

中国菜肴调味审美的技术表现

邵万宽

(南京旅游职业学院 烹饪与营养研究所, 南京 211100)

摘要: 中国菜肴味美可口, 味中有味, 其特点就在于调味技术的富于变化。人们在品尝菜肴时都会体味到不同菜肴显现出的不同调味特色。中国菜肴调味的淡雅美、浓郁美、协调美、节律美、变化美、新奇美特征, 充分显示了中国菜肴调味技术的细腻和高超。

关键词: 中国菜肴; 调味审美; 口味特色; 技术表现

中图分类号: TS 972.112

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)02-0008-05

调味是烹调工艺的一个重要环节, 两千多年前的《吕氏春秋·本味》云“调和之事, 必以甘酸苦辛咸, 先后多少, 其齐甚微, 皆有自起。”^[1] 调味就是根据主料、辅料的特点和菜肴的质量要求, 在烹调加工中加入调味料, 使菜肴产生美味。要使一个菜肴的色、香、味、形都达到美的境地, 除了依靠原料的精良、火候的调节适宜之外, 还必须要有高超的调味技艺。味是菜肴之灵魂, 味正则菜成, 味失则菜败, 调味在烹调中作用重大。

善于调味是中国烹饪的一大特色, 也是形成菜肴丰富多彩的重要因素之一。利用酸、甜、苦、辣、咸五味, 经过厨师灵巧之手, 就能烹制出味道醇美、脍炙人口的菜品。我国烹调技术中的调味一般有两个方面的内容: 一是利用不同的原料巧妙地搭配, 使不同原料的滋味互相渗透、融合, 产生新的美味; 二是利用调味料对原料渗透、扩散及相互作用, 以调和滋味, 达到去除异味、突出本味、增加滋味、丰富口味的效果, 这是菜肴调味的根本内容, 也是菜肴口味成败的关键。我国常使用的调味品, 有天然的调味品, 也有酿造调味品, 还有复合调味品。目前常用的调味品有咸味类、甜味类、酸味类、苦味类、鲜味类、辛香类、芳香类等上百种之多。

菜肴调味审美的技术表现是源于多方面的, 它并不局限于调味品本身, 而在于烹调过程中的技术加工和利用。一份美食不仅要求味道好, 而

且在品尝时从原料的质地、色彩、形状、温度以及在咀嚼中的触觉都要给人以愉悦感, 才能产生最佳的味觉效果。

1 调味的淡雅美

古人对菜肴的审美评价是“大味必淡”。这是一种高标准的要求, 技术一般的烹调者是难以达到这个境界的。这里的“淡”, 不是淡而无味, 不是单调乏味, 而是天然的原料用天然的调味品调制, 使其淡而不薄, 淡中见雅, 淡而有味的“真味”。如四川名菜“开水白菜”, 此“开水”非真的白开水, 而是经调制的特别清汤, 汤清澈见底, 视之如开水。此菜的特色从选料到成菜的整个过程中, 都突出一个“鲜”字, 这不是味精、鸡精使然, 而是高级清汤所致。它是川菜中清鲜淡雅一类汤菜中的上乘之作。

淡雅美的调味强调质朴、自然的本味, 能把人带进一种典雅、隽永的审美意境。它不过多地依赖调味品, 而是巧妙地运用原料的本味, 调味品只是辅助和衬托, “寄至味于淡泊”。淡雅的味美对味觉的刺激虽然不大, 但内涵丰富而细腻, 能使人在品味中引发更多的联想和回味。

菜肴之美, 当以味论, 而味首在本味、淡味。一物有一物之味, 要使一物各显一性, 一菜各成一味, 就必须突出原料的本来之味、淡雅本味。清代李渔在《闲情偶寄》中说“茹斋者食笋, 若以它物

收稿日期: 2017-03-01

基金项目: 南京旅游职业学院基金项目(2015YTD09)

