

第七課之二 有趣的菜名

中國菜舉世聞名，而中國菜名更是妙趣橫生，充滿中國式的人生智慧及幽默。以下介紹幾道廣為人知的有趣菜名：

1. 螞蟻上樹

先將肉末、蔥、薑爆香後，放入醬油、粉絲翻炒一下，就完成一道色香味俱全的「螞蟻上樹」了。據說這道菜的由來與元朝雜劇作家關漢卿筆下的人物--竇娥有關。竇娥嫁做蔡家媳婦才兩年，丈夫就死了，婆婆因此一病不起。於是竇娥一肩挑起家計重擔，在為婆婆求藥尋醫之餘，又要想方設法、變化菜色讓婆婆調養身體。但時間久了，經濟也漸漸陷入困頓。一日，她去肉攤買肉，因為先前有兩次賒帳的紀錄，老闆不肯賣肉給她，竇娥只好苦苦相求，老闆見她甚是可憐，就切了一小塊肉給她。到了做飯的時候，竇娥苦思該如何運用這一小塊肉，這時她靈機一動，將肉切成末，混以醬油、蔥蒜和粉絲翻炒片刻做了一道炒粉絲，婆婆吃了之後連連誇讚，由於視力不清楚，粉絲上的肉末看起來就像螞蟻，於是她就稱這道菜為「螞蟻上樹」。

2. 獅子頭

將肉泥混合荸薺(音同「鼻齊」)、洋蔥、豆腐、胡蘿蔔等食材，經過大力甩打後，揉成團狀炸至金黃，再放入砂鍋中連同醬油、白菜、香菇熬煮慢燉，這是「獅子頭」的基本做法。這道紅燒肉丸子為何取名做「獅子頭」呢？相傳，隋煬帝來到揚州，對當地萬松山、金錢墩、象牙林、葵花崗四個景觀讚不絕口，回宮後就叫御廚以這四個景點為主題製作料理，分別是「松鼠鱖(音同貴)魚」、「金錢蝦餅」、「象牙雞條」、「葵花獻肉」。到了唐朝時期，郇(音同循)國公設宴，府中大廚做了「葵花獻肉」這道菜，其形狀猶如獅子頭。有賓客立刻稱讚：「公應配九頭獅子帥印。」郇國公一聽大喜，便說：「為紀念這次的聚會，葵吃肉不如改成獅子頭。」這就是「獅子頭」的名稱由來。

3. 東坡肉

將豬肉切成方塊狀，加進黃酒、醬油、冰糖，小火悶煮幾小時後，就完成一道色澤紅豔、吃起來油而不膩、帶著淡淡酒香的「東坡肉」了。據說東坡肉的由來與北宋文學家蘇東坡有關。當時蘇東坡在擔任杭州太守，調動百姓清除西湖大量的水草，疏通排水管道，並把挖起來的淤泥築成「蘇堤」，不僅解決了西湖氾濫的問題，



還造就了西湖十大美景之首的「蘇堤春曉」。杭州百姓莫不額首稱慶，在過年時，大家抬豬擔酒來給他拜年聊表感謝之意。見到堆積如山的豬肉，蘇東坡吩咐家廚將肉切成數塊，以慢火悶煮，再連酒一起送給百姓分享。但家廚將「連酒一起送」誤聽為「連酒一起燒」，結果無巧不成書，燒出來的肉，色澤紅潤亮眼、酥爛不碎，吃過的人都讚不絕口，於是大家就稱這道料理為「東坡肉」。

4. 佛跳牆

將芋頭、海參、筍子、干貝、排骨等數十種食材依序放入甕中，灌以高湯封口慢煨，就完成一道湯鮮味美、料多實在的「佛跳牆」了。相傳，清光緒年間，福州名廚鄭春發開設的聚春園餐廳，有一道招牌名菜叫「福壽全」。某日，幾位文人慕名而來，當一掀開蓋子，頓時香味撲鼻，令人食指大動。其中席間一位秀才詩興大作，說道：「壇啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來。」得到大家熱烈的響應，鄭春發驚喜之餘，就將這道菜的名稱改成「佛跳牆」。

資料來源：

1. [百度文庫-螞蟻上樹的由來](#)
2. [維基百科-獅子頭](#)
3. [大紀元-東坡肉的由來](#)
4. [佛跳牆的由來](#)

相關資源：

1. [螞蟻上樹作法教學 \(影片\)](#)
2. [獅子頭作法教學 \(影片\)](#)
3. [東坡肉作法教學 \(影片\)](#)
4. [佛跳牆作法教學 \(影片\)](#)
5. [螞蟻上樹 \(圖片\)](#)
6. [獅子頭 \(圖片\)](#)
7. [東坡肉 \(圖片\)](#)
8. [佛跳牆 \(圖片\)](#)

