

佛跳墙怎样“跳”出来 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E4_BD_9B_E8_B7_B3_E5_A2_99_E6_c34_42599.htm 佛跳墙这道菜，相传源于清道光年间，距今有两百多年历史。此菜以十八种主料、十多种辅料互为融合。其原料有鸡鸭、猪肚、蹄尖、蹄筋、火腿、鸡鸭肫；有鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、鱼高肚；也有鸽蛋、香菇、笋尖、竹蛏等共三十多种原料敷衍直侗庸さ髦贫伞?/P> 关于这道菜的创始，说法颇多。据费孝通先生记，一说，发明此菜者乃一帮要饭的乞丐。这些乞丐拎着破瓦罐，每天到处要饭，把饭铺里各种残羹剩饭全集在一起。据说有一天，有一位饭铺老板出门，偶然闻到街头有一缕奇香飘来，遁香而发现破瓦罐中剩酒与各种剩菜倒在一起。这位老板因此而得启悟，回店以各种原料杂烩于一瓮，配之以酒，创造了佛跳墙。二说，福建风俗中有一个规矩叫“试厨”。按这规矩，新婚媳妇第一天上门，第二天回门，第三天须到夫家在大庭广众面前试厨，这是对新媳妇治家本领的测试。相传有一个从小娇惯的女子，不会做菜。出嫁前因此而为即将到来的试厨而发愁。母亲为女儿想尽了办法，最后把家藏之山珍海味都翻找出来，一一配制后用荷叶装成小包，反复叮嘱女儿各种原料的烹制方法。谁知这位新娘到了试厨前一天，慌乱中忘记各种烹调方法。她到了晚上才到厨房，把母亲包好的各种原料一包包解开，堆了一桌无从下手，正在无计可施之际，又听公婆要进厨房。新媳妇怕公婆挑剔，见桌边有个酒坛，匆忙中将所带的原料都装入坛内，须手用包原料的荷叶包住了坛口，又把这酒坛放在了快灭火的灶上。想

想明天要试厨，新媳妇生怕自己无法应付，就悄悄溜回了娘家。第二天，宾客都到了，却不见了新媳妇。公婆进厨房，发现灶上有个酒坛，还是热的。刚把盖掀开，就浓香四溢，宾客们闻到香味都齐声叫好，这就成了佛跳墙。还有一说来自笔记所记。按笔记所记，此菜创于光绪丙子年。当时福州的一位官员，设家宴请当时的布政使周莲。这位官员的内眷是位烹调高手，她以鸡鸭、猪肉同入绍兴酒坛内煨制，上桌后香气扑鼻。周莲品尝赞不绝口，命家厨郑春发仿制。郑春发求教于官员内眷，回来改造原料，多用海鲜少用肉，起名为“坛烧八宝”。据称，这道佛跳墙前后共改换过三个菜名。刚开始叫“坛烧八宝”，后来叫“福寿全”，再后来才叫“佛跳墙”。至于从“福寿全”改为“佛跳墙”，也有两种说法。一说，此菜在聚春园成为佳品后，经常有文人墨客闻名而来。这些文人品尝后，赞叹不已，免不了要以诗助兴。一天有一帮秀才宴饮之余，轮流赋诗。其中一位赋诗曰：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”意思是此菜香味太诱人，连佛都会启动凡心。另一说，则此菜启坛后浓香四溢，刚巧隔墙有寺，香气使隔墙和尚垂涎欲滴，于是不顾一切清规戒律，越墙而入，请求入席。此菜食物多样，软糯脆嫩，汤浓鲜美，味中有味，回味无穷，营养丰富，并能明目养颜、活血舒筋、滋阴补身、增进食欲。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com