大足石刻游客中心

文旅重镇 魅力宝顶

宝顶是世界文化遗产大足石刻核心景区所在地，它拥有“中国最美乡镇”“中国特色旅游小镇”“全国十佳生态文化旅游乡镇”等金招牌，优美的自然风光与大足悠久的历史、厚重的文化相辅相成，每年有100余万中外游客慕名前来观光。精美的石刻会说话，文旅小镇风光美。宝顶以文兴旅，以旅兴业，依托旅游资源禀赋，倾力打造全域旅游特色小镇，大力发展旅游业、农业、餐饮业，建设民宿，开发文创、荷叶茶、荷叶精酿啤酒等特色产品，努力让游客玩得好、留得住，来了不想走、走了还想来。文旅和产业的融合发展，聚了人气、强了产业、富了百姓，呈现出“文化热、旅游火、百姓富”的生动局面。

游客在古佛学堂露营

吴家小筑民宿

特色宴——水八碗

“化龙跳水鱼”一跃成名

旅游的兴盛很好地带动了餐饮业的发展，尤其是地方的特色餐饮深受游客青睐，其中“食材生态、口感嫩滑、麻辣鲜香”的“化龙跳水鱼”，从众多餐饮中脱颖而出，成为翘楚。

紧邻宝顶山石刻景区的化龙水库，湖光山色，风景宜人。化龙水库鱼类资源丰富，是正宗跳水鱼的“发源地”。1993年，创始人胡国会与宋诗奎喜结良缘，新家安在化龙水库岸边。当时，化龙水库交通闭塞，家里来了亲朋好友，买东西招待客人要到10余里远的县城去，很不方便，但化龙水库鱼类资源丰富，有鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳜鱼、青鱼等，每天都能及时买到新鲜优质的鱼。为了招待亲朋好友，胡国会把自家泡菜坛里的泡姜、泡辣椒、泡萝卜，加入花椒、大蒜等熬制成汤锅底料，再把自家养的鲤鱼从水库里捞起来，砍成几大块，煮一大锅鱼招待朋友。亲友品尝后连连称赞：“味道太好了。”1994年夏天，在朋友们的鼓励下，夫妻二人萌生了开饭馆的想法。说干就干，他们架起3个灶，采购了1000多斤红辣椒和板姜泡了几大坛，请亲朋好友试吃，不断精心调整跳水鱼锅底配方，直至味道最佳。

“刚刚宰杀的鱼放进锅里时，还在活蹦乱跳，何不就叫‘跳水鱼’”？“跳水鱼”的名号就这样诞生了。1996年，“城外城跳水鱼”正式开业，主打的跳水鱼很快便吸引了不少回头客，大家一传十、十传百，慕名而来的客人一天就有几百人。

许多游客参观完宝顶山石刻、游览化龙水库后，便会寻一家店品尝。以“化龙跳水鱼”为代表的一批餐饮应运而生，化龙水库大坝至化龙街沿线现有城外城、纤佛山庄、杨三姐跳水鱼、王南跳水鱼、铁杆跳水鱼等跳水鱼餐饮店15家，年营业收入超过1000万元，跳水鱼特色美食街基本形成。“化龙跳水鱼”的蹿红，得益于地道的“原生态”和“土味”，在2022年被评为重庆首批地标菜，成为一张大足美食名片。

现在，宝顶镇有65家特色餐饮店，游客不仅可畅享首批“重庆地标菜”—“化龙跳水鱼”，还可品尝荷花宴、“水八碗”、乡村土菜等特色美食，跳水鱼一条街、宝顶老街、宝棠大道特色餐饮街、南北宋街餐饮区烟火腾腾，已成为宝顶山石刻景区的一道美食风景线。

农文旅融合唤醒乡村活力

宝顶镇古佛村曾是一个市级贫困村，地处偏远，与铜梁区的双山镇和小林镇交界，处于“三不管”的边缘地带，交通出行不便，流传着“古佛公路一大怪，不通县内通县外”的说法，村民们基本依靠零散种养殖或外出打工维持生计，全村上下渴望通过奋斗致富的愿望与日俱增。

