



古院新生 芷韵长

高升镇推动乡村文旅与白芷产业共生共兴

徐家大院。

一山一水孕育道地良药，一院一芷传承百年文脉。6月23日，我区高升镇双牌村内，历经300年风雨淬炼的徐家大院青砖黛瓦、古韵长存。这座源于“湖广填四川”时期的川东特色古院落，既是徐氏宗族迁徙扎根、繁衍生息的家园，更是大足白芷种植技艺的传承沃土、特色产业的发祥之源。

300年来，古院与白芷共生共荣，文脉与产业深度交融。如今，借力乡村振兴蓬勃东风，高升镇深挖百年白芷底蕴，以科技、品牌、文旅多维赋能，让隐匿于古院阡陌间的白芷产业突破发展瓶颈，在新时代焕发蓬勃生机。



晾晒白芷。

水土育良药 芷韵香百年

清顺治年间，徐朝栋、徐朝辅兄弟千里迁徙，跋山涉水，落户高升镇开荒拓土、筑院安居。院落历经数代族人修缮扩建，最终形成占地4000余平方米、百余间屋舍错落有致的大型民居群落。

高升镇得天独厚的自然禀赋、疏松肥沃的沙质土壤、温润多雨的气候条件、绵长适宜的无霜期，完美契合白芷生长习性。自此，白芷种植成为徐氏宗族世代坚守的农耕主业，开启了古院与白芷相伴共生的百年华章。

数百年来，徐氏族人传承古法农耕智慧，顺应四时物候节律开展育苗、覆土、管护、采收，始终坚持原生态种植模式，严控化肥、农药施用。“四时轮转，耕植不辍：春日育苗破土抽芽，夏日耘苗精细管护，秋日采收晾晒归仓，冬日储藏提质锁效。”这套代代口传心授的传统种植技艺，培育出根粗肉厚、质地紧实、药香醇厚、药效纯正的大足白芷。每到深秋采收季，徐家大院宽敞的双层院坝便成天然晾晒场，通体莹白温润的白芷整齐铺展，清雅药香萦绕青砖木屋、漫溢田间阡陌，勾勒出古院独有的秋日农耕盛景。

凭借优异的道地品质，高升白芷声名远扬。清代至民国年间，徐家大院便是区域白芷集散核心枢纽，各地客商慕名而来。分拣、封装后的优质白芷依托水陆古道远销渝州、川南、黔北等地，一味道地白芷撑起一方乡土生计，也让大足白芷的美名广为流传。上世纪七十年代，当地普及科学

化种植技术，徐氏后人主动将祖辈古法农耕经验与现代种植技术融合，全方位优化种植管护流程，实现白芷产量、品质双重提升，为产业规模化、规范化发展夯实坚实基础。

2008年，“川白芷”成功获评国家地理标志产品，这份沉甸甸的荣誉，是对大足白芷数百年道地品质的权威认可。

传统存短板 产业陷瓶颈

历经数百年深耕积淀，白芷产业逐步成长为高升镇乃至大足区的特色支柱产业，辐射带动铁山、中敖、三驱等周边镇规模化种植，区域产业峰值年产值可达五六千万元。但传统产业步履维艰，散户零散种植、产业链条单一、产销模式粗放、市场抗风险能力薄弱等痛点短板，让百年白芷产业一度陷入发展僵局。

深耕白芷种植数十年的农户王明见，亲身见证了产业的起伏兴衰。受近年市场行情低迷影响，农户种植收益大幅缩减，群众种植积极性严重受挫，不少农户纷纷缩减种植规模，产业发展遭遇明显瓶颈。即便本地水土条件优越、白芷长势优良，农户依旧不敢扩大种植规模。“靠天吃饭、随行就市”的传统发展模式成为制约白芷产业转型升级的最大桎梏。市场行情的频繁波动，让当地从业者深刻认识到，粗放式、传统化的种植经营模式已难以适配现代农业发展节奏，百年白芷产业亟待破局突围、迭代升级。

农文旅相融 古院焕新生

立足大足区“白芷之乡”发展定

位与特色农业振兴总体部署，高升镇深挖徐家大院独特的历史文脉与产业根基，打破传统发展壁垒，以科技、品牌、文旅、政策四维赋能，推动白芷产业从传统农耕模式向标准化、全链条、现代化产业体系全面蜕变。

农文旅深度融合，激活古院新生动能。高升镇党委、政府深度挖掘徐家大院移民文化底蕴与百年白芷农耕文脉，有机串联古院人文风貌、乡村田园风光与白芷康养特色，精心打造芷香研学、农事体验、康养休闲三大特色文旅线路。依托道口经济优势与乡村田园综合体建设，将白芷文创开发、康养体验服务、特色产品展销全方位融入乡村旅游体系，构建“产业支撑文旅、文旅反哺产业”的双向赋能发展格局，让沉寂百年的古老院落从单一的历史人文载体蝶变为乡村振兴特色网红打卡地、产业赋能示范地。

古院流芳，芷韵绵延。青砖老屋镌刻着宗族迁徙的岁月印记，袅袅药香诉说着乡土产业的迭代新生。从古法农耕、零散产销，到标准化种植、品牌化运营、融合化发展，徐家大院与大足白芷相伴走过百年风雨、岁岁更迭。



晾晒白芷。

如今的高升镇，正以文脉为灵魂、产业为根基、科技为羽翼，让白芷产业彻底摆脱发展困境，蜕变为带动群众增收致富的富民产业。徐家大院与大足白芷产业共生共荣，在乡村全面振兴的崭新征程上，持续书写崭新答卷。

大足融媒全媒体记者 谭显全 文/图

