



国台办新闻发言人近日提到的酸菜鱼
正在台湾掀起美食热潮，各大食店供不应求
有顾客抱怨：“去一家酸菜鱼店吃饭，排了3个小时才吃到。”

火遍台湾的这道菜，源头在江津

□任正铭

近来，一道作为江湖菜的酸菜鱼突然上了热搜，以致好多餐厅又出现了酸菜鱼热。起因是据央视报道，在近期国台办新闻发布会上，有记者忽然提出一个让新闻发言人朱凤莲也没有预料到的话题，记者说：“近期台湾街头出现了不少售卖酸菜鱼的商贩，民众排起长队，非常的火爆。”朱凤莲见多识广，微笑着对记者说：“前一阵子我刚刚解锁了酸菜鱼的做法。这确实是一道很有内容、很有成就感的美食。台湾有很好的乌鱼、石斑鱼和鲈鱼，相信用来做酸菜鱼味道会很不错，也很适合冬天吃。”她认为之前台湾的珍珠奶茶、卤肉饭、炸鸡排在大陆很受欢迎。现在大陆的酸菜鱼、椰子鸡、螺蛳粉等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。

1 台湾掀起酸菜鱼美食热潮

在此之前，已有台湾多个自媒体报道，台湾正掀起一阵流行吃酸菜鱼的美食热潮。在台北、高雄等地，有很多火锅店、麻辣烫店，甚至连风靡一时的奶茶店如今都开始售卖酸菜鱼了，可谓供不应求。

其实，几年前我就在台北士林夜市吃过酸菜鱼。那家食店是一位从重庆巴南嫁过去、大约30来岁的刘姓女老板开的。她做的酸菜鱼味道偏甜，鱼片煮得有一些老。当时，生意不是很好，估计那时的酸菜鱼还养在深闺，在台湾还没有普及开来。

为何大陆酸菜鱼作为一道特色美食，如今突然会火爆台湾？除了朱凤莲说到的“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”外，更多的原因也许还是作为一道很好的下饭菜，酸菜鱼本身就极富吸引力吧，那种独有的酸辣鲜香，会让很多人吃了一遍之后，都会心心念念。

有意思的是，在台湾流行的酸菜鱼做法上，还可以看到大陆酸菜鱼做法的“影子”。

2 酸菜鱼源于江津

酸菜鱼以鱼肉鲜嫩、汤汁可口、口感丰富而著称。在重庆和成都的大街小巷，找一家酸菜鱼餐厅，是一件

轻而易举的事。有一些家庭自制的酸菜鱼，味道和品相，也不亚于饭店师傅的大作。

多年来，川渝两地的人们普遍认为：在重庆，酸菜鱼作为川菜的代表之一，发源于江津，流行于20世纪90年代，是重庆江湖菜的开路先锋之一。它与潼南太安鱼、璧山兔、来凤鱼、南山泉水鸡等，曾共同撑起过重庆江湖菜的半壁江山。所谓江湖菜，就是指没有经过正规培训的江湖厨师，在操作实践中自创的菜式。大多是掌勺人偶然为之，并在民间口口相传，是一种新奇中有突破的菜肴。

关于江津酸菜鱼的历史来源，众说纷纭，也无法考证。其中一种说法是：生活在长江江津段的渔民，终日辛劳疲惫不堪，为图果腹的方便，常常把容易打捞的鲫鱼，连同船上泡菜坛子里的泡菜一锅煮，既简单又下饭。后来，经过不断改良和精细化，加上泡姜、泡辣椒、大蒜、花椒、精盐、蛋清和料酒等调料，再配上各种泡咸菜同煮，就成了今天流行的酸菜鱼制作方法。

如今在江津，大家公认的江津酸菜鱼创始人，是原江津县金福乡长伍村三队的农民邹开喜。邹开喜的父辈就是做餐饮的，其父擅长做民间流行的“八大碗”，常常带着炊具，在金福一带为乡亲们操办红白喜事的伙食。后来，他在金福老街开了一家小饭馆。邹开喜跟着父亲，也学会了一些家常川菜的制作活计。1979年邹开喜47岁，在家人支持下，他在江津金福正街的小马路边开了一家小餐馆。

此后多年，小餐馆生意平淡，仅能维持一家人的生活。1985年夏天，有一孕妇进店来吃饭，可餐馆要打烊了，邹开喜图简单，就随手煮了两条鲫鱼，又顺便从泡菜坛里抓了一两个酸萝卜丢在锅里。没想到，酸萝卜炖鱼正合孕妇口味，她连声说“好吃、好吃”。

孕妇的丈夫在成渝公路开长途货车，初听妻子说还有些不相信，后来他来吃过几次，也说好吃。就这样，这位常年在奔波的司机和他的朋友们，就成了邹开喜的酸萝卜鱼的义务宣传员。邹开喜的饭馆，也成了那批司机的定点饭馆。不久，为了司机停车方便，邹开喜干脆把餐馆开到了老成渝公路的路边。

