



荆楚风味

筵席设计

贺习耀◎著



旅游教育出版社

荆楚风味

筵席设计

贺习耀◎著

北京·旅游教育出版社

责任编辑:郭珍宏

图书在版编目(CIP)数据

荆楚风味筵席设计 / 贺习耀著. -- 北京: 旅游教育出版社, 2016. 4

ISBN 978-7-5637-3357-6

I. ①荆… II. ①贺… III. ①宴会—设计 IV. ①TS972. 32

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 066193 号

荆楚风味筵席设计

JINGCHU FENGWEI YANXI SHEJI

贺习耀 著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@ 163. com
排版单位	北京旅教文化传播有限公司
印刷单位	北京京华虎彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	710 毫米 × 1000 毫米 1/16
印 张	15. 5
字 数	205 千字
版 次	2016 年 4 月第 1 版
印 次	2016 年 4 月第 1 次印刷
定 价	36. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

目 录

第一章 荆楚风味筵席综论	1
第一节 荆楚风味筵席的母体与根基	1
第二节 荆楚风味筵席的起源与发展	6
第三节 荆楚风味筵席的特色与类别	9
第四节 荆楚风味筵席的结构和要求	16
第二章 荆楚风味筵席设计规程	21
第一节 筵席菜品酒水的设计	21
第二节 荆楚风味筵席菜单设计	32
第三节 荆楚风味筵席台面与台形设计	46
第四节 荆楚风味筵席生产与服务设计	52
第三章 荆楚风味宴会席设计	63
第一节 荆楚风味公务宴设计	63
第二节 荆楚风味商务宴设计	68
第三节 荆楚风味亲情宴设计	74
第四章 荆楚风味便餐席设计	94
第一节 荆楚风味家宴设计	94
第二节 荆楚风味便宴设计	110
第三节 荆楚风味团体餐设计	114

第五章 荆楚风味著名筵席设计探析	124
第一节 荆楚风味全鱼席设计探析	124
第二节 湖北三国文化宴设计探析	130
第三节 鄂东文化主题宴设计探析	136
第四节 湖北三蒸九扣席设计探析	143
第五节 荆楚风味素菜席设计探析	147
第六章 荆楚民俗风情筵席设计探析	155
第一节 荆楚民俗筵席的开发与利用	155
第二节 荆楚民俗风情筵席的设计要求	157
第三节 荆楚民俗风情筵席设计赏析	159
第七章 荆楚风味筵席创新设计研究	179
第一节 荆楚风味筵席改革与创新研究	179
第二节 楚国宫廷仿古宴创新设计研究	184
第三节 节约型鄂式筵席创新设计探析	188
第四节 荆楚风味自助宴会设计研究	192
第五节 湖北餐饮业筵席创新实践研究	201
第八章 荆楚风味筵席教学实践研究	207
第一节 筵席设计课程理实一体化教学研究	207
第二节 武汉商学院筵席设计课程实训作品分析	214
第三节 全国技能竞赛荆楚韵筵席之创意设计	219
第四节 武汉高校后勤集团校园接待筵席研制	225
附录一 作者相关论文索引	231
附录二 作者研究项目一览	234
参考文献	236

第一章 荆楚风味筵席综论

荆楚风味筵席,又称鄂式筵席,是指流行于荆楚大地及其周边地区,具有深远历史渊源、广泛社会影响和鲜明特色风味的筵宴。此类筵席按照荆楚民众的聚餐方式、社交礼仪和审美观念设计与制作,它是荆楚风味菜品的组合艺术、湖北饮馔风情的表现形式、荆楚民众从事社交活动的重要工具。

第一节 荆楚风味筵席的母体与根基

荆楚风味筵席是鄂菜的重要组成部分和主要表现形式,是几千年荆楚饮食文化的积累和总汇。其产生与发展,离不开鄂菜这一母体的哺育,其成长与壮大,离不开荆楚大地这一根基的滋润。

