



乡间味

国梁



鲜椒稻蛙

鲜椒稻蛙：乡村田园藏美味

国梁镇，原名云路场，又名“过二酉”。这里英雄辈出，孕育了革命前辈饶国梁、红岩巾帼饶国模等英雄人物，是一片红色热土。这里作为小川东道的必经之路，过路行商，来来往往，川流不息，昼夜繁忙，热闹非凡，“过二酉锅巴鲫鱼”“过二酉烧白”等特色美食令人口齿生津念念不忘。

国梁地理环境、自然气候等各方面条件优越，被誉为历史悠久的“鱼米之乡”。近年来该镇深挖革命文化、红色文化、农耕文化，成功创建国家AAA级景区大有田园，发展稻+、鱼+、桑+等特色产业，创办大有田园特色餐饮旗舰店，推出鱼虾宴、红岩宴、家乡宴等系列菜品，深受食客好评。

美食是一个地方的乡愁记忆，无论走得多远都无法忘却家乡的那一口味道。今天就让我们一起走进国梁这片大有田园，品尝乡间至味。

“稻花香里说丰年，听取蛙声一片。”初夏时节，位于国梁镇曲水村的忆乡村生态农田里，绿油油的水稻在拔节猛长。

忆乡村生态农业有限公司负责人黄腾飞和技术人员从田坎上走过，惊起一大群蛙争先恐后地跳进稻田深处。

1980年出生的国梁人黄腾飞是个很有胆识的人，他做过餐饮做过销售，三年前返乡创业，在国梁镇曲水村流转了100多亩土地，开展稻蛙养殖，经历洪水阻挠、天敌侵袭，一路走来，起初对养殖一窍不通的他，逐渐成为了业内的“养蛙专家”。

在传统稻田种植体系中，人们通过滥捕自然生长的稻田蛙让蛙肉进入餐桌，这导致稻田生态系统中稻田蛙数量急剧减少，造成稻田害虫数量增加，农民为了防治病虫害滥用滥施农药，进一步削减了稻田系统内自然生长的稻田蛙数量，对稻田系

统生态平衡造成破坏。因此，进行稻田蛙人工养殖是解决人们餐桌上的需求和维护农田生态系统平衡的必由之路。人工饲养稻田蛙，既满足市场对蛙类的需求，改善人们的生活，又能增加自然资源，促进生态平衡。

谈起稻蛙生态高效种养模式，黄腾飞滔滔不绝。

据他介绍，稻蛙生态高效种养模式是种植业与水产养殖业有机结合的一种生产模式，能实现水稻种植和稻田蛙养殖的组合开发利用，实现“一地多用，一地多收”。

在稻田蛙养殖上，利用稻田水稻遮阴、水层浅，可提供稻田蛙良好的栖息场所，尽可能还原稻田蛙自然生活的环境，保持稻田蛙原有体表自然色彩、色泽以及口味。

在稻田种植中，稻田蛙又是水稻田中的捕虫能手，且稻田蛙的排泄物还是水稻很好的肥料，这样养蛙的稻田完全可以不

施用化肥和农药，避免农田土壤板结，通过稻田蛙的生命活动，达到为稻田除草、除虫、疏土和增肥的目的。

“这样种植出来的水稻是无公害的，形成一种小的生态链，稻田蛙也是绿色环保的，米和蛙销售也不用愁。”黄腾飞笑呵呵地说，这种模式不仅能提高土地利用率，也打破了粮食生产的单一方式，创新利用了稻田生态空间，效益自然成倍增长。

随着活水平得到不断的提高，人们在食物方面更显得挑剔，对那些高蛋白、绿色、有机食物更是情有独钟。

于是黄腾飞不仅养蛙，也开餐馆卖蛙。他在国梁镇创办了一家大有田园特色餐饮店，专用国梁本地的青花椒、稻蛙、绿色时蔬的原材料，研发出一道特色菜品“鲜椒稻蛙”。将稻蛙洗净斩件，加葱、姜、料酒、盐腌渍20分钟，用生粉上浆，锅中放油5

成热，放入稻蛙滑7成熟捞出。锅内加茶油，放葱、姜、蒜、泡灯笼椒、国梁阳光村鲜青花椒炒出香味，下稻蛙、料酒、高汤及调料小火烧至稻蛙成熟，淋红油放小米椒翻炒放炸好的藕片装盆。该菜为“国梁稻蛙宴”经典菜之一，其特点是蛙肉嫩滑美味，鲜香麻辣。吃过的顾客都说，鲜椒稻蛙很有田园风味值得品尝。

