丰富龙胜乡村旅游内涵，进一步激活本地消费市场。

面向未来，企业制定清晰发展目标：2027 年力争销售额突破 1.5 亿元。下一步将持续推进全产业链升级，引

## 全国人大常委会会议首次审议金融法草案

金融法草案 23 日提请十四届全国人大常委会第二十三次会议首次审议。

制定金融法，协同金融各领域主要制度，聚焦突出问题予以规制，对提高金融法治与金融实践的匹配度和适应性，推动金融高质量发展提供坚实法治保障具有十分重要的意义。制定金融法，通过法定程序使党的主张成为国家意志、形成法律，对于不断提升金融治理体系和治理能力现代化水平具有十分重要的意义。

金融法是中国金融领域管总的基础性、综合性、统领性法律，定位于金融法律体系中的“1”，发挥指导、统领、规范作用。银行、保险、证券等领域的法律“N”以及其他金融法律法规“X”，需与“1”确定的基本规定对标对表、立修并重，具体规范各领域的金融活动，“1+N+X”共同构建科学完备统一的金融法律体系。

金融法草案突出金融工作的政治性、人民性。坚持和加强党中央对金融工作的集中统一领导，坚持以人民为中心，坚定不移走中国特色金融发展之路。聚焦完善金融基本法律制度，强化对金融各领域法律法规的协调统领，对涉及金融发展根本性、原则性、方向性问题明确法律要求。采取通例性立法模式，从顶层设计和宏观层面及时覆盖法律空白。

金融法草案突出系统性、全面性，加强顶层设计和系统集成，推动构建逻辑严密、层次分明、全面覆盖现代金融体系各方面全过程的基本法律规范，为其他金融法律法规提供基本法律框架和原则，着力补齐补强金融法治的空白盲区和短板弱项，实现与相关法律法规的衔接。

金融法草案坚持强监管、防风险、促高质量发展的主题主线，注重统筹发展和安全，着力解决制约金融高质量发展中的法治难题。在强监管方面，将金融活动全部纳入监管，实施分类分级管理，全面强化“五大监管”，依法打击非法金融活动。健全监管责任分工体系，强化监管履职保障和监管问责。促进部门间、央地间的监管分工协作。完善金融消费者、投资者权益保护体制机制。

导零散家庭作坊转型标准化 SC 认证加工点，共享厂区熏制、冷库配套设施；统一原料、工艺、品质指标，实现全年不间断生产；丰富产品矩阵，推出即食腊味、便携伴手礼礼盒；依托龙脊梯田景区设立线下特产体验门店，联动线上电商、粤港澳大湾区商贸渠道，持续扩大龙胜腊味全国市场覆盖面。

戎装虽卸，军魂永驻；扎根乡土，初心如磐。伍庆泽以一名共产党员的责任、退役军人的担当，把小小的腊味做成县域特色支柱产业，在龙胜云海山间走出一条“老兵创业、产业兴村、联农共富”的乡村振兴特色道路，为退役军人返乡创业、激活山区乡村经济写下生动范本。