



一城山水 半城棠香

美丽乡村。

棠香街道，大足城区街道之一，辖区内海棠繁盛，商贸流通。唐乾元元年（758年），以“大丰大足”之意建大足县，历经千年沧海桑田、百代风云变幻，棠香街道逐渐成为大足区政治、经济、文化、科教中心，是宜居城市的核心区、新城开发的拓展区、城市形象的展示区。

今年以来，棠香街道聚焦“壮大村级集体经济”，以产业融合发展为总思路，以乡村旅游助力村民致富为总路径，以文化融合为活的灵魂，奋力在农村产业发展中争排头、当标兵，棠香街道北翼“棠香人家”更是孕育出产业发展新势能，进一步促进了乡村振兴。



冬菜入坛。

魏晋陶渊明有记“世外桃源”：土地平旷，屋舍俨然，有良田、美池、桑竹之属，阡陌交通，鸡犬相闻。在棠香街道，也有这样一方现代版的“世外桃源”：登高而眺，村庄在云雾中若隐若现，屋顶炊烟随风起舞，青山绿树环抱，村道错落有致，小洋楼成群林立……

这里，就是大足的“城市后花园”——“棠香人家”。

大足古称昌州，有“海棠香国”的美誉。宋人沈立《海棠记》载：“海棠有色而无香，惟昌州色香并胜。大足治中，旧有香霏阁，号曰海棠香国。”“棠香人家”美名由此而来。

中国古代惜字传统的形成与科举制有密切关系，特别是明清时期科举名额较前代大为增加，进一步推动了民间的崇文风尚。为敬惜文字，用过的字纸不能随意丢弃，或与其他杂物混放，必须置入纸篓，收集起来专门焚毁，字灰也要在祭过仓后抛洒江海之中或专门埋葬。有些地区为集中焚烧字纸，还专门建起焚纸的惜字塔，并由专门的惜字组织义务收集，或雇人收买废弃的字纸、书刊等。根据《大足历史文化大观》记载，棠香多地修建有惜字阁，高达丈余，而棠香街道惜字阁便是由此得名。

为充分发挥自身优势，2016年以来，惜字阁村开始打造“海棠园”。说起海棠园，那又是另一段历史了。

古昌州海棠独香，在唐代已经盛名远播。其记载最早见于唐朝的《百花谱》：“海棠为花中神仙，色甚丽，但花无香无实。西

冬菜，是很多棠香人记忆中的味道。大足冬菜形成商品融入市场，已有一百多年历史。

冬菜，顾名思义，乃冬天播种、收获腌制而成之腌菜。由于大足独特的地理条件，从古至今，百姓就有种植和食用大叶芥菜的习俗，直至清光绪六年（1880年），“裕盛通”酱园铺专门从事冬菜生产（《大足县志通讯》1985年2期）。从此，冬菜成为商品进入市场销售。

据记载，因当年打造大足石刻的工匠较多，需大量蔬菜食用，为保证常年供应，勤劳智慧的古人在冬天枯菜季节，将剩余的青菜用盐腌制，装坛密封置于山坡之上，因腌制菜坛过多，部分腌菜三年后才得开坛。三年坛开，坛中青菜黑褐油亮，脆嫩浓香，深得匠人们喜爱，自此，这种腌制古法一直流传至今。因此，冬菜有“十里香”的美誉。

大叶芥菜的特殊生长条件，正好适应了

“稻花香”飘十里

作为大足区棠香街道精心布局打造的农商文旅融合发展品牌，“棠香人家”位于大足城区北郊，距离大足城区仅数百米，以和平村和惜字阁村为中心，占地面积10平方公里，突出“海棠+稻田+乡土”的文化主题，已于今年2月13日成功创建AAAA级景区，现已作为全区乡村振兴核心区域重点打造。

为了更好地带动村民致富，和平村党总支书记蒋福银牵头成立股份经济合作联社，整合驻村第一书记、离任村干部、村民小组长、党员骨干、群众代表等多方力量，带动600余户村民签订协议流转土地550余亩，建成循环种养稻渔基地，老百

姓不仅能享受土地流转的保底分红，还能得到村集体利润的二次分红，昔日的“撂荒地”如今变成了“希望田”，群众在家门口就能实现“大丰大足·共享共富”的美好愿望。

和平村3组组长唐正文说：“和平村借着棠香人家的东风，让老百姓更富裕了，现在我们能够不出村门就在村上找到活路干，既富裕了自己，也给村上作了贡献，闻着这些谷子的香味，真的是心满意足。”

在棠香人家，游客们不仅能够欣赏到美丽的海棠花，更能在1000亩“稻+”水稻综合种养基地体验到真实田园生活，参与到竹篓捕鱼、播种和收获水稻、摸鱼、捉虾、套鹅等乡野情趣活动中，真是别有一番滋味。



“稻田+”。



连片荷花惹人醉。

“历史香”注活力

蜀昌州产者，有香有实，世人珍为佳果。”说的是昌州海棠不但独具异香，还有美味“佳果”。《百花谱》作者贾耽（729—805年），是唐代政治家，居相位13年，政绩卓著。他更是地理学家、地图制图学家，著述颇丰，其功绩令人称颂。

