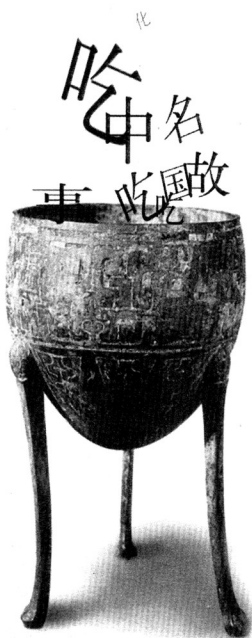


中國名吃故事

中国名吃故事

姜铁军 著

文



BH

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

图书在版编目 (C I P) 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

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 | 官保鸡丁 / 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
清蒸潘鱼 / 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
烧鲭鱼 / 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

红娘自配

清朝皇宫御膳房里的御厨梁会亭是一个厨艺很高超的厨子,他做的饭菜很对慈禧太后的口味,因此常常得到慈禧太后的奖赏。

这天,一个小厨子跑进来告诉梁会亭说:“慈禧老佛爷吃了梁师傅新做的一道菜,很高兴,又要发奖赏了,让你快去领。”梁会亭领了赏钱后,每次都忘不了给自己的侄女买点儿东西。他侄女叫梁红萍,是慈禧太后身边的丫环,从十二岁进宫,到现在已经过去十年了。按朝廷的规定,二十二岁的宫女必须打发出宫,以免耽误了宫女的婚事。可是,因为梁红萍乖巧懂事很和慈禧太后的心思,所以慈禧太后一直没有松口让梁红萍出宫。慈禧太后没有允许的事情,别人明知道不对,也不敢开口。梁红萍出宫的事就一直那么撂着。为此,当叔叔的梁会亭十分着急。

梁会亭拿了慈禧太后给的赏钱,给梁红萍买了白布和绣线,打成一个包裹,给梁红萍送了过来。这些东西都是梁红萍向梁会亭要的。东西给了侄女,他就问梁红萍:“你要白布和绣线干什么?”梁红萍说:“我想绣一个枕头。”梁会亭又问:“老佛爷说没说送你出宫的事?”梁红萍回答说:“没说。”梁会亭又问:“老佛爷是不是忘了?”梁红萍回答道:“没忘。前几天她还把两个宫女打发出宫了呢,怎么会忘了呢?她是觉

得我 using 顺手,不想让我走。”说着梁红萍就哭了。梁会亭赶紧劝梁红萍不要哭。这时候,一个太监走进屋子,来叫梁红萍,说老佛爷热了,叫她赶紧去给打扇子,梁红萍告别梁会亭急急忙忙走了。梁会亭听了梁红萍刚才说的话,心里更加着急了。他心想:我一定要想个办法出来,提醒提醒慈禧太后,好帮助梁红萍早日出宫。

到了晚上,梁会亭一个人在屋子里喝闷酒。一个小厨子走进来,拉他去看戏。梁会亭说:“你去看吧,我心情不好,不去了。”小厨子说:“心情不好啊,正好去看戏散散心!”硬是把梁会亭拉走了。这天晚上上演的是京戏《西厢记》,梁会亭本来就是戏迷,加上演员演得好,他看的是如痴如醉。高兴的时候还禁不住跟着唱上几句。心里的烦心事也赶走了不少。

第二天,梁会亭正在厨房里准备做菜的材料,有几个太监送菜来了。梁会亭问太监:“今天送的是什么菜?”太监说:“是刚刚从天津进贡送来的对虾。这对虾可是新鲜玩意儿,你要是做好了,做出什么花样来,说不定老佛爷又要给你赏赐了。到时候可别忘了我们啊!”说完,几个太监放下东西走了。

梁会亭从筐子里把对虾拿出来,不知道怎么回事,一下想起了昨天晚上看的《西厢记》来,那个红娘的形象在眼前直转悠。他眨巴眨巴眼睛,想到了一个做菜的好办法,也许可以帮助侄女梁红萍走出皇宫。

