

## 受欢迎的川菜 15：鱼香茄子



鱼香茄子是一道菜品，是四川省传统的特色名菜之一，属于川菜系中比较具有代表性的鱼香味型的名菜，因“鱼香”与“余香”谐音，又称余香茄子，主料配以四川辣豆瓣酱加上其他调料烧出来的菜肴，其味厚重悠长，余味缭绕，回味无穷，故称余香。相传很久以前在四川有一户生意人家，他们家里的人很喜欢吃鱼，对调味也很讲究，所以他们在烧鱼的时候都要放一些葱、姜、蒜、酒、醋、酱油等去腥增味的调料。有一天晚上，这个家中的女主人在炒另一只菜的时候，她为了不让配料浪费，用烧鱼的配料来炒和其它菜肴，回味无穷，故名为鱼香炒。后来这款菜经过了四川人若干年的改进，现已早列入四川菜谱，如鱼香猪肝、鱼香肉丝、鱼香茄子和鱼香三丝等。