

中餐美味标准特有的“口感”研究

高成鸷

(天津市图书馆, 天津 300191)

摘要:近代学人发现口腔“触觉”是华人独有的美食标准,但却长期缺乏通用术语。“口感”的内涵为“食物的质地给予口腔内各部位的感觉之总和”。口感对于美味载体的重要性,正如乐器音色之于乐曲。华人口感始于先民对“滑”感的追求,其背景是粗涩粟饭刺激导致的口腔敏感,其心理学原理在于高级生物感官的“游戏”需要。

关键词: 口感; 口腔触觉; 质地; 饮食美学

中图分类号: TS 972.117

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2020)01-0001-04

中餐菜肴中有一类常见食料,可以拿木耳、粉丝为代表,它们既无鲜味,又无香气。西方食客会认为,这类东西吃起来只能增添烦扰,却深受华人嗜好,不知“吃头”何在?这涉及高档宴席上的鱼翅等珍味的价值诠释,有其重要意义,也是中华饮食文化研究中的空白课题。

1 “口感”概念的界定

旧时汉语词汇较少,对于木耳之类给予吃者的感觉,一直缺少恰当的词语作为名称。改革开放后,随着餐饮市场的空前繁荣,以及美食话题在长期郁积后的爆发,专有名词“口感”应运而生,迅速风行,不久就进入专业理论词汇中。成书较早、影响较大的陶文台所著《中国烹饪概论》,其“中国烹饪品尝鉴定”一章中特设“口感美的追求”一节,与“滋味美的追求”等节并列,其中说:“口感有人称之为‘吃口’,有人称之为‘触感’。”^{[1]194}随着口感的流行,“吃口”等俗称很快消失。然而在较长时期内口感并未正式成为汉语词汇,《辞海》1979年修订本还不见收录。口感一词很可能是从纺织业的商品学术语“手感”衍生出来的。这种猜想可以由英语得到印证:与“口感”对译的 texture 与“手感”通用,与意为“纺织品”的 textile 词根相同。

关于口感的品鉴对象,林语堂阐述得最为细致。他以独有中国人爱吃的竹笋为例,分析说:

“竹笋之所以深受人们青睐,是因为嫩竹给我们的牙齿以细微的抵抗。”^{[2]15}他还用俨如物理学家的口气说“我们吃东西是吃它的‘组织肌理’,它给我们牙齿以松脆或富有弹性的感觉,以及它的色香味。”^{[2]15}可见林语堂开始把食物的“组织肌理”与传统价值标准的所谓“色、香、味”并列。

上世纪久居欧洲的华裔女博士苏恩洁曾长期以经营中餐为业,她在相关著作中说“任何地方,不如中国烹饪如此强调菜的质地。”^[3]她说的“质地”,即林语堂所谓的“组织肌理”。她还列举一些中餐特有的原料“本身都没有多少味道”,其中作为代表的是鱼翅,她说:“鱼翅只因脆、韧、滑,而成为无价之宝。”^[3]她以丰富经验证实,世界上懂得欣赏食物“质地”的唯有华人,口感又是中餐美味的最高追求。中国人对进食口感的追求自古已然,例如木耳,西周时代已成为美食,宋人陈澧《礼记集说·内则》注释“芝,如今木耳之类。”^[4]古人曾试图给口中的触觉命名,就是“滋味”,这个词值得琢磨。《吕氏春秋·贵生》:“鼻之情,欲芳香;口之情,欲滋味。”《说文解字》把“味”解释为“滋味也”,分析两个字的配合,似乎“味”侧重主观感受,而“滋”侧重客观存在。《说文解字》:“滋,益也。”“益”的本意是增加,滋字的使用恰好表示又给“味”的微妙“增加”了质实的要素。中餐烹饪肉料常“增加”点黄瓜、笋片之类的植物辅料,京津一带叫“撬菜”,除了改进味道,

收稿日期:2020-01-05

作者简介:高成鸷,男,天津图书馆研究馆员(退休),从事中国饮食文化史研究。

更取其口感脆爽。《礼记·檀弓》就记载说“食肉饮酒,必有草木之滋焉。”^[5]先秦古书里更有例句,说“滋味”讲究“脆”,如《吕氏春秋·遇合》:“人之于滋味,无不悦甘脆。”^[6]烹饪文化研究权威之一的聂凤乔也主张用“滋”来表示口感,他说“滋,是食品质地的感觉。”^[7]

