

**TANEU**  
天府新视界

在川菜的风千风味中，鱼香肉丝以一碟无鱼之香、百味调和的精妙，成为刻在国人味蕾深处的文化符号。这道看似家常的小菜，是百年川厨智慧与巴蜀风土交融的产物，于历史脉络中沉淀底蕴，在百姓餐桌上续写着川菜的传奇与风雅。



鱼香肉丝。图据四川烹饪杂志

1 藏在市井烟火里的百年传奇

鱼香肉丝的历史源流，是一部藏在市井烟火里的百年传奇。据《四川省志·川菜志》记载，鱼香肉丝于清宣统三年（1911年）由四川民间厨师首创，最初仅以猪肉丝与黄葱为原料，用川人烹鱼常用的泡椒、姜、蒜调味，无意之间成就了无鱼而有鱼香的独特风味。

在清末民初的巴蜀大地，江河鱼汛与日常饮食相互滋养，市井饮食蓬勃生长。民间厨人善于就地取材，将烹鱼之法移用于寻常肉丝，以俭朴食材创造出惊艳滋味，正是这方水土最朴素的饮食智慧。此后数十年间，鱼香肉丝这道菜不断改良，陆续加入木耳、冬笋等辅料，口感层次愈发丰富，调味比例也渐趋定型。从街头巷尾的家常小炒，慢慢走入酒楼食肆，成为川菜谱系中极具代表性的经典菜式。

文物专家王世襄在《李庄琐忆》中真切记述：“鱼香肉丝，觉得特别好吃，因抗战前北京饭馆似乎还没有这道菜。”一句平实之语，恰是这道菜从西南走向全国的生动见证。百余载光阴流转，鱼香肉丝未曾因时代变迁而褪色，反而在时光淬炼中，成为川菜近代发展史的鲜活注脚，见证着巴蜀饮食文化从市井走向四方的历程。

一 碟鱼香里的川菜「调」性

张洪林

2

川菜「调和百味、兼容并蓄」的体现

鱼香肉丝的文化内核，是川菜“调和百味、兼容并蓄”哲学的极致体现。川菜素有“一菜一格，百菜百味”之誉，鱼香味更是24种味型中极具创造力与想象力的代表，不靠鱼鲜，却以调料复刻鱼香神韵，可谓“此处无鱼胜有鱼”。

其调味之道，藏着中庸和谐的智慧：泡辣椒的鲜辣是川地风骨，姜蒜的辛香是市井烟火，白糖的清甜温润中和锋芒，香醋的微酸提鲜解腻，酱油的咸鲜打底定调，五味交织，互不压制，却又相得益彰。

这不仅是烹饪技艺的展现，更是巴蜀人性格的写照——热烈却不张扬，包容而有风骨，于平凡食材中雕琢不凡，于简单调味中缔造极致，恰如马年新春的期许，于烟火寻常中奔赴热烈人生。

3

以一味调和之妙征服大江南北食客

鱼香肉丝的传承流变，是跨越山海的文化共鸣与时代新生。百余年来，这道小菜从巴蜀街巷走向全国餐桌，更作为川菜经典，多次出现在国家重要宴请与文化交流活动中，成为中外友人认识川菜、了解巴蜀文化的重要窗口。它不靠名贵食材，不靠繁复排场，只以一味调和之妙，征服大江南北的食客。

可佐酒，可下饭，可登大雅之堂，可入寻常人家。马年新春，阖家团圆的饭桌上，一盘鱼香肉丝是必不可缺的年味佳肴，红亮的色泽映着春联福字，鲜醇的滋味裹着团圆温情，老人品的是岁月回味，孩童尝的是舌尖新奇，游子念的是故土乡愁。

“人间定无可意，怎换得玉脍丝莼。”马年新春，烟火氤氲，一碟鱼香肉丝，盛着百年川菜的历史底蕴，载着巴蜀大地的风土人情，裹着阖家团圆的温情暖意。它从清末民初的市井烟火中走来，在味型调和中藏着东方智慧，在传承流变中彰显文化自信，以无鱼之香，品世间百味，以家常之味，暖岁月人心。

据“天府新视界”微信公众号



老坛泡菜。图据封面新闻