



这是关于中国菜的故事,也是一个英国女孩的中国历险记。透过扶霞的眼睛,我们得以用全新的角度来了解熟悉的中國菜。从四川热闹的市场到甘肃北部荒僻的风景,从福建的深山到迷人的扬州古城,书中呈现了中式料理让人难忘的美妙滋味,也深刻描绘出中西饮食文化差异,且兼具人文观察与幽默趣味。

《鱼翅与花椒》
(英)扶霞·邓洛普 著
何雨珈 译
上海译文出版社
2018年7月



调味的艺术

一

我的川菜教育中,对味道的考量思虑是至关重要的一部分。我们每天最先上的是理论课,然后上午中途一次课间休息,再由龙老师和吕老师来进行操作示范,下午就是我们实践练习。无论什么课,调味都是贯穿其中的永恒线索。

老师们也会告诉我们肉、禽、鱼和海鲜那些不好的味道统称为“异味”,具体说来,又分为腥味、膻味和臊味。这是我在欧洲烹饪中从未接触过的概念。我和同学们这些菜鸟厨师必须学会调节或消除这些异味,提出这背后的鲜味。所以我们会把食材焯水,或者用盐、料酒、葱、姜来腌,并处理干净肉禽上渗出的血水。异味特别重的食材,比如牛羊肉、黄鳝和内脏,我们就用大量的料酒(偶尔用白酒)和调味料来处理,起锅的时候还要加一点香菜。这样的技艺在中国已经传承了数千年:公元前十六世纪的烹饪鼻祖伊尹就曾告诫过,有些食材里面有腥膻臊味,但如果处理得当,就能非常美味。

这些也不是川菜独有,而是中国所有地方菜系共同的基本原理。四川厨师要学习的最基本技艺是调味,这也是川菜中最有趣的部分。不管是中国的外地人还是外国人,都会简单地把川菜的味道形容为“麻辣”,这实在是以偏概全了。真正让川菜独一无二的,就是调味的艺术。

川菜大厨十分擅长组合多种基本味,创造出勾人魂魄的复合味。一场精心安排的川菜宴席可以用你能想象到的任何方法来挑逗你的口腹。先是用适量的红油唤醒你的味蕾,再用麻酥酥的花椒调动你的唇舌,辣辣的甜味是对味觉的爱抚亲吻,干炒的辣椒也在对你放电,酸甜味又使你得到安抚,再来一口滋补的浓汤,整个精神都舒缓下来,真是过山车般惊险刺激的体验啊。川厨中的复合味实在是庞杂精深、变化多端,塞缪尔·约翰逊的话稍微改改,放在这里恰当:“厌倦了川菜就等于厌倦了生活。”

二

我和同学们这些还在培训的未来厨师,按照规范学习了大概二十三种“官方”复合味,大约相当于学习法国菜里“官方”的各种酱。川菜调味无关乎精准的称量和准确的调料,而是要培养一种对复合味的感觉,去感受味道的平衡、其中的力量与张力。比如炒肉丝的鱼香味,有这么一个令人好奇的名字,就是因为调味方法来自传统川菜中的鱼类料理(现在的“鱼香”菜中其实是没有鱼的)。

调制“鱼香”要加入泡椒,制造一点轻微的辣味;有时候只加泡椒,有时候

还要加入著名的郫县豆瓣酱,但一定要用葱姜蒜这“重味三剑客”。另外还要调出酸甜味。这是很经典的复合味,多层次、全方位地调动和刺激味觉,称得上是世界上最不可抵抗的复合味之一了。作为一个厨师,你一旦了解了“鱼香味”的机制,便能将其应用于各种各样的食材:凉拌鸡、肉丝(鱼香肉丝是最著名的“鱼香”菜)、茄子(鱼香茄子是我长久以来的最爱)、炸鸡或者海鲜。

相比起来,著名的麻辣味就毁誉参半了。辣椒的辣,花椒的麻。要是吃不惯,这口味算是很重的了。但这麻辣味不是说要大锤子狠狠打击你的舌头,而是想稍稍挑逗你的味觉,唤醒它去感知菜的其他滋味。辣椒和花椒还可以产生其他的排列组合,比如糊辣味:两种香料加入热油中,翻炒到辣椒颜色变深,但不要烧糊变苦,这滋味甚是绝妙;调入点酸甜,就有了宫保味,酸甜糊辣的味道造就了宫保鸡丁等一系列名菜。

对调味的重视让川菜成为自信而生机勃勃的菜系。它不用特别依赖就地取材,这一点不像中国东部的菜系,十分需要当地的水产蔬菜与河鲜:做蟹粉豆腐就必须用大闸蟹,但鱼香味和糊辣味可以应用于任何食材。