返乡创业，田里种稻，稻中养蛙，产出的忆乡村牌生态大米销量不错，研发的特色菜品鲜椒稻蛙也深受食客欢迎，大有田园特色餐饮店年销售额超100万元，稻蛙养殖销售的产业链条上，为当地群众提供了工作岗位50余个，国梁人黄腾飞在家乡的美食服务于乡村振兴的这一席盛宴。

“我还要继续围绕稻蛙开发出更多的特色美食，欢迎大家来国梁品尝。”黄腾飞说道。

过二酉锅巴鲫鱼：佐酒下饭之佳肴

国梁镇史称“过二酉”，因街上有个大水酉而得名。过二酉因重庆地方的香客来大足朝山拜佛的人多形成一个很出名的驿站。相传，过二酉的水十分神奇，长70米，宽20米，是一个天然形成的大水酉，形状像人的右脚踏板似的。水深1米多，清澈见底，游鱼成双成对。水面平静如镜，倒映蓝天白云，十分壮观。

“过二酉锅巴鲫鱼”顾名思义，就是“国梁锅巴鲫鱼”。因国梁的水质适合天然鲫鱼生长，当地素有“过二酉鲫鱼巴掌大”的谚语。过二酉土鲫鱼炸至两面金黄，将农家泡姜、泡椒、酸菜等以鲜榨菜籽油加猪油的混合油炒至脱水，加入清水熬制，后放入油炸后鲫鱼，待鱼肉收净汤汁，起锅前以天然炭粉勾芡，起锅后撒上葱花，美味即成。

该菜为“国梁鱼虾宴”经典菜之一，成菜鱼肉汤汁饱满，实为佐酒下饭之佳肴。

“过二酉锅巴鲫鱼”这道美食历史悠久，在当地家喻户晓，老少皆宜，在夏天更是一道清热解腻的独特美食。但在21世纪初，由于过度捕捞，再加上国梁镇水质环境变差，野生的“过二酉鲫鱼”几近消亡。为了保护这种珍贵的种质资源，同时发展养殖业带动当地村民增收致富，近年来，国梁镇鲫鱼的养殖已经有了很大的规模。2023年底，国梁镇累计发展鲫鱼养殖已经达到了5000余亩，其中，当地农民为了防止害虫对谷物的侵害，以及减少化肥、农药的施放以提高水稻的营养价值，将农业和渔业有机结合，围绕“稻+”发展生态产业，养殖鲫鱼达到了1500亩。

近年来，国梁镇进一步推动当地农业农村融合发展，依托当地特色的红色文化资源、农耕文化资源，广泛宣传当地特色美食，使得“过二酉锅巴鲫鱼”这个当地人尽皆知的美食充分发挥了自己的价值，广大游客前往国梁参观国梁纪念馆和大有田园时，都会品尝“过二酉锅巴鲫鱼”这道特色美食。近年来，国梁镇陆续举办了三届“过二酉逮鱼节”，吸引上千游客前来参加节庆活动。游客和当地百姓一道卷起裤脚、拿起竹编渔具、不停在水中摸索，争相在泥水里逮鱼，感受别样的逮鱼时光。“过二酉锅巴鲫鱼”知名度在不断响应的同时，也每年为当地的餐饮业带来了近200万元的收益。

此外，过二酉烧白也是国梁镇出名美

食，将土猪五花肉洗净，放入水中，加入葱、姜、花椒等调料煮至八分熟。煮熟的肉捞出后，抹上酱油，晾干后再抹一遍，然后放入油锅炸至皮金黄色起油。准备大足冬菜适量，洗净后切碎干炒干水分。将炸好的肉切薄片，用复制酱油拌匀（如砂糖、酱油、料酒熬制），摆放在碗底，铺上炒干水分的大足冬菜。将盘子放入蒸锅中，蒸煮适当时间。蒸熟后，将烧白倒扣在漂亮的盘子里，倒出多余汤汁，熬制勾芡，浇于成菜之上，撒上葱花即可。该菜为“国梁红岩宴”经典菜之一，其特点是肉质软糯，味道鲜美，咸香适中。

一方水土养一方人，正是因为过二酉丰富的物产和水域环境，才使得过二酉的美食独具特色。



扫一扫 观看视频

本版文图由国梁镇政府提供



过二酉锅巴鲫鱼