到了晚上吃饭的时候,太监把两只做好的对虾端到慈禧太后的面前。慈禧太后拿起一只吃了,感到味道不错。就问太监:“这新上的菜叫什么名啊?”太监回答:“梁会亭说叫‘红娘自配’。”慈禧太后是个聪明人,一听这菜名不是讽刺自己吗?当时就把盘子给摔了。太监吓坏了,跪地求饶。慈禧太后恼怒地说:“把梁会亭拉出去……”后面那个“杀”字还没出口,就看见大太监李莲英在旁边摆手,意思是不妥当。慈禧太

后就没说这个“杀”字，叫太监退了下去。

然后慈禧问李莲英：“小李子，你刚才摆手是什么意思？”李莲英说：“回老佛爷，宫女十二岁进宫，二十二岁离宫是祖宗留下的规矩，谁都不能破坏啊！”慈禧太后叫李莲英一提醒，觉醒过来了。明白了梁会亭做这个菜的意思，可马上叫梁红萍走，又掉了自己的身价，最后，慈禧太后想了一个办法。

慈禧太后没有马上叫梁红萍走，而是又等了几个月。

这天，慈禧太后和几个皇妃在一起打牌，叫梁红萍在一边侍候。梁红萍给她端茶水的时候，她好像忽然想到了什么，问梁红萍：“你多大了？”梁红萍说：“奴才二十二岁了。”慈禧太后点点头，“是不小了。”然后，她叫太监传御厨梁会亭中午做“红娘自配”。中午，这道菜给慈禧太后端上来了，慈禧太后问在身边侍候自己的梁红萍：“你知道你叔叔做这菜是什么意思吗？”梁红萍忙说：“奴才笨，不知道。”慈禧太后说：“你叔叔是告诉我你太大了，再不出宫就得自己给自己找婆家了……你年龄确实不小了，侍候我也侍候得好，舍不得你走也不能坏了祖宗的规矩，拿二百两银子回家吧。”梁红萍跪下说：“谢谢老佛爷。”慈禧太后说：“别谢我啊，这都是你叔的功劳！”

就这样，宫女梁红萍因为她叔叔做的一道菜走出皇宫，这个“红娘自配”也被人们津津乐道，后来风靡全国，成为老百姓都知道的名吃。



葫芦鸡

唐朝尚书韦陟是一个美食家，他对吃菜的问题十分挑剔。有一天，因为下雨，来送菜的菜农晚到了半天。菜农把菜担子挑进后府，管家邵平对送来的菜挑三拣四，说菜不好，叫菜农挑回去，菜农哀求他多少给一点儿菜钱，邵平大怒，不但破口大骂，还动手打菜农的耳光。就在这时，有个差役走过来，告诉邵平说：“大管家，老爷找你有事。”邵平这才骂骂咧咧地随差役走了。

在花园里，韦陟正在喂笼子里的鸟。看见大管家来了，韦陟指着笼子里的鸟问他：“李大人送我的这只鸟怎么样啊？”邵平知道老爷的喜好，赶紧极力吹捧道：“好，太好了！”韦陟很高兴，说：“这是李大人花一百两银子买来的，当然好了。”邵平趁机说：“头几天他送来的那只八哥也很好，会说好多话呢。”韦陟哈哈一笑说：“这些都不是白送的，他想当官啊！过几天我就弄个官给他当当，叫他过过官瘾。”邵平顺着说：“老爷，他要是当上官一定还会给您弄更好玩的。”韦陟点点头，“我马上叫人安排李大人当官的事。”说着韦陟把话头一转告诉邵平：“我找你来是想问问中午的饭是怎么安排的？”邵平回答道：“我听老爷吩咐，不知道您想吃点儿什么？”韦陟想了想说：“我上年纪了，牙口不好。昨天做的鸡我都没吃多少。”邵平急忙问：“老爷，那您想吃什么呢？”韦陟沉思了一会儿说：“还是想吃鸡，可是平时那些花样就不要弄了，你

想办法给我弄点儿新花样出来。我想吃的鸡，鸡形要好，鸡肉要酥嫩，鸡味要鲜香，叫厨子就这么做。做不出来就等着挨板子吧。”邵平听完，赶紧跑到厨房去了。

邵平进了厨房，把厨子们叫到了一起，告诉他们韦陟想吃的这种鸡应该是什么样的，提完要求，邵平最后说：“咱们还是老规矩，做不出来，你们就得挨板子、罚钱！”说完，他一甩袖子走了。

