

物产丰富·美食多样

智凤作为市级城乡统筹示范点、市级中小企业创业基地，在现代产业园区“十四五”总体规划中明确打造百亿级农产品加工产业园，立足于现有资源优势，紧扣国家实施乡村振兴战略有利契机，不断优化产业结构，因地制宜，积极构建“大产业”发展格局，在稳定粮油作物生产和大力发展生猪养殖的前提下，特色农业遍地开花：生态稻鱼、稻蛙养殖达到3544亩，花椒、黄花、葛根等经济作物种植近2000亩，蔬菜基地2000亩，藤梨、板栗、猕猴桃、火龙果、冬草莓、蓝莓、杨梅等特色水果种植近3000亩，因地制宜，宣种则种，丰富多样。此外，4.5万亩林地中，除了公益林、商品林之外，集中成片的经济林已达4000亩，以种植柑橘、李子、桃子为主。

智凤的农业农村一派欣欣向荣的丰收景象，城乡面貌焕然一新。现有农业加工企业10余家，专业合作社55家，家庭农场45家，区级龙头企业11家，市级示范合作社9家，形成了打造大足(智凤)食品产业园区、建设现代农业园区核心区的基础和条件，努力打造区级农副产品加工园。

在智凤如此地理条件优越、历史人文厚重、物产丰富多样的宝地，如果没有风味美食，那才是怪事。随机列举几样如下：

藏香猪的肉质中富含钙、铁、锌、镁、铜等矿物质成分，被誉为“人参猪”。烤藏香猪以铁板烤肉的方式推出，这种烧烤套餐，藏香猪肉氨基酸和淀粉酶是普通白猪肉的30倍，脂肪含量仅为普通白猪肉的10%，用铁板烤肉的方式，让人拥有了十足的体验感和参与感，外焦内嫩的口感让人垂涎不已。

柴火鸡。采用正宗散养鸡，相比普通鸡，散养鸡肉质更加鲜美、营养更加丰富、含有丰富的氨基酸和更高的胶原蛋白，脂肪含量相对较低。烹饪时采用农村土灶，先经大火猛炒，加入配料炒香后再加水用小火微炖，在焖制的过程中，开始制作特色玉米糁，揉捏成形之后贴到铁锅周围烤制，其间相继放入配菜焖煮。采用农村土灶烹制的柴火鸡原生态、接地气，味道香辣入味，肉质鲜美，搭配特色锅边馍堪称一绝。

烤全羊采用大足特色黑山羊，肉质鲜美，肥瘦合适，食用感最佳。成品羊肉有暖中补虚、补中益气、开胃健脾等有益人体健康的功效。忠煌山庄金牌烤全羊在保证羊肉营养不流失之外，经过小火精心烤制后，外表金黄油亮，外部肉焦黄发脆，内部肉细软鲜嫩，羊肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。

爆炒小龙虾。用“宝顶酿造”的豆瓣、邓鼎计的小龙虾调料炒料之后，智凤稻田养殖的小龙虾和葱姜蒜下油锅爆炒，都是纯天然原材料，不添加任何食品添加剂，味道鲜美，绿色健康。

水煮鳊鱼片。鳊鱼为料，肥肠为辅料。此道菜无任何添加剂，体现出鲜、香、辣的美食特色。

吉希面。经营范围涵盖于面食系列，包括蔬菜面、荞麦面、粗粮面、鸡蛋面。

智凤的农业农村发展风生水起，也把握城市化这个发展的大方向，以宽广的胸怀展开双臂迎接城区“东扩”，特别注重抓住全域打造石刻文化公园的机遇，结合“智凤故里”的品牌，将优秀传统文化注入城市建设，系统地提升品质品质。865年前，世界文明的一代使者赵智凤，诞生在这里一个叫沙溪湾的石墙院子。为了实现为母亲治愈顽疾的心愿，幼年出家成佛，少年出家修行、研习，学成归来后苦心经营70年缔造了宝顶佛国，用一颗孝心唤醒着世界的善缘。他终其一生谱写的那首至孝至善的圣歌“假使热铁轮，于我顶不上。首至以此苦，退失菩提心”，其坚韧不拔的钢铁意志，至今感染着世人，影响着世界，在世界石窟寺艺术史上浓墨重彩地谱写出最绚烂、最辉煌的篇章！