作者简介: 邵万宽(1960-) 男, 江苏兴化人, 南京旅游职业学院烹饪与营养研究所所长, 教授, 从事烹饪工艺、饮食文化研究。

伴之,香油和之,则陈味夺鲜,而笋之真趣没矣。”^[2]清代顾仲在《养小录》序中说“本然者淡也,淡则真。昔日偶断肴羞食淡饭曰‘今日方知其味,向者几为舌本所瞞。’”^[3]新鲜的原料应突出本身的鲜淡滋味,不能被浓厚的调味品所掩盖,如鸡、鸭、鱼、虾及新鲜蔬菜等。这些原料本身具有的鲜美滋味,烹调时应尽可能激发出来,减少调味品对本味的影响。这里不是否认调味品烹制美味的的作用,毕竟调味品是处于从属的、辅助的地位,它始终不可能替代原料本身的味道。所以在调味时对鲜味足的原料,宜淡不宜重。古人曾云:“有味者使之出,无味者使之入。”在烹调加热与调味过程中,对有腥膻味的原料,需用调味品去解除异味,使其本味突出,美味可口;对无味和淡味的原料需用其他鲜香的美味提调它,使原料中所含有的鲜味等物质充分地溶于汤中,使它更好地体现出本味,或适当增加滋味,如火腿鲜笋汤、清汤炖三丝等,而像鲍鱼、海参、燕窝等原料,烹制时常常需加入高级清汤及其他调味品,以补其鲜味的不足。

20世纪80年代,苏州作家陆文夫先生在他的《美食家》中,借书中人物朱自治之口,对烹饪调味作了精辟的论述“苏州菜除掉甜之外,最讲究的便是放盐。盐能吊百味,如果在鲃肺汤中忘记了放盐,那就是淡而无味,即什么味道也没有。盐一放,来了,鲃肺鲜、火腿香、莼菜滑、笋片脆。盐把百味吊出之后,它本身就隐而不见,从来也没有人在咸淡适中的菜里吃出盐味,除非你把盐放多了,这时候只有一种味:咸。完了,什么刀工、选料、火候,一切都是白费!”^[4]

俗话说“唱戏的腔,厨师的汤。”许多淡雅美的菜肴在烹制时离不开一般清汤和高级清汤。利用老母鸡、鸡鸭肉等骨架、猪蹄膀、火腿、干贝等吊制的清汤,可以使菜肴的淡雅美达到极致。像江苏菜中的开洋扒蒲菜、灌蟹鱼圆、莼菜鱼片汤、大煮干丝、沙锅炖菜核等名菜就是利用美味的原料和一般清汤烹制的,那鲜美淡雅的特色令人回味无穷。

中国素食技术中的“素汤”制作,选用黄豆芽、鲜笋、冬菇、口蘑等植物性原料熬制,通过放入葱、姜、清水,加热至鲜味溶于水中(去掉原料)提炼而成。用其佐配的素菜正是“寄至味于淡泊”,体现了原生态的“淡中之雅”之美。

2 调味的浓郁美

“浓妆艳抹总相宜”,口味的浓郁也是一种美。中国古代把“丰屋、美服、厚味、娇色”列为美的对象。厚味者,即滋味浓郁也。浓郁的味道常常给人带来更强烈的口腔刺激感受。如疲劳之时来一餐“麻辣火锅”,或在平淡的饭菜、宴请中来一道有刺激性的菜肴,如“毛血旺”“麻辣烫”“酸汤鱼”更过瘾。这就是麻辣火锅、酸辣米粉、酸汤鱼如此受人喜爱的缘故。

在淡味之美以外,人们经常喜欢享受一些味道浓郁的菜品,以使生理达到快感。自然界提供的食材原料基本上都是寡味的,只有经过烹调加工后,才有可能成为美食。对浓郁之味的需求,一是气候环境的原因,为了达到身体平衡,人们需要浓郁的味道来补充,如四川的麻辣、湖南的鲜辣、贵州的酸辣、湖北的干辣等。生活在北方或群山环绕之地的人,常年气候寒冷、潮湿,人们都希望吃一些口味浓重的菜肴,如以多量的盐、辣椒来满足自己口味的欲望。二是人们品尝菜肴时也需要味觉起伏,不能一味的淡、一味的辣,而是要错落有致、高低起伏,即一桌菜或是一组菜,总希望清淡与浓郁相协调,所以各地都有一些口味浓郁的菜肴。

