



Simon Tam

葡萄酒顾问、教育家及作家；
于1999年在香港成立了第一所国际葡萄酒中心(IWC)
现任上海及香港国际红酒中心(IWC)的董事兼葡萄酒专家
在过去十年时间中担任过六十余场世界性葡萄酒比赛的
评委。

IWC网址：<http://www.iwinecentre.com>

中国菜与葡萄酒的搭配

翻译：Kelly

将中国菜和红酒搭配在一起是件很有趣的事，同样也是一种很有意思的实验。天下还有比澳门更适合的实验室吗？我们有各地的配料，我们还有训练有素的大厨们，他们能做出完美的中国菜。

同时，我们还有来自世界各地的葡萄酒可以搭配这些可口的菜肴。

在过去的三十年中，喝葡萄酒以及葡萄酒文化才刚刚以一种欧洲的方式起步，如同一只乌龟在春光中眨着眼睛慢慢醒来。这意味着我们的许多关于葡萄酒和葡萄酒该怎样与食物搭配的观念都与欧洲和欧洲的美味菜肴密切联系在一起，如果我们希望葡萄酒能在亚洲风靡起来的话，那我们在思想上得进行一次彻底的革新了。

正如我们的Por-Por们不厌其烦地对我们说的那样，中国菜有几千年的历史，它们有独特的烹饪方法，需要得到人们的尊重。

让我们首先更正一个错误的概念，那就是中国菜仅仅是广东菜。香港和中国南方的许多移民把它们的烹饪文化带到了全世界，他们的菜肴因为新鲜、时令性强以及配料的独特受到大家的推崇。但同时，我们也不能忽视四川菜、以面粉为主要原料的北方菜、美味的馄饨、肥厚的猪肉、鳗鱼和上海的螃蟹。

任何一个习惯欧洲烹饪文化的人都必须往自己的头脑里装上一些新的东西：在欧洲，一瓶酒通常配上一道菜，而在中国，饭桌上同时会上许多道菜。也许这意味着我们可以有一些新的搭配方法，也许是一些更好的方法，不过那也只是一种试验和乐趣。

一道欧洲菜肴中总有一种主要的味道是需要被一种葡萄酒来平衡和搭配的，正如在千层面酱中放入番茄一样。但是，这种葡萄酒同时也必须和新鲜的草药味、黑胡椒味和巴马干酪味和谐搭配。一份牛排可以很好地与一瓶上好的波尔多葡萄酒搭配在一起，不过这瓶葡萄酒的任务不止如此，它还必须和烘焙的土豆在口感上达到和谐。

这就给了我们灵感来对待众多中国菜肴和葡萄酒的搭配问题。你可以把一道菜肴想象成番茄酱或者牛排，而把其他的菜肴想象成一瓶葡萄酒同时也必须与之在口感上达到和谐的一些辅助菜肴。

传统上，在欧洲一顿正餐可能包括三道、四道或者更多道菜，席间不同的葡萄酒必须搭配每道不同的菜肴。那么多不同的葡萄酒加上那么多不同的菜肴听起来怪吓人的，但如果有人在吃完三道菜加上葡萄酒后无法分辨出那不勒斯冰淇淋的各个部分，那么我真的觉得他不怎么样。



中国菜完全是以口味为重，这意味着我们可以丢弃那些关于菜肴色彩的想法。也许你会想将夏布利（Chablis）和布列斯鸡（Bresse chicken）搭配着吃，或者将黑皮诺（Pinot Noir）和鸭子搭配着吃，不过在中餐厅里，白酒配白肉和红酒配红肉的法则好像完全派不上用场。

为什么不在桌上同时放上一瓶红葡萄酒和一瓶白葡萄酒呢？有许多葡萄酒之间能相互突出、加强和吸收两者的口味，能观察和体验一下这种“干预”是一件很有趣的事。

让我们来看一下实际操作的过程。

有一些菜肴会让葡萄酒侍者感到头疼。调味酸辣酱油能使任何白葡萄酒黯然失色，同时也能凸现红葡萄酒中苦涩的部分。朝鲜蓟则能表现葡萄酒的粗糙、苦涩和厚重的质感。确实存在一些无法和葡萄酒搭配的中国菜，尽管可能不一定是你想象中的那些辛辣的菜肴。

如同调味酸辣酱油一样，又甜又酸的菜肴也无法与葡萄酒之间产生和谐的口感。它们的甜度太高，因而会把最好的勃艮第美酒变成水分充足的粉红色果汁，波尔多年份最好的酒则会变成橡木味十足的洗衣水。通常控制甜度的酸度会使任何美味的红葡萄酒、白葡萄酒或者香槟变得平淡无奇——特别是香槟，因为它的结构特别依赖酸度。

虽然中国餐桌上经常会出现又甜又酸的菜肴，但它们毕竟不是中国菜的主要口味，所以说因为这些菜肴而造成的葡萄酒和中国菜搭配的灾难是难得一见的。

蚝油在中国的厨房里随处可见，这并非因为厨师们面临手忙脚乱的局面，而是因为蚝油是许多原材料和其他浆料的基础配料。蚝油开胃的香气可以使来自任何地区的任何价位的葡萄酒增色不少。用你的手指沾一点蚝油，舔一下，再喝一点你喜欢的葡萄酒——没有比这味道更好的了。

黑豆豉酱并不是那么具有吸引力，因为它太咸太苦。不过当它作为炸牛肉或者蒸河鱼的调料时，它的咸味就能充分体现出葡萄酒的果香，减少酒的橡木味。黑豆豉酱会明显改善橡木味的不适口感，并且扩大酒中的果味。

没有比新鲜的切片生姜和美味多汁的海鲜更相配的食物了。生姜对于没有经过橡木桶沉淀的白葡萄酒来说绝对是不可获缺的。雷司令，长相思，没有经过橡木桶沉淀的霞多利和一些维欧尼耶一生姜可口浓郁的口感会渗入白葡萄酒的口感中，使白葡萄酒更加轻盈美味。这些葡萄酒同样也能和口感清淡的菜肴相配合，并不一定是海鲜。

人们通常认为红辣椒和香料很难和葡萄酒搭配。它们是完全不同的两种配料，中国烹饪中很少用香料来烹调出像红辣椒一样的火辣。人们总是习惯性地认为红辣椒的火辣会破坏葡萄酒的口感。不过不同的人对红辣椒的忍受力也是不同的。一个印度尼西亚人认为不太辣的食物可能会在她丈夫——一个西方人一人的嘴里翻江倒海。

虽然各人对火辣有不同的理解，但能肯定的是，红辣椒确实能破坏葡萄酒中的果味。一款仅仅带有一点果香的葡萄酒绝对会在带有五个辣椒标志的泰国咖喱或者Goan Vindaloo的影响下变得平淡无奇。有一件事是基本的：一款与辣味食物搭配的葡萄酒必须有很强的果味，很高的品质，且绝对不能是来自历史悠久的Chateau Cardboard的葡萄酒。