是的，智凤已远去；但是，智凤今犹在。他崇德向善的品格和“开山化石、励志图新”的工匠精神，激励着一代又一代的大足人、智凤人。君不见，无论是在城市的大街小巷，还是在乡村的道旁田野，大到一个地域的命名，小到不起眼的一包调料，随处可见石刻文化的内核在生活的方方面面彩绘绽放。

如今的智凤，城市靓丽、乡村秀美、产业兴旺，这就是神僧当年的美好憧憬和理想追求吧。人生苦短，赵智凤身后的几百年在历史的长河中也是弹指一挥间，但我们繁荣富强、多姿多彩的今天，定然比他心目中的“明天”来得太早太早了！

（布谷夫·本名刘东，中国作家协会会员，重庆市作家协会主席团成员）

物产丰富·美食多样

葛根的外形形似红薯，是国家卫生健康委员会首批公布的药食同源植物，作为中药具有养肝护肝、清热解酒、降“三高”、预防心脑血管疾病，调理肠胃，美容养颜的作用。重庆人有吃喝“麻辣浓烈”的习惯，葛根无疑是最佳伴侣。

富葛实业很具代表性，是专业从事葛根育种栽培、产品研发、加工销售的科技创新型企业，与西南大学的教授、专家合作研发，以他们数十年科研成果为基础，采集全国数百份葛根种质资源，才培育出来的新品种，叫“鲜食葛根——富葛”，可直接食用，比普通葛根更易消化吸收。富葛实业以“富葛”为基础，建立与养殖相结合的生态农业产业体系，研发出生态、天然、绿色、健康、营养的“富葛”系列产品，包括独具特色的富葛鲜品（富葛鲜片）、富葛干品（富葛精粉）、富葛食品、富葛水产禽畜等，现已申请国家专利数10项，产品获得国家绿色食品A级认证，成为生态绿色农产品的名牌企业。

富葛种植收益可观，每亩纯收入4355元，成为智凤农村致富的又一法宝，仅在登云村的全部小组就带动种植富葛1000余亩。富葛实业在全国已发展种植面积3万余亩，带动8000多种植户；还将石刻文化与葛根文化有机结合，加快食品加工企业与石刻资源融合发展。

桃子家族·沃柑·板栗·小龙虾

食品加工业与农业种植业相辅相成。智凤红红火火食品加工业依托并促进本地的种养殖业，两者相得益彰。

平为福生态果园主要从事农业综合开发、蔬菜、水果种植销售、水产品养殖销售，近千亩桃树更是特色，其中大部分是福寿桃。“福寿桃”这个名字也跟赵智凤有关。赵智凤生于农历七月十四，民间传说在这天出生的孩子是“天胎”，需要布置吉祥物为其辟邪。于是，赵智凤的母亲便在家门前屋后种满桃树，祝愿儿子一生安康。从此，当地老百姓便把这种桃树称为辟邪求吉、孕育生命、福寿安康的圣树，取名“福寿桃”。

初夏时节是福寿桃成熟的黄金时期，福寿桃不仅外形圆润饱满，而且口味甘甜、水分十足，作为抢先上市早熟品种，广受市场追捧。这个果园除了福寿桃之外，还生产油桃、黄桃等多个品种，每年产出400万斤左右。

智凤独特的地理气候环境非常适合种植柑橘。桔香庄园种植长的沃柑，具有长势旺盛、挂果能力强、挂果采收期和冬季果实落地少等优点，果实饱满外观喜庆，果肉橙色、嫩滑、汁多，口感甜柔、低酸爽口，营养成分很高，含有大量的维生素。春暖花开之际也是柑橘丰收的时节。橘园在阳光照射下，一个个橙红饱满的沃柑和株株枝繁叶茂的绿树，绘成一幅喜人的丰收图景。

