

传说典故：兴国鱼丝寓意深 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/172/2021_2022__E4_BC_A0_E8_AF_B4_E5_85_B8_E6_c34_172530.htm 江西省兴国县是客家人的聚居地。兴国鱼丝是当地一道具有乡土特色的客家菜。兴国鱼丝有个别名“与你相思”。很久很久以前，兴国县有位聪明的女子，嫁给了一位船工为妻。因为丈夫经常出门在外，为让他不贪恋外面的繁华世界，不忘家，便仿效制粉干的方法，以鱼肉和薯粉为原料，精心制成鱼肉粉丝，并取名为“与你相思”，让丈夫带着在路上食用。丈夫每吃到鱼丝，就会想起家中的娇妻，所以，总是按时回家与妻子欢聚，决不留连在外。左邻右舍的女人们，纷纷向船工妻子取经，兴国鱼丝的做法也流传开了。鱼丝的制作方法颇有讲究。用草鱼剔除头和骨，将鱼肉剁成肉酱，掺拌适量薯粉，做成大块，加热蒸熟，并晾干至不粘手时，把它切成丝条，最后晒干储存。烹调时用鲜肉汤或鲜鸡汤伴煮，适当配料，还可油炸、凉拌。因为“鱼丝”与“余思”谐音，意即我思念你。所以，至今兴国老表出远门，家人都要煮碗鱼丝饯行，表达“游子在外，永远思家”之意。旅居海外的同胞回乡探亲，回去时也要带上几包鱼丝，以便经常品尝到家乡特产，寄托怀故思乡之情。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com