三

我们把菜拿给吕老师评判赏鉴。比如锅巴肉片,他会告诉我们是否达到酸甜平衡,调出了恰到好处的“荔枝味”;或者说调得太甜,就超过了界,变成了普通的糖醋味。凉拌鸡的时候,我们得混合芝麻酱、芝麻油、酱油、糖、醋、辣椒油和花椒,用看似纷繁复杂的调味料调出刚刚好的和谐“怪味”。任何一味调料放多或放少,味道就不对了。所以我们都跟化学家一样,拿着小小的瓷勺子在面前的碗里刮来擦去,边混合边品尝,想得到最完美的配方。

作为班里格格不入的老外,我发现自己不仅在学习烹饪的理论和实践,竟然还潜移默化地接受了一些中国式的“画味之道”(想象味道的方法)。阴湿的冬日,我知道应该比平常吃得温热些,所以早餐的饺子汤里就多舀一勺红油;而夏日闷热的酷暑中,则来点酸的能让人神清气爽。原来爱情里的嫉妒叫做“吃醋”,生而为人所经历的疼痛与艰难叫做“吃苦”。在中国学习烹饪的语言,原来也是在学习人生的语言。烹饪的学习越深入,我就越发现自己不仅是在做饭,而且也在思考,像中国人那样思考。我记得有些时候,同学们和我做的菜虽然参照的都是同一个菜谱,成品却完全不同。一道鱼香肉丝,我们的油色从清亮到深红;有些人炒香的“葱姜蒜三剑客”闻起来很轻,带着生味儿;有些人的则特别成熟醇厚,竟能让你长叹;有些人的肉丝口感像奶冻一样柔软嫩滑;有

扶霞·邓洛普 (Fuchsia Dunlop)



扶霞·邓洛普在英国牛津长大,于剑桥大学取得英国文学学士学位,其后于伦敦亚非学院获得中国研究硕士学位。1994年,扶霞在获得了英国文化协会奖学金补助后,前往中国四川大学就读一年;其后又在四川烹饪高等专科学校接受了三个月的专业厨师训练,成为该校第一位外国学生。著有《四川烹饪》、《湘菜谱》、《鱼翅与花椒》。扶霞在最近十年里,长期从事演讲与烹饪示范工作。

的则略带嚼劲,皱得厉害。吕老师面前的工作台上摆着一盘盘的菜,我出神地盯着,问他:“为啥子每道菜都这么不一样喃?”

“火候。”他给我的疑惑而发笑。火候是对烹饪用火的大小与持续时间的控制。中国烹饪艺术有三大柱石:一是刀工,二是调味,三就是火候,可能也是最难掌握的一门技艺。这不是可以手把手教得精准明确的,只能通过多年的经验,通过多次的出错与反复来调整和积累。所以也难怪,“火候”还用来形容别的艺术中高超技艺与熟能生巧的成就,比如书法。传统的道家文化也喜欢用“火候”来描述长生不老丹药的锤炼。烹饪学校教了不同大小的火候:旺火(火苗蹿得老高,火焰炫目、热气袭人)、武火(顾名思义,武术一样的火,精壮强悍、气势逼人)、文火(温柔摇曳的火,文明、文学的火)以及微火(蓝白色的火苗,安静微弱的火)。没什么温度计给你精确衡量,但必须要熟悉这些火候之上川菜里的油温,从一成到八成。

不过,归根结底,看火候还是要看热油或者热水的状态,以及食材与油水发生反应的情况。九十年代中期,四川很多厨师连煤气炉都没有,使用温度计简直就是天方夜谭。他们得对付火势凶猛的煤炉子,这种厨具的设计两千年来都没怎么变过,根本不可能简单地把火开大关小。一切都要依靠他们那军事雷达一般高速运转的眼睛和鼻子,不放过锅里“微环境”中每一个蛛丝马迹的变化。

于是乎,同学们和我就必须学习把握油温,看几成热的时候才能炒出豆瓣酱那深红的亮色,为鱼香肉丝增光添彩,但又不能太热,免得烧糊了;还要观察几成热的时候能加入水豆粉,让肉丝挂上一层柔嫩的光泽,但又不能太热,免

得肉丝炒干了太柴;蒜要先爆锅,炒出醇厚的香味,但又不能炒太久,不然就糊了、苦了;炒糖的时候,只要一看到冒出“鱼眼泡”,就得马上离锅。火候是色、香、味、形的关键,是中厨里一切关键的关键。

对于火候之美及其与调味的关系,表达得最好的还是公元前十六世纪的传奇厨师伊尹,还是他在对君王讲述烹饪之道的时候:

五味三材,九沸九变,火为之纪。时疾时徐,灭腥去臊除膻,必以其胜,无失其理。调合之事,必以甘、酸、苦、辛、咸。先后多少,其齐甚微,皆有自起。鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志不能喻。若射御之微,阴阳之化,四时之数。

伊尹广博的烹饪理论由一名叫吕不韦的商人记录在《吕氏春秋·本味篇》中,成书于公元前三世纪。这可能是全世界现存最古老的烹饪学论述。不过令人惊奇的是,其中的很多理论仍然适用于二十一世纪的中国厨房。

(原文有删节,标题为编者所加。)



扶霞回英国后做的峨眉豆腐脑。