这个种植沃柑的桔香庄园农业专业合作社，主要从事农业观光旅游、优质水果、农渔种植及销售、农耕文化的开发及推广等，特聘国家级专家指导，技术落地，发展势头迅猛。合作社以体验农业丰收乐趣、享受健康生活为理念，打造“果舞花园，垂钓画中”的优美环境，为广大消费者提供舒适的休闲消费场地，同时致力于解决当地剩余劳动力，帮助脱贫户增加收入，为大学生提供丰富多彩的农业学习、体验基地。将再新流转土地500亩，增加水果品种，建立水果生产加工厂，开发乡村观光旅游项目及农业培训、旅游项目，着力开发极具特色的生态田园综合体，走精细化、宜机化、产业化、科学化道路，推进农业现代化，助力建设美丽乡村、富足乡村、惬意乡村。

很多人不知道大足产板栗。智凤的八里村有一块非常适合种植板栗的宝地，种植面积约1000亩。最早种植的已30年以上，但颗粒小、产量低。最近十余年来，当地群众看到板栗的市场前景，便通过嫁接、重新种树等方式，发展为现在的规模。现在每亩产量可达五六百斤，总收入可达300万元。

智凤土壤肥沃，水质优良，为稻虾的生态种养提供了得天独厚的条件。稻田为小龙虾提供生存的环境，小龙虾则为稻田提供天然的有机肥料，形成一种和谐的共生关系。已带动207户农家发展生态种养稻虾2612亩，产值约1200万元。这种稻虾生态种养方式不仅促进农村产业发展，保护了环境，还为农民带来实在的收益，同时丰富了餐饮

老，将源自张三丰的内家拳发扬光大，得以后传。”至今在四川流传的松溪内家拳，系天津拳师张午亭在天津传此拳于陈晓东。清光绪年间，陈晓东随父入川定居南充，广访民间拳师，博采众长，融会贯通，发展创新，使松溪拳日臻完善，丰富了松溪拳的内容。陈晓东传于张季康、赵子虬、林济群等。

1935年，林济群在重庆市中区储奇门创精武体育学校并任教，传授松溪拳。巴县人吴仕礼就学于此。学得松溪拳。后来吴仕礼定居大足，在大足广传此拳。吴仕礼（1981—2000），重庆巴县人。大足松溪派武术的传承人和传播者。

吴13岁时，拜资中人李天薇为师学习盘破门（高桩齐步之脚）功夫。1935年，在重庆市市中区储奇门精武体育学校就读，跟随松溪宗师陈晓东的高徒林济群教官学习少林密门吐纳口气功及“武当松溪拳”。曾任驻渝36军大学训练班、重庆行营军官队武术教官，复旦大学国术教师。1932—1937年间，他多次参加重庆市举办的国术擂台赛，曾获了金奖玟琅章一枚，丙等

渝周刊·龙水湖

□ 布谷夫

席之地，其中知名的“邓鼎计”是专业从事火锅

底料、复合调味料等系列产品研发、生产和销售现代化民营企业，以提供美味、健康的高品质产品为己任；同时也为餐饮、食品经营企业提供标准化、多样化的产品定制和非定制服务。现有固态、半固态调料自动化、半自动化生产线6条，设计年产能6000吨，核心产品为重庆老火锅底料、酱料、汤料、卤料等各种川味复合调料；并可根椐客户的具体要求研发、定制生产服务，彻底解决食品安全及品质可控性、产品标准化、成本最低化、操作简单化等行业难题。

“邓鼎计”这个品牌大有来头。1983年某日，邓小平同志携全家人在北京的四川饭店用餐，川菜特级一级厨师陈志刚首创的一道鸳鸯火锅得到小平同志极高评价。2017年，陈志刚的第二代弟子、特级厨师邓人华为传承、发扬火锅经典，回到家乡大足创立“邓鼎计”。“邓”是为了纪念小平同志对陈志刚调制火锅味道的钟爱；“鼎”是火锅容器，也寓意对产品品质的承诺：一言九鼎，始终如一；“计”乃百年大计，意在打造百年名企，立志将舌尖上的美味发扬光大。

