

98岁“湘菜之神”彭长贵辞世 “左宗棠鸡”在美国红了半个世纪

左宗棠鸡 (General Tso's Chicken), 西兰花炒牛肉 (Broccoli Beef), 酸甜鸡 (Sweet Sour Chicken), 蒙古牛 (Mongolian Beef), 号称美式中餐“四巨头”。这其中, 又以老美津津乐道的中餐左宗棠鸡为盛。对于喜欢左宗棠鸡的吃货来说, 11月30日是一个悲伤的日子。这天, 有“湘菜之神”、“湘菜祖师爷”之称彭长贵, 因病在中国台湾辞世, 享寿98岁。



A

左宗棠鸡 在美号称“中餐第一菜”

在美国, 左宗棠鸡被誉为美国人眼中的“中餐第一菜”。据美国华府中餐馆的厨师林谦介绍, 来美国20多年, 左宗棠鸡在他所在的餐厅每天都能卖出去上百份。几乎每三个客人中, 就会有一位点这道菜。

据悉, 全美约有五万家中国餐馆, 几乎每一家都有卖“左宗棠鸡”, 很多美剧里的中餐外卖都有提及。比如美剧《生活大爆炸》里面那位智商据说很高, 情商又低得吓人, 且非常固执的物理学家谢耳朵, 每周的菜单都是固定的: 周五吃中餐, 出现频率最高的就是“左宗棠鸡”。

美国送餐网GrubHub称, 中餐在圣诞节的受欢迎程度达152%。据报道, 目前为止最受欢迎的中国菜是“左宗棠鸡”。GrubHub称在美国800多个城市里大约有30000家餐馆都有“左宗棠鸡”这道菜。事实上, 左宗棠鸡是美国民众圣诞节最受欢迎的中国菜, 也是美国全年第四大最受欢迎的菜。

B 命名“左宗棠鸡” 只因自己是湖南人

左宗棠鸡大获成功的背后, 是一个勤奋、励志的故事, 其中也充满了各种机缘巧合。按照彭家人的说法, 左宗棠鸡始于1952年。当时彭家需要招待一位西方贵宾, 年轻的彭长贵灵机一动, 便发明了左宗棠鸡这道创意湘菜。不过当时这道把大块鸡肉捶松后油炸, 用西式甜酱调味的菜, 并没有正式菜名。也就是说, 左宗棠鸡的发明是一个偶然, 目的是为了迎合西方人的口味。

“当时他们问我这道菜名, 因为我是湖南人, 希望菜名响亮又能与湖南有点关系, 我就随口回答: ‘左宗棠鸡’”。

1973年彭长贵赴美发展, 将其创办的新湘菜连锁餐厅“彭园餐厅”开到了美国曼哈顿。彭长贵绝不会想到, 自己这道灵光乍现的湘菜会成为“商业间谍”们眼中的香饽饽, 被纽约来的中餐馆商人们直接“偷取”回去做成了偏美国式的口味的“左宗棠鸡”, 并且这道鸡料理界的“常胜将军”菜以一种“完全看不懂”的节奏迅速席卷了全美国的华人中餐馆, 几乎每一家中餐馆, 无论大小, 都把“左宗棠鸡”默认印到自家菜单上, 还相应地改良创造出纷繁多样的“独家秘制酱料”, 诠释着他们所以为的左宗棠鸡的味道。

名人政要的宣传效应, 进一步推动左宗棠鸡走红。有说法称, 贝聿铭请基辛格在彭园餐厅吃了这道“左宗棠鸡”, 后者由此爱上了这道菜。由于当时基辛格是美国国务卿, 出于安全考虑, 每次去彭园餐厅吃左宗棠鸡, 都需要清场。这引起了美国媒体的关注, 在美国广播公司(ABC)的报道后, 左宗棠鸡就此在美国家喻户晓。

彭长贵的二儿子彭铁诚曾透露, 左宗棠鸡一年可为美式中餐带来上百亿新台币(相当于二十几亿元人民币)的产值。同时, 也就是这道菜, 为中餐在美国的发扬光大作出了不可磨灭的贡献。上个世纪60年代末70年代初, 此时美国的中餐正处于历史低谷期, 李鸿章杂碎这道名菜在经历了半个多世纪的辉煌后逐步没落, 中餐缺乏新的爆款。而就在这个时候, 左宗棠鸡问世, 成功解决了中式菜肴青黄不接的难题。

“左宗棠鸡”做法

正宗的“左宗棠鸡”, 主要取材于鸡腿肉, 去骨以后, 以酱油、太白粉腌制, 连皮切丁切块, 再下锅油炸至“外干内嫩”。

然后以葱泥、姜泥、蒜泥、酱油、醋、干辣椒等调味料, 下腿肉一起拌炒而成。

其特点是鸡肉带皮, 以酱油入味, 没有裹面糊的酥脆口感, 也不用花椰菜垫底。

据彭铁诚介绍: “鸡的本身还要过油, 鸡的脆度是最讲究的地方。至于口味上当然要有湖南菜的辣味。”

■来源于每日经济新闻
微信号 nbdnews



关注三湘都市报微信看E报。

