

铁山镇坐落于大足区西部，地处重庆大足区、荣昌区与四川安岳县“两区一县”的交界地带，是大(足)安(岳)农业园区重要组成部分，同时也是大足区现代农业园区的核心区域。随着铁山农业产业结构的不断优化和调整，以“大足黑山羊”为代表的畜禽养殖和道地中药材种植两大特色产业已成为引领全区农业高质量发展的标杆示范。

寻味铁山

# 药香漫山岗 羊鲜誉四方



稻药基地。

## 药染青山：道地中药材的沃野新生

在中国博大精深的中药材宝库中，白芷以其独特的药用价值占据着重要地位。铁山种植白芷的历史，最早可追溯至公元658年。这片土地之所以能孕育出享誉业界的优质白芷，其核心奥秘在于得天独厚的自然资源，在地质构造、气候条件与生态系统的长期协同作用下，形成了疏松透气、腐殖质层深厚、有机质含量较高、养分供给充沛的沃土，为白芷根系的生长发育提供了近乎理想的温床。正是在这种优越的生态条件下，铁山所产的白芷具有根条粗大、粉性充足、质地坚实紧密、香气浓郁持久等特点，被业界誉为红皮白芷，品质上乘。全镇初步形成了以“大足白芷”为代表的地道中药材产业，在全域12个村建立中药材种植专业合作社，积极推行“公司+合作社+种植户”模式，加强与周边各镇及四川安岳、遂宁等传统川白芷等地道中药材产地合作，辐射带动大足

白芷业界闻名、行销全国，形成以铁山场镇为中心的中药材集散地。

同时，铁山突出以白芷为代表的道地中药材主导产业核心地位，打造道地中药材产业集群。引进祥源、惟德两大中药材种植、研发、加工和销售为一体的现代科技型农业企业。通过自建基地或合作种植实现道地药材源头的把控。目前祥源中药、祥源医药分别以加工和销售完成升规入统，公司配有厂房面积1万余平方米，仓储面积8500余平方米，从建设规模、配套设施都处于重庆同行业最前列，填补了大足区没有生产中成药饮片行业的空白。建成全市最大的智慧中药房共享中心，推动“中医用药一件事”数字化改革，提供中药调配、存储、煎制、成品配送等服务，同时精准把控市场需求，抓住年轻人对“新中式养生”的热爱，开辟一条全新的生产线，配备全自动花茶包装线、精密粉碎

设备及风淋净化系统，打造从种植、研发到检测的全产业链体系，运用传统制作工艺与现代科技融合研发药食同源养生茶饮，让道地中药材在新时代焕发新活力迎来新生机。

近年来，铁山镇持续依托中医院、中医药行业协会、科研院所专家团队等，开展药物研究并进行技术指导，同时强化政策支持，建设原药生产基地、仓储中心和饮片加工基地。在区市场监管局和区农业农村委的指导下，积极推进“大足白芷”国家地理标志认证和大足白芷种植资源保护和Gap认证工作，突出以白芷为代表的道地中药材主导产业核心地位。与此同时，引进适宜本地种植的其他中药材品种，打造道地中药材产业集群，现有川芎、金银花、泽泻、黄精、半夏等中药材种植面积达11000余亩，建成15个规模种植基地，年交易量5000吨，交易额1.5亿元，成为了当地贫困群众脱贫致富的特色产业。



散养黑山羊。

## 高楼黑钻：铁山黑山羊的舌尖珍馐

铁山镇自然条件优越，全域有宜牧荒山草坡30000余亩，老百姓历来有散养黑山羊的习惯和经验。2004年，中国畜牧兽医学会养羊学分会理事赵有璋、西南大学副校长张发荣教授等专家教授在大足铁山镇及周边地区进行考察、调研及性能测定后，一致认为：大足黑山羊是一个优良的肉山羊地方品种，具有适应性强、繁殖力强、成活率高、体型大、肉质好的特点，是国内不可多得的高繁殖、高产品种基因库，极具保护和开发价值。铁山镇作为大足黑山羊保种区的核心区，一直积极配合大足区各相关部门对这一珍贵遗传资源开展保护工作。在2009年，该品种被审定为国家畜禽遗传资源，2014年，大足黑山羊被列入《国家级畜禽遗传资源保护名录》。2020年被评为中国重要农业文化遗产，是我国南方地区唯一同时被列入国家畜禽遗传资源品种名录和国家级畜禽遗传资源保护名录的黑山羊品种。这些商标及荣誉均标志着行业及国家层面对大足黑山羊独特性和价值的全面认可。

