

国际交友与中华美食

GUOJI JIAOYI YU ZHONGHUA MEISHI

● 张林 主编

湖北人民出版社

悠悠中华，美食大国。各种名饌佳肴，风味美食早已流传到世界的各个地方，且影响深远。本书所讲述的就是国际交友与中华美食之间的关系，它以国际交友为主线，向大家展示了中国美食在世界各地的发展情况，各种国际大赛所获得的荣誉，以及美国、日本、西班牙、英国等国家领导人及友好人士对中华美食的评价和爱好，读来十分有趣。另外，在每篇精彩的小故事之后还附有菜谱，可指导大家在烹饪之中体会到中华美食的独特魅力。





LT0000567746

国际交谊与

GUOJI JIAOYI YU
ZHONGHUA MEISHI

中华美食

● 张林 主编 湖北人民出版社



鄂新登字 01 号

图书在版编目(CIP)数据

国际交友与中华美食/张林主编. — 武汉: 湖北人民出版社,
2004. 5

ISBN 7—216—03939—4

I. 国…

II. 张…

III. 饮食—文化—国际交流—中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 026499 号

国际交友与中华美食

张 林 主 编

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址: 武汉市雄楚大街 268 号
邮编: 430070

印刷: 枝江市新华印刷有限公司

经销: 湖北省新华书店

开本: 850 毫米×1168 毫米 1/32

印张: 8

字数: 198 千字

插页: 3

版次: 2004 年 5 月第 1 版

印次: 2004 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1—4 500

定价: 15.00 元

书号: ISBN 7—216—03939—4/TS·16

本社网址: <http://www.hbpp.com.cn>

目录 MuLu



- 美国人钟情“烤乳猪” / 1
川菜走红纽约城 / 4
英国女王吃“叉烧” / 7
法国博览会上“红焗酿乳鸽” / 11
“中国烹饪征服了南希” / 14
荷兰人偏爱“柱候烧鸭” / 16
柯西金的“烤鸭”情结 / 19
金陵名菜在澳洲 / 22
马耳他有座“全鸭楼” / 27
中国菜在曼谷 / 29
新加坡与中国海鲜菜 / 31
美国总统喜食中国菜 / 34
德国的“中国烹饪周” / 36
西班牙国王喜食“香酥鸭” / 39
意大利人赞美“罗汉大虾” / 42
“世烹赛”评委赞“松子鱼” / 45
土耳其人爱食“春卷” / 47
前苏联院士与春笋、乌贼鱼 / 49
不可思议的“太极芋泥” / 53
日本国民喜爱“烤乳猪” / 56
“炒面”“杂烩”热美国 / 59
中国豆腐在美国火爆 / 62
日本“国味”与中国生鱼片 / 65
日本豆腐和鉴真大师 / 68
国宾争夸“东来顺” / 71
田中首相与谭家菜 / 74



- 美国部长函谢“NO.1” / 76
美食架起中外友谊桥 / 78
烹饪大使 东京献艺 / 80
“乒乓外交”与中国名厨 / 83
“烤全羊”倾倒国宾 / 85
日本天皇倾情“三不粘” / 87
“状元鱼翅”流传日本 / 89
于铁赴费城表演烹艺 / 91
香飘东瀛“天一坊” / 93
春雨、马尾、粉丝菜 / 95
“松仁鱼米”在新加坡 / 97
上海“丁蹄”走出国门 / 99
外宾青睐“糟钵头” / 101
“淮扬菜”在美国表演 / 103
OK, 冬瓜菜 / 105
“琵琶火腿”走四海 / 107
法国领事学闽菜 / 109
“深沪水丸”游子情 / 111
“咖喱”与沙茶美馐 / 113
田中赞赏“铁锅蛋” / 117
“道口烧鸡”招待众大使 / 119
国际知名“怀山药” / 121
“固始皮丝”走四方 / 123
豫菜促进了中日友好 / 125
中国“烹调外交”成效大 / 127
世界美食“文昌鸡” / 129