浓郁的味在给人味觉、触觉美感的同时,能增加味觉器官和消化器官的兴奋度。像香味扑鼻越吃越过瘾的剁椒鱼头、岐山臊子面、甜香味美而浓腻厚实的酱汁肉、八宝饭等都是这类菜的代表。

西南之地,群山环拥,云遮雾障,宜阴性之物生长,清鲜纯美不对胃口,麻辣烫浓恰到好处。麻辣、酸辣既是生理上的需要,也是地域气候条件生成的必然。东北之地,长年气候寒冷,冬季温度低至零下20度以下,最低时可达零下40多度。这样冰寒阴冷冻伤之地,没有刺激性、刚烈性的口味相伴,是很难达到生理和心理的平衡。重咸、重辣的口味,便成为人们生活的家常习惯和口味需求。

南方人也爱吃滋味浓郁的菜。上海人和苏南人吃甜食也有刺激性,正如贵州人吃“酸”、重庆人吃“辣”一样。如传统菜肴“冰糖蹄膀”“冰糖甲鱼”“蜜汁火方”甜得舒爽也甜得发齁,但他们感觉很过瘾。这是一种浓郁的甜。

浓郁的味型,能够给人一种厚实、雄浑、豪放、强烈的感受。它在本质上显示出一种阳刚之美、力量之美。在日常生活中,会遇到这样的情形:一

个人精神疲乏、情绪低落、体力下降时,往往比正常状态下更渴望在饮食中得到强烈的刺激,更喜欢追求浓郁型的味感。在这里浓郁的滋味不仅会唤起味觉的感受能力,而且能调节情绪,振奋精神,增强机体的活力。

3 调味的协调美

美味可口的菜肴,就是由于不同的原材料与调味品之间的相互组配协调产生的。这是需要具有一定的烹调技术才能完成的。

调味的协调美,一方面是通过不同原料的组配,使原料之间相互渗透,融合出一种全新的美味,如“佛跳墙”“全家福”(大杂烩)。福建名菜“佛跳墙”之所以能够几百年经久不衰,受全国人钟爱,最关键的是“坛盖揭开,满堂荤香,令人陶醉”。它是利用鱼翅、鱼唇、刺参、鱼肚、母鸡、鲍鱼、蹄筋、蹄尖、猪肚、火腿、鸽蛋、干贝、冬笋、冬菇等10多种原料和猪骨汤等一起(分类加热)用小火煨2个多小时而成。这是多味组配使味道产生一种特殊的协调的香美。“全家福”的美味也是缘于荤素多种原料组配,产生特殊的芳香美味。“北京烤鸭”如此被国人所看重,成为国菜,其妙处一是在于烤制产生的鸭香美味,二是烤鸭饼的韧性咬劲、京葱段的爽脆微辣、黄瓜条的嫩脆爽口、甜面酱的咸甜之香与烤鸭皮的酥脆香美的有机结合,多重复合组成了香、咸、甜、哄、爽、脆、酥、嫩、韧的味觉与触觉的协调之美。

另一方面,在菜肴的制作中,调料与调料之间相互配合是产生调味协调美的关键。《淮南子·原道训》曰“味者,甘立而五味亭矣。”^[5]亭,适中、调节、均衡也;甘,甜,中央味也。在味道中,甘味确定五味便可以调和均衡了。有了五味,则味之变化就无穷;但要味道适中,五味调和,关键在于甜味要合适。“甘”好似五味中的一根中轴,中轴正了,其他的味也就可以平衡,它可以中和咸味、辣味、苦味和酸味,使菜肴达到味觉平衡。

川菜的“鱼香肉丝”“宫保鸡丁”两款菜能闻名全国乃至全球,其味美的关键点就是调味品的协调配合。鱼香肉丝的“鱼香”味型,其特点是色红而艳,香气浓郁,咸甜酸辣兼备,葱姜蒜味突出。此菜用泡红辣椒,咸味略重,酸味略轻,醋与糖相近。宫保鸡丁的“荔枝”味型,特点是色泽棕红,散籽亮油,辣香酸甜,滑嫩爽口;调制此味时,须有

足够的咸味,在此基础上方能显示酸味和甜味。此菜用干辣椒,醋比糖稍重,呈荔枝味。这两款菜在海外中餐馆的点击率是很高的,能适应世界各地的客人。其奇妙之处就是甜、酸、辣三大主味的作用,而甘味是调节和协调此类菜肴的平衡点。