这个1200多年前昌州海棠“独香实”的记载虽然没有用“海棠香国”这个词，但它确立了昌州海棠的“最早历史地位”。可以推定，在贾耽著书以前，昌州早已“二千里地佳山水，无数海棠官道旁”。宰相著书立说，为昌州海棠做了极好的宣传。因此，到了宋代，还有钟爱海棠的人“恨海棠无香”。

“海棠香国”一词最早从何而来呢？“海棠香国”较早出自宋人沈立的《海棠记》：“大足治中，旧有香霏阁，号曰海棠香国。”可见，“海棠香国”这一美誉较早属于昌州。

进入新时代，棠香人也喜欢广种海

棠。从新建的海棠大桥望去，笔直的海棠路一直延伸到了北山脚下，道路两旁栽种了数百株海棠花。盛花期时，从远处看，一丛丛、一簇簇的花儿就像一片片红云；走近一看，一朵朵娇艳的花儿或吐露芬芳、或含苞欲放。

近年来，棠香街道深入挖掘海棠文化，打造了“棠香人家”乡村旅游度假区，保存着昌州古城等海棠香国的遗迹遗风。目前，棠香街道惜字阁村已建设海棠园150亩，公园、城区道路节点等地种植海棠20多种。

在棠香，可以赏田园风光、观娇媚海棠、品农家美味，尽享安静休闲愉悦的美好时光，往来的客流量与驻留时间丝毫不逊于市中心，一幅大足版的“富春山居图”在大足本地渐渐深入人心。

除此之外，棠香人家还有剿匪文化、古昌州文化、猫儿岩文化等历史底蕴等着各位读者感受和挖掘。

“冬菜香”寄乡愁

农民在冬季枯菜的需求，且农事空闲正好种植，自古至今，大面积种植大叶芥菜，已在棠香大地上蔚然成风。每年在白露到来时，精选大叶芥种子播种，在生长周期中施以农家肥，精心管理，历经两个月才可采收冬菜。

采收来的冬菜须精心挑选，取其且嫩且壮之菜尖，划菜为“三刀四瓣”，然后上架风脱水，用精制食盐腌制，十几次揉搓装坛密封，露天存放三年以上，吸山水之灵气，聚日月之精华，三年后行开坛典礼，长者执锤破坛，冬菜方可溢香于世。

自解放到实行公私合营时期，棠香街道多个酱园作坊因各种原因趋于倒闭，不少冬菜制作匠人息艺务农，终老山林，或远走他乡，另谋生路，致使冬菜生产走入低谷，制作技艺的传承境况不佳。

进入20世纪80年代，大足县政府对冬菜这一特色民间食品加强了管理，对产品质量和人才的培养作了十分精细的工作，

给大足冬菜这一地方特色食品注入了活力，迎来了新机。

这期间，中国重庆大足海天石碗农业科技公司在冬菜制作、销售方面异军突起，采取“公司+农户”的经营模式，对菜农提供技术支持，对芥菜生长的全过程跟踪服务，严格质量把关；对外联络客商，拓展市场，走农业产业化经营之路；依托政府支持，企业推广，参与市场竞争，融科研、生产、加工、销售于一体，为打造大足冬菜这一知名品牌闯出了一条新路。该企业生产的“石碗”牌冬菜不但在国内各大城市建立了营销网络，还出口多个国家和地区。

清香异常、味道鲜美、质地嫩脆……如今，品一口冬菜，已经成为四面八方干事创业棠香人的“乡愁”。

“融合香”向远方

近年来，棠香街道一直以“一核两翼”发展布局为既定目标，不断推进产业发展走深走实。在北翼，结合优势地理位置和气候条件，加快建设棠香人家景区。在南翼，持之以恒发展柑橘、柚子和花椒产业，按照“合理布局、突出特色、规模成片”的原则，打造“城南橘园”1650亩、“城南椒园”2000亩，开拓松茸种植的林地经济新路子。在如梦海棠·山湾时光，1200米观赏栈道和彩色骑行道蜿蜒铺设，2000米道路绿化处处见景，10万株玫瑰、460亩太空荷莲、7000株木本海棠竞相争艳，城景融合示范景区伴随着乡村振兴战略、成渝地区双城经济圈和大足石刻文化公园建设也在不断深入推进，彰显着自身发展。

“我在街口火锅很想你”“想你的风还是吹到了拾景火锅”……在“棠香人家”景区，一家又一家火爆的农家乐落地生根、茁壮成长。近年来，棠香街道坚持以城带乡、以乡补城，乡村振兴战略和城乡融合示范互为支撑，保留着乡村的原汁原味，充分挖掘文化底蕴，增加景区的辨识度和独特性。接下来，“棠香人家”将继续以城乡融合示范为目标，走好未来路。

如何用好金字招牌，加大招商引资力度，让乡村从“活”到“火”、由“小”变“大”、化“简”为“繁”，实现跨越式发展，成为棠香街道面临的新课题。下一步，棠香街道将持续围绕产业发展增强向心力、提升驱动力、注入新活力，继续探索一条可借鉴的乡村产业发展路径，打造出可复制推广的城乡融合示范样板。

本版图文由棠香街道提供

惜字阁遗址。