一、荆楚风味筵席的母体——鄂菜

由于地理环境、气候物产、文化传统、宗教信仰及民族习俗诸因素的影响,几千年以来,我国饮食体系中形成了若干个具有一定亲缘承袭关系、菜品特色风味相异、知名度高、影响力大的地方风味流派。其中,最具代表性的“十大风味流派”(即“十大菜系”)是鲁菜、苏菜、粤菜、川菜、浙菜、闽菜、徽菜、湘菜、京菜和鄂菜,它们各具风韵,各有千秋。

鄂菜,又称楚菜、荆菜、湖北菜或荆楚风味饮食,是一个以湖北地方膳食为主体的饮食风味体系。这一饮食体系品类齐全、特色鲜明、历史悠久、知名度

高;它哺育着荆楚风味筵席的成长与壮大。

(一) 鄂菜的发展概况

鄂菜起源于春秋时期楚国的都城郢都(今湖北江陵县),孕育于荆江河曲,拓展到汉水流域、鄂东南丘林和鄂西山区,距今约有 2800 年历史。

鄂菜的发展初期值春秋战国时期,当时楚国的农耕渔猎和养殖技术为鄂菜提供了丰富的原料。楚国的青铜器和漆质餐具、品种丰富的菜肴和特色鲜明的饮食习俗,营造出独特的荆楚饮食文化氛围,使得鄂菜在萌芽阶段就深深根植于荆楚大地,在人杰地灵的土壤中孕育成长。其后历经汉魏六朝、隋唐宋元和明清三个发展时期,逐步形成了日渐成熟的鄂菜。名家诗云“千年鄂饌史,半部江南食”,正是鄂菜源远流长的真实写照。

历史上的鄂菜曾是“南菜”的典型代表,一度影响着整个长江流域和岭南地区。据专家考证,春秋战国时期,我国饮食出现了南北风味分野。“北菜”以秦、豫、晋、鲁为中心,活跃在黄河流域;“南菜”以荆、楚、吴、越为主体,波及长江流域。作为“南菜”的典型代表,鄂菜(楚菜)的特色是水鲜中杂以异饌,鲜咸中辅以酸甜,其代表作品便是爱国诗人屈原在《招魂》中所描述的楚国招魂宴。

现今的鄂菜是由楚菜、荆菜演化而来,它以湖北本土为主,传播到京、沪、台、穗和相邻省区,并以山野资源之丰盈、淡水鱼饌之鲜美而享誉中华食坛。

特别是 20 世纪 80 年代至 21 世纪初,鄂菜在继承传统特色的基础上不断创新发展,积极奉行“优化母体、致力嫁接”以及“走出去”战略,从整理古籍、传承精品、大兴研发、力举创新、开展交流、打造品牌,到“中西合璧”提升品质、“南进北上”拓展领域,极大地推动了荆楚饮食文化的传播和发展,使得荆楚风味饮食在中国餐饮界具有较大的知名度和影响力。

(二) 鄂菜的分支流派

荆楚风味饮食枝繁叶茂,影响深远。依据近年来有关专家和行业大师的研究成果,它主要由汉沔风味、荆南风味、襄郢风味、鄂东南风味和恩施土家族山乡风味五大支系构成。

1. 以古云梦泽为中心的汉沔风味

具体包括武汉、孝感、仙桃(古称沔阳)等地,以武汉三镇为中心。选料严谨,制作精细,擅长烹制大水产(水产业中专指体型相对较大的淡水鱼鲜和水生植物),尤以“蒸菜”和“煨汤”见长,米制品汉味小吃颇具特色,菜肴口感柔嫩滑爽,口味鲜香微辣,被誉为“湖北菜之精华”。代表名菜有沔阳三蒸、红烧鲰鱼、瓦罐煨鸡汤、清蒸武昌鱼、腊肉炒菜薹、炸藕夹、珊瑚鳊鱼、黄陂烧三合、排骨煨藕汤等。