4 调味的节律美

中国菜肴的烹调技术在调味上注重品味的节律美,一份菜肴在品尝时可以给人有不同的味觉感受:一方面是菜肴品味的节律美,入口、咀嚼和下咽有不同的层次感,这来源于我国烹调技术中的分阶段调味法;另一方面,我国筵席菜品的安排注重调味的节律美,整桌菜肴讲究不同口味的节律韵味和错落有致。

一是注重分阶段的调味法。中国烹饪的调味方法变化之妙,其步骤从前期、中期到后期分三个阶段调味,分别是辅助调味、决定性调味和补充调味的有机结合,协调一致,使菜品味中有味。这是西餐所难以比拟的(西餐大多是浇汁类菜肴)。正如“清蒸鱼”在蒸之前要将整条鱼用盐、料酒、葱、姜先腌制一下才更有味道,蒸鱼时适当调味,用精盐、葱姜、料酒补味;假如蒸鱼前不事先调味,到蒸制时才调味,蒸出的鱼就不会入味,这就是辅助调味产生的效果。这样鱼肉有底味、鲜味,若鱼的底味不足还可以用调味碟补充调味,这样蒸鱼的味道就会有层次感。调味上根据不同的原料、不同的口味要求,运用不同的技法采取细腻的分阶段的调味方法,既可使口味变化多端,而且可以互相补充、互相渗透融合。加热中的调味是决定性的调味,这个阶段的调味,可使原料在受热中与调料更好地融合在一起,去除异味,增加香味。但加热中的调味也有一定的局限性,有时不能除尽异味,不能适应多种烹调方法的需要,为此辅以加热前的辅助调味或加热后的补充性调味,使异味充分涤除、压盖、化解,本身的美味被激发、烘托、发挥出来,使不同的菜品呈现出不同的美味。调味工艺的多变、多次的调味,适应了多种烹调技法、多种原料性质,达到了最佳的调味效果,形成了我国独特的调味方法和技术体系,也体现了调味的节律之美。如南京“盐水鸭”的制作,鸭胚经过花椒、精盐的前期腌制,中期煮制时用老卤浸泡小火慢煮,辅助调味与决定性调味使鸭味鲜咸嫩香,这是老卤与椒盐之味的美感。而“香酥鸭”的

烹制, 鸭胚经桂皮、花椒、精盐的前期腌制; 上笼蒸制时加料酒、葱段、姜片调味, 这是决定性调味; 蒸酥烂时取出再放入高温油锅中炸至金黄色, 斩剁装盘后, 配上花椒盐碟一起上桌, 这是补充性调味。在品尝这些菜肴时, 其口味有一定的层次感, 菜品在口腔里咀嚼时是味中有味, 越品越有味道。

二是筵席菜品的调味注重节律美。自古以来, 筵席菜品的调味安排, 都有一定的节律之美。筵席先上冷菜, 其性清凉, 可以慢慢品尝, 节奏是缓慢的, 犹如音乐中的序曲; 从上热菜开始, 节奏加快, 进入高潮, 主菜是顶峰; 此后便上清汤、水果, 节奏由快而慢, 相当于音乐的尾声。在菜品的味型安排上, 整桌菜品的口味形成一定的韵律之美。这种节律美感使人韵味悠长, 它是由生理引起, 而后才反映到心理、精神方面。举行筵席, 尤应以味的节律为尚, 以适应宴者的生理和心理需求, 最终给人以美妙的享受。

5 调味的变化美

凡调和饮食滋味, 必须适合时令、环境、对象的外在变化, 应因人、因事、因物而异。

调味因人而变化, 即各人的口味要求不尽相同, 口味由于体质、职业、宗教信仰、环境等因素彼此大有差异。在保持菜肴风味特色的前提下, 针对性地进行调味, 以适应人们不同的口味需要。所谓“食无定味、适口者珍”就是这个道理。调剂之法, 相物而施, 还要根据原料的性质加以调味, 取其长而避其短, 充分显现原料特性和调味的作用, 防止千篇一律。东西南北形成不同的调味特色、调味手段正基于此。