厨子头赶紧把厨子们召集起来商量办法，问谁能做这个菜？大家互相看看，没有一个人敢接受的。厨子头说：“咱们就是吃这碗饭的，总得有人来做吧？谁把这事担下来？”半天，还是没人说话。厨子头说：“要不我看这样吧，咱们以年纪往下排，谁的年纪大，谁先上。怎么样？”大家一致表示同意，六十岁的姜老厨子没办法，只好把做菜的事接了下来。

姜老厨子先杀了一只母鸡，告诉徒弟小贵先用水把母鸡煮了，再沥干水。小贵马上照他说的办。小贵把母鸡煮好了以后，沥干了水，把母鸡交给姜老厨子。姜老厨子在母鸡身上抹上蜂蜜。再放到油锅里去炸直到鸡被炸得发黄，才从油锅里捞出来。把它交给丫环，送给韦陟。

韦陟吃了一块炸好的母鸡，很生气地把筷子摔了，对邵平大发雷霆：“你看看，这做的是个什么玩意儿？皮硬肉柴，把做鸡的厨子重打三十大板！”

姜老厨子被两个差役按在地上打板子，周围还有别的厨子围着看。邵平一边监视差役打板子，一边说：“你们继续做这个菜，做不好你们谁也逃不掉！”吓得厨子们浑身发抖，没有一个人敢出声的。

按照事先定好的规矩，这次轮到中年刘厨子做鸡了。刘厨子左思右想，也没想出个做鸡的办法来。再想想做不出来的下场，头皮都发麻，干脆跑吧。到了半夜，刘厨子悄悄地从睡觉的屋子里溜了出来，准备逃跑。没想到半路遇到了上厕所的小贵，小贵问他：“刘师傅，你这是

想跑吧？”刘厨子说：“小贵，还是赶紧走吧，这地方不是厨子待的地方啊！”小贵是个孤儿，想跑也没去的地方，他帮助刘厨子翻墙跑了。

邵平听说刘厨子跑了，大发雷霆，把厨子们叫到一起训话，跺着脚骂了半天，到最后说：“人跑了，鸡还得做！再有跑的，你们都要受牵连，一起挨板子！”邵平越说越气，抬脚把地上的大盆也踢翻了。这次，他指定厨子头来做这个菜。厨子头和厨子们一起研究怎么做。研究了半天，决定改变一下做鸡的方法，试试怎么样。

按照新的方法把鸡做好了，韦陟刚刚动筷子，鸡肉全碎了。韦陟很生气，拍着桌子说：“这是嘲笑我老了，连鸡都嚼不动了。把做鸡的打四十大板！”厨子头哪里经得起打，没打几下就哭爹喊娘了。小贵看着实在不忍心，挺身而出，叫邵平不要打了。邵平冷笑着说：“小贵，不打他打你吗？”小贵说：“这鸡我做行不行？做不好，连厨头的板子我一起挨了。”邵平说：“好，算你小子有种！我就给你这次机会。再做不好，小心你的狗命！”然后叫人把厨子头放了，让小贵马上做鸡。

小贵到市场上买了几只小公鸡，买鸡时后面都有差役跟着，怕他跑了。卖鸡的旁边有一个卖葫芦的，叫小贵眼前一亮，他买了一只葫芦拿回来了。

回到厨房里，小贵把小公鸡用马莲草扎成葫芦形状，放进开水里紧皮，再放到肉汤里加各种作料煮熟，然后是抹蜂蜜，再放到油锅里炸，一边炸一边转。终于做出了色、味、形俱佳的鸡。因为是葫芦形状的，厨子们就叫它“葫芦鸡”

