



鲜活草鱼做主料。



去皮去骨取鱼肉。



把鱼肉剁成肉泥。



加薯粉和匀揉团。



用滚筒压成薄饼。



兴国鱼丝,客家味道。

# 兴国鱼丝

□赖联明 陈彦标 陈鹏 记者邹忠辉 文图

在客家人聚居的兴国县,逢年过节、操办喜事和接待宾客的筵席上,必有一道客家名菜——兴国鱼丝。至今,兴国老表出远门,行囊里都会装进这道“家乡味”,家人还会煮一碗鱼丝为主、面覆鸡蛋和红肉的“满碗”钱行,表达“在外要思家”之意。

相传,很久以前,兴国激水满江竹排木筏,排工们顺江而下,一去多日方能回来。放排艰辛而危险,家中妻儿常常心中担忧、企盼平安。有个贤惠能干的排工妻子,为了让丈夫在排上能吃好、有力气,便效仿粉干的制作方法,以鱼肉和薯粉为原料,精心制成鱼肉粉丝,让丈夫带在排上食用。放排的丈夫每吃鱼丝,就会想起家中的妻儿,于是牢记平安第一,干活也气力倍增,放排格外顺利。左邻右舍的妇娘子知晓后,纷纷向这位排工妻子学习,于是兴国鱼丝的做法便慢慢流传开来。

兴国鱼丝制作工艺颇有讲究,有独特而严格的食材配方、温度湿度控制及制作手法。一般是在秋冬季节,选取肉质鲜嫩的草鱼,刮尽鱼鳞,去除内脏和骨头鱼刺后,将纯鱼肉捶成或剁成肉泥,再按一定比例掺入红薯淀粉和适量的食盐等调料,先像和面一样揉成团并分成若干坨,然后用木质滚筒碾压成一张张薄饼,搭在特制的竹垫上,放入大锅中蒸熟,出锅冷却至不粘手时,折叠成条状压紧,切丝晒干。食用时,先将干鱼丝用热水浸泡几分钟,然后沥水放入热锅中翻炒,加水煮散煮熟即可,也可凉拌、煎炸。

兴国鱼丝嫩滑鲜美、柔韧可口、贮存方便,既可居家食用,又可馈赠亲友。早在1914年举办的江西省土特产评比大会上,兴国鱼丝即获特等奖。2016年,在北京举行的首届中国金牌旅游小吃颁奖典礼上,兴国鱼丝获评“金牌旅游小吃”。

兴国鱼丝不仅是赣南客家人餐桌上的一道美食,更寄托着客家人不忘故土的绵绵乡思和“年年有余”的美好祝愿,也展现了赣南客家先民的勤劳智慧。因此,它具有维系和凝聚客家情感、传承客家文化的重要价值。2010年,“兴国鱼丝制作技艺”入选江西省第三批省级非物质文化遗产代表性项目名录。



趁日出晾晒鱼丝。



卷条状切成鱼丝。



置垫上入锅蒸熟。



扫码看相关视频