

中国名吃故事

姜铁军 著

果腹之外，人们
今文人雅士吟诵



海，

中
国

文

吃
食

史
化



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

民以食为天，作为世界文明的古国，中国的饮食历史与中国的文明史一样深远，在充饥
赋予了饮食更多的文化韵味，即今天的食文化，中国是食文化最悠久的国家，从古至
饮食的辞章及饮食故事的文章浩如烟海，些文字构成了饮食文化阅读的篇章。

中國名吃故事

中国名吃故事

姜铁军 著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名吃故事 / 姜铁军著. —天津:百花文艺出版社,
2006

ISBN 7-5306-4445-9

I. 中... II. 姜... III. 饮食—文化—中国—文集
IV. TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第043633号

百花文艺出版社出版发行

地址:天津市和平区西康路35号

邮编:300051

e-mail:bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话:(022) 23332651 邮购部电话:(022) 27695043

全国新华书店经销

天津市房地产管理局印刷所印刷

※

开本880×1230毫米 1/32 印张9.25 插页4 字数213千字

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

印数:1-6000册 定价:18.00元





中国古代食具





目 录

- | | |
|-------------|-------------|
| 糖醋鲤鱼 / 001 | 爆炒虾仁 / 071 |
| 元宝肉 / 005 | 北京烤鸭 / 075 |
| 白云冬瓜 / 009 | 菠菜烧豆腐 / 079 |
| 麻豆腐 / 012 | 才鱼片 / 082 |
| 叫花鸡 / 016 | 余鱼圆 / 085 |
| 九转大肠 / 019 | 带把肘子 / 088 |
| 菊花火锅 / 023 | 刀削面 / 092 |
| 番薯叶汤 / 026 | 灯影牛肉 / 096 |
| 鳊鱼盖面 / 029 | 东安仔鸡 / 099 |
| 鳊鱼麻花 / 032 | 东坡肉 / 103 |
| 枯木逢春 / 036 | 炖菜核 / 106 |
| 武当猴头 / 040 | 佛跳墙 / 109 |
| 盐焗鸡 / 044 | 干烧鲫鱼 / 113 |
| 马蹄酥鳝 / 047 | 膏肝汤 / 116 |
| 八宝豆腐羹 / 051 | 宫保鸡丁 / 119 |
| 巴肺汤 / 055 | 龟汁狗肉 / 122 |
| 白煮肉 / 058 | 贵妃鸡 / 126 |
| 百鸟朝凤 / 062 | 锅巴汤 / 129 |
| 板栗焖鸡 / 066 | 荷包里脊 / 133 |

红娘自配 / 137
葫芦鸡 / 140
怀胎鱼 / 143
黄焖甲鱼 / 147
火锅涮羊肉 / 150
济公扇骨 / 153
甲子鱼丸 / 156
橘瓣鱼圆 / 159
昆山煨鸭 / 163
龙凤腿 / 166
龙虎斗 / 169
龙戏珠 / 172
麻婆豆腐 / 175
马莲肉 / 178
蜜腊银杏 / 182
蟠龙卷切 / 186
皮条鳝鱼 / 190
清炖肥鸭 / 193
清蒸鳊鱼 / 197
臭鳊鱼 / 201
全家福 / 204
三不粘 / 208
三皮丝 / 212

三套鸭 / 215
烧秦皇鱼骨 / 218
烧鲢鱼 / 221
神仙鸭子 / 224
狮子头 / 227
四大酱 / 230
松鼠鳊鱼 / 234
宋嫂鱼羹 / 237
太白鸭子 / 241
推纱望月 / 244
西瓜鸡 / 248
硝肉 / 252
脯雪黄鱼 / 256
盐水鸭 / 259
阳关三叠 / 262
油煎毛豆腐 / 266
游龙戏凤 / 269
鱼头豆腐 / 273
玉涵泥 / 277
鸳鸯莼菜汤 / 281
漳茶鸭子 / 284
煮猪手 / 287
抓炒里脊 / 290