2. 以荆江河曲为中心的荆南风味

具体包括荆州、荆门、宜昌等地。此地为湖北菜的发祥地,擅长烹制小水产(水产业中专指体型相对较小的淡水鱼鲜和水生植物),习惯于鸡鸭鱼肉蛋奶合烹,尤以鱼糕、鱼圆著称,菜肴芡薄爽口,咸鲜微辣,乃“湖北菜之正宗”。代表名菜有菊瓣鱼丸、荆州鱼糕、皮条鳝鱼、冬瓜鳖裙羹、蟠龙菜、龙凤配、江陵千张肉、鸡汁笔架鱼肚、钟祥蟠龙、鸡泥桃花鱼等。

3. 以汉水流域为中心的襄郢风味

具体包括襄阳、十堰、随州等地,以肉禽菜品为主,杂以淡水鱼鲜和神农架山珍,精通扒烧熘炒炸,擅长制作野味菜。菜品入味透彻,口感偏重,汤汁较紧,软烂而有回味。代表名菜有夹沙甜肉、蜜枣羊肉、长命粉蒸肉、襄阳缠蹄、油焖槎头鳊、武当猴头、太和鸡等。

4. 以鄂东丘原为中心的鄂东南风味

具体包括黄石、黄冈、咸宁等地,擅长加工粮豆蔬菜和畜禽野味,烧炸煨烩功力深厚,主副食结合的肴饌极具家常特色,用油宽,火功足,口味略重,经济实惠。代表名菜有黄州东坡肉、金包银、银包金、煎糍粑鱼、板栗烧仔鸡、黄州豆腐、蜜汁甜藕、鄂南石鸡、炉烤春鱼等。

5. 以鄂西南山地为中心的土家风味

具体包括恩施土家族苗族自治州以及宜昌市鹤峰土家族自治县、长阳土家族自治县等地区,重用山珍野味和杂粮山菜,擅长烹制熏腊制品,工艺古朴粗放,调味单纯简洁,菜式奇异,装盘丰满,带有原始宗教食风的遗痕。代表名菜

有小米年肉、凤姜鸭、清蒸天麻鸭、公婆饼、榨广椒炒腊肉、腊蹄子火锅等。



图 1-1 荆楚风味饮食分支示意图

(三) 鄂菜的主要特色

与其他地方风味流派相比,荆楚风味饮食的水乡特色十分鲜明。

在食物原料方面,鄂菜拥有丰富的淡水资源和山野资源。湖北坐拥两江,号称“千湖之省”“鱼米之乡”,淡水资源十分丰富,素有“鄂菜因水而昌”之说。鄂西地区重峦叠嶂,气候宜人,山野资源众多,营养价值极高。

在制作工艺方面,鄂菜注重运用蒸、煨、烧、炸、炒等技法,习惯于鸡鸭鱼肉蛋奶蔬果粮豆合烹,米制品小吃众多,鱼馀技术冠绝天下。

在菜品款式方面,湖北菜拥有一大批名菜、名点(含小吃)和名筵席。鄂菜常见的菜品达 3800 余款,其中传统鄂式菜点 500 余道,著名风味菜点百余款,特色筵席数百种。

在特色风味方面,九省通衢的地理位置使得鄂菜以荆楚风味为主,兼容百

家之长,菜肴汁浓芡亮,口味鲜醇,重本色,重质地,为四方人士所喜爱;受楚文化的影响较深,富于鱼米之乡的饮饌风情,反映出“九省通衢”的都市文化风格。

关于鄂菜的饮饌风情,湖北省商务厅主编的《鄂菜产业发展报告 2013》曾试图将其总结为:“钟情山水,擅长蒸煨,鲜香微辣,健康品位。”这是一个新提法,扩展开说:鄂菜选料考究,工艺精致,擅长于蒸、煨、烧、炸、炒,习惯于鱼肉蛋奶蔬果粮豆合烹;鲂、鲟、龟、鳝等淡水鱼鲜名满天下,煨汤、蒸菜、肉糕、圆子等地方名饌众口皆碑,水生蔬菜风姿各异,山珍野味四季飘香;菜品原汁味浓,鲜香微辣,南北兼容,浓淡适中,味养兼备,经济实惠。

