



以鱼以酒

邮亭

邮亭，自秦汉时起就是上到成都，下达重庆的必经驿站，为成渝交通咽喉，于清宣统元年（1909年）设乡建制，取名邮亭。是重庆市首批小城镇试点镇、全国重点乡镇。

邮亭镇是大足区的交通重镇。成渝铁路、成渝公路、成渝高速公路、成渝客运高速铁路专线穿镇而过，交通区位优势凸显。历史悠久，文化深厚，发端秦汉的成渝古道“东大路”，历经千年沉淀，形成了“海纳百川、兼收并蓄、呵护包容”的独特驿站文化以及“开放”“好客”“热情”的地域人文精神，造就了圆融智慧的饮食习惯，邮亭鲫鱼、邮亭肥肠鱼便是其中的代表，至今仍然声名大噪，并形成了独特的产业链条。

邮亭鲫鱼

火爆川渝两地的味道

只要是好吃嘴儿，应该听说过大足的邮亭鲫鱼。

在成渝古道东大路“往来通行于道，货物相望于途”的时代，邮亭鲫鱼悄然兴起了。其中最著名的是“邮亭刘三姐鲫鱼”，始创于清代咸丰年间，如今传承四代，逾百年历史。

根据镇志记载，清代咸丰年间，家住邮亭铺的农民刘汝德，自幼目睹南来北往的行人停留邮亭铺，喝茶、打牌、吃饭、住宿，好一派热热闹闹的繁荣景象。

刘汝德自幼生长农村，对养鱼、打鱼十分在行。长大后，为了维持家庭生计，便依托邮亭铺开起了路边鲫鱼店，熬鲫鱼汤、煮鲫鱼方便行人食用。不料，刘汝德煮出的鲫鱼以其味鲜、细嫩，赢得过往官家和商贾的大加赞赏。天长日久，名声远播，生意日渐红火，在文化人的指点下，挂出了“邮亭刘鲫鱼”招牌。

为了将手艺流传后人，便将技艺传授给爱好烹饪的四子刘圣仕，刘圣仕自幼跟随父亲，耳闻目睹做鲫鱼的调料配制、熬制时间，且烂熟于心。刘圣仕不负父亲厚望，仍旧依托邮亭铺特殊的地理优势，将“邮亭刘鲫鱼”经营得红火火火，名噪巴蜀。经营鲫鱼生意逐渐成为刘家的传家宝。

1935年，刘圣仕的六子刘廷平将祖传60余年的“邮亭刘鲫鱼”更名为“邮亭刘氏鲫鱼”，继续在邮亭铺经营。新中国成立后，由于初期的社会因素，“邮亭刘氏鲫鱼”经营一度中断，但其味鲜、细嫩的美味仍留在社会各界人士的记忆里，让人乐此不疲。改革开放以后，刘廷平的三女刘著英于1993年毅然扛起了“邮亭刘氏鲫鱼”的经营大旗。

在成渝高速建设以前，到邮亭吃鲫鱼的主

要是过往旅客。待高速修通，不少附近的好吃嘴儿也找到了去处。“经常有人从重庆或者附近的区县开车到邮亭吃鱼。”邮亭有一条专门吃鱼的街，卖鱼的超过了20家。

邮亭鲫鱼大致做法是，先将鲫鱼剖洗干净，改十字花刀，加姜、葱、盐、料酒码味。泡红辣椒、郫县豆瓣斩细，芹菜洗净切成节。鱼在油锅里炸成金黄色后，炒锅下油烧至五成热，将泡红辣椒、郫县豆瓣、辣椒粉、生姜、花椒等放入，炒至油呈红色后下鲜汤、料酒、泡萝卜，熬出味，再将煎好的鲫鱼、芹菜下锅内烧至鱼熟，调入鸡精后，连锅端到火锅桌上，色香味俱全的鲫鱼便做好了。食用时，火锅炉不用点火，待鱼吃完后加入其他菜品时再点火。

邮亭鲫鱼的做法与重庆火锅比又有了新意，它改变了以往吃火锅必备的鲜油碟、干油碟，改成碎米花生、碎米榨菜、葱花等调料。

食客将整条鲫鱼从锅内取出放入食盘内，随个人喜好放入各种调料，再舀一小瓢鲫鱼汤调匀，一并食用。这样吃鲫鱼，麻辣鲜嫩，花生的脆香、榨菜的醇香、火葱的芳香，在口中迸发出来，味道堪称一流。吃完鱼后，如果余兴未尽，还可另点时令蔬菜，作为换口酒菜、下饭佐菜。

