

大足区“晒文化 晒旅游”大型文旅推介活动 镇街故事荟·回龙



# 漫山高梁红 回龙酒飘香

## 故事一 青龙山下高粱红

大足东北10余里，有一条蜿蜒起伏的山峦，郁郁葱葱的九岭十三弯，恰似昂首回望的青龙，欲腾骧破空而去。山名青龙山，山下之镇故名回龙镇。

回龙镇在清代为曲水里，宣统元年（公元1909年）置回龙乡，民国时期属第五区、第六区，1993年并回龙、长田两乡为回龙镇。

回龙镇辖区49平方公里，辖8个村（社区），总人口2.5万人，是大足区农业重镇。全镇立足全区加快做靓享誉世界的文化会客厅，建强链接成渝的“两江”桥头堡目标定位，以“红绿白黑”（万亩“红”高粱，万亩“绿”蔬菜，千亩“白”乌鱼生态渔业，万头“黑”山羊）四色产业为依托，深入挖掘红高粱文化，延伸红高粱产业链；不断探索“农文旅融合”发展的新路子，着力打造流连忘返的大足“后花园”；每年盛夏来临之时，举办红高粱文化旅游节。

盛会之时，四面宾客，八方朋友，相聚回龙，游览这里的青山绿水，观赏万亩火红高粱，品尝回龙的足腾“恋酒”，聆听英雄杨国良的故事……

回龙镇适合发展特色生态农业。2011年以来，回龙镇通过“政府引导、业主引领、群众参与”的发展模式，致力于发展红高粱产业。每年由政府将种子和肥料免费发放给种植户。对验收合格的高粱示范片，每亩给予50元补助，并奖励村集体每亩30元工作经费。

2015年，刚刚接任骑胜村党支部书记的谢均高，下定决心，一定要带领乡亲们走向致富之路。

2018年，谢均高率先在村里流转了300余亩土地，由红高粱的种植散户，成为种植大户，踏上带领村民种红高粱致富之路。

由于谢均高是第一次大面积种植红高粱，育苗的时间早了几天，使得高粱苗到达苗壮生长期延长。那年更是天公不作美，老是下雨，而红

高粱却是耐旱怕水的植物，他田间的水沟又排水不畅，最终惨遭失败——300余亩土地只收获了1750公斤红高粱。

10余万元的经济损失，使谢均高非常沮丧。面对各种责难，他一度想放弃种植红高粱。但是，那些期盼他成功的眼神，让谢均高感到自己肩负的责任，自己都不能成功，何谈带领村民种植红高粱兴村呢？

第二年，谢均高吸取了教训，每一道工序都按高粱专家的要求完成，最终收获20000余公斤红高粱，盈利10万元。

于是，骑胜村掀起种植红高粱的热潮，随着刘洋、胡耀华等人的加入，红高粱的种植面积增加至1000亩。如今，当地实行轮季耕作，上半年种高粱，下半年种油菜，产业链不



骑胜村新时代文明实践点。

断延伸，红高粱加工成高粱酒、油料加工成菜籽油进行售卖，盈利翻了好几倍。村里还成立了红高粱种植专业合作社，抱团发展红高粱产业。产业

兴起来了，群众思想觉悟高起来了，邻里纠纷也少了，村里人居环境一天天变好了，2022年骑胜村被评为重庆市级文明村。

## 故事二 回龙足腾“恋酒”香

酿高粱酒是回龙镇红高粱产业链上重要的一环。

2018年，在首届重庆大足红高粱旅游文化节上，大足区邮亭镇青年贺名扬看中了回龙镇的生态优势，决心以回龙镇特有的优质糯高粱为原料，采用传统固态发酵工艺，生产芳香纯正、入口绵甜的回龙足腾“恋酒”。

所谓固态发酵工艺，简言之，就是酿酒的高粱始终以固体颗粒呈现，这是中国的传统工艺，一般要经过浸泡蒸煮到培菌糖化、发酵蒸馏等近10道工序。

在这些工序中，“蒸煮”与“培菌糖化”是贺名扬必须亲自掌控的重要环节。“蒸煮”看似简单，但需要凭借长期的经验积累，最终根据不同的高粱品种总结出最适合回龙红高粱的蒸煮技术。

“培菌糖化”是使根霉菌和酵母菌在蒸熟的高粱上生长繁殖，为进入窖池发酵做准备。这时，温度控制是关键。贺名扬在坚持传统工艺

的前提下，创新性地借鉴家用地暖技术，通过埋在地下的循环管道为培菌糖化保持温度，整个过程由微电脑温度计自动控制温度。

贺名扬深知，必须以优质取胜。为确保“恋酒”的质量，他撤除了已经安装好的传送带，坚持改用传统方法，即用铁锹和专用撮箕将糖化后的高粱送入窖池中发酵，这样做的目的是确保酒曲与糖化后的高粱充分融合，达到发酵的最佳效果。

