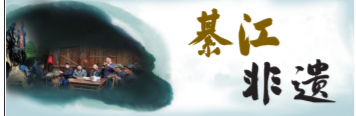


北渡鱼:一鱼四吃的“中国名菜”



巴渝地区江河纵横,盛产各种食用鱼。而谈起鱼,就不得不提綦江的北渡鱼。綦河是綦江的主要河流,河水清澈水质好,河中有长江中常见的草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼、黄腊丁、翘壳,野鱼种类和数量繁多。靠山吃山,靠水吃水,北渡鱼应运而生。



▲市民开心品尝北渡鱼。
▲麻辣北渡鱼。

【寻根】出自彭桥村 成名在綦江

綦江,位于重庆南大门,每天都要接待来来往往的客人。来到綦江的客人,总要尝尝北渡鱼,吃过北渡鱼的人,总忘不了它的美味。久而久之,北渡鱼成为綦江首屈一指的美食“名片”。

虽然闻名在綦江,但北渡鱼的发源地却是在江津广兴镇彭桥村。

上个世纪80、90年代,途经内蒙古、陕西、四川、重庆、贵州和广西6省市的210国道,为彭桥村带来了大批量为谋利益而奔走南北的商人。

因为彭桥村位于綦河边上,水产资源非常丰富。村民利用綦河里捕捞的新鲜白甲鲤鱼等,活鱼快刀打甲去鳞后入沸水锅内,撒大把辣椒,大瓢加花椒、大蒜和一些特有调料,烧土灶,用粗碗,鱼在锅内打几个滚后,起锅淋上沸油,自创烹制麻辣鱼。

麻辣鱼独特的口味儿让人难以忘记,深受南来北往食客好评,特别是经过210国道上,长途货车司机的口口相传,一时间前来吃鱼的人络绎不绝。

因为烹制的鱼最先主要产于綦河北渡河段,创始食店又正处于广兴彭桥北渡店子,于是,食客们常说:“走,到北渡吃鱼去。”从1983年开始,北渡鱼就此得名,其美誉影响川黔渝,经210国道、渝黔铁路远传广东、广西、云南等地。

2000年,綦江高速公路收费站开通,这对于北渡鱼商家们来说是一个历史性的转折点。210国道车流量骤减,没有了以前的地理优势,没有了以前的消费群体,北渡鱼又该何去何从?

为了迎合市场变化,寻求更好的出路,原北渡鱼老板纷纷看准高速路口这一优势资源,转战綦江城区,迅速布局这一交通要道。

短短一两年时间,高速路口先后开起了綦河春北渡鱼、迎风楼北渡鱼、春兰北渡鱼、鱼香春北渡鱼、望江北渡鱼……各种各样的北渡鱼品牌店,形成了现在的北渡鱼一条街。现在吃北渡鱼,不用再到北渡码头,綦江高速路口下道就集中了多家专营北渡鱼的酒楼,包管你吃得开心。

“出自彭桥村,但却成名于綦江。”北渡鱼成就了一种三十多年的老味道。一条鱼火了一条街,老味道的魔力更带动了一群以烹任北渡鱼为生的群体。2004年,北渡鱼被评为“中国名菜”,列入《国家菜谱》。



大厨烹饪北渡鱼。



厨师有序烹饪北渡鱼。

【寻味】一鱼可四吃 麻辣又鲜香

綦江的水养育了綦江的鱼,綦江的鱼滋补了四方宾朋的胃。随着时光的推移,北渡鱼这浓郁的江湖菜风味,由普通鱼家进入餐馆饭店,走向大江南北。名人政要,文人雅士,草根市民,只要一尝,无不为之倾倒。

北渡鱼究竟有什么魅力,让食客们如此痴迷?这就不得不说说北渡鱼独特的做法:选用鲜活的草鱼、花鲢、鲢鱼等,客人点单后厨房现宰杀、烹饪,辅料选用本地小米辣椒、泡椒、花椒、上等香菜、番茄、酸菜、特制老盐菜等,经过不断创新改良,衍生出麻辣鱼、酸菜鱼、番茄鱼、鱼头抄手4种吃法,有麻,有辣,有清淡,满足了不同人群的饮食需求,成为綦江人招待八方宾客的美味佳肴。

传统就是麻辣的,讲究的是活鱼快刀,鱼一定要是活的,活鱼快刀打甲去鳞,抓一把辣椒,大瓢花椒,加葱姜蒜和配好的佐料,随鱼顺锅滑入沸水。稍候片刻,看准时机,拿捏火候,一勺滚油泼一条鲜鱼。趁热油碰撞辣椒花椒佐料产生的鲜香味还没散去的时候,就端出厨房呈到食客面前。未等食客开口,口水早已在舌尖翻滚。

酸菜鱼则是将活鱼洗净后切片,再以清水反复洗净血水,用纱布包裹鱼片,挤去水分。码盐、鸡蛋清与淀粉。酸菜用混合油炒好备用。下色拉油入锅中,放酸菜、姜米、胡椒翻炒,加水煮开后,放盐、鸡精、味精少许。捞酸菜入盆,下鱼片,不超过3分钟即捞起,盖在酸菜之上。另起锅,下纯猪油,炼化后放泡辣椒、泡姜、蒜米、芝麻和香葱略炒,浇于鱼上即成。

番茄鱼需要剔骨留肉,将鱼肉切成薄片,码味去腥。放入淀粉、鸡蛋清、盐、料酒等少许码入味。锅中只加清水,水开后,关小火,把鱼片平整地放入锅中。待鱼片熟透,捞起放入已制作好的番茄汤中。锅中倒入油少许,油温起来后,放入芝麻,并同时把油淋到鱼上,洒上葱花。一道色香味俱全的番茄鱼就做好了。

鱼头抄手的做法是在锅中倒入油,放入酸萝卜、泡姜、豆芽等佐料炒制,然后放入鱼头稍作炒制,加水。待鱼汤熬白,取出鱼头放入盆中待用。锅中放入自制的抄手,煮熟后沥起,汤倒入盆中。至此即完成一道鲜美的鱼头抄手。

文/本报记者整理 图/记者 陈星宇 摄

遵守烟花爆竹燃放规定 共建山水之城美丽之地