二、荆楚风味筵席的根基

荆楚风味筵席是鄂式菜点、荆楚茶果及各式酒水的艺术组合。它强调选用优质原料,运用精湛技艺,制出美味佳肴,辅以隆重礼节,用以表达荆楚民众的真情挚谊。它的产生、发展与壮大,既得益于鄂菜这一母体的哺育,又离不开荆楚大地这一根基的滋润。

关于荆楚风味饮食(含荆楚风味筵席)的根基,鄂菜文化研究的开创者陈光新教授在其策划主编的大型礼品画册《中国鄂菜》前言中作出过如下精辟的论述:

从地理位置看,湖北位于华夏之腹心,“六山一水三分田”。大巴、武当、大别诸山护卫着坦荡肥美的江汉平原;长江、汉水贯通全境,洪湖、洞庭湖镶嵌东南。这里渠港交织,水网密布,是名副其实的“千湖之省”。这为荆楚风味筵席的产生与发展创造了条件。

从物产资源看,湖北地处北亚热带,四季分明,雨量充沛,适于农林牧副渔全面发展,自古就是“湖广熟,天下足”的鱼米之乡。众多的鱼鲜、粮豆、牲畜、禽蛋、蔬果和山乡野味,是荆楚风味筵席兴盛的物质基础。

从文化传承看,湖北是楚文化的发源地。强楚绵延近千年,排在春秋五霸、战国七雄前列,《楚辞》蜚声世界文坛。汉代的荆州是江左大镇,至唐又定为陪

都,宋元时的黄州文士云集,明清的武昌更为文化中心;现今的湖北英才荟萃,自古至今“唯楚有才”。这些都是荆楚风味筵席兴盛的动力。

从商业发展看,湖北“南援三州,北集京都,上控陇坂,下接江湖”,是内地最大的水陆交通枢纽和物资集散中心。战国的郢都,为南方第一都会;汉魏的黄州,为日进斗金之地;宋元的武昌,“烛天灯火三更市”;明清的汉口,曾列为“天下四大镇”之一;近代的武汉,更是中部地区的特大都市。至于南襄隘道襄樊、川鄂咽喉宜昌、鄂东良港黄石以及轻工业城市荆州,商埠无不繁华,这为荆楚风味筵席提供了广阔的市场。

此外,东湖、赤壁、黄鹤楼、西陵峡、五祖寺、古隆中、武当山和神农架等名胜古迹,也都从气质上对荆楚风味筵席加以熏陶,使之更为秀美,更具特色。

总体说来,得天独厚的自然环境、物产丰饶的鱼米之乡、源远流长的荆楚文化、九省通衢的繁华都会,都是荆楚风味筵席成长壮大的深厚根基。

第二节 荆楚风味筵席的起源与发展

荆楚风味筵席大约出现在 2800 年前。它因鄂菜的发展而产生,随着鄂菜的兴盛而壮大。其总的趋势是由少到多,由粗到精,由拙到巧。

一、荆楚风味筵席的起源

早在鄂菜产生与发展的第一个阶段——楚菜阶段,历经西周初年到战国末期约 800 年的演变,荆楚筵席就因为祭祀活动及宫室起居等的影响,在各种礼俗的熏陶下,逐步形成了初具特色的筵宴格局。

当时的楚国纵横 5000 余里,其农耕渔猎和养殖技术为荆楚筵席的诞生提供了丰富的原料支撑;以楚人先祖——祝融部落的原始农业文化为主源,以华夏文化和蛮夷文化作为干流和支流的楚文化勃兴,为荆楚筵席的发展注入了活