中国菜享有“一菜一味, 百菜百味, 注重变化”的美誉。调味中甜、酸、苦、辣、咸五味调和, 就像画家三原色能调出富有感染力的各种色彩, 如同作曲家由音符演绎出美妙的乐曲一样, 不同调味品及其数量, 经过适当的组合, 就形成各种不同的复合味。我国复合味的变化之多、种类之广在世界上是独一无二的。咸甜味、酸甜味、甜酸味、鲜咸味、咸香味、香辣味、酸辣味、麻辣味、鱼香味、怪味、荔枝味、椒盐味, 以及五香盐、沙茶酱、香辣酱、姜汁醋、柱侯酱等丰富多彩, 变化无穷。

由盐水虾到油爆虾再到茄汁虾、蒜蓉虾, 这是菜肴调味的变化之美; 从白斩鸡、卤鸡到香酥鸡、油淋鸡, 这都是调味变化所产生的结果。糖醋汁

加上辣椒酱, 就形成了“甜辣酱”; 酸梅酱加红辣椒酱就成了“椒梅酱”; 豆豉与红油、辣椒酱、苹果酱、花生酱组合成了“辣甜豆豉酱”。

调味的变化美还在于把握调味的轻重之别。同样一个菜可以根据不同人、不同原料在口味的层级方面形成变化。在中国菜肴的调味中, 不同的味型差异明显, 而同是一种味型还有浓淡之分, 轻重之别, 即在同一类味型中注意变化的美感。比如甜酸味和酸甜味, 虽然调料品种相同, 但数量配比不同而形成两种味型, 在口味差异上就十分明显。甜酸味是甜中带酸, 稍有咸味; 而酸甜味是上口酸, 收口甜, 稍有咸味。另外, 同是糖醋的甜酸味, 又有重糖醋和轻糖醋之异, 如“糖醋鱼”为重糖醋, 甜酸味浓烈而甜香; 而江苏菜中的“五柳鱼”则为轻糖醋, 糖醋用料降了一半, 甜酸味清淡, 菜肴带有鲜香, 其口味的差异是十分明显的。在调制中, “甜味”可用白糖、红糖、冰糖, 还可以用饴糖、蜂蜜等, “酸味”可用黑醋、白醋、番茄酱, 还可用柠檬汁等, 这些不同的调味品可以调制出变化多端、不同口味的“糖醋汁”。这是调味的变化美形成的特色。再如川菜中的辣味, 有的用干辣椒, 辣得呛口; 有的用泡辣椒, 辣得爽口; 有的用辣椒面, 辣得麻口。这就形成了口味上的各种微妙差异。各味之间层次清楚, 注重变化, 各不雷同, 在一个整体中, 是大同而小不同, 目的是突出菜肴之间的变化之美。

中国套餐和筵席菜的组配除注重调味的节律美之外, 菜品的变化美也是其基本的手段, 即是在菜单的配制方面除了搭配不同的荤素原料, 更重要的是合理配制各种菜肴的味型, 根据消费者的口味要求, 按照先清淡后浓厚、高低起伏错落有致、多种味型的协调配合等原理进行配置菜品, 给客人产生味美的感受。纵观全国饭店的筵席菜单的设计, 有一定水平的厨师都是要考虑到这一点的。因为, 只有调味的变化美才能展现饭店筵席菜肴的特色和厨师的技术功底。

6 调味的新奇美

大多数客人是追逐创新菜肴和奇特美味的, 而善于调味、追求新奇是中国烹饪的一种艺术表现。正如《淮南子·原道训》所载“味之和不过五, 而五味之化不可胜尝也。”^[5]这里道出了调味技术的丰富和新奇味的不断涌现与创新。追求新

是人的天性。在审美中,美常常与新奇联系在一起。在饮食中,新和奇的食物与调味能引起人们更大的兴趣、更多的味觉美感。吃惯家常菜肴的人偶尔尝到饭店的菜肴会难以忘怀;旅游者总会在异地的传统食品和风味小吃中获得味觉的满足,留下美好的印象;外国朋友在品尝风味独特的中餐时,会表现出极大的兴趣。追求新奇的饮食心理使创新品种和创新味型总是分外受人欢迎。

