



葛根种植基地。

成渝古道旁，千年邮亭驿的稻浪翻滚间，藏着擘画现代农业的巧思。作为大足南大门枢纽，邮亭镇依托丘陵谷地的光热优势，以“稻+”为核心，串联葛根、鲫鱼、杨梅等特色业态，让传统农业蜕变成“有历史、有文化、有收益、有乐趣”的现代化产业体系，走出一条“生态打底、品牌赋能、三产融合”的乡村振兴路。



邮亭鲫鱼。

千年邮亭驿 三产融合路

稻渔共生：

非遗味里的“双千”增收账

自清朝咸丰年间起，邮亭鲫鱼在传统酸菜鱼基础上，推陈出新，以独特的烹饪手法和鲜美味道，逐渐成为享誉巴蜀、名满天下的特色菜品。邮亭鲫鱼传统制作技艺更于2014年1月第四批入选重庆市非物质文化遗产代表性项目名录。

为让这张“非遗名片”成为富民利器，邮亭镇深挖其非遗价值，以“集体统筹+大户引领+群众参与”三级联动机制破题，创新推行“稻+土鲫鱼”生态种养。如今，2750亩种养基地里，1200亩标准化示范田实现“亩产土鲫鱼110斤、稻谷1000斤”的“稻鱼双千”目标，115户农户亩产值达2400元。培育“刘三姐鲫鱼”等十多个餐饮品牌，成立产业协会开发预制菜和调料包，并联动本地龙头企业“念川米业”，形成“稻渔种养+稻米加工”的产业合力，年产值超亿元。未来，邮亭镇还将依托“千年良田”项目，推进8000亩核心示范区建设，打造稳粮增收、提质增效的现代农业典范。

稻业升级：

龙头企业带火“邮亭米香”

在邮亭镇稻业提质升级的进程中，念川米业作为政府重点培育的龙头企业，正以全链条发展动能，激活当地农业发展新活力。

在镇政府“强链补链”引导下，企业建成5000吨仓容粮仓，每年可归集2万吨的原粮，解决本地稻谷存储难题，让“好稻谷”有了稳定归宿；引进日本佐竹精米机、色选机等设备，采用“双抛双色选”工艺，推动邮亭稻米加工从“粗放型”向“精细化”转型，日加工350吨的产

能让稻谷附加值提升近三成。

创新联农带农，拓宽富民增收路径。通过“企业+农户”模式，念川米业带动周边种粮户标准化种植，20余名企业职工中半数为本村村民，实现“家门口就业”。企业定向收购机制让稻农售价较市场价高出5%—8%，去年仅粮食收购就带动300余户农户户均增收超2000元，成为巩固脱贫成果的重要支撑。

强化品牌赋能，延伸产业价值链条。通过深挖“千年邮亭驿”文化，设计特色包装，开发细分产品，打造稻米文化体验区丰富业态。借助成渝交通枢纽优势，构建1小时配送圈，让“邮亭大米”走进学校、商超，成为镇域经济的亮眼名片。邮亭镇还助力企业推进多项国际体系认证，支持“邮亭大米”走向更广阔市场。

葛根蔓延：

坡地上长出“黄金叶”

面对丘陵坡地耕作效益低、群众种植意愿不强的隐忧，邮亭镇以葛根产业破题——这片富含黄酮类化合物和淀粉的药食同源作物，不仅成了“神奇作物”，更闯出一条“坡地生金”的特色路。走进邮亭镇葛根种植基地，粗壮藤蔓紧紧攀附在坡地支架上，有的顺着田埂蔓延到相邻地块，翠绿叶片层层叠叠；远远望去，550亩坡地像铺了层厚实柔软的绿绒毯，彻底褪去“低效”标签，成了群众眼中的“绿色宝藏”。

为让产业落地见效，邮亭镇创新推行“公司+合作社+农户”模式。由企业供种苗、教技术、保收购，村集体合作社统供农机与生产资料，农户只管种植管护，还能拿最大收益份额，每亩净收益超4000元，经济效益亮眼。

如今，镇里不仅扩大葛根种植规模，更同步建起葛根生态鱼养殖基地，创新推行“葛根+鱼”“葛根+羊”种养结合模式——水下养鱼、坡上种葛、圈里养羊，形成循环农业链条，让每一寸坡地都迸发经济活力。