力。当时的荆楚筵宴主要表现出四大特色:第一,以发达稻作农业和丰富水产资源作为烹调基础;第二,拥有先进的青铜炊具九鼎八簋和冰鉴,菜品较为精细;第三,“甘衣好食”,烹调意识强烈,筵宴质量居于全国最高水平;第四,初步形成崇火尊凤、重巫好祀、尚左尚赤的宴乐食风。此时的楚菜已是长江流域肴馔的典型代表,著名的楚宫筵席在屈原的《招魂》《大招》中均有详尽描述。

二、荆楚风味筵席的发展

鄂菜发展的第二个阶段是荆菜阶段。主要活跃在从秦朝初年到南北朝末期的古荆楚地区,地理范围相对缩小,时间跨度约800年。

这一时期,由于黄河流域文化与长江流域文化相互融合,中华民族进入炎黄同尊、龙凤呈祥的新时代;加上汉魏群雄逐鹿和南北朝长期争战,人口迁移,各族交往频繁,古荆州一带城市飞速发展,这给荆菜及荆楚筵席的发展注入了新的活力。当时荆楚筵宴的发展主要呈现出四大特色:第一,蔬菜和畜禽广为利用,铁制锅釜提高了烹调效率,髹漆餐具提升了筵宴品质;第二,烹调工艺出现重大变革,植物油等新型调味品不断出现,荆襄小吃应用于筵宴之中;第三,荆楚民间年节聚会繁多,以《荆楚岁时记》为代表,年节筵席及岁时食俗形成体系;第四,“武昌鱼”等地方名菜脱颖而出,荆楚筵宴出现了“领衔菜品”,并为地方特色筵席的诞生奠定了基础。

三、荆楚风味筵席的昌盛

隋唐宋元至明清两代,是鄂菜发展的第三个阶段——古典鄂菜阶段。其地理范围继续缩小,主要活跃在古鄂州地区及湖广行省、湖广左司等地,时间跨度约1300年。及至清初湘鄂两省分治,风味特征相近、自古同属一体的鄂式与湘式筵席便出现了分离。

隋初至清末,是中国封建社会的中晚期,其间国力昌盛,经济跃升。素有“鱼米之乡”的荆楚大地得天时、享地利,其饮食文化跃居到新的高度,以淡水鱼

鲜菜品为主体的地方风味筵宴基本定型。荆楚风味筵宴特色主要表现为:第一,飞潜动植皆可入馔,以“武昌鱼”为代表的3000多种地方名食可组配形成系列荆楚筵宴;第二,五祖寺禅宗斋菜、武当山全真道菜、钟祥兴王府御菜、黄州东坡菜、竟陵文士菜、蕲春药膳菜、天门茶膳菜和江陵满汉菜纷纷推出,不断扩充荆楚筵宴的内涵;第三,汉沔风味筵席、荆南风味筵席、襄郢风味筵席、鄂东南风味筵席出现分野,地方筵宴的风味特色日益鲜明,荆沙鱼糕、黄陂三合、沔阳三蒸、黄州鱼圆、瓦罐鸡汤等筵席菜品脍炙人口,享誉民间;第四,武汉、沙市、宜昌、襄樊、黄州等地的宴饮市场兴隆,出现了老大兴、老会宾、聚珍园、大中华等经营鄂式筵席的中华老字号,荆楚风味筵席的生产与营销进入黄金期。

四、荆楚风味筵席的鼎新

鄂菜发展的第四个阶段是现代鄂菜阶段。其基本地理范围稳定在湖北全境及其周边地区,时间跨度为从辛亥革命至今100余年。

此时的中国由半封建、半殖民地社会向社会主义初级阶段转化,湖北也处于激烈变革之中。一方面,自湖北建省以后,鄂菜继续秉承“因水而昌”的优势,将“水产为本、鱼菜为主”发扬光大,使淡水鱼菜更为精绝,荆楚筵席更具特色;另一方面,古典鄂菜在鲁、苏、川、粤四大菜系的夹击下,兼收并蓄,锐意革新。