在创业的道路上，贺名扬经历了一个个挫折，战胜了一个个困难，昂首挺胸，砥砺前行。他对传统的固态发酵工艺不仅有继承，更有发扬。他结合回龙镇当地的气候特点，不断进行对比试验和数据分析，最终总结出回龙镇酿出好酒的基本规律，使得回龙足腾“恋酒”的质量越来越好，名声越来越响，产量由刚生产时的年产150吨，翻了一番。

在回龙镇党委、政府的引领下，



工人正在进行“培菌糖化”作业。

回龙足腾“恋酒”决心以“农文旅融合”为发展路子，将酿酒与旅游融合，让来到回龙镇旅游的客人，不但能够现场观光白酒的酿造过程，还能亲自动手体验酿酒的乐趣。

## 故事四 英雄血洒上甘岭

杨国良，中国人民志愿军特等功臣，二级战斗英雄，共产党员。他用自己的生命，谱写了一曲壮歌。他的英雄事迹，在回龙大地上家喻户晓、世代相传……

杨国良是重庆市大足区回龙镇人。1949年秋，18岁的他被国民党军拉壮丁，12月，成都解放后加入中国人民解放军。入朝后，在第五次战役中评为甲等模范，加入中国共产党。

1952年6月，杨国良任十二军三零一师九十三团九连九班班长。

1952年11月12日拂晓，晨曦抹在上甘岭579.9高地11号阵地上，万籁俱寂。

11号阵地是整个高地的最前沿，杨国良带领战士陈宗才、石玉堂守卫在这里，子弹、手榴弹和爆破筒在他们的面前一字摆开，大家做好了迎敌的准备。

猛然，呼啸的炮弹雨点般地向11号阵地飞来，几个班的美国兵，在炮火掩护下摸了上来。当敌人距离只有20米左右时，随着杨国良大喊一声“打”，手榴弹、冲锋枪、机枪一齐开火。敌人顿时被打懵了，丢下几具尸体，慌乱地溃退下去。

随后，敌人又进行了多次进攻，不但兵力增加，战术也不断改变。杨国良始终不以不变应万变。敌人炮击时，进入避弹坑中躲避；敌人进攻时，距离到了10米左右才利用三人的交叉火力猛烈开火。

敌人的数次进攻被击退，但陈宗才和石玉堂相继牺牲，阵地上只剩下负伤的杨国良独战群敌。

面对战友的牺牲，杨国良悲愤填膺，怒火中烧，将一颗又一颗手榴弹甩进敌群，手中的机枪“突突突……”怒吼着，把复仇的子弹射向敌人。

敌人又一次被击退。硝烟弥漫的阵地上，杨国良弹尽粮绝。

敌人慢慢逼近负伤的杨国良。突然，杨国良双手紧握仅剩的爆破筒，从战壕中一跃而起，拉响火线，冲入敌群，壮烈牺牲。

## 故事三 守望干巴牛肉的回龙人

名特小吃。

“回龙干巴牛肉”起于清康熙年间，成熟于清末，鼎盛于民国时期，其制作技艺入选大足区非物质文化遗产目录。其中，姚氏干巴牛肉自民国时期便远近闻名。

2007年，姚志勇于北京师范大学行政管理专业毕业，他放弃了优渥的工作环境与薪资，回到家乡回龙镇，成为“回龙干巴牛肉”的第四代传人，决心将“回龙干巴牛肉”发扬光大。

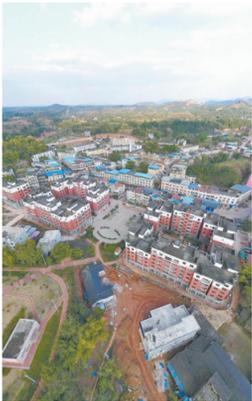
传统的“回龙干巴牛肉”，以水牛肉为佳，辅以适量食盐、花椒等调料，采用搓揉、腌渍、晾晒、风干等环节，待其牛肉香味散出便可食用。干巴牛肉的制作，要在冬天进行腌制，其他季节腌制的牛肉容易变质，质量不稳定，口感差。要大

规模生产，腌制必须打破季节的限制。姚志勇和西南农大教授共同探讨，从温度、空气湿度、口感等方面着手，找出问题，层层击破，解决了只有冬季才能制作干巴牛肉的技术瓶颈。

产品上去了，销售必须跟上，姚志勇积极参与每年的西部农展会、渝洽会、重庆文化惠民消费季、各种旅游节等，让更多人了解和知道“回龙干巴牛肉”。

姚志勇先后在北京、天津、福建、哈尔滨、简阳等地开设“回龙干巴牛肉”的专卖店。

如今的“回龙干巴牛肉”，走出了大足，走出了重庆，成为回龙镇的一张名片、大足区地方特色的一面旗帜。



回龙镇俯瞰图。



干巴牛肉。

每一届红高粱旅游文化节上，回龙镇的名特小吃，备受欢迎。除了具有回龙镇地域特色的高粱粑、高粱点心等特色食品外，使人流连的还有非遗特产“回龙干巴牛肉”等

（本版文图由回龙镇政府提供）