

扶霞·邓洛普

在餐厅的厨房里，大厨尹明玉将向我展示如何制作当地名菜“糖醋黄河鲤鱼”，还是高级宴席版。据说，这道菜起源于离济南市中心不远的历下区，那里的黄河鲤鱼鲜活肥美，夏季尤佳，红润的尾部和金色的鳞片美名在外。鲤鱼本身在中国北方已有数千年的养殖历史，长期以来一直在中国美食与图腾造像中占有重要地位，从剪纸、绘画到糕点模具，随处可见它们棋盘格般嵌套的鳞片和弯曲腾跃的身体。

尹师傅手拿一把锋利的菜刀，向我展示如何处理刚刚杀的鲤鱼。他在鱼身两面各划了六条深深的口子，提着鱼尾吊起来，鱼肉就成片地垂了下来。接着给整条鱼裹上面糊，然后用一根长长的金属杆子让鱼的身子弯曲起来。他将鱼的头尾同时抓在一只手中，轻轻放入一锅热油里，同时仍然抓住鱼头鱼尾，直到面糊已经炸得酥脆，将鱼身固定在了开始的弧度，再完全放鱼入锅。鱼肉在油面上“嘶嘶”地煎上一会儿，然后将已经全身金黄的鱼取出，让它立在盘子上，鱼尾保持向上翘起，与上昂的鱼头相接，仿佛正在进行一次精彩的跳跃。接着他进行了最后的装饰，舀上助手调制的光亮糖醋汁浇在鱼上，让整条鱼闪耀在波光粼粼的“酱汁”中。眼前这菜的视觉效果仿佛雕塑，惊艳无比，几乎美得叫人不忍下口——我们当然还是很快就吃完了。

酸甜味也许是最著名的中国风味，它是“调味”的缩影，取决于两个关键元素之间的平衡，而这又是对厨师手艺是否敏锐准确的考验。平衡或“调和”味道与控制火候一样，自古以来都是中国厨师最重要的技能之一。正如两千多年前伊尹所说：“调和之事，必以甘酸苦辛咸。先后多少，其齐甚微，皆有自起。”意为：“进行味道调和时，必用甜、酸、苦、辛、咸。孰先孰后，孰多孰少，其间的平衡是非常微妙的，因为每一次变化都会产生各自不同的效果。”有关烹饪的主要中文词汇之一就是“烹调”——“烹饪与调和”，这是有源可溯的。

中国人历来有核心的“五味”，比西方的甜、酸、苦、咸四味多了一味“辛”。人们曾认为五味与宇宙的动态过程相一致，正如五行（金、木、水、火、土）和阴阳的不断变化。此外，古代中国人讲五味，不仅是字面意义上理解的甜味、酸味等，还是从形而上的角度囊括了厨师所能使用的各种味道



## “酸甜味”的灵魂之乡

在长达三十年的中国美食探险之旅后，英国美食作家扶霞·邓洛普以一部史诗般的作品《君幸食：一场贯穿古今的中餐盛宴》为我们揭开了中国美食的神秘面纱。与她前两部作品《鱼翅与花椒》和《寻味东西》相比，本书不仅延续了其风趣轻松的笔触，更融入了丰富的学术研究和深刻的人文思考。在扶霞看来，中餐是技法，也是哲学；是治愈身心的良药，也是文明与野蛮的分界。

和配料——有时候，也指为政之道，正如调和羹汤，达到五味平衡。公元前三世纪的法家思想家韩非子就曾写道：“凡为人臣者，犹炮宰和五味而进之君。”

调“咸”味，古代中国人主要靠盐，既有川南自贡等地开采的井盐，也有海盐。民间智慧认为，海盐可以追溯到远古时代，那时有许多传奇的圣人，其中一位名“夙沙氏”，教会中华民族的祖先

们煮沸海水、提取海盐。另外还能从腌肉腌鱼、发酵豆制品和其他人工调味中获得咸鲜味。调甜味，则有蜂蜜和谷物芽制成的麦芽糖，后来才有了蔗糖。除了醋以外，中国的酸梅也可以用来调“酸”味。“苦”味有时候来自酒，但更多时候来自苦味食物而非真正的调味料。还有“辛”味，也可以说是“辣”味，来自大蒜、生姜、胡椒等香料，后来才有了辣椒。现代四

川有时还会在五味之外加上“麻”，即花椒给味觉带来的刺痛感。

酸甜味这种独特的组合可能很早就出现了：根据公元前二世纪的一份资料，当时的中国南方人就已经以爱吃酸甜菜肴而闻名。比利时汉学家胡司德甚至在湖北一座古墓出土的公元前二世纪某司法记录中发现了相关讨论，要对违反当时健康与安全准则的御厨工作人员进行适当的惩罚。其中提到的一项违规行为就是调味不准，具体例子如下，出自东汉王充《论衡》：“使庖厨监食失甘苦之和，若尘土落于菹中，大如虬虱，非意所能览，非目所能见……”

