

楚北风味

名菜点



田玉堂 编著



山西经济出版社

责 编 李廷芝 设 计 柏学玲



ISBN 7-80636-011-5



9 787806 360118 >

ISBN 7 - 80636 - 011 - 5

F · 012 定价: 16.00 元

楚北风味名菜点

田玉堂 编著

山西经济出版社

书 名：楚北风味名菜点

作 者：田玉堂 编著

出 版 者：山西经济出版社(太原市并州北路 69 号·
邮码:030001·电话:4044102)

发 行 者：山西省新华书店

印 刷 者：山西省统计局印刷厂

开 本：850×1168 1/32

印 张：10.5

插 页：2 张

字 数：257 千字

印 数：0001—5000 册

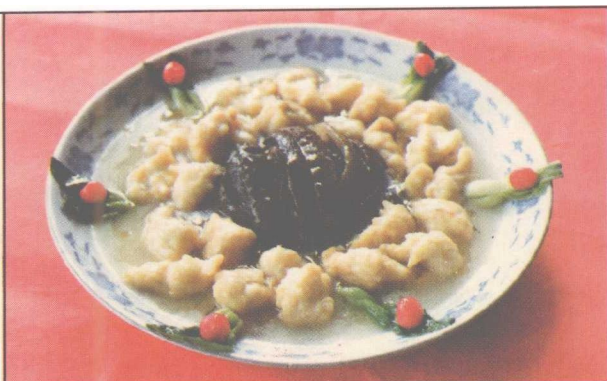
版 次：1997 年 1 月第 1 版 1997 年 1 月第 1 版印刷

书 号：ISBN 7-80636-011-5/F·012

定 价：16.00 元

责任编辑：李廷芝 社 长：张凤山 总编辑：李国维

海参滑鱼



腐油鱼肚



应山滑肉





锣锤鸡翅



黄公醉酒



腐油鸡腿

七彩鱼面

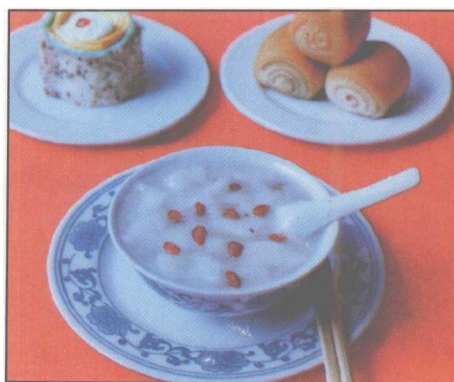


掌上明珠

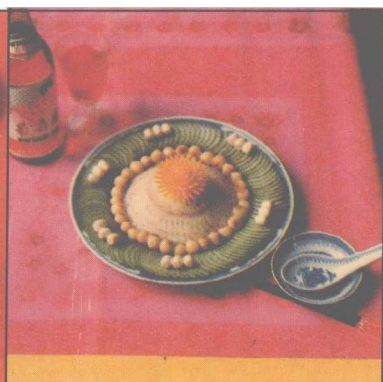


蚝油财鱼





糊汤米酒



糖醋瓜藕



孝感面点



桂花鳝圆

序

我是《烹调知识》杂志社的总编辑，田玉堂同志是我刊的特约撰稿人，他从事商业饮食专业工作40多年，不仅工作认真，而且也是烹饪界的一位高产作家。他的文章有理论、有实践，充满文化性和趣味性，很受广大烹饪工作者的欢迎。1994年出版的《中国名食掌故》一书，用我国著名料理学家聂凤乔先生的话说，“这是一本有趣的书”。的确“从一个角度反映了中国烹饪丰富多采的内涵，也从一个新的领域展示了中国烹饪的文化属性”。

今天要与读者见面的是田玉堂同志的又一部新作，叫《楚北风味名菜点》。楚北是作者的家乡，又是祖国南北的结合部，历史悠久，气候温和，风景秀丽，山川平原，湖河密布，土壤肥沃，物产富饶，天然的为烹饪行业提供了丰富多采的名贵原料。它那独特的技艺、高超的地方饮饌名肴，为世人赞叹不已。

《楚北风味名菜点》集楚北地区之精华，收集了主要风味名菜肴231种，风味面点82种。不仅资料翔实，还加进了优美动人的典故传说；名菜肴与名面点的介绍不仅准确具体，还介绍了详细的制作方法。所以它既是一本烹饪教科书，同时又是一颗反映祖国烹饪文化史的璀璨明珠。