糖醋鲤鱼

糖醋鲤鱼原来的名字叫西湖醋鱼,后来才改为糖醋鲤鱼的。传说这个故事是在宋朝时发生的。

在杭州西湖边上住着一家姓张的,兄弟两个,老大叫张山,老二叫张海。老大已经结婚了,妻子很美丽,大家叫她张嫂。张嫂是一个心灵手巧的女人,对做饭做菜都很在行。

有一天,张山和张海又到湖上打鱼去了,张嫂把他们哥俩送走后,来到湖边洗衣服。

就在这时,乡霸刘员外也来到湖边游玩,正好见到张嫂,看到张嫂的美貌,刘员外顿时起了淫心,于是走上前伸手摸张嫂的脸,嘴里还叫着:“陪老爷玩玩,老爷有的是银子!”他肆无忌惮地调戏张嫂,张嫂一巴掌打开他的手,大骂道:“简直就是畜生!”张嫂急忙收拾衣物准备回家。刘员外怎么会叫张嫂离开呢?他命令打手把张嫂抢回家去。几个打手抬起张嫂就走,张嫂急忙大呼“救命啊!”旁边有张嫂的邻居看到了,急忙跑回去报信。

张山和张海打鱼回来,半路上就听到邻居跑来告诉说:“你家张嫂

被刘员外抢走了，快去看看吧！”兄弟俩急忙赶了过去，在半路上碰到了刘员外一行人。张海、张山拦住刘员外，大喊：“把人放下！光天化日之下就敢干伤天害理之事，还有王法没有！”刘员外一见，根本没把他们兄弟放在眼里，命令手下：“给我打！”打手们就与张山和张海打了起来。打手人多势众，张山和张海因为寡不敌众，被打得遍体鳞伤，张山竟然被刘员外的打手活活打死。刘员外见出了人命，也怕吃官司，叫手下不得不放了张嫂，带着打手们跑了。

张嫂和刘员外打起了官司，刘员外用银子把知府买通，没有被治罪。刘员外还放出狠话，以后要让张嫂尝尝他的厉害。

为了躲避刘员外的迫害，张嫂和张海把张山埋葬后，只好逃出杭州到外地谋生。在逃跑的路上，张嫂一再嘱咐张海：“弟弟，要想给你哥哥报仇，就一定要好好读书，将来做了官，才能出人头地为哥哥报仇。要不你哥哥就白死了！”张海流着眼泪答应了嫂子的要求，发誓一定要好好读书，做了官为哥哥报仇。

就这样，张嫂每日给别人做苦工挣钱供张海读书。三年以后，张嫂给张海攒足了路费，让他去京城赶考。张海临走之前，张嫂给他做了一条鱼，先加醋后放糖。鱼做好了以后，张嫂问张海：“知道这鱼是什么意思吗？”张海说：“请嫂子教导。”张嫂说：“我这是告诉你别忘了以前的辛酸，别忘了我们叔嫂的情意。”张海一边流泪一边说：“我吃嫂子的饭这么多年了。从来没有吃过这么好吃的鱼。我一定不会忘记嫂子的恩德，考取功名，为哥哥报仇！”

张海去京城赶考去了，张嫂为了不被迫害，只好隐姓埋名，躲藏起来。后来，张嫂被一家饭庄收留，当了厨子的帮手。因为她勤奋好学，人又勤快，很快就在饭庄里站住了脚。有一天，厨子生病没有来，掌柜的很着急。张嫂便说：“让我试试行吗？”掌柜的忙说“好好。”就叫张嫂当

了一回厨子。张嫂想起自己给张海做的糖醋鱼，便给来吃饭的客人做了一个。没想到客人吃了一个劲儿地夸奖“好吃”，这真叫掌柜的喜出望外。后来掌柜的干脆把原来的厨子辞掉了，让张嫂做了厨子，打出的招牌菜就是“西湖醋鱼”。

张海来到京城参加殿试，果然一举考中了状元。几个月以后，被派回家乡当了知府。回来后，他收集了刘员外在乡里的种种恶行，把刘员外绳之以法，为自己的哥哥和老百姓报了仇。他回到自己原来的家，看到的已经是残垣断壁，野草丛生。张海想起昔日嫂子对自己的种种关照，现在却生死不明，禁不住泪流满面。张海下定决心一定要把嫂子找到。

