

姓名： 吴一凡 性别： 男 年龄： 13 指导教师： 薛兰花老师

题目：酸甜跨越大洋：甜酸肉的世界旅程

如果说有一道中国菜能让世界各地的人都露出满足的笑容，那一定是甜酸肉。这道菜在中国叫“菠萝咕咾肉”，起源于广东，是一道酸甜开胃、外酥里嫩的经典粤菜。没想到，它能跨越国界，从中国的厨房走进英国的高街餐馆、美国的唐人街、澳大利亚的小酒楼，甚至成为许多外国人心中“最代表中国的味道”。但真正有趣的是：它在海外落地生根的同时，也悄悄变了模样。

酸甜味道走出国门，从广东到世界。最初的咕咾肉，是广东人追求的“酸中带甜、甜而不腻”。它讲究火候，先把肉块腌制好，再裹上一层薄薄的糊炸至金黄，最后和菠萝、青椒一起翻炒。酸酸甜甜的酱汁挂在每一块酥脆的肉上，咬下去外脆内嫩，非常过瘾。随着广东人漂洋过海，把中餐带到很多国家，咕咾肉也跟着走向世界。可是，刚到海外的它就“水土不服”，很快被当地厨师和食客改变了味道。

味道变甜了，酱汁变多了，外国人口味的魔法。在英国，美国，澳大利亚……你几乎在每一家中餐馆都能看到 Sweet and Sour Pork。这道菜在菜单上永远很亮眼，但端上来的味道，和广东的“原版”已经截然不同。为了迎合当地口味，外国人对甜酸肉做了很多“创作”：第一，酱汁变得又红又亮。外国的甜酸酱通常颜色更鲜艳，味道更甜，酸味也比较强烈。甚至会加入更多的菠萝汁、砂糖，甚至番茄酱，使酱汁浓稠得几乎可以在肉块上拉出纹路。第二，菠萝味道也变浓了。许多国家会加大量的菠萝罐头，让整个菜香甜度大幅上升。这使得甜酸肉变得“甜口当道”，更符合西方人喜欢的丰富口感。第三，肉的选择多样化。在中国，大多使用猪里脊；但在国外，可能会看到鸡肉、牛肉甚至海鲜版的 Sweet and Sour。不同国家、不同文化，让这道菜变得越来越“自由”。

吃法也变了，从白米饭到炒饭、炒面。在中国，大多数人吃咕咾肉时，旁边配的一定是一碗热气腾腾的白米饭。可是到了国外，这道菜搭配的主食变得相当“国际化”：在澳大利亚，它常常出现在大份炒饭上；在美国，许多店把它当主菜配炒面；在英国，有些餐厅甚至会把甜酸肉放在薯条旁边，变成“英式中餐”。这种吃法初看有点奇怪，

但却非常受当地人喜爱。因为在他们心里，甜酸肉不仅是一道菜，更像是一种“可以随意搭配”的新口味。

文化碰撞的火花，味道变了，心意没变。甜酸肉在世界各地被改造、被重塑，甚至在某些地方成为“外国版的中国菜”。但越是观察它，你越会发现一件有趣的事：味道可以改变，文化却不会走失。咬下一块酸甜酥脆的肉时，你能感觉到：它有广东菜讲究的火候；也有西方人喜欢的浓郁甜味；还有跨文化的创意和想象力。它就像一个远行的游子，在新的国家里长出了新的模样，却仍然保留着来自故乡的影子。

一口酸甜，一段旅程。在墨尔本吃甜酸肉时，我总会想到：为什么这道菜能让世界各地的人喜欢？答案也许很简单——酸和甜，是全世界都能理解的味道。而食物，是全世界都能理解的语言。

甜酸肉从广东启程，一路漂洋过海，最后在世界各国的厨房里落地生根。它告诉我们：文化不是静止的，它会流动，会改变，也会在碰撞中产生新的火花。

一块小小的咕咾肉，把不同国家的人连接在一起，也把不同的文化放在同一张餐桌上交流。这正是“舌尖上的地球村”的魅力。