我读完这本书稿后，感受很深。也希望《烹调知识》的读者及广大烹饪工作者都来读读此书，会大有益处的。

薛慧林

1996.5.16. 于太原

前 言

楚北风味名菜点，起源于江汉平原，盛行汉水流域，植根古云梦大泽，以烹制淡水鱼鲜见长，并以蒸菜和煨汤著称，擅长调制禽畜海鲜，且米面制品小吃历史悠久，富有浓厚的江汉平原水乡特色，由此而名贯古今。

古属荆州之域的楚北地区，系古云梦泽一部分，南临武汉，北依桐柏山、大别山，境内北部为丘陵山区，南部为广阔平原，湖泊密布，河渠纵横，风景优美，土壤肥沃，气候温和，物产富饶。《墨子·公输》篇记载：“荆有云梦、犀、兕、麋、鹿满之；江汉鱼鳖鼃鼃为天下富。”更兼农林牧副渔全面发展，尤盛产各种鱼鲜和稻米称著，鳊、鳙、青、鳊、鲢、鲤、鲫、鳊、鳖、龟无处不有，以及孝感野猪湖的银鱼和汉川汉水水域的鲢鱼；所产太子米、凤凰米、观音米、美人心米和黑米、紫米等多种优质奇米古今闻名。这些均说明，楚北水陆资源之丰富，鱼米之乡名副其实。此外，还有驰名的沔湖莲、焦湖藕、白花菜、吉阳大蒜、牛角尖椒和蜜桃、板栗、银杏等蔬果及岩盐，更有沔汉湖大雁、野鸭等。优越的地理环境和富饶的天然物产，给楚北风味菜点的形成和发展，提供了良好的物质条件，且自古交通发达，南北通衢，“京广”铁路，北通首都，南下广州，尚有“汉丹”铁路及“汉孟”、“汉宜”等公路纵贯区境，汉水、沮水畅流其间，轮船可直航长江黄金水道，经济繁荣兴旺。随着历史的演变和商业、交通、文

化的发展,从而更为本地区菜点的开拓发展奠定了基础。

楚北地区,历史悠久。据孝感市博物馆有关史料和地方志记载,早在五千多年前的新石器时代,就有人类在此繁衍生息,他们种植水稻,捕捞鱼虾。近几年考古发现大量古代遗址和烹饪食器文物,有陶制的鼎、鬲、甗、豆、罐、壶、杯、盘、碗等,特别是商周时期青铜食器,雍容华贵。值得一提的是,孝感早在北宋就发现了周代的青铜鼎、甗共六件,即所谓“安州六器”。这些古代食器炊具,进一步促进了楚北烹饪技术的发展。而古代著述中有不少涉及楚北食物的,如《吕氏春秋》上就有“菜之美者,云梦之芹”和“云梦之柚,汉上石耳”等记载。战国时代,《楚辞》中还留下了有代表性的菜单,如《招魂》中提到的“胾鳖炮羔”和《大招》中列举的“鲜鼈甘鸡”等,即类似今之楚北传统名菜清炖甲鱼、叉烧羊肉及八卦汤、瓦罐鸡汤。还有《楚辞》中记载的“粃粒蜜餌,有恠惶些。”这一古代香甜可口的糖食,也即类似今之楚北著名的炸糯米子、酥麻花等食品。可以肯定,上述先秦楚国菜点之遗风,当时楚北地方早在商周时期,即已开始萌芽和初步形成其特点与风味。

秦汉及隋唐时期的楚北地区,一直是使臣和官吏从水路至长安、洛阳的必经之地。并在相当历史时期内,楚北又是中原地区和南方交往的地方。而古安陆早在秦汉更成为名郡望邑,是当时重要地区经济、政治、文化中心。据楚北云梦睡虎地秦墓出土的秦代文书——竹简记载,秦始皇曾到过云梦(古安陆)。传说汉高祖也曾到过云梦,至今在云梦县还保留有“韩信堤”。而秦汉都非常重视宫廷饮膳,均设有“少府”一职的属官掌管珍馐饮膳。可想而知,当时为接待皇帝操办饮宴丰盛奢侈之情景,即使不同殷商奴隶主那样“食前方丈,罗致珍馐,陈饌八簋,味列九鼎”,但也不亚于先秦时期的排场,所食用的肴馔,必然也会享受“烹龙炮凤”的奇珍美味了。由此亦可说明,当时楚北地方烹饪技艺高超的饮馔之显赫程度。唐代著名诗人李白寓居安陆,不仅饱览了古泽楚风,结交了不少名人,