为进一步推动邮亭鲫鱼的发展，当地政府打造了生态养鱼基地，专门为邮亭鲫鱼提供食材。而在邮亭鲫鱼的烹制中，不抱陈守旧，坚持口味创新。如今经营得好的邮亭鲫鱼店，除保持邮亭鲫鱼的特色风味外，还针对食客们“营养配餐，求新尝鲜”的心态，相继开发出新菜品，如煎蛋鲫鱼汤、锅巴鲫鱼、肥肠鲫鱼等种类，满足不同人群的口味。

邮亭鲫鱼“旋风”也从大足刮到了巴蜀大地，甚至走向全国。邮亭鲫鱼传统制作技艺于2013年1月进入大足区级非物质文化遗产代表性项目名录，2014年1月入选重庆市级非物质文化遗产代表性项目名录。邮亭鲫鱼饮食文化独树一帜、名扬四方，经久不衰。

邮亭肥肠鱼

“江湖菜”中品江湖

邮亭镇兴起了吃鲫鱼，也兴起了火锅鱼——肥肠鱼。

肥肠鱼，一道以鱼肉和肥肠为原材料的地方特色菜肴，常见于川渝地区，也被称为“江湖菜”，因其麻、辣、鲜、香等特点深受广大消费者的喜爱。肥肠鱼起源于民国时期，邮亭作为重庆至成都的必经之地，南来北往的行人络绎不绝。

1912年，邮亭人彭少中在大足邮亭老街开设餐馆，主营肥肠鱼，供行人和商贩食用。由于在鱼中加入肥肠、土豆、豆腐等素菜，煮出的草鱼味道鲜美，肥肠软糯，赢得过往行人和本地百姓的喜欢，生意日渐红火。

彭少中身故后由其孙媳李阳海接替。1937年，李阳海在大足邮亭老街经营肥肠鱼馆，后因战争等原因暂停营业，直至1992年其孙媳姜道琼夫妇在邮亭五登桥开设饭馆，肥肠鱼制作技艺得以继续传承。

1993年，姜道琼开设归燕庄肥肠鱼，利用传统工艺，加工和改良肥肠鱼，让肥肠鱼无论味道、香味、鲜味有了极大的提升。如今已传至第四代，并在邮亭及永川开设肥肠鱼庄。

肥肠鱼主要的原料是鱼肉和大肠，最重要的是它的秘制底料，因为在制作肥肠鱼的时候采用的底料里面加入了大茴香、小茴香、白扣、肉蔻、凉姜、辛拔、香茅草、罗汉果等12味香辛料，口感复合，鲜美绵软。做法是先将葱姜蒜、红辣椒、辣酱、花椒等依次加入烧热的油锅里，翻炒几下，加入煮好的肥肠爆香，而后加入秘制香辛料，就会

闻到很香很香的气味了。紧接着，淋入适量料酒，再次翻炒几下，然后加入喜欢吃的素菜，加水煮，再把切好的鱼片直接倒在肥肠上加盖继续小火煮一小会儿。要想肥肠鱼做得好吃，最后一步是重中之重，淋热油既能激发出香味，也能将干辣椒、花椒的味道与食材和汤汁中和，这种复合型味道会使得肥肠鱼的口感俱佳，吃起来别有一番风味。

吃的人多了，自然而然就形成了产业。两道鱼类烹饪，让当地的养殖业得到了快速发展。邮亭镇通过对稻田工程化改造，构建稻田共生轮作互促系统，通过规模化开发、产业化经营、标准化生产、品牌化运作，实现水稻稳产、水产品新增、经济效益提高、农药化肥施用量减少的目标，平均亩产水产品56.5公斤，亩产稻谷503公斤，亩均纯收益1632.7元。

每道菜背后都有自己说不完的故事，邮亭镇虽然不大，故事却悠长，历史的烙印已印刻在这片土地的一砖一瓦、一草一木中，见证着历史兴衰和人间悲欢，它像一帧帧老照片，记录了一代人甚至几代人的生活，是无数邮亭人的记忆，牵动着游子对故乡深情的眷恋，凝结成心中那一抹浓得化不开的乡愁。

邮亭肥肠鱼



邮亭鲫鱼



扫一扫 观看视频

本版文图
由大足区邮亭镇政府提供