



2018年,中国饭店协会为巫山“中国烤鱼美食之乡”授牌。

从远古游来的“巫山烤鱼”

巫山七百里,巴水三曲回。一方山水,孕育一方人文,在这方古老厚重的土地上,巫山先民创造了璀璨的历史文明,其中最特色的当属大溪文化、巫文化、龙骨坡文化……

人类的进化史,总是在不断“逐水而居”中演化。200万年前的巫山龙骨坡遗址上,发掘出的大量鱼骨化石,证明了当时的古人不仅可以围山打猎,还能下河捕鱼。在大约6000多年前,居住在长江边上的大溪先民,更以葛藤为绳、枝干为架,结网捕鱼。河中之鱼、江中之鱼,一直伴随着源远流长的巫山饮食文化发展脉络。

那时,每临丰收时节,先民们载歌载舞,乐而忘归。有人置鱼于江边青石,以火烤之,顿时香味四溢……巫山烤鱼就此诞生。

经过数千年进化,大溪先民的烤鱼技术逐渐成熟,并由长江中上游传播到长江下游地区。巫山烤鱼独特的味道和做法,成为古代人崇尚的美食。同时,伴随着巴楚文化、神女文化和巫文化、移民文化的不断衍生交融,巫山烤鱼在不断发展创新中越具诱惑力和吸引力。

《吴越春秋·王僚使公子光传》中记载:“专诸乃去,从太湖学炙鱼,三月得其味。”其中,“炙鱼”就是巫山烤鱼。

在巫山博物馆内,陈列的一系列跟鱼有关的文物,向市民揭开了巫山最古老的鱼文化的神秘面纱。

“东汉庖厨俑”,为巫山博物馆的“镇馆之宝”之一。陶俑形似庖厨,其双手握鱼,膝间置短案,案中置大鱼一条,陶俑左手按鱼头,右手握鱼尾,正在对鱼进行加工。

据巫山博物馆负责人介绍,这个东汉庖厨俑,是考古人员于2000年左右从巫山麦沱古墓群发掘出土的,陶俑高57.5厘米,采用泥质灰陶分段烧造拼接而成。陶俑形象逼真,富于活力,通过文物可以看到汉代工匠在表现人物的神情、服饰及姿态等方面娴熟的雕塑技巧,是汉代巴蜀地区陶俑制品的杰出代表。更有意思的是,人俑双手握鱼伏案操作的形象,被解读为正在制作“巫山烤鱼”。

此外,出土的还有人鱼纹彩形砖、铜鱼钩、陶网坠和大量鱼骨堆、鱼形骨制品等和鱼有关的文物。如果让东汉庖厨俑案桌上的古鱼能“说话”,就能充分证明2000多年“巫山烤鱼”已相当成熟。

近年来,巫山县委、县政府高度重视巫山烤鱼发展,为了打造巫山烤鱼品牌,创建“中国烤鱼美食之乡”称号,铸造巫山烤鱼为旅游饮食文化新名片,延伸完善烤鱼产业链,促进全县旅游发展升级,巫山还专门成立了巫山烤鱼发展领导小组,将巫山烤鱼项目纳入巫山县“十三五”经济社会发展和重点项目规划重要内容,大力培养巫山烤鱼技术、管理人才;健全配套产业链,充分发挥农业龙头企业引领作用,建设绿色食材基地;通过招商引资具体实施巫山烤鱼品牌推广暨产业化项目,建设烤鱼旗舰店、烤鱼小镇,全国实施巫山烤鱼加盟连锁,推行新零售商业模式。

如今,经过多年的培育,巫山烤鱼已成巫山的一大特色产业,并从巫山的路边小店出发,经过巫峡、长江,已经“游”遍世界。据初步统计,目前在全国各地开设的巫山烤鱼门店已达13000余家,国外达100余家,每年约有7亿人次消费巫山烤鱼,消费总额达450亿元左右,门店数量在全国餐饮行业中名列前茅。

(本版图文除署名外,均由记者卢先庆采写)



汉代庖厨俑。(网络图片)



黑豆花烤鱼。曾露 摄



游客品尝巫山烤鱼。



瓶装的巫山烤鱼佐料。 曾露 摄



现场制作巫山烤鱼。