3 改良后的酸菜鱼更为鲜美

饭馆搬了新家，可邹开喜却发现来店吃酸萝卜鱼的食客反倒越来越少。他向司机们一打听才知道，煮鱼的酸萝卜泡久了就软软的，没有嚼劲，只是一个咸味。

很长一段时间里，邹开喜都百思不解，后来终于想到了父亲做的一道菜叫“川汤滑肉”，那是把用盐渍浸过的白菜晒干后，和着裹了红苕粉的瘦肉片煮成的。盐白菜太薄，煮的时间短了没味、长了又会煮烂，何不用别的菜叶子来代替泡萝卜呢？很快，他想到了地里很普遍的青菜。

说干就干。经过一段时间反复试验，邹开喜发现用泡青菜煮的鱼片不但更入味，且口感也更

佳。为了提升鱼肉的细腻和香味，他把鲫鱼换成了草鱼，还在菜油里加上大量猪油。装盘时，还要淋上一道这样的混合油，酸菜鱼的鲜香即刻就喷涌而出了。酸菜鱼煮的鱼推向市场后，食客反响出奇的好，于是邹开喜把自己“研发”的酸菜鱼取名为“邹开喜酸菜鱼”。

那时候，邹开喜的酸菜鱼餐厅大火，每天能卖出好几百斤鲜鱼。很多外地人驱车专门赶来江津，为的是吃一次邹开喜酸菜鱼。后来，邹开喜把餐厅开到人气更旺的江津双福镇，取名“邹鱼食府”。1997年，他又在九龙坡走马镇建材市场旁，开了规模更大的店面。后来，又陆续在江北机场附近、大渡口、白市驿开了一些加盟店，让酸菜鱼走进了更多的餐厅和寻常百姓的餐桌，酸菜鱼也成了成渝地区家常川菜的主打之一。

4 葛优来江津吃过两次酸菜鱼

“邹开喜酸菜鱼”在烹煮时，选用的都是二三斤重的鲜活草鱼。酸菜以当年腌制的青菜为主，确保味道纯正、口感清脆。再配以按比例选配的作料，色香味俱全。

为一探究竟，日前我们来到了双福三界村的“邹开喜酸菜鱼总店”，见到了邹开喜酸菜鱼传人之一、邹开喜的继子王胜。47岁的王胜年轻时就跟着邹开喜学做酸菜鱼，他告诉我们，邹开喜2017年去世，那年84岁。老人做人做事都很认真，后来年龄大了不能掌勺了，但还常常坐在椅子上指导他做酸菜鱼，鼓励他“要越做越好，不能坏了名声”。

现在王胜子承父业，开的酸菜鱼店有三四百平方米，店面整洁干净，墙上相框里有很多照片，其中一张是邹开喜和著名演员葛优的合影。王胜说，葛优的母亲是江津先锋镇人，葛优曾两次回家乡，都来鱼店吃过鱼。第一次是1998年，那次他的父亲葛存壮和母亲施文心也一起来的；第二次是2008年，葛优回家到黄桷村仙鹤桥祭祀外公、外婆。墙上的合影照片，就是葛优第二次回江津时拍的。

王胜说，20世纪90年代，邹家兄弟和邹开喜的一百多个徒弟，在全国开了很多酸菜鱼餐厅，生意好得很，有的还开出了国门，使酸菜鱼在大江南北一下子就风靡了起来。

我告诉王胜，如今台湾人也很喜欢吃酸菜鱼，他并不惊奇。他说，有一年江津当地政府还专门组织了邹开喜等人去泰国等地考察过。回来后邹开喜告诉他，那些地方吃鱼的“板眼儿”多得很。

如今，江津酸菜鱼的制作技艺已成为重庆市非物质文化遗产代表性项目。“邹开喜酸菜鱼”也被纳入江津区非物质文化遗产区级项目。作为江湖菜的经典代表，“邹开喜酸菜鱼”还被评为川菜系列名菜，收录于由中国轻工业出版社出版的《中国美食地理》。

(作者系中国散文学会会员)

重庆母城文化故事——渝中人文探寻之旅大型征文活动启事

重庆母城渝中，历史源远流长，人文积淀厚重，巴渝文化、革命文化、抗战文化、统战文化……在人们记忆中印刻成独特的文化符号。为探寻渝中灿烂人文历史，大力挖掘、传承、弘扬母城诚信文化，让更多人感受母城历史的厚度，《重庆晨报》副刊部联合重庆市渝中区文旅委，共同推出“重庆母城文化故事——渝中人文探寻之旅”大型征文活动。

征文作品力求突出母城诚信文化内涵，挖掘更多历史故事，呈现更多文化元素，讲好渝中故事，传承文化价值。作品以母城渝中的人文、历史、地理、典故为创作目标，强调纪实性，要求史料扎实、考证准确、故事引人入胜。

征文以发现和传承诚信文化为主题，面向社会公开征稿。稿件字数1000~4000字，配图作品优先采用。来稿请注明真实姓名、单位或协会、地址、电话、身份证号码、开户银行及账号等。一经选用，即付薄酬。

征文活动时间：2024年1月至2024年6月。活动结束后，将评出优秀作品并颁发奖金和证书。征文作品将集结成册，版权归活动组织方所有。

投稿邮箱：cqcb2023@sina.com cqcbgsh@126.com
重庆市渝中区文旅委 《重庆晨报》副刊部