邓鼎计反复调制研发产品配方，根据各地消费者口味，调制出适合不同地方的火锅底料和调味料，牛油火锅底料、调味鱼底料、桶装火锅底料、家庭用袋装火锅底料等50多种火锅底料产品，同时也生产汤锅底料、炖料及多种特色调料。不仅在传统产品生产上开足马力，还在新品研发上狠下功夫。如今的邓鼎计火锅底料，已成为重庆的一张名片，有一个声音叫“要想好厨艺，就找邓鼎计”。

2018年10月，邓鼎计取得出口食品生产企业资质，并被重庆市认定为市级科技型企业，同年11月荣获重庆市第三届微型企业创业大赛二等奖。2021年4月，成立北京办事处；同月，顺利拿到食品安全管理认证证书、HACCP认证证书以及质量管理体系认证证书。邓鼎计立足自身的研发、管理、服务优势，以企业文化植入为着力点，面向社会郑重承诺：永葆匠心，永做良心食品，誓做有担当、有社会责任感的行业标杆企业！公司产品一直受到社会的广泛赞誉，拥有的经销商和合作伙伴超过1000家，产品销往全国，销售额也屡创新高，发展态势良好。

说起“笛女”酒，很多老足人非常熟悉。其品牌名称和形象取自大足石刻中的吹笛女。“笛女大曲”“宝顶大曲”系列酒，以本地优质糯高粱、大米、糯米等为原料，采用传统工艺和现代科技精心酿造而成，酒质清冽，甘美可口，具有窖香浓郁、醇甜净爽、回味悠长、留香持久的独特风格。其中“笛女牌”系列酒荣获1988年首届中国食品博览会金奖、1993年第三十一届布鲁塞尔世界食品博览会金奖、中商部优质酒、四川省首届巴蜀食品节金奖和重慶名牌、名酒称号，成为石刻之乡酒文化的一朵奇葩。当年，笛女酒是大足人逢年过节走亲串戚的伴手礼，也时常现身在宴请宾客的餐桌上，属于“大足人自己的酒”。在大足人的印象中，笛女酒不仅仅是一种酒，更是一种文化符号和回忆。但笛女酒的发展史，却非一帆风顺，“前世今生”充满了波折。

笛女酒业前身是1951年成立的国营大足县白酒厂，先后改名为大足县曲酒厂、大足县酒厂。上世纪80年代，笛女酒是大足本地家喻户晓的白酒品牌，在巅峰时期年产基酒2000余吨、商品酒3000余吨，一度被誉为“重庆五粮液”。后来酒厂被江津酒厂集团收购，仅在大足设有一条生产包装线。随着众多酒类品牌的大量涌入和白酒市场的激烈竞争，笛女酒失去了原本的地域优势。一个偶然的机 会，大足一位企业家了解到江津酒厂集团正在出售笛女酒的股权。经过多次协商，大足才正式回购笛女酒的股权。重庆市笛女酒业有限责任公司挂牌成立后，多次获得重庆市著名商标、重庆名牌产品等相关荣誉。其研发中心开发出“石刻纪念版”“多彩大足”系列新产品，购买先进检测验收设备，建成自动化灌装生产线、包装车间、酿酒车间、成品车间、储酒地窖等，严控产品质量，致力提升产品质量和口感。同时，为助力乡村振兴，采取公司+基地+农户的方式，引导农民种植高粱等农作物，带动农民增收致富。当下，在大足的白酒企业中，笛女酒业无论是口碑还是实力，都可谓是“扛大旗”者。2020年，占地面积2.2万平方米的新厂区建成，全套腌制设备提档升级，不仅利用好自己老字号的品牌优势，还搭乘互联网和数字营销的快车，进行品牌再推广，特别是结合大足旅游资源，与旅游产业联姻，努力做好“一款属于大足本地的美酒”，为打造大足城市名片添砖加瓦。笛女酒业厂区一期建成并已投产，年产基酒100万斤；待二期建成后，年产基

