



金山银山

佛手狮头鹅 / 农业与美食的邂逅

金山镇，一方钟毓灵秀的土地，传承千年巴渝文化的憩园。在宋代称六合场，清宣统二年(1910)建大堡乡。1958年，更名大堡公社；1983年以境内明金山为名变更为金山公社；1993年更名为金山镇至今。

近年来，金山镇以鑫蕊琪农业公司为重点，打造中药材种植、加工、体验等特色产业3000亩。依托九龙山、雍溪河丰富自然资源，发展特色种植、休闲养生等产业，3000余亩蔬菜、莲藕、花椒和火龙果等种植基地投产达效。随着产业的发展，一道道与产业双向奔赴的美食应运而生，让这座小镇美名远扬。

2019年，金山镇回引天河村的本土外出经商成功人士周康均返回金山镇创业，创立重庆市大足区鑫蕊琪农业开发有限公司，建设金山镇佛手生态体验园，核心区规模4000余亩，成为西南地区最大单体佛手种植基地。

佛手属芸香科、柑橘属植物，一年开四季花、结四季果，具有观赏价值和药用价值。佛手的药用价值高，根、茎、叶、花、果均可入药，主要有疏肝理气、和胃健脾、化痰止咳等功能。佛手产业虽然前景好，但回报周期长，为了生态环保，降低前期种植成本，除草便是一大难题。为此，周康均不停在各地考察取经，偶然一次机会发现有一家种植园里养了一大群狮头鹅，顿时醍醐灌顶，佛手生态体验园生态除草的难题迎刃而解。

从此，金山佛手生态体验园迎来了一批新“居民”——狮头鹅。狮头鹅是家禽中最巨型的鹅种，因其头似狮而得名。其特点是体形大、头大、眼绿膜阔、肉质鲜嫩、经济价值高，以嫩草叶为食。养在园中，不仅极大降低了人工除草的成本，而且狮头鹅生长周期短，市场需求旺盛，利润高，成为佛手生态体验园新的利润增长点。

一道美食的诞生，离不开食材的

双向奔赴。某一天，周康均听见工人在讨论佛手能否与狮头鹅一起炖汤喝，心中也生起了好奇心，便带着狮头鹅和佛手拜访金山从业几十年的厨师张师傅，请他研制一道佛手狮头鹅。一时的突发奇想却诞生了一道独具风味的养生美食。

将狮头鹅清洗干净，去除内脏和多余脂肪，切块。佛手去皮，洗净切块。准备好姜片、枸杞、红枣、山药、薏米。将焯水后的鹅肉放入砂锅中，加入足够的清水，放入姜片、葱段，倒入适量的料酒，大火烧开。烧开后撇去浮沫，加入切好的佛手瓜块、枸杞、红枣、山药、薏米，转小火慢炖3小时，至鹅肉软烂。出锅前，根据个人口味加入适量的盐。

散养的狮头鹅肉质紧实、味道鲜美、营养价值高，而佛手具备疏肝理气、和胃健脾、化痰止咳等功效。佛手狮头鹅的汤汁醇厚浓郁，带有淡淡的佛手柑的清香，每一口汤汁都仿佛蕴含着鹅肉和佛手的精华，让人忍不住一口接一口地品尝。经过细心烹制的鹅肉，口感滑润，入口即化；

再尝一块佛手，初入口微苦，旋即甘甜，如同在体会先苦后甜的人生滋味。一道菜，道尽了人生酸甜苦辣，这大约便是佛手狮头鹅广受食客欢迎的缘故吧，它诉尽了返乡创业的苦楚和苦尽甘来的幸福，也诉说着万千游子收获的美好期盼，更是在叙述着金山镇紧抓时代契机、因地制宜发展特色产业的乡村振兴故事。



佛手“狮头鹅”

外婆椒麻鸡 / 难舍离的儿时羁绊

金山的外婆椒麻鸡，隐藏着一个“错姻缘”的故事。

传说，很早以前，一相公去相亲，原本是要到隔壁的员外家去的。去的时候，正好员外邻居有一姑娘在做椒麻鸡，这香味儿就把相公给吸引住了，以为就是这家人了。不然怎么会弄这样丰盛这样香的菜来招待客人呢？相公提上礼品就进了姑娘的家门。才子遇佳人，结果就这样误打误撞，两个人把亲事说定了。结婚后，这道佳肴就成为招待客人的拿手菜。