韦陟吃了葫芦鸡，连夸做得好，叫管家邵平拿银子奖励小贵。可是管家找小贵的时候，别的厨子告诉他，小贵已经不辞而别，早就走了。

小贵离开韦陟家以后，把做鸡的方法带到民间。很快就在西安一带流传开了，许多饭店、酒楼都做葫芦鸡，使它成为了名吃。

怀胎鱼

唐朝时，在杭州大运河的码头上，南来北往的人们在这里上下船，人多车多，十分热闹。在熙熙攘攘的人群中，文学家王昌龄带着他的书童小茛从船上走下来。王昌龄感到肚子有点儿饿，叫小茛去买点儿吃的来。小茛拿了铜钱走后，王昌龄信步走到路边的一个卖草鞋的摊子前，看到草鞋上都拴着红布条，王昌龄很奇怪，便问卖草鞋的小贩：“你在草鞋上拴着红布条干什么？”卖草鞋的小贩回答道：“你是外乡人不知道，从这里往下走水路三十里是马当山，山上有座庙。走水路的人都要到那里去拜神，求神庙娘娘保佑自己一路平安。这草鞋就是献给神庙娘娘的，她穿上好走路，保佑你平安无事！客官也买一双吧，图个吉利。”王昌龄听他这样说，就拿钱买了一双草鞋。这时，小茛买了烧饼回来，主仆两个人在路边一棵大树旁坐下，一边吃烧饼一边商量到神庙去拜祭的事。

吃完烧饼，正准备动身的时候，来了一个卖祭品的小贩子，央求王昌龄买点祭品带着。王昌龄看到他身上带了一把很精致的雕花短刀，就说：“这刀挺好的，一起卖给我吧。”小贩答应了，王昌龄就拿钱买了祭品和那把短刀。这时，有船去神庙，王昌龄和小茛跟着别人一起上了船。

上船以后，王昌龄把玩起刚刚买的雕花短刀，爱不释手。一边把玩一边吟诵自己做的诗：“弓背霞明剑照霜，秋风走马出咸阳。未收天子河皇地，不拟回头望故乡。”小茛提醒他说：“老爷，起风了，把短刀收好到岸上再玩吧！”王昌龄就把短刀交给了小茛，小茛把它与草鞋还有那些祭品放在了一起。

船在风浪中又走了一会儿，就看到马当山了。这时，江上的风浪更大了，船靠不了岸。想到神庙去拜神的人们急了，纷纷问船主能不能靠岸。船主说：“这么大的风浪，靠岸是很危险的，我们就不要冒险了吧？”王昌龄有点儿急了，“我买的祭品怎么办啊？”船主说：“以前也有风浪大靠不了岸的时候，按我们船上的规矩，可以把祭品投到江中，在船上许愿也是一样的！”大家看看大风刮起的汹涌波涛，也只好打消了上岸的念头。王昌龄说：“只能照船家的意思办了！”王昌龄让小茛把装祭品的篮子拿过来，在慌乱中，小茛忘了把篮子里的雕花短刀拿出来，王昌龄接过篮子，把里面的东西全都倒进了江中。

船在风浪中驶过了马当山，王昌龄冷不丁想起了雕花短刀来，忙问小茛：“我买的雕花短刀呢？”小茛一拍脑袋，“哎呀，放在篮子里叫老爷给倒进江里去了！”王昌龄十分懊恼，看着滚滚的江水，一点儿办法都没有。过了两个时辰，江上的风浪渐渐地平息了，船也平稳了许多。小茛拿出烧饼给王昌龄，说：“老爷，刚才你没有吃好饭，再吃点儿东西吧。”王昌龄摇头道：“丢了雕花短刀，我哪里还有心情吃东西啊！”船主看到王昌龄那个后悔的模样，就说：“丢了也别后悔了，我给你做个汤下饭吧？”王昌龄说：“没有心情，做什么我也吃不下啊！”说话的工夫，江上忽然掀起一个巨浪，一条大鱼随着巨浪蹦到了船上。船主手疾眼快，一下子把大鱼死死地按住在船板上。船主高兴地说：“客官你有口福，我给你做鱼吃好吧！”说着，找出了一个瓦盆和一把刀，熟练地剥去

了鱼鳞,把大鱼的肚子剖开,鱼肚子里有它刚刚吃下的人们上供的祭品,有鸡肉、鸭肉什么的。船主把鱼肚子里的东西掏出来放在瓦盆里。这时谁都没想到事情发生了,雕花短刀竟然出现在大鱼的肚子里!王昌龄瞪着眼睛喊:“奇!奇!奇啊!”船主把雕花短刀擦干净递给王昌龄说:“这是百年不遇的事情啊!”王昌龄接过短刀,更加爱不释手了。船主把大鱼收拾干净,想把从大鱼肚子里掏出来的东西再倒进江里。王昌龄急忙制止说:“今天这些东西都是老天爷赏赐给我们的,把它们洗干净再放到大鱼肚子里,看看烹饪出来的是什么样的味道?”王昌龄这么一说,船上的人都一致赞同,船主说:“今天就听你的,做一回从来没有做过的菜!”他把那些东西洗干净,又放回到大鱼的肚子里,然后再放到锅里,加了各种作料煮。

