彭长贵传　　生: 1918



“左宗棠鸡”之父的湘菜传奇

源自网络资讯及 AI 生成，僅供参考，请告知如需更改 Whatsapp +60193377742

引言



2016 年 11 月 30 日，台北。一位 98 岁的老人在医院安详辞世。消息传出后，从台北到纽约，从湖南到全美五万多家中餐馆，无数人为之默哀。美国《纽约时报》、BBC、美联社等主流媒体纷纷刊发讣告，标题几乎一致：“左宗棠鸡的发明人去世了。”

这位老人叫彭长贵，湖南长沙县沙坪乡人，台湾“湘菜之神”，美国彭园餐厅创办人。他创造了一道菜——左宗棠鸡（General Tso‘s Chicken），这道菜在美国的知名度，可能超过了任何一道真正的中国传统名菜。它被《纽约时报》称为“热炒杰

作”，被美国纪录片导演伊恩·钱尼拍成纪录片《寻找左宗棠》，被全美五万多家中餐馆默认印在菜单上。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。

从长沙沙坪的贫苦农家少年，到蒋介石、蒋经国的家厨；从台北的彭园餐厅，到曼哈顿东 44 街的“Uncle Peng’s Hunan Yuan”；从一道“灵机一动”的创新菜，到定义美国人心中“中餐”味道的文化符号——彭长贵用近一个世纪的生命，走出了一条从“灶台”到“传奇”的完整道路。

DRAFT

第一章 沙坪少年：12 岁下厨，一把菜刀闯世界

1918 年，彭长贵出生于湖南省长沙县沙坪乡一个贫苦农民家庭。沙坪地处湘江之畔，是湘菜文化的重要发源地之一。在那个年代，一个农家孩子的人生轨迹似乎早已被写好：种田、娶妻、生子、老去。但彭长贵选择了一条不同的路。

12 岁那年，他背井离乡来到长沙学厨。一个 12 岁的孩子，在厨房里从最底层的杂活干起——择菜、洗碗、烧火、杀鸡。他后来说，自己“怀揣一把菜刀闯世界”。这句朴实的话，是他一生最精准的注脚。

在长沙，彭长贵遇到了改变他命运的恩师——曹荩臣。曹荩臣是民国时期最著名的湘菜厨师之一，曾担任第一任行政院长谭延闿的家厨。谭延闿讲究美食，谭家掌厨曹荩臣被誉为一时无两的“天下第一厨师”。彭长贵拜入曹荩臣门下，成为其四位嫡传弟子之一，系统学习了“谭家菜”的精髓。谭家菜讲究“咸鲜辣香、浓而不腻”，既有湘菜的霸气，又融合了淮扬菜

的细致和岭南菜的清雅。这段师承，为彭长贵日后“新派湘菜”的创作奠定了深厚的根基。

DRAFT

第二章 蒋家御厨：从连长私厨到“湖南两宝”

1938 年，20 岁的彭长贵被国民党部队抓壮丁，当了连长私厨。在那个动荡的年代，一个年轻人的命运被战争裹挟。但彭长贵凭借高超的手艺，从营部一路做到了蒋介石、蒋经国的家厨。

1945 年，他作为湘菜大师傅进入南京曲园酒家负责站炉子，宋子文、李宗仁等政要争相请他主厨，就连蒋介石、宋美龄夫妇去庐山避暑也要他随同。1949 年，彭长贵随同蒋介石夫妇前往台湾。

关于他在蒋家的地位，有一个广为流传的说法。蒋介石曾说：“湖南有两个宝，一个齐白石留在大陆，一个彭长贵来了台湾。我和共产党平分秋色。 ” 这句话的出处难以考证，但它精准地概括了彭长贵在台湾厨界的地位——他不是一个普通的厨师，他是一个“国宝级”的存在。

在台湾，彭长贵在原有湘菜的基础上摸索出了富贵火腿、酥烤素方、东安子鸡、一品豆腐等新湘菜菜式。这些菜式后来成为

台湾湘菜餐厅的“标准配置”，彭长贵也因此被誉为台湾湘菜的“祖师爷”。

DRAFT

第三章 1952 年：一道“灵机一动”的菜，一个随口取的名字

左宗棠鸡的诞生，是一个关于“应变”的故事。

1952 年，美国太平洋第七舰队司令雷德福特（Admiral Arthur W. Radford）访问台湾。台湾方面负责接待的海军总司令梁序昭连续三天设宴款待，并请当时在厨界已声名远扬的彭长贵掌厨。

“前两天，客人都很满意，第三天总要有些不一样。”彭长贵后来回忆。红烧、油淋、清蒸的做法都用过了，为了给客人换换口味，他灵机一动：将鸡肉切成大块，先炸到金黄半焦状，再下酱汁佐料，炒成一道新菜。

