



冬菜博物馆。

濑溪河畔，千年古镇龙水镇静卧在大足区中南部。这片 99.3 平方公里的土地，北接潼南，南通邮亭，西连安岳，东望永川，地势平坦如砥，气候温润如玉。作为西南地区闻名遐迩的五金之乡，龙水镇在工业铿锵的脉搏之外，更有着农业阡陌纵横的诗意，孕育着“宝顶牌冬菜”“横店蔬菜”“八柱花椒”“稻+”等金字招牌，续写着现代农业的新篇章，绘就出一幅“五金为骨，农业为魂”的壮美画卷。



冬菜储存区。

龙水好丰景 归园飧食趣

“窖藏”时光 一坛冬菜的岁月沉淀

“人户闻其香，室内有冬菜”。大足冬菜，属川渝特产，因种植、生长、收获多在冬季，故得此名。大足冬菜以“鲜、香、脆、嫩”闻名，历经播种、收获、晾晒、腌制、装坛、开坛等多道细致的工序，镌刻出独特的风味。每一道工序都凝聚着匠人的智慧与心血，尤其是窖藏环节，更是决定大足冬菜品质的关键。大足冬菜的窖藏不是藏，而是“晒”，将装好的坛，像列方阵一样，整齐地排在晒坝里，至少历经三年的日晒雨淋，吸收日月之精华、雨露之甘甜，经时间慢火淬炼、世间岁月沉淀，色泽逐日深褐油亮，香气愈发醇厚，口感更加爽脆。带着独特自然发酵香气的大足冬菜，无论是佐粥、炒菜还是调味，都能增添别样风味，是川渝地区深受喜爱的传统腌菜，素有“菜味精”“十里香”的美誉，被列为“中国传统名腌菜之一”。

推开大足冬菜博物馆的大门，老坛壁上的盐霜在灯光下泛着细碎的光。大足冬菜腌制技艺传承人李华琼正用布满老茧的手，演示着古法冬菜的装坛技艺。“你看这芥菜必须要晒足时间方能装坛，坛口的黄泥得掺上糯米浆才封得住气。”

每年霜降，博物馆外的晒场就成了金色的海洋。数万斤芥菜在竹匾里舒展着叶片，接受阳光的亲吻。李华琼总结说：“冬菜和人一样，要经得住晒。太阳越大，来年的味道越足。”这些经过时光淬炼的冬菜，最终会变成餐桌上的点睛之笔，让寻常日子多了份岁月沉淀的滋味。

这种源自土地的美味，不仅是时间的馈赠，更是传统技艺的延续。

李华琼深知，传统工艺是冬菜的灵魂。她严格遵循“白露播种、立春收获”的自然节律，传承晾晒、腌制、装坛、开坛等古法工序，同时引入自动化炒制、无菌包装等现代

技术，实现传统与创新的完美融合。

通过苦心经营，公司逐渐发展成为一家以大足冬菜为主要生产原材料、专业从事冬菜深加工及销售于一体的市级农业龙头企业，拥有冬菜原料种植基地 5 个，面积 1 万余亩，年生产加工冬菜及系列调味品能力达 3000 吨，冬菜成品市场占有率在行业内名列前茅，年产值 5200 万元。

2013 年，在义乌经商的李华琼收到同乡捎来的大足冬菜，热油翻炒间，棕褐油润的冬菜与猪肉交织出醇厚鲜香，瞬间勾起她对故乡的思念。而不久，李华琼偶然得知，生产“宝顶牌”冬菜的企业因资金断裂濒临破产，她毅然决定重振“宝顶牌”冬菜，收购大足冬菜商标、车间和部分成品，成立了重庆市鼎翔农业发展有限公司。“这是老祖宗留下的宝贝，不能在我们这代人手里断了香火。”这是李华琼最初的心声。

接手之初，李华琼面临的是一个烂摊子：厂房租期将满，设备老旧，销售渠道几乎瘫痪。但她没有退缩，带着工人改良工艺、设计包装、研发新品，重塑品牌。为打开市场，2015 年她带着大足冬菜进京参加央视网优选品牌评选，同年将产品送入义乌国际商贸城，迈出“借船出海”第一步，也开启了大足冬菜的又一个春天。

在李华琼的努力下，“宝顶牌”冬菜先后被评为“重庆老字号”“重庆市非物质文化遗产”“央视网优选品牌”等荣誉，产品涵盖原味冬菜、下饭菜、调味品、礼盒等多个品种，研发了冬菜烧白、冬菜包子等预制菜，冬菜烧白成功入选“渝味 360 碗”，远销上海、浙江、云南、贵州等地，并出口韩国、日本、美国、澳大利亚等海外国家和地区。2020 年，集冬菜历史展陈、加工体验、美食品味等于一体的大足冬菜博物馆建成。2023 年，大足冬菜博物馆依托产业基地成功申报中小学实践教育基地，年接待游客近 5 万人，成为大足乡村旅游新地标。