不一会工夫,锅里就冒出了鱼的香味,船主把大鱼从锅里取了出来,分给船上的人,大家一边吃一边说:“今天的鱼做得太好吃了!”王昌龄是个有心人,他把放在鱼肚子里的东西都一一记了下来。

过了几天,王昌龄和小芑又回到了杭州,他们找到一家饭馆准备吃饭。店小二问:“二位想吃点儿什么?”王昌龄从口袋里摸出一张纸来,上面写的是一个做鱼菜的菜方。王昌龄说:“你叫厨子就按这上面写的给我做就行!”店小二拿着王昌龄给的菜方走了。

过了一个时辰,厨子把鱼做好了,热气腾腾的一盆。王昌龄和小芑吃鱼的时候,香气把周围吃饭的人都吸引过来了。有的人招呼店小二说:“照这个客人的做法,给我也来一个这样的菜!”别的人也都跟着要



了这个菜。店小二忙活得满头大汗，掌柜的和他的老婆也出来帮忙，饭馆掌柜的说：“我这里的生意是头一次这么好啊！”王昌龄吃完了鱼，诗兴大发，干脆提笔在饭馆的墙壁上题写了一首诗：“马当山前风浪起，短刀祭神浪里去。天赐美物吾烹食，众人齐赞怀胎鱼。”吃饭的人一起鼓掌，夸赞王昌龄写得好，这时有人悄悄问小茺：“你家老爷是干什么的？”小茺跷着大拇指说：“他是大文学家王昌龄啊！”众人恍然大悟：难怪能写出这么好的诗来！

杭州的厨子仿照这种做鱼的方法，又经过改进，放在鱼肚子里的材料增加了许多，终于创造出独特的名菜“怀胎鱼”来。“怀胎鱼”的味道别具一格，成为江南酒店、饭馆不可缺少的当家菜。



黄焖甲鱼

乾隆皇帝登基的那年，郑板桥考中了进士。考中进士五六年后，他才被朝廷的吏部任命到山东的范县当县令。郑板桥赴任时一切从简，随身携带的只有一只装满了书籍的箱子。从江苏到山东，一路上风尘仆仆，十分艰辛。踏上山东地界，正好赶上山东大旱，到处都是难民，郑板桥看了心情十分沉重。他暗暗下了决心，一定要清正为民，做一个为老百姓做事的好官。郑板桥到任以后，积极带领当地的老百姓兴修水利，拓荒种田，为老百姓做了不少好事。使当地老百姓的日子渐渐地好过了一些。因为他做事踏实，治理有方，后来，他又被朝廷派到山东东部的大县——潍县做县令。

郑板桥到潍县时正赶上海水倒灌，又是两个月的连雨天，老百姓在地里种下去的种子长不出来，饥民遍地。郑板桥的心情十分不好，想方设法要为老百姓做点儿实事，解决一点儿问题，他为此创作了《逃荒行》。郑板桥是“扬州八怪”之一，诗、书、画都很有造诣，日后他给山东的巡抚画了一幅竹子画，在上面题写了一首诗，最能表达他当时的心情。“衙斋卧听萧萧竹，疑是民间疾苦声。些小吾曹州县吏，一枝一叶总关情。”