2015年，古佛村终于迎来了转机。大足区农业部门派出农业专家前来考察，确定古佛村土壤适宜种植“李杏梅桃樱”等经济作物。镇村干部共同谋划，认为种植李子、樱桃等花期具有观赏价值的作物，既能增加村民收入，也能为古佛村发展乡村旅游打下基础。

在村支两委的带领下，全村大力发展特色种养业，樱桃、脆李现已成为古佛村的重点产业，全村家家户户种樱桃，每到丰收时节，鲜红欲滴的樱桃挂满枝头。

经过近几年的发展，宝顶樱桃在大足及周边区县已小有名气，古佛村的乡村游热度也逐渐攀升，沿着环山公路栽种的樱桃林，成为重庆区县游网红，游客纷纷前来打卡。

2018年，古佛村建立了“合作社+村集体+建卡贫困户”的利益联结机制，“古佛脆李”成为脱贫水果，村集体和建卡贫困户每年获得固定分红12250元。合作社建立了“三统一”管理模式，确保种植、销售一条龙，经营效益稳步提升。

“三统一”包括统一技术服务、品牌管理、收购销售。村里邀请农业技术老师开展李子种植技术培训；结合宝顶山石刻的文化底蕴和本村特色，请专人设计了品牌名称、品牌形象、商标、包装盒等；在微信、抖音等媒体上推广品牌；由合作社统一采摘、分拣，对不同品质的李子差别定价、区分销售，发动全村所有贫困户参与，共享发展成果。

在古佛的带动下，宝顶现有优质脆李3500亩，樱桃3000亩，葡萄、草莓、猕猴桃和火龙果农旅融合示范带1000亩，形成集休闲观光和农耕体验于一体的现代特色农业。

随着古佛村乡村旅游的发展，宝顶山石刻景区环线公路贯通全村，给发展餐饮、住宿带来了机会。为了解决古佛村游客居住的供需问题，村里决定盘活古佛村小这一闲置资产，打造特色民宿。经过村两委和“第一书记”的谋划，争取到上级财政资金，就地取材建设校园怀旧风格的乡村民宿——古佛学堂。古佛学堂依山而建、尊重自然，保留了学校原始的房屋结构框架和校园风格，打造出自然景观与田园风光相得益彰的旅游设施。民宿占地面积约15亩，建筑面积约1000平方米，离宝顶山核心景区仅3公里。

古佛学堂深受广大游客喜爱，试营业当月收入就达到8万元。2023年可望增加村集体经济经营性收入50万元，增加集体经济收益5万元，增加村民就业5人，带动村民销售农副产品10万元。

基于千年石刻文化和风貌风情，宝顶镇境内已打造宝顶小住、古佛学堂、吴家小筑三大特色民宿，与开元观堂酒店优势互补，208个特色房间，让游客留下来、静下来、隐下来，远离喧嚣，卧听蝉鸣、观花赏月、融入自然、归于山野，推动宝顶镇从“观光旅游地”向“度假目的地”转型，2023年接待住宿旅客17000人次，好评如潮。

荷莲之乡出“新贵”

大足是重庆唯一的“中国荷莲之乡”，宝顶镇种植有荷莲1000余亩，而且拥有太空育种基地，荷莲资源丰富。如何用好独特的荷莲资源，宝顶镇在探索中走出了一条新路：打造以荷叶茶、荷叶精酿啤酒为主的“石刻乡里”品牌产品。

