

### 荷莲产业双生花 荷叶茶+精酿啤酒

宝顶镇种植荷莲 1000 余亩，且拥有太空育种基地，荷莲资源丰富。如何用好独特的荷莲资源，宝顶镇在探索中走出了一条新路：打造以荷叶茶、荷叶精酿啤酒为主的“石刻乡里”品牌产品。

荷莲是宝顶镇的特色资源，所制成的荷叶茶口感清香甘甜，深受市场青睐。每年 6 月至 8 月，既是荷塘里荷花次第绽放的时节，也是制作荷叶茶的最佳时段。这期间的荷叶带着清润的草木气息，经细致加工便能转化为甘醇的茶饮。制作荷叶茶的第一步是采摘荷叶。需挑选刚展开 3 至 5 天的黄绿色嫩叶——此时的荷叶质地柔韧，营养与香气都处于最佳状态。采摘工作多在清晨进行，带着露水的荷叶新鲜饱满，且需在当日完成所有加工，以锁住最初的清鲜。

采回的荷叶先经清水冲洗，去除表面的浮尘与杂质，随后沥干水分。接着用切割机将荷叶切成约 3 厘米宽的菱形小块，便于后续加工时受热均匀。此时杀青机已提前预热，当温度稳定在 200 至 260 摄氏度之间，便可将切好的荷叶送入进行一次性杀青。这一步能破坏荷叶中的酶活性，防止氧化变质。

杀青后的荷叶由传送带输送至烘干机，途中先借蒸汽余热完成第一次烘干；进入烘干机后开启第二次烘干，将水分去除 20%。稍作

干燥的荷叶随即进入揉炼机，进行初步揉炼塑形。揉炼后的荷叶再次送入烘干机，这次要将水分脱至 70% 左右——适度的干燥能让荷叶在后续揉炼中更好地成型。达到脱水标准的荷叶再次进入揉炼机，这一步需着重揉搓定型，让荷叶逐渐呈现茶叶的形态。塑形完成后，荷叶被送入烘干机持续烘干，直至水分仅剩 5% 左右。此时的荷叶已初具茶形，接下来进入筛选环节：通过筛网去除大块叶片、不成形的碎料及细末，留下形态规整的部分。筛选后的荷叶装入专用容器，送入提香机进行低温烘焙。温度需严格控制在 80 至 90 摄氏度，烘焙时间根据原料状态调整为 20 分钟至 1 小时。低温慢烘既能固定荷叶的香气，又能让香味愈发浓郁。经过这最后一步，带着荷塘清韵的荷叶茶便最终制成了。冲泡时，热水注入瞬间，荷叶茶便释放出沁人香气——既有荷塘晨露的草木清新，又有烘焙后的温润韵味，似浓缩了盛夏荷塘生机。入口是淡淡甘醇在舌尖蔓延，无苦涩，只余荷叶清润。细品若有若有若无的清甜，如荷叶凝结的阳光雨露精华。咽下后，喉咙留清爽余韵，燥热消散，满口鲜香令人回味。

当传统荷叶茶遇上现代精酿技术，一场味觉革命悄然发生。受到茉莉花茶也能做成啤酒的启发，

来自宝顶镇的荷叶精酿啤酒上市，它既保留了精酿啤酒的醇厚基底，又融入了荷叶茶独有的清润风骨，成为宝顶镇特色产业跨界融合的新标杆。

这款荷叶精酿啤酒的诞生，始于对本地资源的深度挖掘。它采用传统的德式啤酒酿造工艺，通过在糖化阶段、后熟阶段两次对荷叶茶的风味和口味进行两次萃取，完美将荷叶的清香与啤酒的麦香融合在一起，创造这罐全新的荷叶茶精酿啤酒。这款啤酒的上市，不仅为宝顶镇的荷叶资源开辟了新出路，更让消费者在举杯时，既能感受到现代精酿的工艺温度，又能品味到传统荷叶茶的自然馈赠。如今在宝顶镇的荷塘边，常有游客捧着荷叶精酿啤酒，一边欣赏荷花绽放，一边感受这份跨界饮品带来的独特体验——酒液入喉时，仿佛把盛夏荷塘的清韵与精酿的醇厚，都装进了这一杯里。

2024 年宝顶镇全年生产荷叶茶 600 余斤、荷叶精酿啤酒 15 吨，这一叶两用的巧思让山间绿荷变“金叶”，全年实现销售收入 32 万元，不仅鼓了乡亲腰包，更让荷叶香里飘出乡村振兴的希望。后续又开发了藕粉、荷叶糕点、荷叶面条等多款荷莲系列食品旅游伴手礼，进一步延伸荷莲产业链条，助力宝顶镇荷莲产业。



樱桃



脆李

## 宝顶石魂

## 醉美

## 荷乡



在重庆大足东北部，宝顶镇如一颗璀璨明珠镶嵌在山水之间。这座因世界文化遗产宝顶石刻闻名的小镇，石刻艺术早已融入骨髓——宝顶山摩崖造像中，莲花宝座托起慈悲佛光，千手观音的衣袂间仿佛还回荡着唐宋匠人的凿石声，三教合一的文化底蕴滋养着这片土地。