苏联主席夸“蛇馐” / 131
中国厨师“金手掌” / 134
外宾“食饭上北园” / 136
总统女儿的小礼物 / 139
英国电视“太爷鸡” / 141
港澳士绅“大三元” / 143
海外争夸“炒牛奶” / 146
“柳叶菜心”惊外宾 / 148
湖南菜风靡马来西亚 / 150
老外惊叹“无黄蛋” / 153
尼克松与“东安子鸡” / 155
重庆名厨走世界 / 158
“麻婆豆腐”风靡海外 / 160
“樟茶鸭子”国际知名 / 162
“大千菜”在纽约 / 164
卓别林难忘“香酥鸭” / 167
名扬海外“鹤鹑席” / 169
张骞西行“贡米酿藕” / 171
刘广华“世烹赛”夺金 / 173
日本“料理”与中国烧麦 / 175
日中同食“糕”与“粽” / 178
中国烹饪“真是奇妙” / 182
尼赫鲁点名“糖火烧” / 184
外宾品尝“金字塔” / 186
国际知名“酸梅汤” / 188



- 中野良子吃羊肉串 / 190
- “桂发祥大麻花”出口 / 192
- “栗羊羹”东渡扶桑 / 196
- “刀鱼汁面”内山赴宴 / 198
- 墨西哥人爱“沙琪玛” / 201
- “福山拉面”走红日韩 / 203
- “一窝酥”名扬东瀛 / 206
- “东台鱼汤面”展出南美 / 208
- “南京香肚”俏南洋 / 210
- 美总统见识“娥姐粉果” / 212
- 外商喜食“沙河粉” / 214
- “鱼皮花生”热南洋 / 216
- 驰名海外“小凤饼” / 218
- 莲香茶食 饮誉世界 / 221
- 尼克松专访中华“国果” / 225
- 开远藟头“亚太”名食 / 227
- “云梦鱼面”获银奖 / 229
- 飘洋过海“棒棒鸡” / 232
- “乳扇”风行东南亚 / 234
- 大宗出口的“盐酸菜” / 236
- 日本客人专点牛肉面 / 238
- “奈良馒头” / 241
- 日本宫廷菜与唐果子 / 244
- 斯大林评价“桔中之王” / 247



美国人钟情“烤乳猪”

人们常说,美国商店有“三多”:西菜馆和快餐店多;中国餐馆多;超级市场多。目前美国的中餐超过 15000 家,占全世界中餐馆(海外)的十分之一以上,而且遍及纽约、华盛顿、波士顿、洛杉矶等各大城市的繁华市区及唐人街。

中餐和中国美食早已在美国公众饮食生活中占有重要的地位。尽管美国许多高档西菜馆仍采取用料高档的办法吸引顾客,但最吸引美国人的还是传统的中国菜和中国餐。在他们心目中,世界上最好的饮食,非中国莫属。

美国人评价外国菜时,总有这样的观点:英国菜调味酱料多,以调配适口称著;法国菜样式最为讲究,香气最浓;日本菜精巧别致,色彩最丰富;中国菜烹调最巧妙,以味道数第一。美国人评价自己的菜则是数量多、分量足。很注重生活享受的美国人流行这样的口头禅:住在旧金山,吃在纽约。在美国最大的城市,也是经济文化及商贸中心的纽约,大街小巷到处可见中国餐馆。豪华的中国餐馆有宏伟的建筑及中国民族特色的装饰,犹如宫殿一样气派,更有楼台亭阁、假山水榭供食客美口福的同时兼观赏休闲的乐趣。中国餐馆供应正宗川菜、粤菜、上海菜和北京菜。人们最喜欢吃的“烤乳猪”可作为代表,就在平时也常供不应求,远比意大利“粉肉球”及法国“烧牛扒”更吸引人。美国人已将品尝中国菜视为最好的享受。

说到“烤乳猪”,还有一段趣事,曾广为流传。美国记者白修德写了一本《探索历史·我的经历》。书中记述了他于抗日战争

时期在重庆的经历。中共首席代表周恩来在国民党政府陪都重庆的“冠生园”设宴,请他吃“烤乳猪”。白记者看到厨师送上桌的是“一头烤得焦黄的皮上绽开裂纹的小猪”,大为惊奇。开始他不敢吃,到后来“我把我的筷子插进去,挑开猪皮上的裂纹,头一次吃了一大口货真价实的猪肉。从那以后,我就吃猪肉了。我希望我的祖先不要怪罪我。”因为中国美食太好吃了,才使他终生难以忘怀。纽约人乐意排队吃“烤乳猪”,也只有中国菜才能有如此巨大的魅力,才能创造出这般现代的神话呢。

美国一家权威性杂志曾做过民意测验,让人们随意说说“哪个国家的菜最好吃?”结果是90%的人认为“中国菜最好吃”。更有趣的是美国商业大都市纽约的唐人街,有一位中国女老板,也只是卖传统的中国小吃汤饺,后来竟然成为当红富婆。

“烤乳猪”的制作方法如下:

主料和辅料——

净乳猪重约5000克1只,五香盐52克(由五香粉1克、八角末1克、精盐35克、白糖15克拌成),烤乳猪糖醋150克(用饴糖55克、白醋80克、糯米酒15克调匀,加热烧浓即成),白糖65克,豆酱100克,红腐乳25克,千层饼125克,酸甜菜、葱球各150克,蒜泥5克,芝麻酱、花生油各25克,甜面酱100克,汾酒7.5克,木炭7500克左右。

制作技艺(参见P57页)

(略)

“糖醋排骨”的制作方法如下：

主料和辅料——

排骨 500 克，精盐 3 克，鸡蛋 1 个，葱 3 克，蒜茸 1 克，辣椒 60 克，湿淀粉 150 克，糖醋 400 克，生油 1000 克。

制作技艺——

1. 将排骨加入盐 3 克，蛋磕破取蛋液搅匀，取干生粉 20 克加适量的水成湿生粉，一齐混入拌匀。将挂好糊的排骨拍上干生粉 130 克，备用。

2. 旺火烧锅下油 1000 克，滚油将排骨炸熟，用笊篱捞起后，再“翻油”，随即下葱、蒜茸、辣椒、糖醋、湿淀粉，再放入已炸好的排骨拌匀，加油即成。





川菜走红纽约城

1979年中美合资的“荣乐园”在美国第一大城纽约开业，中国川菜大师在这里先后介绍给美国公众 100 余种川菜，从此“麻辣豆腐”、“鱼香茄饼”、“鸡豆花”、“樟茶鸭子”成为纽约市民熟知的中国美味。争相品尝“鱼香茄饼”、“麻辣豆腐”等的有包括美国国务卿在内的大批高官，世界各地众多访问美国的元首和政府总理都有幸来此见识了中国美食的风采。常驻联合国的 100 多个国家的外交使节，几乎全都到“荣乐园”吃过中餐，全都被中国川菜的魅力所折服。

“荣乐园”的中餐厅共有 300 多个席位，常常是座无虚席，赴宴者需提前订座才行。一天的营业额超过 10000 美元是平常事，新闻媒体更是频频光顾和采访。

中国美食和中国川菜在美国持续享有盛誉，也与美国社会饮食消费的导向不无关系。美国人注重保健，许多营养协会，食艺协会及保健专家几乎一致认为中国餐有荤有素，搭配合理，口味多样，既能促进人们的饮食欲望，又符合营养保健的要求。美国著名学者森纳博士指出，“在人人都缺少不得的饮食烹饪需求方面，中国显露了比任何其他文明都要伟大的发明”。他高度赞扬具有 5000 年古老文明的中国饮食文化博大精深，并造福于全人类。

美国医学博士希曼在很有影响的报纸上发表文章，指出：“中国菜是世界上最富有营养的菜肴之一。”那是为什么呢？理由多到不胜枚举。

其一，中国菜含有多种蛋白质，不仅包含许多的肉类，也包含许

多的鱼类；

其二，中国菜可帮助你平衡饮食，因为蔬菜极为丰富；

其三，中国菜含稻米。美国人吃的稻米太少了。而稻米营养价值高，却不含过多的卡路里；

.....

德国教授明兴和金曼说：“中国饭是西方的交响乐，酸、甜、苦、辣、咸、烹、炸、烩、煎，五味百法交换而得到的大和谐，若是德、日、法、意、美等国的各式饮食烹调，到这儿一齐等而下之，实在无法相提并论。”

但众多赞美声中也有不谐之音。如纽约的一位声望极高的饮食评论权威素有“慈禧太后”之称的女作家却表示了十分冷淡。据说此人经常给餐馆酒家打分，更以一星至四星的等级予以定性。因其声望高，故而打分有举足轻重的分量，甚至有决定餐厅存亡的力量，让人十分畏惧。

在“荣乐园”开张伊始，“慈禧太后”就很不客气地评头论足，还只给评上一颗星，着实产生了不好的影响。好在肯定之声和溢美之词远远超过了此评。《村声》周刊的“饮食界”专栏不客气地驳斥她说：“……你没有亲自品尝过那里的美味，当然不可能知道它的味道多么美好”还说了一些批评她的话。谁知此举还真的见效了。那位饮食评论权威竟真的不声不响地对“荣乐园”进行了八次暗访。她仔细品尝中国川菜后，终于彻底改变了原先的看法，备加赞赏。她说中国川菜馆摆出了“令人眼花缭乱的阵势，以名副其实的精美菜饌征服了纽约广大美食爱好者”。她在发表评论之后，又给“荣乐园”评了三个星级餐馆的高分。并称它是“纽约市的第一家”。更有意思的是在文章结尾她还写了这样的文字：“如果按我的要求，在所有菜肴中，把麻辣味加重了，那时，评价肯定会是四颗星。”