雷德福特品尝后大为惊艳，问这道菜叫什么名字。彭长贵随口说了一个名字：“左宗棠鸡。”

DRAFT

为什么是“左宗棠”？彭长贵自己的解释很简单：“湘军善战，左宗棠是清朝湘军大将军、人人皆知的‘常胜将军’。我是湖南人，做的是湘菜，所以给这道新创的菜冠上‘左宗棠鸡’之名。”

但据台湾记者 Cindy Hsu 的采访，彭长贵曾解释过为什么选左宗棠而不是更有名的曾国藩——曾国藩以节俭著称，“不适合这道菜的奢华感”；而左宗棠“形象更霸气，更匹配这道菜浓烈的风味”。这个细节，透露了一个厨师对“菜”与“名”之间关系的微妙直觉。

DRAFT

第四章 1973 年：曼哈顿东 44 街，基辛格与左宗棠鸡

1973 年，彭长贵做出了人生中最重要的一个决定：赴美发展。

他在纽约曼哈顿东 44 街开设了彭园餐厅（Uncle Peng’s Hunan Yuan）。东 44 街靠近联合国总部，地理位置得天独厚。彭园很快吸引了大量外交官和国际政商名流。

真正让左宗棠鸡在美国“一炮而红”的，是亨利·基辛格。

据多方记载，彭长贵的好友、著名建筑师贝聿铭邀请时任美国国务卿基辛格到彭园用餐。基辛格品尝左宗棠鸡后“赞不绝口”，此后便经常前往彭园宴请宾客，每餐必点这道菜。由于基辛格是美国国务卿，出于安全考虑，每次去彭园吃左宗棠鸡都需要清场。这种“清场”本身就成了一种免费的广告——纽约的媒体开始关注：国务卿为什么每次都去那家中国餐厅？

DRAFT

ABC 电视台的餐厅评论家鲍勃·莱普（Bob Lape）在节目中播放了彭长贵烹饪左宗棠鸡的画面。节目播出后，“短短几天内，该电视台就接到 1500 多封来信，要求提供食谱”。从此，左宗棠鸡“声名鹊起，正式进入美国人的味蕾世界”。

美国前总统老布什、里根、小布什等政要也曾相继到访彭园。彭长贵因此成为“美国人认知度最高的中国大厨”。

DRAFT

第五章 “左宗棠鸡”的演变：从“浓烈湘菜”到“美式甜酸”

左宗棠鸡在美国的演变，是一个关于“文化适应”的经典案例。

彭长贵最初烹制的左宗棠鸡，与今天美国人吃到的版本截然不同。根据纪录片《寻找左宗棠》导演伊恩·钱尼的描述：“我们在台北尝到了原版的左宗棠鸡，非常美味，但完全不同。它更酸一些，姜蒜味更重，裹粉比你在美国吃到的左宗棠鸡少得多。”

彭长贵之子彭铁诚强调：“左宗棠鸡不该是甜的。 湖南菜不需要甜，它更辣、更咸鲜。”

但纽约的中餐馆商人们看到了这道菜的商业潜力。在彭园开业之前，已有其他厨师（如 Tsung Ting Wang 和 David Keh）推出了自己的版本，用更厚的裹粉和更甜的酱汁来迎合美国人的口味。当彭长贵 1973 年在纽约开店时，他“愤怒地发现”自己的菜已经被改造成了更甜、更脆的版本。

彭长贵的反应是什么？他的儿子彭铁诚回忆：“我父亲理解中国人在海外做生意有多难。如果别人用他的名字谋生，他就随它去。” 这种“不计较”的态度，让左宗棠鸡从一个厨师的“原创”演变成了一个“公共品牌”——全美五万多家中餐馆都可以做它，都可以叫它“左宗棠鸡”。

到 1980 年代，湖南菜和广东菜在美式中餐的世界里平分天下。左宗棠鸡成为美国中餐馆菜单上“默认存在”的一道菜。甚至有中餐厅招聘厨师时，以“是否会炒左宗棠鸡”作为考题。

DRAFT

第六章 回归与传承：台湾彭园与美国彭园

1980 年，彭长贵回到湖南长沙吊唁离世的母亲。这是他阔别家乡 31 年以来第一次回到家乡。此次回乡，他将自己创新的竹筒红煨羊掌、竹节鸽盅等竹筒概念的菜式带到了长沙。

在台湾，彭长贵创办的彭园餐厅发展成为拥有多家分店的餐饮集团，员工数千名。彭园会馆位于新北市新店区，是台湾湘菜的重要地标。马英九与夫人周美青的婚宴，就是在纽约的彭园餐厅举行的——当时他们还只是留学生，婚宴只有三四桌，但菜色中就有“左宗棠鸡”。