二”“保姆式”服务，营造亲商、安商、富商的良好营商环境，实施新型工业化战略，加大招商引资、培育孵化、精准帮扶力度，推动企业转型升级、提质增效，集聚一批有活力、有灵气的中小微企业。三是做精现代农业核心区。以农业为本，全力推进乡村振兴战略，建设生猪保供基地、蔬菜瓜果基地，建设食品加工厂、农产品研发展示交易中心，打造城市“后花园”。

宝顶酿造·邓鼎计·笛女酒·富葛

早在撤镇建街道前两年（2012年），智凤就规划占地1平方公里的中小企业创业基地，此后稳步扩展。先行好梧桐树，引得凤凰来。在政策引导、规划先行、产业扶持的大力助推下，一大批优秀的企业在市场竞争中脱颖而出，已成为市级城乡统筹示范点、市级中小企业创业基地。

现有市场主体近2300户，集聚了10余家食品加工企业，初步形成以食品加工为主、汽摩建材为辅的产业体系，具备打造大足（智凤）食品产业园区、建设现代农业园区核心区的基础和条件。如今企业达到53家，其中规模企业8家。重庆宝顶酿造有限公司属于市级龙头企业，重庆平为福生态农业发展有限公司、重庆邓鼎计食品有限公司、重庆富葛实业有限公司等11家属于区级龙头企业。

智凤的产业众多，最具特色的当数食品加工。火锅作为重庆名气最大的特色的美食，餐桌上摆放的所有东西，从底料到底油、辅料、酱料，从肉、菜等食材到笛女美酒，甚至解酒的葛根鲜片，智凤都是“全能产地”，一样不少地都出产。

“宝顶酿造”被认定为“重庆老字号”，1981年初创，是一家集调味品研发、生产及销售于一体的农产品加工企业。2021年销售产品超万吨，产值2.5亿元。

宝顶山石刻的所在地叫宝顶镇，驻在智凤的企业注册“宝顶酿造”，这不是明摆着的抢注吗？或者，不就因为智凤街道是赵智凤的出生地而借古人压刻以及赵智凤有密切关系，且是一段佳话。

瞬间穿越回南宋中前期。一代名僧赵智凤率一众弟子数百人在宝顶山上开崖凿壁雕刻佛教造像。其间有附近杨氏村民送来选用优质蚕豆粒和辣椒、以自研工艺精心酿制成的豆瓣酱，色泽红润，酱香浓郁，开胃爽口，雕刻工匠们食用后赞不绝口。自此，杨氏族人及村民将该豆瓣酱腌制技艺不断创新、传承，称之为“宝顶豆瓣”。豆瓣腌制技艺经逐代薪火相传，现在的传承人名叫杨大刚。

杨大刚介绍，他家的豆瓣制作技艺因其纵向传承800余年，在历经数十代传承人不断总结提高的基础上，充分完善成型。公司作为大足区内唯一一家使用该技艺进行规模化、标准化生产作业的企业，调制独特，口味极佳，拥有“宝之味”“圣寿”两个注册商标，主要生产经营这两个品牌的系列酿造调味品，分为火锅底料、复合调料、豆瓣酱三大类产品，即系列红油豆瓣、火锅豆瓣、家厨豆瓣酱、芝麻花生豆瓣酱、姜葱豆瓣酱，以及以豆瓣为原材料的延伸产品如火锅底料、复合调料等，共计40余个不同品类、规格产品。红油豆瓣、火锅豆瓣等产品色泽红润、酱香浓郁、营养丰富，经过数十年市场检验，深受消费者喜爱，因此该技艺具有历史、艺术和科学价值。其中，“宝之味”被认定为重庆市著名商标；“圣寿”牌芝麻花生豆瓣酱于2019年荣获第二十二届中国农产品加工业投资贸易洽谈会优质产品荣誉称号。