现今鄂菜的实际流传面积约60万平方公里,食用人口超过1亿。除湖北本省外,主要播布于河南、陕西、安徽、江西、湖南、重庆、四川等周边省市。

作为荆楚饮食的重要组成部分,荆楚风味筵席随着鄂菜的发展而不断变化。据调研数据统计:目前,鄂式特色筵宴达数百种,筵席菜品近3000款。2012年,湖北省全年餐饮业零售额突破1000亿元,武汉餐饮业年销售额达317.8亿元,荆楚地方风味筵席占全省餐饮年销售额的52.6%左右。2013年,湖北省全年餐饮业零售额突破1200亿元,鄂菜在武汉市、宜昌市、襄樊市等三大主要城市餐饮市场占有70%~80%的份额,荆楚地方风味筵席占全省餐饮年销售额的51.7%左右,其主体地位优势明显。

此外,在湖南、河南、江西等周边地区,由于居民饮食习惯和口味特点有较多相似之处,鄂式筵席的餐饮市场占有率达2%~4%,故其发展前景可观。

第三节 荆楚风味筵席的特色与类别

荆楚风味筵席既不同于日常膳饮,又有别于普通的聚餐,它同时具备聚餐式、规格化和社交性这三个鲜明的特征。并且与其他地方风味筵席相比较,其自身特色相当明显,分支构成各不相同。

一、荆楚风味筵席的风味特色

荆楚风味筵席主要由丰盛大方的鄂式菜肴、风姿各异的面食点心及产自荆楚大地的各色酒水果品构成。与其他地方风味筵席相比较,其风味特色主要表现为如下。

(一) 擅长运用本地食源,汲取国内外饮食精髓

俗语说:“靠山吃山,靠水吃水”。荆楚风味筵席的原料多以“水产为主,鱼菜为本”。湖北的淡水鱼鲜,出产充足,物美价廉,其“十大鱼鲜”——鳊鱼、鲢鱼、青鱼、鳙鱼、鲤鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳝鱼、甲鱼和春鱼,能烹制出数百款菜式,可组配成几十种鱼宴。例如,三楚百鱼宴、老大兴园鲢鱼宴、大中华酒楼武昌鱼席、江陵鳝鱼全席、沔阳鳊鱼全席等,食客无不一品为快。

除淡水鱼鲜之外,肉畜、禽蛋、粮豆、蔬菜以及各地的土特原料也非常丰富。湖北著名的特产原料,东部有“萝卜豆腐数黄州,樊口鳊鱼鄂城酒,咸宁桂花蒲圻茶,罗田板栗巴河藕”,西部有“野鸭莲菱出洪湖,武当猴头神农菇,房县木耳恩施笋,宜昌柑橘香溪鱼”。此外,洪山菜薹、云梦鱼面、笔架山鲢鱼肚、黄孝老母鸡、沙湖双黄盐蛋、梁子湖螃蟹、黄梅蔡龟、潜江龙虾、蕲春鲢鳙、郢巴黄牛、监利生猪、武湖银鱼、随州蜜枣、孝感荸荠、襄阳槎头鳊、荆江麻鸭、新洲口蘑、江陵

白鱼、恩施富硒茶、孝感米酒、黄梅蒿芭、沙市独蒜、鄂西斑鸠、广济生姜、京山贡米等也各具特色。经过合理的组配与烹制,它们常常被应用于荆楚风味筵席中。

随着时代的发展与进步,奋发图强的荆楚风味筵席更加注重利用湖北九省通衢的便利条件,以其广收博取的巨大胸怀,不断汲取国内外饮食精髓,努力发展壮大自己,力图赶超川式、苏式及粤式筵席。

