

晋蹦鲤鱼

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1679165714305814.html>

范文网，为你加油喝彩！

什么是注意力-人格分类



2023年3月19日发(作者：薛谭学讴)

天津年味从罾蹦鲤鱼开始

作者：

来源：《餐饮世界》2018年第01期

腊八过后，年的脚步越来越近。每逢过年的时候，天津家家户户的年夜饭桌上都会给晋蹦

鲤鱼留下一席之地，这便是年的味道。天津宝德龙直沽码头的创始人袁喆说：“天津人的年

味，是从一条鲤鱼开始的”。一道晋蹦鲤鱼，足以让常见的鲤鱼陡然变得“酸楚”动人，这是一

年中最美味的团聚。

在袁喆幼时的记忆中，每逢年夜饭或节日家宴，家中的餐桌都少不了晋蹦鲤鱼这道主菜。

大概是久而久之养成了习惯，在此后的日子里只要去老字号的津菜饭店，晋蹦鲤鱼也总是成为

他必点的菜肴，直到将之引入自己的餐厅。与大多数餐饮人不同的是，宝德龙直沽码头的创始

人袁喆是一位毕业于英属哥伦比亚大学、攻读国际金融专业的“90后”海归。而在袁喆异国他乡

独自求学的四载岁月中，晋蹦鲤鱼是他所心心念念的乡愁滋味。

晋蹦鲤鱼的由来

天津的晋蹦鲤鱼由来已久，至今已有1000多年的历史。相传此菜出于清朝光绪末年的“天

一坊”饭庄。当年陆辛农在《食事杂外出用英语怎么说诗辑》诗云：“北箔南罡百世渔，东西淀说海神居，名传第

一白洋鲤，烹做津沽晋蹦鱼”。据《食事杂诗辑》载：1900年八国联军侵占天津，纵兵行抢。

流氓地痞趁火打劫后，来至“天一坊”大吃大喝。叫茶时，误将“青虾炸蹦两吃”呼为“晋蹦鱼”。

侍者为之纠正，叫菜人恼羞成怒，欲要闹事。照应人（主持饭庄服务的“堂头”）劝告说有此菜，“说此侍者新来不识，责其入告灶上。人正惊讶，照应人急入，使择大活鲤，宰杀去脏留鳞，沸油速炸，捞出盛盘浇汁，全尾乍鳞，脆嫩香美，从此乃有此菜至今。”

在北方，有句老话儿叫“京油子，卫嘴子”，除了说天津人能说会道以外，还体现了天津人格外会吃。天津，乃退海之地，古有九河下梢之说，海河自古以来就是天津的母亲河，周围多洼、淀，水域广阔，盛产鱼、虾、蟹。民间素有“吃鱼吃虾，天津为家”的说法。

靠着河边长大的天津人自然对鲤鱼有独到情怀，家家户户对于鲤鱼的烹饪都有一定的基础，但大多都是家熬、红烧和清蒸三种。由于在家庭中制作罾蹦鲤鱼十分繁琐困难，所以天津城里的各家酒楼则成了罾蹦鲤鱼登场的所在。而春节往往是“罾蹦鲤鱼们”最繁忙的时候，“年年有余”、“鱼跃龙门”……对于天津卫的百姓们来说，罾蹦鲤鱼总是能够为各家带去喜庆的年味。

年年有鱼津菜一绝

“罾蹦鲤鱼”带鳞制作，是全国唯一的一种淡水鱼带鳞做法。其烹制技法独特，真可誉为津菜之一绝。

如今天津人地球用英语怎么说
在制作罾蹦鲤鱼时，仍然传承着这一份老底子的味道。宝德隆直沽码头由津鲁

菜顶级大师肖宏与北菜烹饪大师展文中亲自把关烹饪而成。选鱼，一定是1斤2两到1斤半的

鲜活大鲤鱼，去鳃，留鳞、鳍，顺腹部中间开膛，去内脏和腹内黑膜，贴着中刺两侧割断软

刺，在大刺中间剁两刀，在头部劈一刀，在保证头顶部不能断开的同时保持皮肉完整，使鱼

头、鱼腹向两侧翻开，脊背朝上，呈俯卧状。起油锅，花生油烧至九成熟春晚吐糟
，手提鱼头鱼尾，背

朝下左右活动着下入油锅，使鱼鳞翻起，定型热咳吃什么
；再将鱼背朝上，将鱼炸至头骨发酥。另起锅做

糖醋汁，葱丝、姜丝、蒜片爆香，放入糖、醋等调料，湿淀粉勾薄芡，淋入花椒油搅匀，盛入

小碗，与炸好的鱼迅即上席，浇在鱼身上，如此便可将这道津门名饌端至食客面前。

只见一条炸得金黄色的带鳞鲤鱼摆放在竹网上，鱼形完整尾巴上翘，昂首摆尾如在大盘中

晃动，像是在竹网中挣扎游弋，鱼身上的鳞甲闪闪发光，活灵活现，令人称奇。待分之，夹了

一块，咬了一口，鳞甲清脆，肉质鲜嫩，酸甜适口延安精神论文
，连鱼骨都是酥脆的，但依然保持了鱼肉的

鲜美，酸24式太极拳拳谱
中带甜的口味。这是罍蹦鲤鱼的味道，时间的味道，也是年的味道，是一座城市美食

文化的传承，同时在袁喆心中也最能代表团圆与年味儿。而作为新一代津门餐饮界的接最动听的情话班人，

袁喆仍将与他的团队一起将津菜发扬光大，缔造津菜新的传奇。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发