

Miao Wei

来份杂碎

最近看了一本书叫《来份杂碎》，讲的是中餐在美国的发展。看过之后才知道，吃饭这件事，还是离不开政治。

好吃不好吃这事，非常主观。美国人第一次接触高级中餐，是在1844年7月，清朝钦差大臣耆英和美方代表顾盛在澳门的望厦村会面，准备签订中美《望厦条约》。大家要一起吃顿饭，先是美方准备了西餐，但耆英和几位亲信看到带血的牛肉和散发着腥味的奶酪，毫无胃口，越发觉得这帮美国人果然是凶残的恶魔，吃的食物也如此粗鄙。他们几乎一点东西都没吃，只是喝酒。而美国人呢，对于耆英邀请他们吃的“茶果”也很看不上，互相抱怨说，吃了一堆不知道是什么的又恶心又恐怖的东西。这次“茶果宴”，其实就是最精致奢华的宫廷盛宴——满汉全席。燕窝鸡汤汤、海参烩猪筋、鱼翅螃蟹羹这些寻常百姓一辈子都吃不到的东西，却给美国人留下了“中国人什么东西都往嘴里送”的可怕印象。

假如把饮食看作一份包含了文化信息的礼物，那么这可能意味着，吃的人不仅要在味觉和胃口上接受它，还必须在心理上接受它。心理上的这个因素甚至可能更为重要。

在望厦条约会面的半个世纪后，李鸿章出访。1896年8月，李鸿章来到美国，此行目的是宣传洋务运动，改善中美关系及保护在美华人的利益。这位70多岁老人的到来，激起了美国普通民众对中华文化的好奇。

在华尔道夫酒店的高级晚宴上，李鸿章对那些法国大餐几乎碰都没碰，仆人端上中餐时，他才吃了起来。而端上来的中餐只有三道菜，一份切鸡、一碗米饭和一碗青菜汤。李鸿章在美国待了一周多，与此同时，纽约城里掀起了一股中国热，人们纷纷涌入唐人街淘古玩，吃中餐。吃的

是什么样的中餐呢？有一道菜叫“李鸿章杂碎”。在李鸿章访美的时候，杂碎是绝大多数美国白人唯一尝过的中式食物。这道菜从何而来？

这个时候的中餐馆主要是华人劳工开的，也是为华人劳工服务的。吃吃中国菜，能缓解一下他们的思乡之情。做菜的少有真正的大厨，大多是现学的手艺。所以做的菜都是拿肉丝、菜丝，再放点酱油随便炒炒，没什么技术含量，又快，很容易成为中餐馆的必备菜。至于说口味，也就不那么讲究了。

但是，物美价廉，奠定了它的阶级属性。在之后的100多年里，中餐馆一直是典型的工人阶级餐馆、平民餐馆。在上流人士遵照复杂的社交礼仪吃高级法餐的时候，那些为了实现美国梦而辛苦工作的平民，还有具有反叛精神、自称波西米亚人的作家和艺术家，纷纷来到具有异样风情的中餐馆。他们在这里欢歌谈笑，举杯畅饮，纵情声色。深夜的中餐厅总是热闹非凡，充满了都市生活的活力。

李鸿章和贫苦华工代表的的不可能是同一种中国文化，但是在当时的美国人看来，这两者之间没有什么差别。这个过程所反映出来的，与其说是中餐的扭曲和变形，不如说是美国文化在想象外部世界，并在这种想象中，对外部世界进行整合和吸收，形成新的美国文化。

李鸿章访美后不久，美国就进入了一个新的时代。一方面，他们对外部世界更加关注，另一方面，美国社会的文化也开始呈现出更加包容和多元的特点。所以，美国人在这个时候开始真正接受和喜欢炒杂碎，并不是偶然。

到20世纪30年代，杂碎已经成了一种便宜、有趣，又能饱腹的美式食物，跟火腿鸡蛋、咖啡饼干和炖肉一样，在美国人的日常饮食中占据了一席之地。仔细想想，这本来就是一道美国菜。🌱



苗 炜

专栏作家

Columnist

读书, 写字, 旅游, 锻炼

**吃饭这件事，
还是离不开政治。
好吃不好吃这事，
非常主观。**