# 鄂菜的地域特色探析

来源：网络 作者：风吟鸟唱 更新时间：2024-01-13

*一、以淡水鱼鲜为主的食材 湖北淡水鱼类资源丰富，具有千湖之省的称谓，鄂菜食材形成了以淡水鱼鲜为主的特色。商务部发布的《全国餐饮业发展规划纲要(202\_-202\_)》指出：辣文化餐饮集聚区：以四川、重庆、湖南、湖北、江西、贵州为主的餐饮区域...*

一、以淡水鱼鲜为主的食材

湖北淡水鱼类资源丰富，具有千湖之省的称谓，鄂菜食材形成了以淡水鱼鲜为主的特色。商务部发布的《全国餐饮业发展规划纲要(202\_-202\_)》指出：辣文化餐饮集聚区：以四川、重庆、湖南、湖北、江西、贵州为主的餐饮区域。重点建设重庆美食之都、川菜产业化基地、长沙湘菜文化之都和湖北淡水渔乡，引导江西香辣风味、贵州酸辣风味餐饮发展。

(一)鄂菜代表风味中的食材分析

鄂菜主料以淡水鱼鲜为主，其次是猪、鸡、鸭、牛和羊等畜禽类，植物性原料以豆腐等为主。《中国名菜谱湖北风味》收录的湖北名菜中有水产类菜肴101 道，淡水鱼鲜为主料83 道;48 道肉类菜肴中，猪肉类菜肴有40 道;48 道禽蛋类菜肴中，鸡肉类菜肴有24 道。由此可知，鄂菜食材以淡水鱼鲜为主，其次是猪和鸡。通过主料的分析，可以清晰地反映鄂菜的食材特色。

淡水鱼鲜中又以鳝鱼、青鱼、鲫鱼、鳜鱼、虾较为常用，鮰鱼、武昌鱼和鳊鱼制作的菜肴名声较大。如湖北笔架鱼肚，是湖北石首市笔架山的特产，用此处的鮰鱼制作而成。早在明朝洪武年间就成为进奉宫廷的贡品。目前，石首市正在把笔架鱼肚申报为地理标志证明商标。据说在阳光下干鱼肚能够看到笔架山的图案，是辨别真假笔架鱼肚的依据。每斤笔架鱼肚高达4 800 元，被誉为金肚。长江武汉段的鮰鱼质量上乘，武汉餐饮老字号老大兴园制作的鮰鱼菜肴声名远播。

鄂菜中以猪肉、鸡肉、鸭肉为主材的菜肴，因为帝王名士的影响而成为代表风味。楚乡鸡就是根据孟浩然的故人具鸡黍，邀我至田家的著名诗句制作的名肴。翰林鸡和青莲鸭等因李白在安陆为官时期喜食而成名。黄州东坡肉是苏东坡自制的猪肉菜肴。从他的《猪肉颂》中得知，当时猪肉在黄州贱如土。在苏东坡的影响下东坡肉成为今日杭州、徐州、黄冈、眉州各地争抢的地方名菜。千张肉据传出自唐朝名相段文昌之手，状元油得名于北宋时期安陆籍状元宋祁、宋庠兄弟。蟠龙菜俗名卷切子，因为助力明嘉靖皇帝继位有功而获赐名蟠龙菜，成为宫廷菜肴。正如刘禹锡所言：山不在高，有仙则名;水不在深，有龙则灵。

在鄂菜中，以羊肉为主料的菜肴并不多见，这是因为湖北水乡环境并不适合羊的规模化养殖。同易于获取的鱼虾猪鸡等原料相比，羊肉尽管鲜美，但价格相对较高。在口味上，受饮食传统等的影响，湖北居民也不太适应。与鸡鸭同为大众化家禽的鹅，在鄂菜原料中更为鲜见，因湖北不太适宜养鹅，人们很少以鹅入馔。

鄂菜菜肴配料以猪肉、鸡脯肉、火腿、冬笋、冬菇、香菇、玉兰片、荸荠、黑木耳、鸡蛋等为主，其中尤以猪肉、鸡脯肉、火腿、冬笋、冬菇、玉兰片和香菇的使用较为普遍。

(二)食材特色形成的影响因素

俗话说靠山吃山，靠水吃水，鄂菜就是在靠水吃水地域背景下形成了以淡水鱼鲜为主的食材特色;在靠山吃山的环境下形成了以冬菇、冬笋、香菇、玉兰片为主的配料选择使用特色。靠山吃山，靠水吃水是人们饮食生活顺应所生活的自然生态的通俗化表达，其中也暗含着部分天人合一的饮食思想。