作为品鉴对象的“质地”或“组织机理”(texture)是食物的客观属性,并非食客的主观感受。实际上西方语言中,纯主观的口感还没有形成,还缺乏明确的认识。不得不说不这反映了中西饮食文化发达或进化程度的不同。

2 美食家谈“触觉”:相关词语的辨析

把口感视为“味”的因子,中国古人其实早有认可。明人朱彝尊在《食宪鸿秘·餐芳谱》中谈到拌吃野菜时说,加糖醋有“甜酸之味”,加芥末有“辣爽之味”,用油焯(炸)有“松脆之味”。^[8]口感的“松脆”也被称作“味”,而跟甜、爽(芥末引起的鼻感)等类并列,符合主观体验和客观存在,只是无以名之。

林语堂的英文原著《吾国吾民》是面对异文化读者的,其中未涉及对“组织机理”感觉的命名。最早给这种感觉命名的可能是美食家梁实秋。他借用“触觉”这一固有的普通概念和词语,并且明确地把它纳入美味品鉴的对象。他在《雅舍谈吃·海参》中说:“(海参)妙处不在味道,而是对我们触觉的满足。我们品尝美味有时兼顾到触觉。”^[9]台湾张起钧在专著《烹调原理》中把触觉简称为“触”,此书第二章题即为“色、香、形、触”;他还进一步提出“触美”之说:“(食物)咬的过程中产生的美妙享受,称之为‘触美’。”^[10]

“触觉”作为概念和术语,内涵十分精当,然而外延方面却存在着明显的问题:按照“触觉”一词约定俗成的原意,感觉的主体是皮肤,而进食的感觉主体却是口腔中的黏膜、舌头、牙齿等。此外,作为科学术语的“触觉”touch-reception 广泛用于低级动物,严格的定义是“动物在接触固态物体时所引起的感觉。一般常见的感受器有两种:触角毛和皮下感受器”^{[11]299}。这更远离了人对食物的口感。为此,饮食文化研究者必须清楚,口感用于吃时,其准确定义应是“口腔触觉”。口腔触觉涉及食物的温度,上引林语堂的话,下文就说“包括热度”;华人对“热吃”极为重视,笔者有

专文论述。^[12]

口感的概念,近年来又发生更严重的混淆,就是由于西方品酒师(wine taster)所用术语的引进。他们的职业专长,就是对葡萄酒之类的洋酒给饮者的感觉做出评价。随着洋酒在我国上层消费圈的流行,口感日益成为迅速扩大的时尚(fashion)群体的常用模糊词语。例如《百度百科》给口感的解释是“一种好酒会启动口腔内的触觉,入口之后是醇厚还是清冽,是否筋骨分明充满力量。品尝者思维的表达,常常通过借用其他艺术的语言。”由此可见,就连“口腔触觉”的含义都被明显失当地滥用,更不用说华人传统嗅觉感受“醇厚”的被混淆。好在洋酒时尚追随者的群体还很小。鉴于以上复杂现状,我们要正式认定口感一词,同时对它的实质为“口腔对固体食物的触觉”要了然于心。

3 乐器音色之喻“味道”构成的第三者

美食的“味道”(flavor)可以分析为舌感五味(咸、酸、甜等味觉 taste)与鼻感气味(无限繁多的嗅觉 smell)之难以分离的结合。相对于英语的单一的“美”(好吃 delicious),中餐由于古老的饭-羹(菜)分野而演化成华人特有的二元美味标准,即“鲜”(须与咸味同显,又能借微甜而“提鲜”,日语 umami)和“香”(由烘焙或油炸而发生)。^[13]按照中华“阴阳”思维模式,鲜、香的“天作之合”似乎没有第三者口感插足的地位,这似乎使其价值有点可疑。口感作为“味道”成分的合理性及不可缺少性,可以借喻于音乐构成的分析。中华文化历来认为音乐与烹调具有同一性,甚至有共同名称曰“和”,古书中例证不少,如《左传·昭公二十年》的“‘和’如羹焉”一节,其中论述了烹羹与奏乐的共同原理。

《辞海》断言音乐由旋律、节奏两大要素构成,然而理论上两要素结合的乐曲,绝不能离开乐器或人的“音色”而发声。一段乐曲只要奏响,具体的乐器音色就必然搀合进来,可以是小提琴的华丽,吉他的清幽。《维基百科》解释“音色”说“即使在同一音高和同一声音强度的情况下,也能区分出是不同乐器或人声发出的”。显然这正如美食有气味、五味两大要素,而又离不开不同食料的口感一样。清代美食家李渔谈到烹饪材料跟口味的关系时,曾引用过晋代陶渊明的名言:“丝