杨家一直以传承豆瓣传统制作技艺为己任，立志将豆瓣传统制作技艺世代传承下去，使世人的舌尖能够穿越时间隧道，品尝到800年前工匠们赞不绝口的味道。公司建有现代化、标准化豆瓣发酵室、发酵池、晒场等豆瓣酱专用生产设施及设备，设计年产量豆瓣达8000吨以上。先后多次荣获重庆市优秀农业产业化龙头企业、重庆农产品加工业百强示范企业和重庆市“万企帮万村”精准扶贫行动“先进民营企业”。重庆市消费扶贫示范单位等殊荣。已在全国所有省份建立经销客户，产品深受消费者广泛好评，且酿造调味品加工技术和能力在西南地区居行业领先地位，正争创农业产业化国家重点龙头企业。

智凤的酿造业在行业中颇受好评。可以说，大足的宝顶石刻，大名鼎鼎；智凤的宝顶酿造，出手不凡。宝顶酿造有效带动了农民的土地种植积极性，尤其是蚕豆、辣椒、花椒等经济作物在智凤街道的种植规模呈稳步扩大之势，不仅为农民增收致富开拓了渠道，更有力促进了乡村振兴。

智凤的火锅底料在重庆火锅产业中占据一

报告文学集《大足漫记》之十一

神僧应无恙 当惊故里殊

塔耳山下、沙溪河畔的一方水土，历史上是“小川东道”的重要驿站，宋代属“米粮里”，如今已成为大足中心城区的重要组成部分，大足城市新区建设的主战场，造型新颖的建筑不断拔地而起，鳞次栉比：吾悦广场、绿地海棠湾、圣玺府、国兴海棠国际……

这里是大足宝顶山石刻缔造者赵智凤的诞生地智凤（街道），因为纪念神僧赵智凤（1159—1249）而得名，由弥陀、登云、米粮三个乡合并而成，并享有“善缘福地、文化之源、丰产佳酿、文明宜居”之美誉。

智凤位于大足区坐标原点偏东，西连棠香街道城区，南靠龙水镇，东邻石马、金山、回龙三镇，北与宝顶镇接壤，是大足城区的东面门户，67.8平方公里，也是大足六个街道中面积最大者，比龙滩子、双路、通桥三个街道的总和还多一半以上。因由镇改街道的历史仅十年，总体上还是一个镇的样貌和产业格局。

不过，因为紧邻大足城区，只有五六公里之远，渝蓉高速公路且大足东下道口就在境内，智凤已成为大足辐射渝西地区、链接成渝双城的主通道，的确是区位优势的发展高地、高质量发展的兴业福地。大足区在“十四五”规划中已将智凤纳入中心城区一体建设。事实上，近些年来智凤陆续为海棠新城建设提供用地，在海棠新城的建成区中已有5平方公里的份额。随着大足城区急剧“东扩”，智凤近期有10平方公里、远期有20平方公里纳入城市规划建设，已成为大足中心城区开发、开放的主战场。曙光已经照亮，前景一片光明，智凤文化孕育出的精益求精的工匠精神 and 久久为功的实干精神，将在其中发扬光大。

这里也是一方文化荟萃的热土，辖区已集聚14所学校，海棠高中正在规划中，一所高校正在布局中，智凤的教育很快将形成从幼儿园到大学的完整体系，打造“教育重镇”“一生之城”的目标将如期实现。

赵智凤出生在智凤的米粮。米粮，顾名思义是鱼米之地，是千百年来“小川东道”——重庆经安岳去成都往返即川渝经济往来、文化交流的重要驿站，故称米粮桶，素有“鱼米之乡”的美誉。宝顶山石刻建成后，朝拜者大多途经米粮，形成商贸云集、客流兴旺之地。智凤也是大足早期地上党活动根据地之一，诞生梁田玉、李萼、赵子先、王绍荣等一批在抗战前线、抗美援朝阵地、征粮剿匪战场洒尽鲜血的英雄，这是最珍贵的历史，民族不会忘记他们。

