



大足冬菜。

大足区珠溪镇建制已有800多年历史，原名叫“宝珠溪”，是典型的农业大镇，发展壮大冬菜、花生、蚕桑等一批主导产业，建设一批特色农业示范片区，着力打造和发展“珠溪面、珠溪酒、珠溪鱼”的味道经济和“溪景美、孔桥美、生态美”的文旅经济，擦亮“冬菜之乡、鱼米之乡、美酒之乡”三个珠溪品牌。

冬菜之乡 秀美珠溪

一株冬菜 系乡愁

据《大足县志》记载：清朝末年，大足县“裕盛通”酱园铺出产的大足冬菜名扬于世。如今，大足冬菜早已成为川渝特产，与涪陵榨菜、宜宾芽菜、内江大头菜并列“中国传统名腌菜”，素有“十里香”“菜味精”“腌菜中的‘茅台’”等美誉。

珠溪镇土壤质地肥沃、土质疏松、适种性强，土地含硒量达到了96.7平方公里，富硒成分能为冬菜种植提供有益的营养供给保障，是冬菜生长的绝佳之地。大足冬菜老作坊便起源于珠溪。

一株小小的冬菜系着浓浓的乡

愁，2017年，白马村村民段绍轩从外地务工回村后，恰逢立春冬菜收割季。“老家的冬菜，我从小吃到大，它的质地嫩脆，而且味道相比其他冬菜更加清香，在外打拼的30余年，走到哪里都舍不得这口，吃到嘴里的都是乡愁。”干起从小熟练的农活，段绍轩心里萌生一个返乡创业的大胆念头，同年12月，在镇党委、政府的支持下，利用一间废弃学校改建成厂房，便成立了白马村第一个冬菜股份合作社——重庆鑫轩股份合作社。

说起心爱的冬菜，段绍轩如数

家珍：冬菜要经历种植、收割、晾晒、腌制、装坛、开坛六道工序。冬菜在“白露播种，立春收获”，整个种植过程不使用农药、化肥，是无公害、纯天然食品。因其生长季节在冬季，所以称为“冬菜”。存坛冬菜经过1000多天日晒夜露，经过一年青、两年黄、三年黑亮，自然发酵三年后才窖熟开坛。

段绍轩谈到，合作社采取“合作社+农户+基地”模式，吸收本村脱贫户入股的新型股份合作社，成立后带动了更多人种植冬菜。合作社主导的冬菜研发、种植、加工酿

制地已争取到重庆森康道生命健康研究院的科技支持以及重庆口福文化创意有限公司的推广支持，在冬菜健康保障和市场拓展方面注入强大力量。

这天然佳成的沃腴土壤、天工巧成的民间手艺、与时俱进的科学技术家喻户晓的产品拓展相融合，将使源自大足冬菜更深更广地走进千家万户。段绍轩表示，将创新开展体验式劳动研学，让更多青少年传承弘扬冬菜制作技艺，真正讲好大足冬菜故事，让大足冬菜飘香世界。



小滩桥。

一碗挂面 抚人心

大足李氏福寿挂面源于清朝光绪年间，约公元1907年，由当时名噪一方的龙水面匠罗以新开创，其手工挂面的制作多达七十二道工序，他精制的手工挂面匠心独有、特色唯一、远近闻名。这一独门绝技历经一百多年，已传四代至今。

其后，李光斗又赴荣昌、江津等地第二二代传承人李光斗出生在手工挂面世家，其父母、舅舅均以手工挂面为生，是珠溪做面高手。李光斗从小学习制作手工挂面，立志要在“面上”做大做精，遂在15岁时慕名前往龙水欲拜罗以新为师。当时罗以新名气很大，又有家规“技不滥传”，将李光斗拒

之门外。李光斗生性好强、能说会道，以无偿不酬做帮工为由，赖在罗家不走。经不住李光斗“软缠硬磨”，又看他心诚有志，罗以新才收其为徒精传细教。得到名师真传的李光斗两年后出师，所做手工挂面在珠溪名气渐显。

李氏福寿挂面坚持“择善而从，先德后商，诚信为本”的宗旨，不使用任何添加剂和不良食材。李氏福寿挂面外观色泽金黄美观，长、宽、厚度均匀适中，其产品以营养丰富、清香爽口、细滑柔劲、易煮不糊、糯而不断的特点而名扬中外，产品供不应求，甚至“一面难求”，时有顾客需提前数月预订才能如愿，被顾客誉为“挂面上上品”。

（本版文图由大足区珠溪镇政府提供）



李氏福寿挂面。

一壶老酒 解民忧



宝顶山酒。

近年来，珠溪镇整合珠溪酒厂、宝顶山酒厂、盘龙酒厂、沙坝酒厂，

挖掘珠溪“鸿茅美酒”文化价值和品牌价值，推动产业整体提档升级。

珠溪最大的酒厂——宝顶山酒厂座落于群山环抱的玉滩水库旁，周围环境优美，四面树木葱郁，空气中富含的负氧离子参与宝顶山酒的发酵、储存过程，使酒体香气浓郁、独特，口感温润而又醇厚。

重庆宝顶山酒厂有限公司占地面积两万多平方米，拥有现代化标准厂房8000余平方米，拥有106口浓香型大曲生产窖池、年产300余吨清香型小曲白酒生产车间、两条50余米全自动室内瓶装生产线、储存原酒达千吨的各类不锈钢酒罐、陶坛及2000平方米地下储酒库，年设计原酒能力1000吨，瓶装酒3000吨，是大足区唯一一家拥有浓香大曲酒、清香小曲

酒及瓶装酒生产资质的专业酒类生产商。

宝顶山酒溯源于唐宋年间，经过千年的传承，由唐宋时期的粗放式作坊生产到现在的现代化生产，经历了数十代人的不断努力，现代宝顶山酒继承了传统工艺，以精选糯高粱、大米、糯米、玉米、小麦为原料，优质小麦制曲作糖化发酵剂，辅以清新稻壳作疏松剂，经粉碎、蒸煮、糖化、老窖发酵、高温蒸馏、分段接酒、地下库恒温储存三年以上，形成合格基酒，再根据产品特点，用不同年份、不同馏段的成熟基酒，以酒调酒的方式，调制出具有该产品主体香气，酒体醇和协调、绵甜爽净，余味悠长的各类优质产品，满足了不同需求的消费者。