还以“酒隐安陆，蹉跎十年”而著名，李白一生嗜酒成癖，而安陆自唐代即有着名的“湓酒”，深受李白赞赏，佐酒必须食菜，李白特别喜食安陆的家禽野味名肴，曾写有“金樽清酒斗十千，玉盘珍馐值万钱”的名句。唐时名菜“缠花云梦肉”还进入《烧尾宴》。而今安陆菜品更加丰富多采，其中太白菜肴更是锦上添花，千古流传。

相传唐开元年间，安州所属应山县城还出了一位姓詹的名厨，由于厨艺高超，应召进宫，专办“御膳”，所烹“应山滑肉”，深受唐玄宗喜爱。一次因詹对皇帝直言而遭错杀，但不久即昭雪，被追封为“詹王”。此后，楚北厨师每逢农历八月十三日，都要集会杀猪宰羊祭祀这位厨王，这一活动一直延续到建国前夕。而詹王和其发明的“应山滑肉”，均被载入史册列进了地方饮食行业志书。

北宋以后，楚北府河、襄河一带商业很发达，尤其元明清时期，府布的发展，形成以云梦为主，辅以安陆、应城、孝感的府布集散中心，南北贸易十分兴隆，特别云梦成了晋陕甘等西北布商的采购领地，由此而发展了颇具规模的街市。茶楼酒肆林立，促进了楚北风味菜点的发展。曾流传有“河下船千艘，岸上店百家”的盛名。

楚北历来为鄂省北大门要塞之地，交通发达，南北通衢，故楚北风味菜点，吸取了南北风味菜点的长处，其色、香、味、形、器五美俱备，并经过长期不断借鉴、演变，形成了本地区菜点的独有风格。且在选料和制作上，尤注重刀工、火候，讲究配色和造型，烹调仍以烧烹淡水鱼鲜及粉蒸、煨汤为主体，菜品鲜、嫩、柔、滑，特别擅长烹制各种名贵鱼馐，更以制作鱼糕、鱼圆、鱼面及各色全鱼席著称。至于小吃点心等制品，亦做到兼取南北之长，蒸、煮、煎、炒、炸、烤、焙俱全，均保持了江汉平原乡土风味独具一格的特色。

楚北风味菜点极为丰富。在传统佳肴上，最著名有秉承战国时期楚官古风的清炖甲鱼、八卦汤、红烧野鸭；汉唐时期有海参滑鱼、应山滑肉、炸麻雀头、醋熘麦啄、翰林鸡、青莲鸭、玩月蟹、晴波双鲤；宋元时期有状元油、豆油卷、粉蒸肉、蒸珍珠圆；明清时期有金

钱藕夹、网衣三丝、游龙戏凤、扒肉、干驳财鱼筒、七彩鱼面、炖泥鳅汤、蒜瓣长鱼汤等。在风味小吃方面,最早有源于石烹时代的砂子馍;源于春秋战国的天炉饼、府河馓子、应城麻花;源于汉代的缠丝饼、甑糕;源于三国的马口发面包子;源于唐代的云梦春卷、挹炉饼;源于宋元的应城薄脆、楂头油馓、汉川荷月;源于明清的孝感米酒、桔子锅魁、云梦汤饭、活油包子、脉旺酥饼及桃花面。此外,还有载入全国烹饪刊物著名创新菜米酒蒸鸡、龙舟载丝、金鱼理丝、太极鱼肚、响淋三鲜、雪山四宝、雪映红松、凤入竹林、翻饺全鱼、奶油鱼圆、三色味鱼圆、脆炸酿米酒、乌龙戏珍珠、金龙锁珠、雪里藏蛟、枯木逢春、桂花鳝圆、蒸瓢鳝筒、五香卤鳝,以及海岸相连、果叶团聚和象形拼盘凤戏三宝等。可谓楚北风味菜点,既有传承,又有发展,名菜名点丰富多采,更加锦上添花。

时代在前进,历史在发展,而今楚北地区更是名店云集,名师辈出,名菜名点欣欣向荣。为了较完整地反映楚北风味名食,以不断继承和发扬传统烹饪技艺,特整理编著《楚北风味名菜点》一书。奉献给广大读者。

《楚北风味名菜点》集楚北之精华,共收有主要风味名菜 231 种,风味面点 82 种,不仅介绍有准确具体的制作方法,而且附有翔实史料和优美动人的典故传说,使精湛技艺与璀璨文化融为一体。因而,既能使读者掌握菜点制作技法,又能让读者了解到烹饪文化丰富多采的内涵。它作为一部烹饪工具书,可供饮食业职工、烹饪技校师生、美食家、旅游者、家庭主妇和烹饪爱好者,以及其他有关方面人士阅读参考。