年复一年，年轻貌美的姑娘，成了儿孙满堂的老外婆，外孙子女们天天都

吵闹着要吃外婆的椒麻鸡，由此外婆椒麻鸡远近闻名，代代相传。

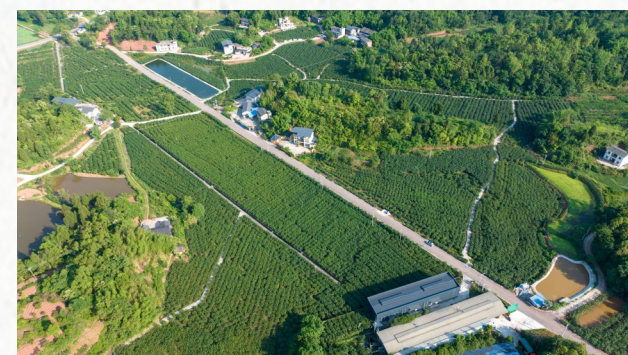
金山镇气候和土壤条件极其适合九叶青花椒生长，镇内现有花椒种植企业5家，种植面积达2000余亩。其中，重庆市山金农业开发有限公司花椒种植面积400余亩，品种为九叶青花椒，在花椒林下散养土鸡，以种养结合模式推动花椒产业高质量发展。而外婆椒麻鸡这道家常菜，是山金农业开发有限公司的厨师根据儿时的记忆，将土鸡与九叶青花椒完美结合，开发出的特色菜。与川渝其他花椒鸡所不同的是，外婆椒麻鸡是以九叶青花椒和散养土鸡为主要原材料，加之厨师家传烹饪技法，使得肉质更细腻、鲜香更浓郁。

九叶青花椒在花椒品系中是最具竞争力的早熟品种，以果实清香、麻味纯正而著称，皮厚，色青，含有人体所需的维生素C、铜、铁、锌、锰、硒等多种微量元素，是无公害的绿色产品。散养的土鸡在自然环境中生长，以草、花、粮食、昆虫等为食，这种饲养方式使得土鸡更加健康生态、肉质口感更加鲜美细腻。

要制作好一道鲜麻入味的地道外婆椒麻鸡，除了九叶青花椒和散养土鸡外，小尖椒、干辣椒、葱白、盐、白芝麻、姜片、大葱、料酒、味精、香油等配料也是缺一不可的。先将鸡肉洗净，切成大小适中的块状。放入碗中，加入料酒、少许盐和生抽，搅拌均匀后腌制10—15分钟。然后热锅凉油，油热后放入青花椒，小火煸炒出香味，再加入姜片和葱白，继续煸炒出香味。炒出香味后倒入腌制好的鸡肉块，大火快速翻炒至鸡肉变色。倒入生抽和老抽，翻炒均匀使鸡肉上色。

加入青椒和花椒，继续翻炒至焦香。在翻炒过程中要严控火候，失之毫厘差之千里，火候没有控制好菜的味道就会相差甚远。最后加入少量盐和白糖，翻炒均匀后出锅。至此一道麻辣鲜香的外婆椒麻鸡便制作完成。

品一品外婆椒麻鸡，鸡肉色泽焦香诱



花椒基地

人，花椒麻香馥郁，麻而不燥，两者完美融合，让人回味无穷。

承千秋之梦而兴万物，立时代之颠而展豪情。金山镇坚持生态优先、绿色发展，紧抓发展机遇，因地制宜大力发展特色生态农业，走出有特色的乡村振兴、产业振兴之路，书写出独属于金山的发展历程和美食故事，绘就新时代和美金山新画卷。

金山，正成为一座古今交融的文化之镇，一座繁荣发达的创新之镇，一座和谐共富的幸福之镇。



扫一扫 观看视频

本版文图由金山镇政府提供

外婆椒麻鸡

