

湖北菜介绍 12：红烧瓦块鱼



红烧瓦块鱼，又名红烧木琴鱼，因形似屋瓦，故称“红烧瓦块鱼”，是湖北省传统名菜，属于鄂菜系，是湖北天门经典名菜之一。此菜是以青鱼为主要材料制作而成，鱼块芡汁明亮，软嫩透味，醇香滑爽，咸鲜味美，略带酸甜。相传竞陵学派创始人之一谭友夏，酷爱丝竹之音，对岭南木片琴尤为钟爱。一日突然发现去掉头尾的青鱼段酷似木片琴，于是命人顺着肋剖出花纹后红烧佐酒。眼观佳肴，如闻木琴雅韵，心旷神怡。此菜后来传至民间，成为湖北特色菜。