愿《楚北风味名菜点》给广大读者的生活增添光彩。

田玉堂

1996 年 3 月 23 日

目 录

第一部分 菜肴篇

一、山珍海味类

1. 蟹黄鱼翅 (1)
2. 鸡茸鱼翅 (2)
3. 龙须凤翅 (3)
4. 金鱼理丝 (4)
5. 冰糖燕窝 (5)
6. 太极鱼肚 (7)
7. 雪山四宝 (8)
8. 花酿海参 (9)
9. 海参滑鱼 (10)
10. 游龙戏凤 (11)
11. 双龙锁珍珠 (13)
12. 干贝鸡球 (14)
13. 炒干贝丝 (16)
14. 葱熘裙边 (16)

二、水产菜类

1. 晴波双鲤 (18)
2. 雪映红松 (19)
3. 清炖鲫鱼 (20)
4. 油酥鲫鱼 (21)
5. 醋熘喜头 (22)
6. 龙舟载丝 (23)
7. 龙舟青鱼 (24)
8. 翻饺全鱼 (25)
9. 小笼粉蒸青鱼 (26)
10. 滑熘鱼片 (26)
11. 蒜爆鱼球 (27)
12. 麻花鳊鱼 (28)
13. 网油鳊鱼 (29)
14. 锅贴鳊鱼 (30)

- | | | | |
|-----------------|------|------------------|------|
| 15. 鳊鱼夹双冬 | (31) | 43. 黄颡鱼煮蒿草 | (56) |
| 16. 瓦块鳊鱼 | (31) | 44. 乌龙戏珍珠 | (56) |
| 17. 柳叶鱼片 | (32) | 45. 云梦酿鳊 | (58) |
| 18. 鱼肉松 | (33) | 46. 红烧鳊鱼 | (59) |
| 19. 煎烹鱼饼 | (34) | 47. 黄焖鳊鱼 | (60) |
| 20. 白果鱼圆 | (35) | 48. 粉蒸鳊鱼 | (61) |
| 21. 奶油鱼圆 | (36) | 49. 清蒸鳊鱼 | (62) |
| 22. 空心鱼圆 | (37) | 50. 金龙锁珠 | (62) |
| 23. 灌馅鱼圆 | (38) | 51. 雪里藏蛟 | (63) |
| 24. 三色味鱼圆 | (38) | 52. 枯木逢春 | (64) |
| 25. 双色鱼糕 | (40) | 53. 五香卤鳊 | (65) |
| 26. 红烧鲰鱼 | (41) | 54. 孜然盘鳊 | (65) |
| 27. 粉蒸鲰鱼 | (42) | 55. 葱爆鳊丝 | (66) |
| 28. 荔枝鱼圆 | (42) | 56. 枯炒鳊丝 | (67) |
| 29. 霸王鱼圆 | (43) | 57. 醋熘鳊丝 | (67) |
| 30. 干驳财鱼筒 | (44) | 58. 芙蓉鳊丝 | (68) |
| 31. 生炒财鱼片 | (45) | 59. 糖醋鳊条 | (69) |
| 32. 玉带财鱼卷 | (46) | 60. 酥炒鳊片 | (69) |
| 33. 松果财鱼 | (47) | 61. 酥嫩鳊片 | (70) |
| 34. 蚝油财鱼 | (47) | 62. 炒蝴蝶片 | (71) |
| 35. 熘财鱼丁 | (48) | 63. 生爆鳊卷 | (72) |
| 36. 腰果鱼丁 | (49) | 64. 蒸酿鳊筒 | (72) |
| 37. 财鱼火锅 | (50) | 65. 桂花鳊圆 | (73) |
| 38. 清炖甲鱼 | (51) | 66. 山药鳊泥 | (74) |
| 39. 黄焖甲鱼 | (52) | 67. 酥汁龙骨 | (74) |
| 40. 煨八卦汤 | (53) | 68. 蒜瓣长鱼汤 | (75) |
| 41. 炖泥鳅汤 | (54) | 69. 虾鲞 | (76) |
| 42. 黄公醉酒 | (55) | 70. 虾肉松 | (77) |