这一稀有物种背后的商机被瑞丰农业的负责人刘后黎发掘，在专家的指导帮助下，2011年，刘后黎在大足黑山羊的保种区铁山镇双桥村流转了170余亩土地，注册成立了重庆市大足区瑞丰现代农业发展有限公司，投入400多万元，建成了当时大足

最大的养羊场。2023年，为达到规模效益，实现智能化养殖，节约土地，刘后黎对羊场进行了改建，让万头黑山羊住进1万平方米立体智慧羊舍，在全国首先实现黑山羊立体养殖，让黑山羊们住上“楼房”，整个羊舍配备了智能化环境控制系统和24小时生长监测平台，极大提高了生产效率。同时，通过“羊—沼—草”的循环模式，建立有机果蔬观光基地，打造自己的农业品牌，实现了养殖场污染的零排放，推动生态农业循环高效发展。历经多年保护与培育，瑞丰农业黑山羊基地已建成集种羊保护、选育、科研教学培训和羊产品后期开发于一体的全市最大黑山羊繁育基地、国家级标准示范场、市级种质资源保种场。目前，全镇培育黑山羊市级龙头企业1家，微型企业、家庭农场103家，专业合作社9家，会员1120户，产业逐步由“小弱散”到“大强专”转变。

羊肉作为冬季的滋补佳品，铁山养殖的黑山羊肉质细嫩、脂肪含量低，且含有丰富的蛋白质和多种微量元素，是制作羊肉汤的上佳选择。铁山羊肉汤馆一直十分有名，更有刘伯承元帅品尝、赞美的故事，据大步廊檐古街原居民老人讲述，刘伯承元帅任川军第二混成旅团长时，在现大足区高升镇被冷枪打中受伤，在送内江的野战医院途中，路过铁山镇大步廊檐古街陈氏羊肉汤馆，被羊肉汤吸引，随即进店就餐，品尝后对铁山羊肉汤赞有加，随后在古街留宿，就餐只喝羊肉汤。铁山有许多以黑山羊为特色的餐

馆，其中水哥羊肉馆尤为出名。在传统的羊肉汤基础上，水哥羊肉馆老板冯永良用心研发，推出羊肉饺子、红焖羊蹄、爆炒羊肉肝等特色菜品，食客老饕在这里可以品尝到最地道的大足黑山羊。

未来，铁山镇将以农业为主题，以农村为载体，着力打造大足黑山羊美食一条街。融合当地农产品资源、文化资源、旅游资源，以满足游客吃、住、行、游、乐、购多种业态并存的特色餐饮、休闲农业、生态健康为一体的新型田园餐饮基地，推动“一只羊”向“一条链”升级，将“羊鲜誉四方”从味觉体验升维为城市IP。

“药香漫山岗”，这不仅是自然慷慨的馈赠，更是乡亲们世代耕耘、智慧凝结的芬芳。那漫山的药香，是辛勤的汗水浇灌出的希望。“羊鲜誉四方”，这不仅是味蕾上的盛宴，更是品质铸就的金字招牌。他们共同传递着地道风物的淳朴，让远方的朋友也能品尝到这片沃土的精华。铁山镇将着力推广地道中药材良种之法，建设智慧药园，开发高附加值产品，延伸产业链与提升价值链；优化黑山羊养殖模式，提升繁育效率和品质保障，拓展黑山羊餐饮、冷链、文旅融合，打造全产业链条，让“药香”飘得更远，“羊鲜”名扬更广。让这两个独具特色的产业，如同交相辉映的双璧，共同书写着铁山镇产业发展的动人篇章。



羊肉饺子。



黑山羊肉汤。



黑山羊养殖厂。

