

湖北菜介绍 09：钟祥蟠龙菜



钟祥盘龙菜又叫蟠龙菜，俗称剁菜、卷切、卷切子，系钟祥特有名菜佳肴，已列入《中国菜谱》，被称为“钟祥三绝”之一，为湖北钟祥市的传统名菜。蟠龙菜诞生于明武宗年间，得名于嘉靖登基之时，迄今已有五百多年历史，其主要原料有鸡蛋、猪肉、鱼肉、葱、姜等，菜品特色是色泽鲜艳、肥而不腻、肉滑油润，香味绵长。蟠龙菜还是湖北著名的宴席名菜，是钟祥地区人们逢年过节、婚丧嫁娶离不开的传统名菜，凡大宴必有“龙席”，其吃法在传承中也不断推陈出新：可蒸、煎、炒、馏，可做火锅、下面条、氽汤等。蟠龙菜被中国烹饪协会评为“中国菜之湖北十大经典名菜”，其制作技艺列入“湖北省非物质文化遗产名录”。食用蟠龙菜一年四季皆宜，但以秋冬时节最好。