不如竹,竹不如肉”,道理是“更近自然”。^[14]“丝”指弦乐器,“竹”指管乐器,“肉”指人声的歌唱,其“音色”差异很大。用乐器的音色来比喻美食的口感,无比恰当;要说不同,就是菜肴原料的品种远远超过乐器的品种。据权威估计,常用者也有3000多种。^[15]不同的材料“乘以”不同的烹调技法,导致口感的花样无穷,这正是高厨们大显身手的用武之地。

4 “胶牙饧”的“游戏”:口感的价值原理

小孩都爱吃年糕,更嗜好旧时过“小年”祭灶的糖瓜(饧糖)。饧糖特有“吃头”,道理就在它的古称“胶牙饧”中。“胶牙”意为黏到张不开嘴。林语堂对吃年糕的感觉曾有精彩的分析,它“对牙齿的抵抗”比竹笋更妙,是双向的抵抗:牙齿咬合时它顶着,牙齿张开它时它又拽着。^{[2]15}

“黏”是口感的一种。综合各家烹饪技术专著所列,华人的口感多达几十种。陶文台在《中国烹饪概论》的“口感美的追求”一节里,列举的中餐口感分为两个层次,第一层次有软、脆、嫩、滑、松、酥、糯(黏)、爽等十多种,第二层次再细分,仅是“脆”,就分为油酥(酥)、水脆、焦脆等,各不相同。书中说:油酥“触齿即成碎屑”;水脆“如茼蒿多水,齿切爽利”;焦脆略硬,入口有响声。陶著还提到“老”“硬”,那是嫩、软的对立面。^{[1]178}口感要求掌握适当的“度”,过头了会成为美感的负面。竹笋的口感,追求“对牙齿的轻微抵抗”,老的硬的不好吃,因为“抵抗”太严重,咬不动了。

各类口感,关系复杂,本质迷离,值得从力学、心理学两方面做协同研究。软的吃着容易,何必又要焦脆?当代中国心理学学者给出了高明的解释:高等动物感官有两项功用,除了“谋生活动”,还有“游戏活动”的要求。^[16]游戏忌讳简单,越复杂越有趣。有理由说,华人对“口福”的狂热追求,主要表现在口感方面,慈禧太后馋臭萝卜的佚事就是典型。宫中女官德龄曾用英文写过《御香缥缈录》^[17]一书,第九回“御膳房”记述:一天慈禧太后忽然馋起萝卜,“伊(她)就吩咐监管御膳房的太监去弄来尝新”,御厨认为“那是喂牲畜用的”而不敢从命,但太后坚持,结果“也亏那些厨夫真聪明,好容易竟把萝卜原有的那股气味,一齐都榨去了;再把它配在火腿汤或鸡鸭的浓汤里,那滋味是当然不会差了”!这一技法的原理是“有

味者使之出,无味者使之入”,据说这是袁枚的名言,但《随园食单》不见此语,查实为清人李光庭转称。^[18]《随园食单·海鲜单》却有符合同一原理的实例“海参,无味之物……用肉汤滚泡三次,然后以鸡、肉两汁红煨极烂。”无味者使之入,道出了最纯粹的口感追求。

5 干涩与“滑溜”:口感追求来自粟食

为什么唯独华人对进食的口感有无尽的嗜好和追求?至少需要有个合理的假说。笔者提出的解释是来自古代华人独特的饮食经历。“尝百草”的祖先选定的主食是粟米,日常食用的“脱粟”去掉硬壳还带着糠皮,蒸出的干饭粗涩难以下咽,必须用粘滑的羹来“下饭”。“芼”羹要用滑性很强的辅料,《礼记·内则》提到的藟、萱、粉、榆等,都是为了“以滑之”;《仪礼·公食大夫礼》也说“牛藿,羊苦,豕薇,皆有滑”(后世平民普遍用最滑的葵)。这证明喜“滑”的食性早在周代即已确立。人们涩怕了,“滑”就自然成为首要的口感标准,肉食“基因”的西方人不会有此感受。“滑”的追求是华人特有的,研究中国饮食的日本学者中山时子说:“(中餐)在触觉中最重要的是使舌头感到滑。”^[19]作为进食感觉的滑,西方语言无法翻译。《英汉词典》中与“滑”对应的 smooth 等词都意为“平”滑,近年可见把 slippery(突发的不自主的滑动)用于异邦食物的,例如 Don't eat food that is round - shape, slippery such as glutinous rice balls,不要吃汤圆之类的圆形和太滑溜的食物。中餐菜肴“滑溜里脊”只能译为 Quick-Fried Pork Filet Slices with Sauce,也并无滑溜之意。

