

特色川菜

“螞蟻上樹”

文：小醒廚房

走進四川菜館，翻開菜牌，不難看到“螞蟻上樹”這道菜，它是一道傳統的四川重慶特色菜，馳名中外。廣東菜館稱它“粉絲炒肉末”或“粉絲蝦米辣肉鬆”。“螞蟻上樹”是一道取意境，不以真實食材取名的菜色，故烹調材料並沒有螞蟻，只有肉末、粉絲、辣椒和四川特色的調味料，爆香的肉末黏著吸滿辛辣調味料的粉絲，貌似螞蟻，十分滋味，充分展現川菜的特色。

四
川
菜
館



“螞蟻上樹”名字的由來，無法可尋，但相傳背後有一個感人的小故事。故事的主角竇娥，是元代劇作家關漢卿筆下的一個小人物，她生於窮困家庭，三歲時母親過世，與父親竇天章相依為命。竇天章是一名窮秀才，在竇娥七歲時，他決定上京考狀元，但欠缺路費，加上女兒年幼，不便隨行，於是在上朝應舉前，決定把女兒竇娥賣給債主蔡婆婆當童養媳，作抵債的同時，也讓女兒得到照顧。

蔡婆婆的丈夫早逝，遺下一個兒子，她見竇娥乖巧，便同意收養作童養媳。竇娥在蔡婆婆家過了十多年後，便在婆婆的安排下成親，正式成為蔡家的媳婦，她孝順婆婆、侍候丈夫，可惜好景不常，成親後不久，丈夫患病不起，遺下母親蔡婆婆與妻子竇娥相依為命。蔡婆婆因兒子去世，傷心欲絕，臥病在床，終日以淚洗面，茶飯不思，沒有食慾。

竇娥是個孝順的小媳婦，從小在婆婆家長大，視婆婆如母親，丈夫去世後，她一方面挑起持家的重擔，另一方面為婆婆四出尋找名醫，還用上名貴的藥材，務必治好婆婆的病，又花盡心思烹調美味菜餚，嘗試提升婆婆的食慾，為其調養身體，好能盡快康復。然而，家財有限，竇娥為了治好婆婆的病，花盡錢財，導致家庭經濟出現困難，甚至連買菜做飯的錢也要到市場賒帳。

一天，竇娥到市場，問肉販賒了一小塊豬肉，回家後正思索能把這麼小的一塊肉做甚麼菜時，突然看到碗櫃頂有早前剩下的一小把粉絲，靈光乍現，把它放在水中泡軟；之後細心把肉切成肉末，放進鍋裡與蔥、薑、辣椒和醬油爆炒，之後加入粉絲翻炒，最後再加一點青蔥花和胡椒粉，拌炒成香噴噴的肉末粉絲。竇娥匆匆拿到床邊，端給婆婆吃。婆婆雖然臥病在床，沒有食慾，但香味撲鼻，便問竇娥煮什麼菜，竇娥答說：“婆婆，是炒粉絲，你趁熱吃吧！”已經病得老眼昏花的婆婆正打算拿起筷子進食時，突然見到粉絲黏著貌似螞蟻的小黑點，便責怪竇娥為甚麼粉絲有螞蟻？竇娥驚惶起來，委屈地哭著解釋：“媳婦不孝！為了給婆婆治病及調養身體，已花盡錢財，連買肉做飯的錢都沒有，今天只賒到一小片肉，便把它切成肉末做飯給婆婆。媳婦不孝，肉末貌似螞蟻，讓婆婆受驚了！”

婆婆聽了也感難過，急忙嘗了一口後，就嘖嘖稱讚竇娥是個孝順的好媳婦，還說以後要稱這道美味的菜為“螞蟻上樹”，竇娥聽到婆婆的讚賞，破泣為笑，認同肉末黏著粉絲，實在貌似螞蟻爬上樹的樣子。之後這道菜就被稱為“螞蟻上樹”，一直傳到現在。下次做飯或到四川菜館，不妨試試這道滋味的川菜吧！

以上故事的真偽雖然無法考證，但卻道出了中國人對長輩的孝道和美德，也提醒我們，待人處事，不妨多走一步、多給誠意、多用心思、多加創意，後果可能會截然不同。

螺 螞 上 樹

材料

粉絲	兩捆	
豬肉	100克	切/絞成肉末
紅辣椒	一隻	
青蔥	一段	切成蔥花
薑	5克	切成薑茸
蒜頭	5克	切成蒜末
香菜	5克	

調味料

醬油	1茶匙
油	1湯匙
豆瓣醬	1湯匙
糖	1/2茶匙
花椒辣油	1/8茶匙
白胡椒粉	1/8茶匙
上湯	半杯

做法

1. 將豬肉洗淨，抹乾，切/絞成肉末。
2. 切開紅辣椒，洗淨、去籽、去膜，切成小粒備用。
3. 把青蔥、蒜頭和薑洗淨，分別切成蔥花、薑茸和蒜末。
4. 把粉絲放在溫水浸泡約20分鐘，撈出剪短備用。
5. 燒熱油，用小火爆香薑茸及蒜末，加豬肉末，炒至肉鬆散及熟透，呈金黃色，加入豆瓣醬、糖、醬油、上湯，炒香。放入粉絲，用筷子把粉絲散開，之後關掉火並放上鍋蓋，粉絲會把上湯和調味料吸乾；加入花椒辣油、白胡椒粉和蔥花，略炒。放在碟後可加一些香菜作裝飾。