为让葛根产业走得更远，邮亭镇打出“品牌+营销”组合拳。一方面打造

“邮亭葛根”区域特色品牌，突出其药食同源优势，设计专属包装提升产品辨识度；另一方面培育本地农民网红，通过短视频平台展示葛根种植、采收及深加工过程，开展直播带货，让“邮亭葛根”从田间直接走向消费者餐桌。

小小葛根正成为邮亭镇乡村振兴的“黄金产业”，既破解了坡地耕作效益低的难题，又带动群众在家门口增收，为农业特色产业探索出了一条新路径。

杨梅飘香：

农旅融合的“甜蜜约会”

走进邮亭镇复兴村，600亩的杨梅山庄如翡翠嵌于田野，是现代农旅综合体的生机。作为全区唯一规模化杨梅企业，美登生态农业用五年培育，将其打造成以杨梅为核心，集疏种植、生态养殖、休闲旅游于一体的园区，四季皆有乐趣。

这里的杨梅既是“舌尖美味”，更是“营养宝藏”。富含维生素C、B2与钾，能祛暑生津、抑菌止泻，还有助于降血压、护心脏，成了游客眼中“好吃又养生”的佳品。300亩杨梅基地精选东魁、黑炭品种，遵循传统农家法与绿色有机标准种植，部分五年树龄的杨梅树已达丰产期，单株产100斤，预计年产1万斤，颗颗饱满。

山庄弃传统销售，主打“游客自主采摘”。每年六七月份，万余株杨梅树枝头挂满红紫果实，如“六月流火”引成渝游客纷至沓来——大人提篮穿梭，孩童笑声回荡，亲手摘的杨梅更添香甜。园区还开发杨梅酒、果汁、果酱等深加工品，突破季节限制，延伸产业链，预计鲜果与深加工共创收40万元。

如今，杨梅山庄已是邮亭镇农旅融合的名片：盘活闲置土地，带动农户务工增收，以“采摘游”激活乡村消费，为乡村振兴注入新动能。

调味品香：

泡菜坛里的“产业魔法”

一坛泡菜，不只是酸香脆爽的味

道，更是邮亭镇农业转型的“动力引擎”。作为大足区农业重镇，邮亭盛产辣椒、生姜、萝卜、鲫鱼等优质农产，可过去农户多以鲜销为主，“产得好却难卖得好”成了发展瓶颈。

转机始于百年泡菜品牌“咏嘉”——其根脉可追溯至1922年四川南溪刘家作坊，2008年第三代传人刘崇友扎根邮亭，看中这里的交通与优质农产，成立咏嘉餐饮文化公司。企业推行“公司+基地+农户”模式，与本地农户签约建标准化基地，每年采购数千吨辣椒、萝卜等，稳稳守住农产销路与价格。

针对“邮亭鲫鱼”这一重庆地理标志产品，咏嘉联合鲫鱼协会、西南大学，研发即食调料与预制菜包，推出酸菜、泡椒等口味，让家常菜变“方便菜”。以往“论斤卖”的鲜鱼，如今“论份卖”，产业链延伸带动附加值大幅提升。

此外，咏嘉将传统泡菜工艺与现代技术结合，开发出老鸭汤、酸菜鱼等60余种调味品，原料多取自邮亭本土，实现“就地取材、生产、增值”。这还跨越三代的泡菜，不仅守住了老味道，更让邮亭农产焕发新生，成了反哺土地、带动共富的产业纽带。

走在邮亭镇的田野间，稻浪翻滚、葛根满坡、杨梅飘香；走进村落里，餐馆热闹、车间繁忙、游客欢笑。镇政府用“规划引领、企业带动、村民参与”的思路，让传统农业变成“多元共生、三产融合”的富民产业。

从非遗鲫鱼的鲜香，到精米的醇厚；从葛根的清甜，到杨梅的酸甜；从泡菜的酸辣，每一种味道都是邮亭的“振兴密码”。在这里，历史与现代交融，企业与村民共赢，游客与土地对话——这就是邮亭镇，一座用农业书写幸福，用味道留住人心的千年驿站。



念川米业。



杨梅。



（本版文图由邮亭镇提供）

邮亭鲫鱼。