



寻味中教



桑叶叫花鸡

桑叶叫花鸡 经典武侠美味引老饕

中教镇，因地形犹如鳌鱼，无地震之灾，宋朝宁宗皇帝特赐地名“永安里鳌鱼场”。清朝早期易名“中鳌场”。湖广填四川时，移民迁徙，落户建房，渐成规模，构成了贸易繁荣的集散之地。中教镇素有“中鳌场一条腔，桥这头是老场，桥那头是新场”和“中鳌场三里长，走了这么长，还有那么长”之说。

处在交通要塞，中教镇自古经济繁荣、人文厚重，是来往商贾、文人墨客向往之地。如今，从濑溪之源、上游之滨，到忠臣故里、火龙之乡，再到传统手工艺之乡，中教镇匠心传承，一条火龙舞出了烟火人间，也用勤劳的双手孕育出了独特的美食文化。

中教镇是濑溪河的上游，水源充沛。当地村民自古便有栽桑养蚕的习惯。蚕娘们用灵巧的双手，将蚕桑文化代代相传，使得这片土地上的桑树愈发茂盛，蚕茧愈发丰满。

近年来，随着乡村振兴战略的深入推进，依托悠久的蚕桑文化底蕴，中教镇政府积极引导农民转变思路，将传统蚕桑产业与现代科技相结合，不断挖掘蚕桑资源的潜力，大力发展蚕桑产业，在全镇建设标准化种植基地近万亩，建有养殖大棚26个，形成了一条集种植、养殖、加工、销售于一体的全产业链。走出了一条独具特色的致富路，带动9个村近万农户的钱袋子鼓起来，社会和谐稳定，呈现出一幅乡村振兴的壮美画卷。

在中教的田间地头，一片片翠绿的桑树宛如绿色的海洋，随风摇曳，生机勃勃。农民们精心照料着这些桑树，期待着它们能够茁壮成长，为蚕桑产业提供源源不断的原料。同时，还引进了埂生基生态农业有限公司，带来了先进的养殖技术和管理模式，提高了蚕茧的产量和质量，为蚕桑产业的发展奠定了坚实的基础。

在蚕桑产业的带动下，附近的村民逐渐发现蚕桑不仅能够致富，它们的桑叶、桑葚、蚕茧等产品还能加工成各种美食。

在武侠世界中，叫花鸡成为了出场频率最高的经典武侠美食。在中教镇，当地通过食物与产业的结合，独创了桑叶叫花鸡。

当地养殖户们利用桑树“药食同源”的原理，在鸡饲料中加入适当比例的干桑叶粉，或是将鸡散养在桑



成片桑田

树下，让鸡从小吃桑叶长大。将鸡养至200天以上，放血洗净后，加上柠檬、盐、香料等佐料腌制两个小时，再取嫩桑叶将其包裹，外敷黄泥，掷于炉火中，烧制一个小时。

待到黄泥干透，敲开食用，一股桑叶清香渗入鸡肉，汁水充盈、咸鲜无比。

桑叶中不仅富含各种动物生长发育的营养物质，又能增强抗病免疫力。因此，与同类产品相比，桑叶

叫花鸡肉质细嫩、滋味鲜美、营养丰富、蛋白质含量高，脂肪、胆固醇含量低，是一种高蛋白优质产品，深受消费者欢迎。

在中教镇，养鸡和吃鸡是当地民俗文化的重要组成部分。每逢春节、中秋节等传统节日，家家户户都会杀鸡庆祝，如今，桑叶叫花鸡更是成为当地人餐桌上的佳肴。此外，桑叶叫花鸡还是当地婚嫁娶等重要场合的必备食品。

传统糕点牵手新国潮 桑葚福袋

逢年过节，人们总是喜欢用糕点来招待亲朋。在中教镇，当地居民不仅在年节的时候舞龙、烧龙，还喜欢做福袋、吃福袋，图的就是喜庆、寓意好。福袋、福袋，“福”代表福气和福运，寓意着福气满满、福星高照、吉祥安泰；而“袋”则谐音“代”，有代代有福、福延后代之意。

福袋，分两个部分：“袋子”（外皮）和“宝藏”（内馅）。关于外皮，有些地方会用白菜叶来做，但是中教人喜欢用桑叶。因为桑叶不仅有着独特的香味，还因为桑叶入饷在当地早已历史悠久。桑叶口感比较绵实、有嚼劲，用来包福袋还不容易散掉。

对内馅，中教人更是别出心裁，将新鲜采摘的桑葚与佐料相拌，并没有什么标准配置，但是力求食材多样，吃起来口感丰富、层次分明。

摆在盘中的桑葚福袋，小巧又可爱。透过“袋子”，还能隐隐看到里面藏着的“宝藏”，丰富又饱满。

夹一个来尝尝，外皮香韧有嚼劲。大口咬破，外皮薄如蝉翼，内馅酸甜可口，寓意着丰收与幸福。轻轻咬开，桑葚的酸甜汁液在口中四溢，让人陶醉其中。

不仅如此，近年来，中教镇在“桑”文章上下足了功夫，还开发出桑叶茶、桑葚酒等产品。

桑叶茶选用上等优质嫩芽，天然有机，无污染，无添加，经全手工精心筛选，采用科学及传统工艺相结合的烘炒方式，成就高品质的生态健康饮品，去除了桑叶中有机酸的苦味、涩味，以保证春秋茶的口味甘醇、茶汤清幽、清香宜人。桑葚酒名为“桑葚红”，选用优质新鲜桑果为原材料，采用现代和传统工艺相结合的酿造工艺，经鲜榨、冷冻、浓缩、低温发酵和陈酿等工艺精心酿造而成。

蚕桑产业的发展不仅带动了中教镇地方经济的快速增长，更让农民们实现了增收致富的梦想。如今的中教镇，绿树成荫、鸟语花香，人们生活富裕、安居乐业。这离不开蚕桑产业的繁荣发展。蚕桑产业已经成为了一张亮丽的名片，吸引了越来越多的游客前来探访。

在这个充满生机与活力的小镇里，桑葚宴不仅仅是一场美食的盛宴，更是一次文化的传承和心灵的洗礼。

本版文图由中教镇政府提供



桑葚福袋