古今利用调味出新出奇的菜品是相当丰富的。在宋代林洪所撰的《山家清供》中的“酿菜”,不仅口味新,造型也很奇异,此菜叫“蟹酿橙”,其制法是“橙用黄熟大者,截顶,剥去穰,留少液,以蟹膏肉实其内,仍以带枝顶覆之,入小甑,用酒、醋、水蒸熟,用醋、盐供食,香而鲜,使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴。”^[6]此菜肴的制作是颇具匠心的,其调味手段通过多种单一味烹制,加之跟碟之调料佐食,在品尝时,其味无穷,别具一格。

改革开放以来,从西方陆续引进了系列调味品,国内食品厂家又不断研制、生产了许多复合调味品,这对调味的组合、变化、创新提供了很好的条件,近些年来我国调味品市场不断出现新的调味酱、汁,酱类如复合奇妙酱、椒梅酱、辣甜豆豉酱、XO 海鲜辣酱、红烧酱、甜辣酱、黑椒酱、沙嗲酱、柱候酱、OK 酱;汁类如鲜皇汁、豉蚝汁、西柠汁、复合橙汁、煎封汁、香橙汁、烧味汁、叉烧汁、鲍鱼汁等等,为菜品创新开辟了广阔的途径。这些研制出来的新味酱、汁,还可以进一步的组合调配,创新、开发出一系列的新型复合味型菜肴。

厨师在烹调实践中创制出的新味型,都在不断地得到大众认可和接受。如蒜椒味、藿香味、青花椒味等作为新的味型也被一部分人认可。这些

新味型的菜品风味独特,使用的调味料也与以往有所不同,如蒜椒味的主要调味品是干花椒、青花椒、蒜、葱、盐、香油、味精等,成菜风格是咸鲜椒麻、蒜香浓郁;而藿香味和青花椒味则分别用藿香、青花椒调制而成,都有其独特的风味。

如传统菜“生炒甲鱼”,在袁枚的《随园食单》中记曰“将甲鱼去骨,用麻油炮炒之,加秋油一杯、鸡汁一杯。”^[7]上世纪末,南京的厨师对其进行改良,在保持南京风味的基础上,适当加入一些蚝油,起锅时再加黑胡椒末煸炒,其风味更加醇美、独特。北京某饭店研制的“虾镶豆腐”一菜,是在江苏菜“镜箱豆腐”的基础上采用多种味道的组合而创制的新品,口味上将甜、酸、微辣与豆豉、甜酱组合成全新的美味。而上海传统菜“鸡骨酱”,传统做法是在鸡块煸炒后加上酱油和糖,如今的上海厨师在调味中加入适量的李锦记骨酱,同时适当减少原有酱油和糖的用量,这样可使鸡骨酱的美味更加诱人。四川一酒店的厨师,利用市场上所售的柱侯酱、海鲜酱、蚝油、红曲米等产品调制出一种复合味卤汁,再用它制作酱猪手,成品风味独特,在市场上非常受欢迎。

参考文献:

- [1] 吕氏春秋[M]. 上海:上海古籍出版社,1996:210.
- [2] 李渔. 闲情偶寄[M]. 上海:上海古籍出版社,2000:263.
- [3] 顾仲. 养小录[M]. 北京:中国商业出版社,1984:2.
- [4] 张振楣. 张振楣谈吃[M]. 哈尔滨:北方文艺出版社,2006:113.
- [5] 刘安. 淮南子[M]. 南京:江苏古籍出版社,2009:15.
- [6] 林洪. 山家清供[M]. 北京:中华书局,2013:89.
- [7] 袁枚. 随园食单[M]. 北京:中华书局,2010:159.

Technical expression of seasoning aesthetics in Chinese dishes

SHAO Wankuan

(Institute of Culinary Arts and Nutrition, Nanjing Institute of Tourism & Hospitality, Nanjing, Jiangsu, 211100 China)

Abstract: A variety of seasoning technologies make the Chinese dishes delicious with diverse flavor characteristics, light, strong, harmonious, rhythmic, and novel, demonstrating the exquisite and superb seasoning technologies in the preparation of Chinese dishes.

Key words: Chinese dish; seasoning aesthetics; flavor characteristics; technical expression

(责任编辑:王雪萍)