从此以后，张海只要有时间，他就换上便服，到大街小巷寻访嫂子的踪迹。

有一天，他走到了一条小巷里，正好到了中午吃饭的时候。他觉得肚子有些饿，看到巷子里有一家小酒馆，他就走了进去。小二看到有客人来，热情招呼，问张海想吃什么。张海就说：“把你们店里最拿手的菜给我做一个。”店小二回答说：“我们这里最拿手的菜就是西湖醋鱼了。”张海说：“马上给我做一个。”小二给他倒了茶，张海一边喝一边等着上菜。

过了一个时辰，店小二把西湖醋鱼端了上来，张海一吃果然甜酸适口，十分好吃。张海吃着吃着，觉得这个鱼似曾相识，再想想，和原来嫂子做的糖醋鱼差不多啊！赶紧对小二说：“快把你们的厨子叫出来，我要见见。”店小二有点儿犹豫，张海赶紧给了店小二一小块银子，店小二乐颠颠地跑进厨房把张嫂叫出来和张海见面。岁月沧桑，张嫂已经老了许多，可是，张海还是一眼就认出了她，果然是自己的嫂子啊。

张海给嫂子跪拜，两个人抱头痛哭。

张海要把嫂子接到知府里去享福，可是嫂子不去。嫂子告诉他：“只要做个好官，造福老百姓，就是对嫂子的最好报答了。别忘了嫂子做的西湖醋鱼，过甜日子的时候不要忘了辛酸的日子。你就让我在这做我喜欢的事情吧！”张海见嫂子执意不肯走，也不好勉强，一口答应了嫂子对自己的要求，并向嫂子保证，一定要当个清官，为老百姓办好事。

张海因为吃西湖醋鱼而找到嫂子的事很快就风靡了杭州，在杭州有的酒店开始把它叫做“叔嫂传珍”。这道菜传出杭州以后，因为它用糖醋两种作料做成的，人们后来就把它叫做“糖醋鲤鱼”。这道菜因为简单易做，材料好找，很快就在民间传播开了。从杭州流传到各地，风行全国，成为一道家喻户晓的名菜。



元宝肉

清朝时，台湾的道台朱才哲因为任期已满，准备告老还乡了。因为他在台湾为老百姓做了许多好事，老百姓都舍不得他走。知道他要走的消息后，许多人带着东西来到他的府宅看望他。朱才哲吩咐仆人，老百姓来看看他可以，送东西一律不行，一丁点儿的东西也不许留下。

新上任的道台叫方天晓，坐着轿子正好从朱才哲家的门前经过，看到门前围了一群老百姓，不知道是怎么回事。就问跟班的差役：“他们这群人在这干什么？”跟班的差役回答：“老爷，他们是来看朱才哲大人的，因为带了礼物来，被朱才哲大人的仆人挡住了，不让进去！”方天晓听了不信，把嘴巴一撇说：“装什么清正廉洁啊，给谁看啊？到时候他的狐狸尾巴就露出来了。都说你朱才哲廉洁，我一定要打你一个措手不及。到时候就有你好看的了！”方天晓跟一个差役耳语了几句，那个差役就走了。他自己坐着轿子到道台衙门去了。

在朱才哲的家里，因为准备回大陆，家里人在忙着收拾东西。仆人慌慌张张地跑进来说：“老爷，老百姓给你送礼物来了，我们在门口拦不住啊！”朱才哲想了想说：“那就让他们进来吧！”有了他的话，仆人才敢把送礼的老百姓放进来，百姓们带着礼物进到院子里，朱才哲从屋里已经迎出来了。他拿了一把椅子，坐到院子里和老百姓拉起了家常。



朱才哲说：“我给老百姓办点事情都是应该的，你们千万不要答谢我！大家的心意我朱某领情了，东西一定要带回去！”在他的劝说下，来送礼物的人不得不把礼物又都拿走了，大伙都说：“朱大人真是个清官啊！”

方天晓到了道台衙门后，四处一看都很陈旧，心里很不满意。到了大堂看看，公案和椅子都很破旧了。就问衙门的差役：“这么旧的东西为什么不换新的？”差役回答说：“朱才哲大人不让换。”方天晓鼻子一哼，说：“假正经，衙门的银子一定都叫朱才哲贪污了，所以才没有钱来更换这些设备。”他越想越生气。这时，刚才那个被他派去探听情况的差役来报告，说：“老爷，朱大人家准备好了一些木头箱子，不知道干什么用的。”方天晓大笑说：“还能干什么用啊，用来装银子啊！一个三年穷知县还有十万雪花银呢，何况朱才哲当了十几年的道台了。”方天晓命令手下，密切注意朱才哲回大陆的启程时间，他要打朱才哲一个措手不及。