虽然“慈禧太后”未曾想到，以麻辣特色的中国川菜是为了体谅美国人吃不得太麻辣了，而故意减低了强烈刺激性口味。这只能说

明中国川厨的高明和善解人意。对此有更多的美国朋友备加赞扬，也就顺理成章了。“荣乐园”及中国厨师以巧夺天工的高超烹饪技艺，无声地驳倒了美国权威的非议后，生意也越来越红火，给美国人民留下了极为美好的印象。中国川菜美食在海外赢得了更多的声誉，也大大促进了中美两国人民的友谊。

“鱼香茄饼”的制作方法如下：

主料和辅料——

鲜嫩茄子 400 克，猪肥瘦肉 100 克，鸡蛋糊 150 克，葱花 15 克，泡辣椒 25 克，姜末 10 克，蒜末 15 克，精盐 2.5 克，料酒 5 克，酱油 10 克，白糖 15 克，醋 15 克，味精 1.5 克，湿淀粉 15 克，熟菜油 1000 克。

制作技艺——

1. 茄子去皮，切成两刀一断的 0.8 厘米厚的片共 24 片。肥瘦肉去筋剁碎，加盐、味精、淀粉，拌匀成肉馅。泡辣椒去蒂去籽，剁细。
2. 在两块茄片中间夹上肉馅裹一层蛋芡，下热油锅炸至呈浅黄色捞起，再将茄饼下旺油锅中炸至金黄色捞起盛入盘中。
3. 锅内留油适量，下泡辣椒、姜末、蒜末、炒出香味时，将用酱油、盐、白糖、醋、味精、料酒、湿淀粉兑成的芡汁烹入锅中，待汁收浓时下葱花，将汁浇在茄饼上即成。





英国女王吃“叉烧”

早在 20 世纪 60 年代初期英国伦敦至少有 500 家中国餐馆,并且生意红火。

英国华侨大约 150000 多人,90%从事餐饮业。伦敦著名的唐人街,更把中国古老的文明和饮食文化向英国社会进行展示。本来英国华侨的职业中,洗衣和餐饮不相上下。但由于洗衣机的发明和普及,使更多的华侨转向餐饮业。中国美食一向称雄世界,华侨兴办的餐饮极大地丰富了英国人的物质和文化生活,尽管到目前为止中国餐馆有 20000 家之多,还是每月都有新店铺开业。

伦敦华侨大约 50000 人。最早的中国餐饮店是 1886 年开业的。老板是英国蓝烟船务公司的厨师张权和张寿两兄弟,该餐馆位于伦敦的苏豪区,以经营中国杂碎和饭菜为主,兼营咖啡馆专门向中国商人和使馆工作人员供餐。可是现今则大不相同了,英国几乎所有的中餐馆和酒家都有相当规模,中外食客都有。不仅大城市里有许多比较引人注目的中英两种文字招牌,连偏僻的乡镇也有中餐馆。距诺丁汉市 5 公里远的基华斯小村,早就开设了一家中国餐馆。其老板是香港移民,全村的人都来这里吃饭。开业 15 年来,在此进餐的全是英国人,而无一中国人。人们常说:“凡有中国人的地方,必有中国餐馆”。现在可以补充说“没有中国人的地方,也有中国餐馆”了。

伦敦唐人街已经发展成为中国城,与英国首相官邸、白金汉宫及国会所在地的“贵族区”也相隔不远,是伦敦著名的“不夜城”。随处可见装饰豪华且富有中国民族情调的酒家餐厅,橱窗里挂着诱人

的烤鸭、烧鸡和烤乳猪；广东香肠和叫不出名的中国熟食散发出浓烈的香味儿……著名的华都酒家有“伦敦杂碎之王”美誉，在英国尽人皆知。二战爆发前，中国驻英大使顾维钧常在这里用餐，并招待过英国政要，名气很大。英国报纸曾做过民意调查“英国人最熟知的中国名词是什么？”结果是“杂碎”，可见中国美味之深入英国人民的生活中。在超级市场风行的今天，欧洲人很容易在那里买到中国大白菜和中国豆腐，来自中国的茶叶和罐头食品更是英国人家庭生活不可缺少的东西了。