郑板桥到了潍县以后，一边积极放粮救荒，一边组织修城治河，使

灾情得到了缓解,慢慢地使当地恢复了生机。郑板桥平时喜欢喝酒、写字、画画,公务忙完后,有点儿时间他就到外面转转,一是体察民情,二是收集一点儿画画的题材。这天,他带着一个仆人,来到潍县的大街上,正好经过一家叫闻香醉的小酒馆,郑板桥忽然想喝酒,于是就带着仆人走进来。店小二不认识郑板桥,把他让到座位上,问他:“客官想吃点儿什么?”郑板桥说:“要半只烧鸡,一斤烧酒。”店小二答应一声,就张罗去了。很快,酒和烧鸡就端上来了。郑板桥啃着烧鸡,喝着烧酒,好不惬意。喝完酒,一摸口袋,坏了,只带了几文钱,只够买半只烧鸡的,酒钱就不够了。郑板桥就和店小二商量道:“小二,我没带够钱。”店小二不高兴了:“没带钱你喝什么酒啊?”郑板桥只好陪着笑脸说:“你看这样行不行?我给你打个欠条,明天给你送钱来。”店小二的脑袋摇得像拨浪鼓似的,“不行,不行!”郑板桥一看不好办了,只好说:“你把店掌柜的叫出来,我和他说。”店小二说:“我们掌柜的出去讨饭钱去了,正是因为有人赊账不给钱,我们才不敢赊账的!”正在僵持不下的时候,酒馆的万掌柜回来了。一看郑板桥来了,高兴得不得了,连声说:“我请你都请不到呢,还要什么钱啊?”郑板桥说:“那可不行,我给你打张欠条,明天一定送钱过来!”郑板桥给万掌柜打了欠条,又问他:“听说你出去要账了,怎么回事啊?”万掌柜叹口气说:“城西有一家姓陈的大户人家,专门做茶叶生意,很有钱也十分霸道。他家老爷喜欢吃我们做的烧鸡,说好先吃鸡后给钱。可是鸡吃完了,欠的钱却不还,我去要了几次,他都赖着不给!”郑板桥问:“他给你打字据了吗?”万掌柜说:“打了。”郑板桥说:“你把字据给我,我去给你要!”万掌柜说:“那可不行,我怎么敢麻烦父母官呢!”郑板桥笑了:“父母官不就是给老百姓办事的吗?”他把字据要了过来,带着仆人到城西陈家要钱去了。

陈老爷一看是郑板桥来了,不敢怠慢,知道了郑板桥的来意后,赶

紧说：“我马上还钱，马上还钱！”郑板桥说：“那你把钱给我吧！”陈老爷说：“那可不行，你一定得在我这吃顿饭再走，要不我就不还钱。”郑板桥一看，陈老爷也是诚心留自己吃饭，顺水推舟说：“那好吧，你给我钱，我就在这儿吃顿饭好了！”陈老爷家里的厨子非常善于做一种甲鱼菜，先把甲鱼和鸡剁成块放到锅里加水，用小火炖，熟时捞出。然后热锅烧油，放姜、大葱、炒成黄色，再放入原汤和甲鱼块和鸡块，焖烧五六分钟，起锅淋上麻油。这道菜不但味道美，而且滋补身体。陈老爷叫厨子做了一桌子的菜，郑板桥唯独对这道炖甲鱼十分称赞，叫来了厨子，详细地了解了这道菜的全部做法。吃完饭后，郑板桥接过陈老爷还的银子，要走。陈老爷又说话了：“请大人给我留个字吧，算是我的幸运。”郑板桥想了想，说：“好，就给你写一幅。”郑板桥拉开架势，写了这样一个条幅“人为富豪切莫贪，吃人东西给人钱”。陈老爷满脸通红，还一个劲儿地说：“写得好，写得好！”

郑板桥把要回来的钱交给了万掌柜，同时对他说：“我还学了一种甲鱼的做法，你们酒馆学习做做，肯定会有人来吃的。”他就把甲鱼菜的做法原原本本告诉了万掌柜。万掌柜听了，忙说：“这道菜我一听就知道是道好菜，可不知道它叫什么名啊？”郑板桥“哈哈”笑了，“你给它起什么名它就叫什么名！”万掌柜说：“郑大人，那还是你给起一个吧。”郑板桥略略沉吟了一下，说：“我看就叫‘黄焖甲鱼’吧。”

闻香醉酒馆马上就打出了“黄焖甲鱼”的招牌，果然不出郑板桥所料，生意火得不得了。后来郑板桥辞官回乡，只带走三头毛驴，他自己骑一头，仆人骑一头，还有一头驮着一箱书。由他命名的黄焖甲鱼却在潍县大地流传开来，传遍了山东各地。现在到潍坊去，提起这道菜，很多人都会想起郑板桥这个好县官，有人说他“三绝诗书画，一官归去来”。