湖北的自然环境中水和山的特征突出。长江从重庆巫山县入境，奔流而下，横贯全省，由黄梅流入安徽境内。长江最大支流汉江自陕西蜀江口入境，在汉口与长江汇合，形成了江汉朝宗的地理景观。境内长度在5km 以上的小河流多达1 193 条，两大河流滋养着省内千余条支流。古老的云梦泽充满着瑰丽的神话气息，而它只是湖北众多淡水湖泊中的一个。鄂渚上千，湖泊成群的湖北有千湖之省之誉，不仅河流纵横，湖泊点缀，湖北地处亚热带，降雨量丰沛，年平均降雨量在750~1 600mm之间。

众多的河流湖泊和人工水库孕育着种类丰富的淡水鱼鲜。尤其以黄鳝、青鱼、鲫鱼、草鱼、财鱼、鳡鱼、鲌鱼、甲鱼、河虾、湖虾等较为常见，也生活着鮰鱼、武昌鱼、石头鱼、春鱼等名贵鱼类。这些易于捕捞养殖的淡水鱼鲜，就成为人们饮食原料的主要来源。

山清水秀的灵秀湖北，因水而灵动，因山而秀美。鄂西、鄂西北、鄂东、鄂东南等地区分布着高低起伏的群山，据统计，山地占湖北省面积的55%。地处亚热带的山地，植被风貌独特，生长着种类丰富的野生动植物。相对于凶猛的野生动物，植物类食材更容易采集获取。根据食材的口感和营养，人们逐渐形成食用冬菇、冬笋、香菇和用笋子制作的玉兰片的习惯。

人们在采集渔猎过程中，学会了种植和养殖。湖北境内发现了多处史前先民遗址，在城背溪文化、大溪文化等史前遗址中，都发现了猪、狗、牛、羊、鸡等动物的骨骼。当社会生产具备了食材选择的条件，人们就把畜禽类食材集中在猪和鸡上。因为狗肉的口感不如二者，所以狗肉的地位比较低，民间有狗肉不上正席的说法。牛用于耕种，农户一般不会杀耕牛食用。羊肉味道鲜美，被奉为美味和财产的象征，一般用于交换物质和换取货币。饲养猪主要是为了食肉，养殖鸡主要是为了获得鸡肉和鸡蛋，南北朝时期形成吃鸡蛋的习俗。

由此可见，鄂菜以淡水鱼鲜为主，以猪、鸡为次，香菇、冬笋、冬菇、玉兰片为常用配料的食材特色，是受自然生态环境、社会生产和人们的饮食观念等因素的影响逐步形成的。

二、鄂菜的制作工艺特色

烹饪风味流派，一般是指在长期的发展历史过程中形成，在选料、制作工艺和成菜标准上自成体系的地方风味。历史悠久、自成体系、影响范围较大，成为烹饪风味流派的评判因素。鄂菜作为著名的地方烹饪风味流派，历史悠久，被称为千年鄂菜。不仅食材特色突出，在制作工艺上也自成体系，且形成独特的风格。

(一)以蒸、炸、烧、煨和汆为主的制作工艺特色

说起鄂菜，人们耳熟能详的有沔阳三蒸清蒸武昌鱼排骨煨汤瓦罐鸡汤等菜肴。其实鄂菜的传统制作技艺多种多样，当今更是兼及南北，融汇中西。为了更好地分析鄂菜的制作工艺特色，本文以鄂菜代表风味为研究对象，对其制作工艺进行分类。

在新石器时期的大溪文化等遗址，发现了甑这种器具，表明湖北利用蒸法制作食物已有近万年的历史。从蒸稻米发展到蒸鱼、肉和菜等食材，进而形成形式多样的蒸类菜肴。在用水煮鱼的过程中，人们逐步提高菜肴的鲜美程度和食用的便利，创造出鱼汆、空心鱼汆和橘瓣鱼汆等名菜。鄂菜工艺中使用最为频繁的是蒸和炸，其次是煨、炖、烧和汆。蒸分为清蒸、粉蒸;烧中又有干烧、红烧之分。使用蒸法的菜肴最多，然后依次是炸、烧、煨、炖和汆。有些菜肴制作复杂，使用复合工艺，也是采用蒸和烧、蒸和炸、炸和烧、汆和烧等，是蒸、炸、烧、汆中两种制作工艺的复合运用。