英国各式的中餐馆，经营中国各地风味美食，又以广东餐馆最多，“糯米鸡”及“山竹牛肉”、“凤爪”、“排骨”很招人喜欢，在中国餐馆吃一顿普通的饭，只能用去吃西餐的二分之一花费，自然英国人很乐意前往了。

华人街以独特的人文景观被英国各界人士誉为“繁华都市与中华文化相结合的产物”，伦敦华人街里的石狮、牌楼和凉亭对各国观光客很有吸引力。一份有影响的资料说：到伦敦的100位各国游客中，至少有65人一定要到中国城去。原因是那里的游览、美食和购物三位一体的服务实在是无与伦比的。

伦敦唐人街所在地威斯敏斯特市长说“旅英华人对英国社会作出了重要的积极贡献。”这其中便有中国美食在丰富英国公众物质生活，促进经济发展以及增进各国人民友情方面做出的独特贡献。

中国美食也同样倾倒政坛要人和上层社会人士。1983年3月3日，英国女王二世和她的丈夫爱丁堡公爵出访美国，曾在旧金山停留。旅美中国人在旧金山人数最多，开设的餐馆也最有名气，她亲口向接待她的美国总统里根表示：希望去中国粤菜馆见识见识。里根总统夫人陪同女王陛下前往唐人街，只见14部豪华轿车一溜儿经过市区闹市，停在唐人街中国餐馆前面。据说女王这一天，吃得特别开心满意。这顿饭上的菜竟然是中国人最常吃的“叉烧”和“羊仔肉”，主食是广东“云吞”，也就是中国的“馄饨”。

在 1989 年有一次中国大使馆设宴招待英国首相撒切尔夫人。淮扬菜系名厨王荫曾设计并烹制了具有中国江南水乡特色的菜饌。令撒切尔夫人大开眼界,席间不住地赞美。双方为中英两国人民的友谊频频举杯。宴会结束时,首相亲自会见王荫曾,还在一起合影留念,以表示对中国名厨高超技艺的赞誉和感激之情。

因为中国美食在英国太受欢迎了,不仅中国餐馆日盛一日,连外国人也想争生意。于是出现了丹麦大龙公司生产的中国春卷,畅销英国的新闻,据说来自中国之外的中国美食“春卷”,一下子让英国公众买去 7000 万只呢。

“糯米鸡”的制作方法如下:

主料和辅料——

母鸡 1 只 1000 克,糯米 250 克,水发香菇、冬笋各 20 克,熟火腿 15 克、肥膘肉 50 克,冬菜 50 克,鸡油 50 克,盐 5 克,白糖 1 克,料酒 10 克,干淀粉 20 克,葱、姜各 20 克。

制作技艺——

1. 先把生鸡皮剥下(要求完整),再把鸡肉切成绿豆大小的丁。香菇、火腿、肥肉、冬菜均切成鸡肉大小的粒。

2. 糯米浸泡后淘洗干净,上笼蒸熟。

3. 取净锅烧热,下鸡油、葱、姜炆锅,下膘肉炒至吐油,再下鸡肉煸炒至半生,把糯米饭、火腿、冬菜、冬笋一起下锅,调好味,炒拌均匀成为馅料。

4. 取鸡皮腹部向下展平,包入馅料,收拢鸡皮合口处,用线缝好,上笼蒸约 1 小时取出,蘸上干淀粉,下入七成热的油锅内,炸成粉红色捞出,抽掉缝口线,鸡腹向上,装盘即成。

“叉烧”的制作方法如下：

主料和辅料——

猪后腿肉 5000 克，香油 50 克，白糖 400 克，精盐 200 克，甜面酱 250 克，五香粉 10 克，二锅头酒 150 克，红曲水 150 克，葱白 100 克，鲜姜 150 克。

制作技艺——

1. 把葱、姜洗净，葱切成寸段，姜切成片。猪肉挺去皮，切成 1 寸宽的长条，放入盆中，加入葱、姜，撒入精盐、白糖和五香粉，再加入二锅头酒、甜面酱和红曲水，揉搓几下，翻动均匀，置阴凉通风处，或放入 0℃ 冰箱中，腌渍 3 天待用。

2. 拣出腌肉条中的葱、姜，将肉放入烤盘内铁算子上，放入炉温在 200℃ 的烤箱内烤 20 分钟，逐块翻过来，再烤 20 分钟。取出烤肉，拣入盘内，刷上香油晾凉，食用时改刀装入盘中。