而在石刻的注视下，千亩荷塘与阡陌良田共同编织着富民图景。自南宋以来，荷便与宝顶结下不解之缘，如今荷田衍生出多元物产：以鲜荷窖制的荷叶茶氤氲着禅意清香，荷叶茶精酿的啤酒泡沫中浮沉着石刻的月光。更有春日樱桃缀满枝头，夏日脆李压弯树梢，花椒在山风中摇曳生香——这些被富硒土壤滋养的特色农产品，恰似石刻造像上的斑斓彩绘，为宝顶添上舌尖上的鲜活注脚。当游客摩挲过石刻的千年纹路，可在荷田边啜饮荷叶茶，于果园里采摘时令鲜果，再带上一瓶精酿啤酒，让石刻的厚重与农产的清甜在行囊里完成一场古今对话。

### 荷韵文旅

宝顶镇的荷莲产业，不仅是舌尖上的美味，更是文旅融合的生动实践。依托宝顶石刻的文化底蕴，荷莲产业与文旅深度融合，形成独特的“石刻+荷莲”体验。

宝顶石刻作为世界文化遗产，以其精湛的雕刻技艺和深厚的文化内涵闻名于世。近年来，大足区通过数字化复原、廉政教育基地建设等方式，让石刻文化活起来。例如，千手观音造像历经 8 年修复，重现金碧辉煌的原貌；数字博物馆通过

### 石刻与荷莲的共生诗篇

虚拟现实技术，让游客“云游”石刻，感受千年艺术的魅力。此外，石刻中的慈、善、孝、义等价值观，被融入干部廉政教育和青少年传统文化课程，成为宝顶镇的文化灵魂。

每年五月至八月，荷花山庄 380 亩荷塘免费开放，吸引无数游客前来赏荷拍照。在这里，游客可品尝到乾隆年间传承至今的荷花宴，九品仙莲煲花胶、莲房鲫鱼等 20 道菜品，将荷的清香融入每一道佳肴。

### 特色产业

宝顶镇不仅有荷莲，还有其他特色农产品。宝顶镇古佛村曾是一个市级贫困村，地处偏远，与铜梁区的双山镇和小林镇交界，处于“三不管”的边缘地带，交通出行不便，流传着“古佛公路一大怪，不通县内通县外”的说法，村民们基本依靠零散种植或外出打工维持生计，全村上下渴望通过奋斗致富的愿望与日俱增。

2015 年，古佛村终于迎来了转机。大足区农业部门派出农业专家前来考察，确定古佛村土壤适宜种植“李杏梅桃樱”等经济作物。镇村干部共同谋划，认为种植李子、樱桃等花期具有观赏价值的作物，既能增加村民收入，也能为古佛村发展乡村旅游打下基础。

在村两委的带领下，全村大力

### 铺就乡村富民路

发展特色种养业，樱桃、脆李现已成为古佛村的重点产业，全村家家户户种樱桃，每到丰收时节，鲜红欲滴的樱桃挂满枝头。

经过近几年的发展，宝顶樱桃在大足及周边区县已小有名气，古佛村的乡村旅游热度也逐渐攀升，沿着环山公路栽种的樱桃林，成为重庆区县游网红，游客纷纷前来打卡。

2018 年，古佛村建立了“合作社+村集体+建卡贫困户”的利益联结机制，“古佛脆李”成为脱贫水果，村集体和建卡贫困户每年获得固定分红 12250 元。合作社建立了“三统一”管理模式，确保种植、销售一条龙，经营效益稳步提升。

“三统一”包括统一技术服务、品牌管理、收购销售。村里邀请农业技术老师开展李子种植技术培训；结合宝顶山石刻的文化底蕴和本村特色，请专人设计了品牌名称、品牌形象、商标、包装盒等；在微信、抖音等媒体上推广品牌；由合作社

统一采摘、分拣，对不同品质的李子差别定价、区分销售，发动全村所有贫困户参与，共享发展成果。

在古佛的带动下，宝顶现有优质脆李 3500 亩，樱桃 3000 亩，葡萄、草莓、猕猴桃和火龙果农旅融合示范带 1000 亩，形成集休闲观光和农耕体验于一体的现代特色农业。

2024 年宝顶镇持续巩固发展樱桃、脆李、花椒、粮油等特色产业 1.7 万亩，实现产值 1600 万元，带动 2000 余人就业增收。新发展中药材产业 300 亩，“稻+”产业 240 亩、蔬菜基地 100 亩、大足黑山羊种羊 2200 余头，养殖户达 15 户以上，生猪存栏 1.07 万头。积极发展藤编加工，带动 300 余群众人均月收入 1500 元，村集体年收入增加 5 万余元。

2025 年宝顶镇将聚焦荷莲、樱桃等优势产业，新引进白芷等中药材种植，新增养殖黑山羊 1000 头，扩大荷莲种植 300 亩，不断推动新型农村集体经济发展壮大。

(本版文图由宝顶镇提供)