区位优势·资源优势·发展方位

智凤户籍人口4.9万人，常住人口6.9万人。在渝西各区人口总体上处于净流出的一大背景下，智凤的人口净流入比例超过40%，实属不易，也说明人气很旺，是块被人看好的热土。

交通发达，十分便利。渝蓉高速公路横穿而过，境内全长10公里，并有大足东进出口；大铜路、大国路总长18公里；乡村公路48条，里程120公里；四好农村路社区组通达率100%。城区干道龙棠大道、石刻大道、东西互通连接道车流如织。成渝中线高铁已确定设立大足石刻站。三环路接大足石刻站也将启动建设、穿境而过，“十四五”规划中与智凤发展密切相关的大万快速、东环快速、城市三环东北段、大足石刻文化公园新城等重点项目正有序推进。

自然资源禀赋高。地势开阔，土层深厚，土质肥沃，矿物质丰富，质地黏土砂适中，微酸性土壤比例大；气候温和，降水丰富，土壤保水性强；生态优美，森林覆盖率超过50%；濑溪河在境内自西向东穿越境内约12公里，其主要支流有转轱河、水毛洞河、王家坝河、魏家沟河、梁家沟河等。同时，水利设施完善，除了七星水库，还有排灌沟渠 16.5千米，山坪塘134口，石河堰70道，电力灌溉站6处、渠道26.3千米，以及化龙水库自流灌溉灌站32处。这里自古民风淳朴，劳动生产率较高，是适宜种植业、养殖业的天然沃土，也具备发展农副产品加工业的良好条件。

智凤因地制宜制定明确的大目标：大力实施新型城镇化和乡村振兴战略，突出以工促农、以城带乡，打造“城市靓、乡村美、产业兴”的城乡融合发展示范街道，实现“城市让生活更美好，乡村让人们向往住”的愿景。

在实现大目标的路径上，着力夯实“三大平台”，在“三做”上下功夫、抓落实：一是做大城区开发开放主战场。推进新型城镇化战略，主动承接老城区功能疏解和人口转移，加速集聚人气、商气、财气，进一步提升宜居宜业宜游功能。二是做强中小企业创业基地。推行“店小

（上接4版）

一是清末，一位在大足县回龙场定居的刘道人（佚名，生卒年也不可考），传少林拳于傅崇光、傅保山，后在傅氏宗族内部传承，保山传傅立志，立志后傅立志，世绪传傅远志（其子），唐忠萍，黄文高，黄建中等。

另一支就是缪云从（缪胡子）传下的少林方门拳了。

相传，此门拳术系清末四川省什邡县（今四川省德阳市什邡市）人方顺懿（人称方“蛮子”），根据少林金剛拳并结合龙、虎、豹、蛇、鹤、猴象形取意和“肖门”拳术特点创编而形成的拳种。由于此拳与四川其他拳种风格相异，独具特色，后学者根据方顺懿之姓，命名此拳为少林“方门”。四川省中江县吴理明，陈藏斋，吴炳奎，三台县人孙显志（绰号孙事陀）承袭其衣钵。

流传于本区的少林方门拳，系孙事陀的女婿缪云儿缪云从（缪胡子）所传。

缪云从（1883—1958），四川省中江县仓山镇人，拜孙事陀为师学习拳艺，后来成为孙的女婿。

年轻时曾在中江县开教棚授徒。曾多次参加擂台赛。1924年，参加陈书农部旅长王仕俊在铜梁西门举办的擂台赛获第一名。1929年携徒白青荣（后成缪的女婿）到合川打擂，失手打伤擂主汤星元（擂主是国民党部队队的武术教官），被当地驻军通缉，他连夜逃走璧山县城躲避。待事态平息后，在合川、璧山、铜梁等地教拳。徒徒有合川唐国基，铜梁蒲世元，铜梁胡青云。40年代起，从铜梁旧县迁到大足区千佛寺居住（今大足区龙岗街道官峰社区十四组）并授徒。向青荣，杨国权，陶元光，颜夕武，法惠和尚，曾夕川等人，皆是门下高徒，大足武林中赫赫有名之辈。解放前，在大足期间，多次参与县里各种武术活动，获奖无数。解放初期，大足县首届运动会上，应邀在运动会上表演。1954年中回中江县仓山镇老家，1958年病逝于老家并安葬于仓山镇缪家柑子园。（重庆武术志）有传，称他为“铜梁、大足等地少林拳的主要传人。”