早在周朝的宫廷膳食制度中,“滑甘”就成了烹调之“和”(羹的古代别名)的绝对要求。宫廷食医强调肴饌的调味要随季节变化,春夏秋冬要分别侧重酸、苦、辛、咸,但同时都兼有“滑”作为永不可少的标准。《周礼·天官·食医》说“凡‘和’,春多酸,夏多苦,秋多辛,冬多咸。调以滑甘。”从先秦到唐宋,歌颂美味的诗文中谈到“滑”的触目皆是。白居易形容可口的餐饭就用“滑”,《残酌晚餐》诗“鱼香肥泼火,饭细滑溜匙。”形容滑的对立面则用“涩”,唐代辅导太子读书的薛令之因待遇较差而做诗发牢骚,就说“饭涩匙难滑,羹稀箸易宽”^[20];诗中还嫌羹太稀,也由于这会降低“滑”的功能。贫民的羹从肉汁演变为菜汤,就

靠加“糝(米渣)”来增滑。中餐菜肴特有的“勾芡”技艺,就是让细碎的食料本身聚拢成滑溜的一团。

一个民族的美食标准一旦形成,就会按照标准不断追求提高。中国人好“滑”成癖,后又从“炒”法的“勾芡”工序发展成“熘”的烹饪技法。烹饪教材说,其法是“先将原料加热成熟,然后调制芡汁浇淋于原料上而成菜”,又有软熘、脆熘、滑熘等名目。熘的技法古已有之,不过没有收入字书中。陶文台先生说“熘,一作溜。”^{[1]172}“滑熘”来自“滑溜”,“溜”的本义是“抓不住”,用在吃上就是食物在舌头、牙齿之间“溜”。这可提示快马名称的“骅骝”也由“滑溜”变来。《荀子·性恶》中就出现了这种快马的名称,表明早在先秦,“滑溜”就衍生为超饮食的价值观念。滑溜感觉的追求,除了表现在烹调方法上,更表现在原料的本性上,典型是莼菜。俞平伯的祖父俞樾在《曲园日记》里描写说汤里的莼菜之妙,即使年轻人牙齿好,也不易咬着它。^{[2]99}

6 西方食客追上来了

进入文化全球化时代,加上旅游事业的促进,各民族的饮食文化正在快速融合。上述苏恩洁断言的,唯有华人懂得口感的时代早已过去。《简明不列颠百科全书》给“味道”flavor的权威解释是“饮食时所觉察到的全部感觉;有助于识别物质,也是饮食时快感的来源。涉及味道知觉的感觉器官有味觉、嗅觉和触觉器官。”^{[11]238} 先前,西方词汇中几乎找不到关于口感的词语,这种空白已经消失。例如《维基百科》(wikipedia)已收入口感一词,解释相当详细:

口感,是指食物在口中发生物理或者化学方面的变化过程而产生的感觉,属于食品流变学领域的术语。这一概念在许多和食品测试评估人员有关的领域中被使用,例如品酒及食品流变学领域。所谓口感是从食物刚进入口腔中开始,到吃完以后的食后感觉为止,对所有的感觉进行评估。中间包括第一下咬下去的感觉,咀嚼及吞咽的感觉。……口感通常会与食品的水分活度有关,例如:硬或脆的食品通常水活度较低,而软的食品则有中至高的水活度。

日常进餐中,描述口感的词语也日渐流行,例

如网络词典 ICIBA 的例句: Young haricot beans have a tender texture and a delicate flavour. 嫩菜豆口感细腻,味道优雅。这些新词语反映了西方食品工业的日新月异,随着烹调成品工业化生产的飞速发展,口感追求势将很快影响到人们日常进餐中审美习尚。作为人类“口感”先知的、停留于原地而怡然自得的华夏子孙,一觉醒来会惊呼“迟矣”。

参考文献:

- [1] 陶文台. 中国烹饪概论 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1988.
- [2] 聿君. 学人谈吃 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1991.
- [3] 苏恩洁. 恩洁氏菜谱 [J]. 中国烹饪, 1986(3): 12 - 13.
- [4] 《辞源》“木耳”条目引 [Z]. 北京: 商务印书馆, 1988: 809.
- [5] 孙希旦. 礼记集解 [M]. 北京: 中华书局, 1989: 191.
- [6] 诸子集成: 6 [M]. 上海: 上海书店, 1986: 154.
- [7] 聂凤乔. 论味与饮食养生 [C] // 首届中国饮食文化国际研讨会论文集. 中国食品工业协会, 1991: 59.
- [8] 朱彝尊. 食宪鸿秘 [O]. 上海古籍出版社影印刻本, 1990: 9.
- [9] 梁实秋. 雅舍谈吃 [M]. 天津: 百花文艺出版社, 2006: 64.
- [10] 张起钧. 烹调原理 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1985: 95.
- [11] 简明不列颠百科全书: 2 卷 [K]. 北京: 中国大百科全书出版社, 1985.
- [12] 高成鸾. 饮食之道 [M]. 济南: 山东画报出版社, 2006: 101 - 105.
- [13] 高成鸾. 味即道: 中华饮食与文化十一讲 [M]. 北京, 三联书店, 2018: 170 - 227.
- [14] 李渔. 闲情偶寄: 饮馔部 [M]. 叶定国, 注. 北京: 中商业出版社, 1984: 2.
- [15] 聂凤乔. 中国烹饪原料大典 [M]. 青岛: 青岛出版社, 1998: 1.
- [16] 汪齐生. 系统进化论的美学观 [M]. 北京: 北京大学出版社, 1987: 48.
- [17] 秦瘦鸥. 御香缥缈录 [M]. 昆明: 云南人民出版社, 1980.
- [18] 李光庭. 乡言解颐 [M]. 北京: 中华书局, 1982: 43.
- [19] 中山时子. 中国饮食文化 [M]. 北京: 中国社会科学出版社, 1992: 184.
- [20] 林洪. 山家清供 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1985: 5.

(下转第22页)

参考文献:

- [1] 赵荣光. 美食家的袁枚和他的《随园食单》[J]. 商业研究, 1985(9): 43-44.
- [2] 袁枚. 随园食单[M]//续修四库全书: 第1115册. 上海: 上海古籍出版社, 1996.
- [3] 中国菜谱编写组. 中国菜谱(江苏) [M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1979: 1.
- [4] 江苏省烹饪协会, 江苏省饮食服务公司. 中国名菜谱(江苏风味) [M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1990.
- [5] 邵万宽. 中国四大风味菜系传统调味特色的比较研究[J]. 中国调味品, 2015(8): 134.
- [6] 江苏省饮食服务公司. 中国小吃(江苏风味) [M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1985.

“*Suiyuan* Food Menu” in Qing Dynasty and contemporary Jiangsu Cuisine

SHAQ Wankuan

(Nanjing Institute of Tourism & Hospitality, Nanjing, Jiangsu 211100, China)

Abstract: Yuan Mei was a famous litterateur and gourmet in Qing Dynasty. He had been living in Nanjing and surrounding areas in Jiangsu for more than 50 years. *Suiyuan* Food Menu, written by Yuan Mei in his later years, was an epoch-making work recording nearly 300 kinds of Jiangsu dishes and desserts, which had a good guidance and leading role in the development of cooking in Jiangsu.

Key words: dietetic culture; Yuan Mei; *Suiyuan* Food Menu; Jiangsu culinary

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第4页)

A study on the “taste” characteristic of Chinese delicacy standards

GAO Chengyuan

(Tianjin Library, Tianjin 300191, China)

Abstract: Modern scholars have discovered that “tactile sense” of the oral cavity is a unique gourmet standard for Chinese people, however there is no common term for it for long. The connotation of “taste” is “the sum of the sensations given to the various parts of the mouth by the texture of the food”. Taste is important to a delicious carrier, like instrumental tone to music. The mouthfeel for Chinese people began with the ancestors’ pursuit of “slippery”, with the background of the sensitivity of the mouth caused by the stimulation of coarse grains; and the psychological principle lies in the “game” needs of advanced biological sensory organs.

Key words: mouth feel; tactile sense; texture; dietetic aesthetics

(责任编辑: 王芙蓉)