71. 红烧龙虾	(78)	15. 金钱肉片	(101)
72. 炸熘虾球	(78)	16. 雪花里脊	(101)
73. 芙蓉虾斗	(79)	17. 麻仁猪排	(102)
74. 琵琶映日	(80)	18. 猪肉松	(103)
75. 珍珠虾仁	(81)	19. 蒸蹄膀	(104)
76. 玛瑙虾仁	(81)	20. 炖膀腿汤	(104)
77. 宫灯虾仁	(82)	21. 夹芯肉糕	(105)
78. 桔汁虾仁	(83)	22. 大肉圆	(106)
79. 菊花虾仁	(83)	23. 生汆圆	(107)
80. 玩月蟹	(84)	24. 珍珠圆	(108)
81. 酥嫩糊蟹	(85)	25. 煎葵饼	(108)
82. 红烧蚶子	(86)	26. 网油肉圆	(109)

三、畜肉菜类

1. 应山滑肉	(88)	29. 酥板油	(112)
2. 安陆滑肉	(90)	30. 酥油圆	(113)
3. 应城扒肉	(91)	31. 生煨口条	(114)
4. 荔枝甜肉	(92)	32. 腊味香肠	(115)
5. 米粉蒸肉	(93)	33. 糊油肠	(116)
6. 酥皮肉	(94)	34. 炸腰卷	(116)
7. 龙眼肉	(95)	35. 干爆腰松	(117)
8. 白片肉	(95)	36. 醋熘腰花	(118)
9. 酱爆肉	(96)	37. 脆皮猪肝	(118)
10. 锅烧肉	(97)	38. 锅烧肝尖	(119)
11. 糖汁锅烧肉	(98)	39. 生爆肚尖	(120)
12. 走油夹干肉	(98)	40. 炖牛脯汤	(121)
13. 蒜味里脊片	(99)	41. 葱爆羊肉	(121)
14. 熏干炒肉片	(100)	42. 油爆河蚌	(122)

四、禽蛋菜类

- | | | | |
|------------------|-------|-----------------|-------|
| 1. 翰林鸡 | (124) | 27. 鸡蛋松 | (149) |
| 2. 芥茉鸡 | (126) | 28. 酥蛋卷 | (149) |
| 3. 米酒蒸鸡 | (126) | 29. 芝麻蛋卷 | (150) |
| 4. 锅烧全鸡 | (128) | 30. 网油蛋卷 | (151) |
| 5. 扒鸡 | (128) | 31. 糖醋松花蛋 | (152) |
| 6. 板栗烧仔鸡 | (129) | 32. 挂霜松花蛋 | (153) |
| 7. 去骨辣仔鸡 | (130) | 33. 凉拌松花蛋 | (154) |
| 8. 应山煨鸡汤 | (131) | | |
| 9. 瓦罐童鸡 | (132) | | |
| 10. 锣锤凤翅 | (133) | | |
| 11. 琥珀凤翅 | (134) | | |
| 12. 凤入竹林 | (135) | | |
| 13. 网衣三丝 | (136) | | |
| 14. 鸡茸香菇 | (137) | | |
| 15. 滑炒鸡片 | (137) | | |
| 16. 酱爆鸡丁 | (138) | | |
| 17. 双色换骨鸡腿 | (139) | | |
| 18. 鸡肉松 | (140) | | |
| 19. 爆菊红 | (140) | | |
| 20. 青莲鸭 | (141) | | |
| 21. 扒鸭 | (143) | | |
| 22. 鹅戏清川 | (143) | | |
| 23. 红烧野鸭 | (144) | | |
| 24. 野鸭圆 | (146) | | |
| 25. 糖醋麦啄 | (146) | | |
| 26. 掌上明珠 | (148) | | |

五、植物菜类

- | | |
|-----------------|-------|
| 1. 一品豆腐 | (155) |
| 2. 锅煽豆腐 | (156) |
| 3. 酿豆腐盒 | (157) |
| 4. 豆腐圆子 | (157) |
| 5. 泥鳅钻豆腐 | (158) |
| 6. 翡翠白玉汤 | (159) |
| 7. 豆腐松 | (160) |
| 8. 蓑衣干子 | (161) |
| 9. 五彩干丝 | (162) |
| 10. 烧豆梗 | (163) |
| 11. 酥炸麻雀头 | (163) |
| 12. 走油素鱼块 | (165) |
| 13. 油炸素鸡块 | (166) |
| 14. 腐油鸡腿 | (167) |
| 15. 腐油鱼肚 | (168) |
| 16. 响铃脆皮卷 | (168) |
| 17. 家常包卷 | (169) |
| 18. 豆油藕卷 | (170) |
| 19. 焦湖藕夹 | (172) |