(二)鄂菜工艺特色形成的影响因素

菜肴制作工艺使用的依据是食材性质，不同性质的食材要采用不同的烹调工艺。

蒸是利用蒸汽传热使原料成熟的方法。鄂菜中的蒸，一般是以水蒸气为传热介质。旺火沸水急蒸，适用于鲜嫩水产原料如清蒸鱼等。旺火沸水久蒸，适用于制作口感酥烂的菜肴，如粉蒸肉等。中小火满慢蒸，适用于茸状原料，如荆沙鱼糕、肉糕等。蒸主要是利用水蒸气的热量把食物蒸熟。湖北淡水资源丰富，以水蒸气制熟食物有着便利的条件。鄂菜以淡水鱼鲜为主，蒸技法能够使食材的质地细嫩、味道鲜美，放在笼屉中蒸，也能保持鱼鲜形整而不烂。如果用炒、烩等方法，质地细嫩的鱼鲜就难以保证完整的造型。相对于烤，淡水鱼鲜更适合于蒸，相对于水煮，蒸能更好地保持原料中营养成分。

炸是以油为传热介质，利用油温制熟食材或使食材定型的工艺方法。炸既独立运用，也用于原料定型，所以，炸是应用广泛的烹饪工艺。炸制的菜肴色泽金黄，形态完整，酥脆香松。淡水鱼鲜味道鲜美，但是也有腥味浓、骨刺多等缺陷。利用大火蒸，鱼肉鲜嫩，骨刺松软。如果是骨硬或刺多的鱼类，通过油炸可以把鱼的骨刺炸得酥脆，免去骨刺扎破喉咙之忧。猪肉、鸡肉等肉类菜肴经过高温油炸，变得香而不腻，口感松软。尤其是需要定型的菜肴，如网油沙、状元油、核桃腰、皮条鳝鱼等，多用油炸制法。

煨是以水为传热介质的烹调方法。将原料加入汤水中，用武火烧沸再改小火或微火长时间慢慢加热至原料酥烂味足。煨和煮接近，从发展顺序来讲，煨可能是在水煮的基础上发展而来。湖北淡水资源丰富，人们在煮熟鱼鲜肉类或藕等食材的过程中慢慢形成了煨炖的制作工艺。湖北人喜欢喝煨汤是因为在亚热带气候和山高水多的地理环境中，湿热或湿冷的天气下，人们需要喝汤进补。另外，在生活条件不富裕的情况下，煨汤能够满足大家庭的饮食需要，肉少汤多，人人都可以美美地喝上一碗。

烧是将经过初步熟处理的原料加适量水或汤用旺火烧开，中小火烧透入味，旺火收汁的烹调方法，可以分为红烧、白烧、干烧等类别。熟处理方法一般有蒸、炸、煎、炒等，可用于多种原料。相对于水煮，烧制的鱼鲜和肉类菜肴味道更加丰富，色泽也相对美观。

汆是小型原料在沸水中迅速制熟的烹饪方法，一般用于制作圆形的食物。受巫文化的影响，湖北形成尚圆的饮食观念，有无圆不成席之说。传说鱼圆是楚武王的厨师创制的。楚武王爱吃鱼，但是怕骨刺扎喉咙。为了避免触怒武王而遭杀身之祸，厨师们用汆的技法制作出吃鱼不见骨刺的鱼圆。传说以上层人物的影响力反映出人们的饮食追求。汆主要是用短时间能制熟的鱼茸为原料，做成圆形的鱼圆。相对于烧、煨、蒸、炸而言，用沸水短时间制熟原料的汆法，具有制作简便、成本低廉等特点。因此，更容易在下层民众中普及使用。

因此，鄂菜以蒸、炸、烧、煨和汆为主的制作工艺特色主要是源于鄂菜的食材特色，同时也受到生态环境、生活条件、饮食观念和文化传统的影响。

作为地方烹饪风味流派的鄂菜，有着悠久的历史。沧海桑田，朝代变更，鄂菜在千年发展中经历自然和社会变迁传承至今，是因为它始终保持着自身的地域特色。让鄂菜永葆本色的内在力量是鄂菜文化，鄂菜文化包括鄂菜食材、菜肴等物质层面，制作工艺等制度层面和人们的饮食观念等精神观念层面内涵。通过梳理鄂菜文化的三个层面，可以清楚地了解鄂菜地域特色及其影响因素。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！