通常，中国人都把酸甜味称为“糖醋”味。不过，大家可以想见，中国如此幅员辽阔，对“酸甜”的诠释也自然多种多样。

从济南沿黄河而上，北宋古都开封就有地方特色浓厚的糖醋鲤鱼，是从宋代一直沿袭下来的当地佳肴。通常，要到水流平缓的特定河段捕获鲤鱼，那里的鱼儿有大量小型水生生物和沉淀在河底的营养物质为食。鲤鱼先不过面糊煎一下，然后淋上大量的糖醋酱汁。这道菜的特别之处在于，等鱼盛盘，躺在光闪闪的酱汁中，摆盘还要加上一撮酥脆的油炸龙须面。吃完鱼肉后，再把那细到不能再细的炸面浸入酱汁中。如果往南边去，到了杭州，就能品尝到著名的“西湖醋鱼”，也是把煮熟的草鱼浸润在糖醋酱中。

糖醋鱼在中国当然很普遍、很受欢迎，但类似的风味组合也适用于其他的食材和菜肴。做素凉菜时，可以用白萝卜等素菜切丝，调味就加糖醋汁，通常用透明米醋调制。排骨油炸后加黏滑的深色糖醋酱，浓油赤酱，深受上海人喜爱。还可以用糖醋味盐卤来泡菜。在南粤地区，酸味的山楂果是很多酸甜味菜肴的传统调味料。

四川人将普通的糖醋酱汁与“荔枝味”区分开来，后者里面没有荔枝，但酸味比甜味更明显一些。他们还会把酸甜口味作为一个整体元素，融合到更复合的味道中，比如以泡海椒、姜、大蒜和葱打底的“鱼香”味；还有“宫保味”，就是在荔枝味中又融合了糊辣椒和花椒。

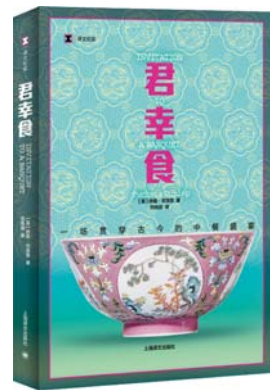
酸甜的糖醋味是四川人复合调味的一个典型，而他们把这个大主题进行了各种扩展，仿佛孔雀开屏，叫人眼花缭乱、叹为观止。吃一顿好的川菜，可能会像坐上了“风味过山车”，所以四川人

爱说“一菜一格，百菜百味”。上世纪80年代，四川的烹饪专家们逐渐对这些灿烂广博的味道进行归纳和定名，总结出一套包含二十三种“官方”复合风味的标准，就像经典法式烹饪中的“母酱”。最著名的川菜复合味是用辣椒和花椒调制的麻辣味，但这只是我们烹专教材中阐释的复合味中的一种而已。反正，这些也只是模板，因为厨师们还在继续发挥创造性，天马行空地进行调味游戏，创造出各种激动人心的复合味。正因为如此，川菜才成为中国最绚烂奔放，也最引人瞩目的地方菜系。或许也是因为如此，今时今日，川菜不仅在国门之内，也正在全世界的美食竞技场上过关斩将，大放异彩。

西方人刚刚与中餐相遇时，就和我与妹妹一样，深深迷恋上了酸甜糖醋味的搭配。这已经成为国外中餐的招牌风味，每家国外卖店都有糖醋咕咾肉，也是几乎每位顾客都会点的菜。美国人也迷上了用大量糖和醋调味的菜，从官保鸡丁到左宗鸡，从炸蟹角到陈皮鸡丁，后者还是连锁中餐店“熊猫快餐”的招牌菜。酸甜搭配，成为中餐的象征：中英混血作家毛羽青以英国中餐外卖店为背景写的小说，书名就叫《酸甜》；而我自己的美食与烹饪回忆札记《鱼翅与花椒》，原副题就是“中国美食之旅的酸甜回忆录”。

中国人当然从来不是唯一的酸甜味美食生产者——想想西西里的酸甜茄子，英国人用蔬菜腌制的酸甜酱，甚至印度的芒果香料甜酸酱——但任何人都都会认为中国就是“酸甜味”的灵魂之乡。

（作者为美食作家。本文摘自《君幸食：一场贯穿古今的中餐盛宴》，标题为编者所加）



《君幸食：一场贯穿古今的中餐盛宴》  
[英]扶霞·邓洛普 著  
何雨珈 译  
上海译文出版社

编辑：曲鹏 美编：陈明丽

**“不要塑料袋，我自己有布袋。”**  
少用一个塑料袋减少碳排放0.1克。

“讲文明树新风”公益广告