少林方门拳在大足的主要传承人上，第三代（这里的三代指的是以缪云丛为第一代）弟子刘建国贡献最为巨大。

刘建国（1929—2003），大足县人，13岁随师父胡青云（缪云丛之徒，铜梁人）学漆匠谋生，谋生之余习拳术。80年代起担任大足县体育局武术总教练，其弟子“童氏三姐妹”（世敏、世斌、世琼）、刘广辉、曹泽亮、周忠志等在八十年代、九十年代均为在原江津地区、重庆各类武术比赛运动中摘金夺银的高手。

流传于大足地区的少林方门拳术套路有协战拳、五虎下西川，穿阳虎，少林拳，五雷锁枪，九龙爪，九龙同心，挂印等。

器械有：南阳大刀，少林双刀，达摩剑等。

（二）武当武术源远流长，起自南宋末张三丰，是与少林、峨眉鼎足而立的武术派别。内家拳祖庭。松溪内家拳就是武当武术中的一朵奇葩。大足武术界中就此流传这样一句话：“要学惊人艺，松溪加缠脚。”可见松溪武术的非同寻常。

张三丰创内家拳后，至明嘉靖时，其法传于四明（今浙江宁波四明）。而张松溪最为著名。《宁波府志》有载：“张松溪，鄞（今宁波）人，善博。师十三

老，将源自张三丰的内家拳发扬光大，得以后传。”

至今在四川流传的松溪内家拳，系天津拳师张午亭在天津传此拳于陈晓东。清光绪年间，陈晓东随父入川定居南充，广访民间拳师，博采众长，融会贯通，发展创新，使松溪拳日臻完善，丰富了松溪拳的内容。陈晓东传于张季康、赵子虬、林济群等。

1935年，林济群在重庆市中区储奇门创精武体育学校并任教，传授松溪拳。巴县人吴仕礼就学于此。学得松溪拳。后来吴仕礼定居大足，在大足广传此拳。

吴仕礼（1981—2000），重庆巴县人。大足松溪派武术的传承人和传播者。

吴13岁时，拜资中人李天薇为师学习盘破门（高桩齐步之脚）功夫。1935年，在重庆市市中区储奇门精武体育学校就读，跟随松溪宗师陈晓东的高徒林济群教官学习少林密门吐纳口气功及“武当松溪拳”。曾任驻渝36军大学训练班、重庆行营军官队武术教官，复旦大学国术教师。1932—1937年间，他多次参加重庆市举办的国术擂台赛，曾获了金奖玟琅章一枚，丙等

奖牌心银章一枚，甲等金章一枚。1937年与校友余震东一同被遴选为参加南京全运会的国术运动员，因“七七事变”爆发而未成行。1946年，任教大足中学校，遂定居于大足。

从上世纪70年代起，开始在大足传授松溪拳术、盘破门武术。主要传人有三个女儿（吴立人、吴立华、吴立跃），徐国才，黄中丽（女），陈远弟，刘享平，娄禹光，彭和健等。《大足县志》《重庆武术志》《四川省武术大全》等书均有记载。

松溪拳的风格特点：刚柔相济，蓄发结合，常用圈步，手法翻转多变，多用掌，少跳跃，步型低矮，讲究以静制动，以逸待劳，后发先至，长短结合，从侧门两臂外进攻对方，以跃法为主（有“沾衣十八跌”之说），打法、拿法兼之，有“散、紧、劲、径、切”五字为理论概括。

流传于本地的徒手套路有：启蒙拳，问津拳，六步拳，咫尺拳，光明拳，探马拳，走步拳，鹞子拳（天盘、地盘）等。

器械套路有：春秋剑，白虹剑，六乘枪（1-6路），大刀等。