如今，大足冬菜以其绿色无污染、营养丰富、风味独特而广受青睐，成为龙水镇农业品牌中的一张亮丽名片，走俏市场，飘香千里。



蜜柚。(新渝报资料图)



设施农业。(新渝报资料图)



雷竹。(新渝报资料图)



荷莲产业。(新渝报资料图)



稻虾。



横店蔬菜基地。

横店蔬菜 万亩菜园的绿色新篇

沿着大足区龙水镇横店村蜿蜒的乡村公路行驶，一幅现代农业的壮美画卷徐徐展开。连片的蔬菜基地铺展在濑溪河畔，400 余栋透明大棚在阳光下熠熠生辉，空气中弥漫着泥土与蔬菜的清香。这里不仅是全区规模最大的绿色蔬菜产业基地，更是“横店蔬菜”品牌的发源地，年产量达 800 万斤，年产值突破 4000 万元，20 世纪 90 年代起便有多位国家级领导先后到横店新村视察蔬菜产业，并对横店蔬菜产业发展给予高度评价。

清晨五点，当城市还在沉睡，横店村的菜农们已开始了一天的劳作。“我们的番茄全程采用绿色防控技术，太阳能杀虫灯配合生物除虫措施，农药使用量减少了 70%。”技术员曾师傅介绍道，在标准化种植区，刚采摘的番茄糖度达到 6.2%，远超普通番茄 4.5% 的糖度，咬上一口，清甜的汁水溢满口腔，穿越唇齿，点燃了一整天的精气神。

优质的产品，吸引来了大批游客，蔬菜也逐步“接二连三”。沿着横店蔬菜基地百米观光长廊，游客可以认识各种新奇蔬菜品种，还可以体验亲子采摘，更可以品尝各种美食。“周末带孩子来摘菜，中午在农家乐吃现摘的蔬菜火锅，下午还能参加农事体验课。”来自主城的张女士开心地说道。横店村通过乡村旅游，接待游客上万人，带动村民人均增收 1000 余元。

“名声在外，就要乘势而上，找到更好的自己。”横店村书记说道，为延续横店蔬菜的高品质，做大做强品牌效应，横店村坚持科技赋能，让高科技服务最基础的蔬菜种植。2025 年，投资 120 万元，建成 20 亩连栋水培恒温大棚，番茄实现了从 3 月到 11 月的持续采收，单茬采收期延长至 30 天，亩产突破 3 万斤。大棚内的调控系统可以精准控制温湿度，水肥一体化设备将肥料利用率提升至 85%。如今，连片的蔬菜大棚在夕阳下泛着金光，冷链物流车正将新鲜的蔬菜运往主城。这个有着悠久种菜历史的村庄，正用科技的力量续写着“菜篮子”工程的新篇章，从传统种植到智慧农业，从单一生产到三产融合，横店村的实践生动诠释了“绿水青山就是金山银山”的发展理念，也让城乡之间的美味纽带愈发紧密。

“我们要让横店蔬菜成为重庆人餐桌上的品质保证，更要让乡亲们在家门口就能过上城里人羡慕的生活。”横店村坚持党建引领，采用“合作社+农户+集体经济”的经营模式，成立集体经济组织 3 个，构建起集种植、加工、销售、技术培训于一体的全产业链。“以前各家各户单打独斗，辛苦一年也赚不了几个钱。”村党支部书记赵应良回忆道。该模

式把产品定价权牢牢掌握在自己手中，打破了各种各的、各销各的落后种植经营模式，有效解决了村民卖菜难、收入低的问题，更增加了村集体经济收入。2023 年，合作社统一流转 150 亩土地进行整治后，以每亩 2000 元转租给种植大户，仅此一项就为村集体增收 30 万元。新建的 10 亩观光蔬菜大棚种植的七彩番茄、水果黄瓜等特色品种，通过电商平台售价达到普通蔬菜的 2—3 倍。村民老刘算了一笔账：“我家 5 亩地流转后，年租金 3000 元，我在大棚打工年收入 3 万多元，年底还有 2000 多元分红，比以前自己种菜强多了。”

一把龙水刀，一坛老冬菜，一捧鲜菜心……龙水刀的寒光与农产品的肌理，在千年的时光里早已织成密不透风的网——铁刀把农耕文明的基因，刻进了每道刀刃的弧度里，行走于龙水的街头巷尾，处处可见的这片土地最古老的对话，诉说着龙水刀与农产的千年之约——铁与土的共舞。