过了三天，朱才哲一家要启程了。在码头上，许多人来送朱才哲。衙门里的许多官员也都来了，只有方天晓没有来。他的行为引起道台衙门一些同僚的不满。朱才哲说：“方大人可能公务忙，就不要怪他了。谢谢各位这些年来对我的支持。以后回大陆，一定要到寒舍喝一杯薄酒！”大家道别后，朱才哲叫船夫开船了。

开船不久，仆人就发现有一条船跟在后面，马上报告朱才哲。朱才

哲说：“我们又没干什么见不得人的事情，它要跟就跟着吧。”说话的工夫，后面的船越来越近了，还有衙门的差役在船上，示意要朱才哲的船停下。朱才哲就叫船夫把船停下了。后面的船靠了上来。从那条船上过来的人，竟然是方天晓和一群差役。朱才哲一愣，问：“方大人，这是怎么回事啊？”方天晓皮笑肉不笑地说：“朱大人，对不起，我来晚了一步，特意赶上来给大人送别，请不要介意。”朱才哲就请他进到船舱里喝茶。

方天晓进了船舱，看到里面有许多个木箱子。就故意问：“朱大人的船怎么开不快啊？”朱才哲回答：“带了点东西。”方天晓说：“一定很沉吧。”朱才哲明白他的意思，说：“你是为这些箱子来的吧？”方天晓说：“我是来学习大人的廉洁经验啊！”朱才哲说：“你是怀疑我吧？”方天晓说：“不是不是，我是想学习学习，以后好知道怎么做官。”朱才哲说：“方大人，你别绕圈子了，怀疑就直接说好了。”方天晓一听，也不客气了，指着木头箱子对朱才哲说：“这些东西都是台湾的，你自己拿走不好吧？”朱才哲笑了笑说：“你是想看看吧？”方天晓也不客气，点点头：“我想开开眼。里面不会是金银珠宝吧？”朱才哲笑了：“我告诉你，里面没有你想看到的東西。”方天晓说：“那好啊，如果真的没有金银珠宝，我愿意用自己的金银珠宝把你的箱子装满，你看怎么样？”朱才哲说：“好，现在就把箱子打开给你看看！”朱才哲叫来仆人，抬出两个箱子，打开给方天晓看。箱子打开一看，里面装的全是鹅卵石。方天晓不甘心地說：“这只是两只箱子，说明不了什么问题，不是还有没打开的吗？”朱才哲说：“你一定要看的话，我就都给你打开看就是了。”叫仆人对别的箱子也都打开了。方天晓挨个箱子看了，结果里面全都是石头。

看到这里，方天晓很惭愧地低下了头，说：“以前我听说朱大人清正廉洁，我还不信，今天我是服了。可我实在不明白，你弄这么多箱子

做什么呢？”朱才哲说：“这你就没经验了。船在海上航行常常遇到风浪，空船很容易被打翻。所以要用石头来压住船舱才好行船。另外，我把台湾的石头带回大陆，可以给孩子们当镇纸用，叫他们不要忘了台湾，要好好学习，将来为国家效力，也是我的一个心愿吧！”方天晓听了更加的惭愧，“我今天实在内疚，真对不起！我说话是要算数的，请把船开回去换我的金银珠宝。”朱才哲说：“方大人，你又错了！你哪里来的金银珠宝，还不是从老百姓身上出吗？只要你能好好为老百姓做事情，就等于是给我金银珠宝了。你能来送我，我已经很高兴了，也没什么好回敬你的，正好煮了一些家乡的元宝肉要在路上吃的，就送你一些，表达表达我的心意吧！”说完，他叫仆人拿来元宝肉送给方天晓。方天晓接过元宝肉很激动地说：“我一定要向大人学习，为老百姓多做好事！”方天晓回到自己的船上，与朱才哲依依惜别。

朱才哲从台湾回老家后，台湾人民为纪念他修建了朱公庙。元宝肉也因为他而在台湾流行起来，老百姓说，吃到元宝肉就想起了朱大人为我们做的好事，看到元宝肉就会想起一个清官来。元宝肉就这样成为当地最受欢迎的名吃。