(二) 强调本土制作技法,注重合理取舍物料

湖北厨师操办筵席,最拿手的烹调方法是蒸、煨、烧、炸、炒。其中,尤以蒸煨菜式的应用最为广泛,当地素有“无席不用蒸菜”“无汤不排酒宴”之讲究。每逢规模较大的喜庆酒宴,厨房都要准备特大的蒸笼和众多的扣碗,厨师们也乐意大量使用蒸菜,一来轻车熟路,筵席的质量有保障,二来方便省事,有利于掌控上菜节奏。像襄樊的三蒸九扣席、仙桃的八肉八鱼席、郢阳的十大碗席、武汉的四喜四全席,无一不以蒸菜为主导。湖北筵席中安排煨菜,更为湖北民众所青睐。鸡、鸭、鸽、龟、鳖、蛇、兔、排骨、蹄髈、肚片、蹄花、牛瓦沟,只要使用瓦罐(或瓦缸)煨制,立马便能渲染宴饮气氛。特别是一些正式的宴会席,汤菜(煨炖为主,多用作座汤)必须单独排列,常被视作正菜完毕的标志,用以引起就餐者的重视。

除习用蒸、煨等烹制技法外,湖北厨师还擅长合理取舍物料,喜欢将多种原料进行合烹。制作同一菜肴,若有几种原料可供选择,首先考虑的是使用哪种原料最合理。对待规格相近的原料,通常是根据市场行情和人们的饮食习惯,择优选用。为降低办宴成本,合理调配每一菜肴,当地的师傅经常采用如下方法:第一,灵活变更主配料的用量,适当增加素料的比例。譬如麻城的三道面饭席,选料大多就地取材,荤素搭配,以素为主,汤菜并重。一款羊肉火锅,萝卜为主,羊肉居次,主人设宴造价低廉,客人吃酒轻松愉快。第二,大量使用成本低廉且能烘托席面的菜品。例如鄂西三菇六耳席中的甜菜“银耳马蹄羹”,虽然用料普通,成本极低,但它甜润适口,美观大方,能使酒宴显得丰盛大方。第三,合

理运用边角余料,注意统筹兼顾、物尽其用。例如,襄郢地区的农家宴,东家买回一只猪后腿,分档取料以后,肥的做“夹沙甜肉”,瘦的炒“鱼香肉丝”,肥膘炼油炒素菜,骨头加萝卜煨汤,猪皮晒干后可以油发,所剩的碎块、筋膜剁细后,用来制肉茸。第四,擅长制作肉茸、鱼茸制品,习惯鸡鸭鱼肉蛋奶蔬果粮豆合烹。鱼丸、肉丸等肉茸制品,经济实惠,美观大方,它是汉沔风味筵席中的必备菜肴,多由鱼、肉、蛋、粉等原料按照不同比例制作而成。这类菜肴烹调工艺精严,质量标准固定,是评判筵席质量及厨师水平的重要标尺。

(三) 名菜美点繁多,楚乡风情浓郁

荆楚风味筵席的菜品,多由风味独特的鄂式菜点所构成,其主要特色是汁浓、芡亮、口鲜、味纯,富有鱼米之乡的饮饌气息。其中,汉沔风味筵席以烧烹大水产和煨汤而著称,善于调制禽畜和蔬果。特别是武汉风味筵席,它吸取了鲁川苏粤筵席之长处,讲究刀工火功,精于配色造型,蒸煨菜式在筵席中应用甚广。荆南风味筵席擅长烧炖野味和小水产,用芡薄,味清纯,注重原汁原味,淡雅爽口。襄郢风味筵席以畜禽为主料,杂以鱼鲜,精通烧焖熘炒,入味透彻,汤汁少,软烂酥香。鄂东南风味筵席以加工粮豆蔬果见长,讲究烧炸煨烩,特色是用油宽、火功足、口味重,具有朴实的民间特色。