荷莲是宝顶镇的特色资源，所制成的荷叶茶口感清香甘甜，深受市场青睐。2018年，由于生产方式不环保，镇上的荷叶茶厂被迫关停，荷莲产业陷入“沉睡”。

宝顶镇决定“唤醒”这一宝贵资源。功夫不负有心人，两年时间，他们终于让“卷起”的荷叶再次“舒展”。

早在2003年，大足区荷花山庄饮食文化有限公司（以下简称荷花山庄）就开始用荷叶制茶。每到5月荷叶舒展之际，全国各地的“老茶饕”慕名而来，品茗购茶。但在当时，荷叶茶的生产方式并不环保，烘干、杀青等工序都要通过烧煤来提供高温。2018年，荷花山庄暂停生产，这一停就是4年。

“没办法，更换新的设备需要100万元，我们账上的钱远远不够。”荷花山庄相关负责人介绍。

2021年5月，大足区委办帮扶集团驻镇工作队、宝顶镇慈航社区党支部书记陈兴国同有关方面协调，把荷莲产业重新盘活，克服社区集体经济联合社没有充足的资金的困难，引入大足现代农业发展有限公司，采取“集体经济+国有企业+民营企业”的模式发展荷叶茶。

2022年5月，由慈航社区股份经济联合社、荷花山庄饮食文化有限公司、大足现代农业发展有限公司三方共同出资成立荷韵公司，其中慈航社区联合荷花山庄出资51万元，大足现代农业公司出资49万元，用于改造生产车间以及购买新设备。三个月后，荷韵公司试生产荷叶茶200余斤。

今年，宝顶镇开始大规模生产荷叶茶，预计年产量将超过3000斤，年销售收入260万元。

同时，村里还了解到西南大学利用茉莉花茶作为原料，与重庆安特布鲁精酿啤酒有限公司（以下简称安特布鲁）合作，研发出一款茉莉花精酿啤酒。

既然茉莉花茶能做成啤酒，我们的荷叶茶能不能也做成精酿啤酒呢？带着这一疑问，帮扶干部、社区干部与有关方面的人士前往安特布鲁公司现场考察，得到了肯定答复。

社区赶紧将荷叶茶寄给该公司，一个月后

荷叶精酿

荷叶茶

他们收到了10余份荷叶精酿啤酒样本。他们需要在这些样本中选定最终版本，并由安特布鲁公司代加工生产出成品啤酒。

谁来选？怎么选？选定后生产多少？针对这些问题，村里邀请了大足区的专业品酒师和社员代表共同品鉴选择。经过筛选，最终锁定麦芽汁浓度为11度的样本为终选样本。

慈航社区干部介绍，这个浓度的样本口感不苦，不仅有啤酒的醇香，还保留了荷叶茶的清香，能够满足大多数消费者的口味。由于是首次用荷叶茶制作啤酒，大家决定先生产1.3万瓶“试水”。

去年10月底，来自宝顶镇的荷叶精酿啤酒上市。今年4月，这1.3万瓶售罄，收入近30万元。

今年，宝顶镇扩大生产规模，力争生产10万瓶荷叶精酿啤酒，收入可望超过200万元。

宝顶镇旅游资源丰富，火爆的旅游人气，也为该镇荷莲产业的发展带来了新思路。慈航社区干部在调研中发现，大部分来宝顶镇的游客都想买点伴手礼带给家人和朋友。所以社区打算开发藕粉、荷叶糕点、荷叶面条等多款荷莲系列食品旅游伴手礼。

今年，公司陆续投资130万元，用于新建房屋400余平方米，并添置生产藕粉、糕点、面条等荷莲系列食品旅游伴手礼的设施设备，进一步延伸荷莲产业链条，助力宝顶镇荷莲产业。

为了让游客购得心满意足，宝顶镇坚持“文创产品+农特产品”品类融合、“线上+线下”渠道融合，在36家实体店和“石刻乡里”小程序推出包括匠心传承、生活美学、文学艺术、IP联名等六大板块，涵盖家居、食品、珠宝、潮玩、传统非遗等领域、超过1000款文创产品，其中天下大足？天冠赐福匠心系列首饰荣获“2023年中国旅游商品大赛”铜奖。

（本版文图由大足区宝顶镇提供）

夕阳下的大足石刻博物馆显得格外美丽雄伟