

江汉平原，号称鱼米之乡的荆州。在这里，无论红白喜事、婚丧嫁娶、上梁奠基、升学升职，都会整几桌酒席，邀亲朋好友一聚。酒席上一定少不了一道菜——鱼糕。因此，在荆州就有无糕不成席的说法。在荆州农村，会做酒席的人叫局匠。一个局匠，如果不会做鱼糕，他是不能得到人们认可的。

鱼糕，也叫肉糕。是由鱼肉、肥肉、淀粉按一比一比一的比例，再加一些蛋清混合蒸制而成。根据所需要的量，先选几条比较大的鱼。鱼的品种决定鱼糕的品相和口味，一般用十斤左右的草鱼，最好的鱼糕是用黑鱼。现在市面上卖鱼糕用鲢鱼，这是比较差的鱼糕了。先将鱼去皮、去骨去刺，剁成泥状，捏成团后放入清水中浸泡待用。将肥肉同样剁成泥状，再捞出清水中的鱼肉加淀粉、蛋清混合搅拌。鱼糕最终的质量如何，完全在搅拌的功夫。搅拌后的肥肉、鱼肉、淀粉再也不能分离，有经验的局匠师傅凭手感可以知道搅拌得是否到位，初学者可以捏一小团放入水中，如果能浮起，就算搅拌得差不多了。将搅拌成功的混合体放入蒸笼大火猛蒸，这一过程中要经常用很细的竹签插气眼，不然难以蒸熟。待鱼糕蒸熟后，揭开蒸笼，趁热将蛋黄涂抹在鱼糕表面，有时，还会在鱼糕表面涂一层红色，给鱼糕增添一种色彩。

蒸熟的鱼糕，在上桌前要切成一块块摆在瓷盘周围。过去农村摆酒席都是用八仙桌，摆放鱼糕时按每人两块的分额，共摆十六块，中间用木耳青菜之类的点缀。酒席上的客人，只能吃自己的一份，多吃，是会被人瞧不起的。一些有爱心的客人，会事先准备一两片干净的菜叶，把自己的一份鱼糕包好带回去给家人品尝。鱼糕的质量如何，可以通过看、夹、闻、尝来鉴别。看，切好的鱼糕，通体雪白，糕体的一边有红黄色的镶边。夹，用筷子夹上一片鱼糕，雪白的鱼糕在筷头上微微颤动，随着筷子的摆动而不断裂。闻，鱼糕上桌，一阵混合着肉鱼蛋的香味香气腾起，浓烈而不冲鼻。尝，咬上一口鱼糕，口感油而不腻，润滑爽口。

大凡一种在当地小有名气的土特产，都会附会某种传说，以说明自己的底气，或者彰显文化特色，荆州鱼糕也不例外。传说当年八国联军打到北京，慈禧太后只得一路西逃，作为皇太后，尽管是逃跑，也不能委屈了自己，就令御厨必须带上新鲜的肉、鱼、蛋，供佛爷在逃亡路上享用。当时可没有冷冻车这种东西，新鲜的鱼、肉必然会腐败，拿腐败的食物给皇太后吃，是要杀头的。高压之下人的潜力无限，御厨为了保住自己的脑袋，开动脑筋想了个办法，把鱼、肉、蛋混合在一起蒸熟，满足了佛爷的口欲，保住了自己的脑袋。从此，这道菜成为太后桌上的保留菜肴。话说慈禧太后每顿饭要吃二十四道菜，自从有了鱼糕，太后对鱼失去了兴趣，御厨看到每次太后吃完饭，鱼被原封不动地端回御膳房，御厨觉得浪费，就请人用木头雕刻一条鱼，每次就把这条木头鱼作为新鲜鱼端到太后的饭桌上。本来是相安无事的，谁想到太后一次心血来潮，要吃鱼，木头鱼因此暴露。这个御厨犯了欺君之罪，

只能连夜逃走，这一逃就逃到荆州，隐姓埋名，在荆州开了一个餐馆，把鱼糕也带到了荆州。