据统计,荆楚风味筵席上的常见菜品有 3000 余种,点心小吃 400 余种。就其著名品种而言,冷菜有卤味双拼、熏瓦块鱼、沙湖皮蛋、烟熏白鱼、手撕腊鱼、糖醋油虾、蒜泥藜蒿、芝麻香芹、姜汁黑木耳等;山珍野味菜有红烧野鸭、黄焖甲鱼、酱炙石鸡、蒜瓣焖兔肉、辣子田鸡腿、虫草炖金龟、酱渍土龙虾、清蒸螃蟹、葱头炒斑鸠等;肉畜菜有黄焖肉丸、江陵千张肉、螺丝五花肉、钟祥蟠龙、黄州东坡肉、夹沙甜肉、虎皮蹄膀、沔阳三蒸、黄陂三合、腊鱼烧肉等;鱼鲜菜有荆沙鱼糕、红烧鲢鱼、碗烧青鱼、菊花财鱼、油焖槎头鳊、油爆鳝丝、双黄鱼片、鸡茸笔架鱼肚、马鞍鱼乔、珊瑚鳊鱼、飞燕全鱼、阳新春鱼、剁椒蒸鱼头、煎糍粑鱼、才鱼焖藕、鸡泥桃花鱼等;禽蛋菜有母子大会、板栗烧仔鸡、五香葱油鸭、江城酱板鸭、楚乡辣子鸡、油淋鹌鹑、网油八宝鸡腿、椒盐蛋角、家常凤翅等;汤菜有排骨煨藕

汤、瓦罐煨鸡汤、冬瓜鳖裙羹、汤氽鲥鱼、橘瓣鱼余、野菌鸡汁汤、橘羹汤圆、双元汤、鱼头豆腐汤、参芪乳鸽汤、砂锅牛尾汤、芸豆肚片汤、腊猪蹄锅仔、杏元炖水鱼等；蔬果菜有腊肉炒菜薹、金钱藕夹、地菜春卷、黄州豆腐、三姑守节、桑门香、蜜汁猕猴桃、拔丝红菱、粉蒸南荠、油焖双冬、植蔬四宝、清炒藜蒿等；面食点心有“老通城”豆皮、“四季美”汤包、“谈炎记”水饺、“五芳斋”汤圆、“老谦记”豆丝、“蔡林记”热干面、孝感米酒、武汉苕面窝、黄州甜烧梅、荆州八宝饭、宜昌冰凉糕等。它们不但特色鲜明，而且适应面广，对湖北及周边省区的民众有着极强的亲和力和凝聚力。

（四）筵席结构简练，宴饮气氛热烈

荆楚风味筵席按其宴饮特性及接待规格可分为两大类，一是正式的宴会席，二是简式的便餐席。宴会席气氛浓重，注重档次，其排菜格局通常是：冷菜—热菜—汤菜—点心—水果。这类筵席多流行于武汉、宜昌、襄阳、荆州、黄石等大中城市，接待规格较高。便餐席不属于正式宴会，其特点是排菜不必成龙配套，宴饮趋向灵活自由，适于接待至亲好友，可以畅述亲情友情。这类筵席既经济实惠，又轻松活泼，应用范围相当广泛。

例如仙桃八肉八鱼席，它是湖北荆州地区的民俗酒筵，以仙桃市为主要流行区。其制是每桌10道菜，由8斤肉8斤鱼作主料调制而成。通常是瓜子、红蒸鱼、炒菜、鱼圆子、八宝饭、扣鸡、冰糖白木耳、油炸酥鱼、扣肉、肉圆子（每盘30个，又大又泡酥，每个重约150克，每位客人各取3个带走）等菜。这类筵席的最大特点是菜式简练，蒸扣为主，又吃又带，轻松愉快，体现出沔阳一带“无菜不蒸”“省己待客”的饮膳风情。

湖北黄麻地区，虽是贫困的山乡老区，但其宴饮气氛热烈。红安、麻城的居民朴实豪爽、热情好客，他们请客设宴（如麻城三道面饭席），重气氛，讲实惠。选料大多就地取材，调理注重荤素兼备，排菜强调汤菜并重，宴饮追求以乐佐食。一场婚庆宴，洋洋洒洒几十桌，只需一头猪，几十斤鱼，另加一些当地的物产，选三两个乡厨办酒，派自家亲属跑堂，请一乡村乐队助兴，三天九餐，欢快而