彭长贵的儿子彭铁诚在 2019 年接受采访时，讲述了父亲与左宗棠鸡的完整故事。他“斩钉截铁”地告诉来访者，这道菜“是他父亲彭长贵亲自研发创造的”。

2014 年，96 岁高龄的彭长贵在新北市彭园会馆开馆当天，亲自持杓掌铲，向公众展示左宗棠鸡的做法。现场还播放了美国导演伊恩·钱尼的纪录片《寻找左宗棠》。这位“退隐厨界多年”

的老人，“再现江湖”的愿望很简单：“希望客人能喜欢彭园的味道。”

DRAFT

余论：一个厨师的“文化翻译”

彭长贵的人生，可以用一个词来概括：翻译。

他翻译的是“湘菜”与“美国口味”之间的语言。左宗棠鸡的诞生，本质上是一次“文化翻译”的实践：彭长贵知道美国人喜欢炸鸡（fried chicken），喜欢酸甜（sweet and sour），喜欢微辣（a little spicy）——他把这些“美国味觉偏好”装进了一个“湘菜”的框架里。他选择“左宗棠”这个名字，是因为左宗棠“常胜将军”的形象“更能衬托出这道菜湖南人的高雅特质”。

他没有想到的是，这道菜会超越他的控制，成为一个“公共品牌”。全美五万多家中餐馆的“左宗棠鸡”，味道千差万别——有的裹粉厚得像“油炸面团”，有的酱汁“单一甜腻得像快餐”。彭长贵看到这些版本时，说了一句被纪录片记录下来话：“这全是疯狂的胡闹（This is all crazy nonsense）。 ”

DRAFT

但这“疯狂的胡闹”，恰恰是“美式中餐”作为一个文化现象的本质。左宗棠鸡不是“正宗湘菜”，也不是“传统中餐”。它是在美国的土地上、为美国人的口味、由一位来自湖南的厨师创造的、一道新的菜。它的“不正宗”，正是它的“正宗”。

从长沙沙坪的 12 岁学徒，到曼哈顿东 44 街的“左宗棠鸡之父”；从蒋介石的“御厨”，到基辛格“每餐必点”的餐厅老板；从“湖南两宝”的赞誉，到全美五万家中餐馆的“默认菜单”——彭长贵用 98 年的生命，走出了一条从“灶台”到“传奇”的完整道路。他的故事提醒我们：在饮食文化的历史中，最有价值的贡献，往往不是“守护传统”，而是在传统与新的环境之间，创造出一种新的“翻译”。而彭长贵，正是那个用一道左宗棠鸡，完成了“湘菜”与“美国”之间文化翻译的人。

DRAFT

参考文献

[1] 九旬“湘菜之神”再现江湖 曾为蒋介石“御厨”. 新浪湖南, 2014-05-28.

[2] 改變美國的 101 種食物 紐約中餐留名. 中餐通讯, 2018-04-15.

[3] 美国人最爱吃的“左宗棠鸡”发明人彭长贵病逝. 海外网, 2016-12-01.

[4] 湖南九旬“湘菜之神”再现江湖 曾为蒋家“御厨”. 新浪湖南, 2014-05-28.

[5] Inventor of famous American-style Chinese dish General Tso‘s chicken passes away. People’s Daily Online, 2016-12-01.

DRAFT

[6] 大名鼎鼎的“左宗棠鸡”，为何如此受美国人欢迎？. 搜狐, 2019-10-29.

[7] 台湾写真：蒋家“御厨”96 岁高龄再做“左宗棠鸡”. 中国新闻网, 2014-05-28.

[8] 中国人对于味道的执着似乎是与生俱来的. 澎湃新闻, 2021-02-08.

[9] 98 岁“湘菜之神”彭长贵辞世“左宗棠鸡”在美国红了半个世纪. 三湘都市报, 2016-12-06.

[10] 美媒揭秘：“左宗棠鸡”曾吸引了基辛格. 光明网, 2024-08-15.

[11] General Tso ‘s Chicken creator dies in Taiwan aged 98. BBC, 2016-12-03.

DRAFT

[12] 不知道“左宗棠鸡”？出自蒋家“御厨”，基辛格都爱吃. 读特, 2016-06-25.

[13] 一道在中国不知名的湘菜，却是全美最火的中国料理！. 读特, 2017-01-02.

[14] 创意湘菜先驱离世 饕客追思彭长贵. 中时新闻网, 2016-12-01.

[15] A final salute to the chef who brought the world General Tso’s chicken. China Daily, 2016-12-07.

[16] 98 岁“食神”辞世，他发明的这道菜，在美国红了半个世纪. 中国青年网, 2016-12-04.

[17] 彭长贵. 百度百科, 2026-04-20.

[18] Who is General Tso—and why does he have his own chicken dish? National Geographic, 2025-04-10.

DRAFT

[19] 雅酷原创. 文学城博客, 2024-10-03.

DRAFT