



重庆今日“一夜入冬” 重庆发布今冬首个寒潮预警 专家解读本次“最强降温”

▶3版

今日12版 总第9967期 2023年12月15日 星期五 癸卯年十一月初三 今日天气 阴天转间断小雨 8℃~15℃ 重庆晨报公众号 晨报微博 @重庆晨报 新闻热线:966966

火爆台湾的酸菜鱼 是我们重庆的美味

国台办发言人记者会上赞不绝口

时间:12月13日 地点:国台办例行新闻发布会

记者问:近期台湾街头出现不少售卖酸菜鱼的餐馆,民众排起长队,非常火爆。请问发言人如何看待台湾民众对大陆美食的喜爱?

国务院台办发言人朱凤莲:说到酸菜鱼,前一阵子我刚刚“解锁”酸菜鱼的做法,这确实是一道很有内容、很有成就感的美食。我知道,台湾有很好的乌鱼、石斑鱼、鲈鱼,相信用来做酸菜鱼味道会很不错,也很适合冬天吃。之前台湾的珍珠奶茶、卤肉饭、炸鸡排在大陆很受欢迎,现在大陆的螺蛳粉、梅花糕、酸菜鱼、椰子鸡在台湾掀起一波又一波“美食热”,充分说明两岸同文同种、同风同俗,有一样的美食爱好,一样的文化品位。欢迎更多的台湾同胞参与到发现美食、发现美好的交流中来,也欢迎更多的台湾朋友到大陆走走看看,打卡更多地方美食,品尝更多地方特产。

美食传说 ■■■ “津马要塞”——酸菜鱼

国台办发言人朱凤莲回应的酸菜鱼,是一道源自重庆的经典菜品,以其特有的调味和独特的烹调技法而著称。流行于20世纪90年代,是重庆江湖菜的开路先锋之一。2018年9月10日,酸菜鱼还作为重庆十大经典名菜之一,在首届向世界发布“中国菜”活动暨全国省籍地域经典名菜名宴大型交流会上上榜。

如此火爆的酸菜鱼,究竟有何魅力能跨越海峡“火”到台湾呢?那就不得不提到酸菜鱼的起源。

据重庆地理地图微信公众号消息,以江津为界,重庆菜在川菜系中被划为“下河帮”,特点是用料大胆,善用泡椒和酸菜调味,其中的代表作——酸菜鱼就起源于江津。在江津最北端的双福新区,因地势平坦,交通发达,被誉为“津马要塞”,酸菜鱼就是从这里走出去的。

据重庆地方志资料,酸菜鱼的起源有多种不同版本的传说,也无法考证,后经传承,烹饪方式有所不同,但口味基本一致。

较为广泛的说法是邹开喜的发明,但要说在邹开喜之前,没人做酸菜鱼也是不现实的,准确的说法应是邹开喜把酸菜鱼这道菜发扬光大了。

如今,酸菜鱼已被列入川菜系列名菜,并被收入《中国美食地理》一书。

酸菜的酸爽开胃,鱼肉的弹润嫩滑,再喝上几口汤,整个流程一气呵成,简直不摆了。

重庆美食千千万,万州烤鱼、重庆小面、陈麻花、辣子鸡、酸辣粉……数不胜数,这次酸菜鱼在台湾的火爆,充分说明了两岸同文同种、同风同俗,有一样的美食爱好,一样的文化品位,欢迎更多台湾同胞常来重庆看看,打卡更多美食,品尝更多特产。

据重庆共青团官方微信

美味秘籍 ■■■

做法独特酸菜鱼

1. 先将酸菜与各种功夫调料炒制至出香味,加水煮沸;
2. 放入鱼头和鱼骨炖煮,待汤渐渐变成了奶白色,酸菜的酸香也融入了汤里,再加入鱼片,烧至熟后即可上桌。



深阅读 >>

京沪购房政策调整优化 首套房首付比例降至30%



▶5版

看天下 >>

“黑金”丑闻重创自民党 日本首相身陷“下台水域”



▶7版

特约 >>

菜园坝旧印象 那些年的火车与缆车



▶9版

康养堂 >>

溏心蛋 蛋吃无妨? 专家:当心沙门氏菌中毒

3min		8min	
4min		9min	
5min		10min	
6min		12min	
7min		15min	

▶12版