

## 湖北菜介绍 11：黄陂三合



黄陂三鲜，暨“黄陂三合”，是湖北武汉市黄陂区的汉族传统名肴，属于鄂菜系武汉菜，至今已有数百年历史，在黄陂民间流传着一句俗语“没有三鲜不成席，三鲜不鲜不算好”，是湖北武汉传统名菜。与北方的地三鲜不同，黄陂三鲜是鱼丸、肉圆、肉糕这三鲜，三菜合烧，鱼有肉味，肉有鱼香，别有风味，色香味美，清淡可口。三菜一碗，两白一金，有黄花菜、木耳点缀其中，怎一个鲜字了得！黄陂三鲜也是一道宴席名菜，逢年过节在黄陂人的筵席上，一定能见到这道菜，是压轴菜，具有吉祥喜庆的寓意，上世纪五六十年代，黄陂三鲜逐渐传到武汉市区，也渐渐成了武汉年味的代表菜。