

# 北美华人的食物和餐馆

李镜合 李镜合 2017-06-17  
04:34

(如果你觉得文章有用,全部功劳在Chen Yong教授的《Chop Suey, USA: the Story of Chinese Food in America》一书,我碰巧翻到,写了个读书笔记而已。)

在海外,中餐是最直接和有效地将故土家乡实体化的一种东西。无论是自己在家做还是去华人餐厅,食物直截了当地回答了你的族裔身份特征。不同于欧裔白人,他们移居的北美大陆和欧洲的祖国有宗教和文化上的渊源关系,而华人呢?有些人也去了教堂,更多人则去了餐馆和厨房。曾旅居美国的林语堂在《吾国吾民》说“如果说还有什么事情要我们认真对待,那末,这样的事情既不是宗教,也不是学识,而是吃。”又《生活的艺术》中说,“中国人对于快乐的概念是‘温暖、饱满、黑暗、甜蜜’——即指吃完一顿丰盛的晚餐上床去睡觉的情景。一个中国诗人也曾说:“肠满诚好事,余者皆奢侈。”

---

## 气味,食物和身份

在国外如何到达一个中餐馆:

“坐XX路车,在XX站,转XX车,下车,然后追随气味走就行了。”

在还未看到一个食物之前,在走入一个饭馆之前,在等待饭菜上桌之前,最先和食物打交道的是嗅觉,是用鼻子嗅到的气味。动物们靠着气味来寻觅爱情或者猎物是本能,人自然也不例外,闻香识女人。

小时候放学或者打完球回家,基本就是循着食物的气味直接钻进厨房的,锅里都有什么啊,个子不高的时候可能还看不到,但不重要了,就是自己想吃的食物,仰起脑袋直催爸妈,在看见之前决定爱上,这是比爱情还纯粹的浪漫了吧。长大了后,出国在外,路遇中餐馆或者华人炒菜的香味,总要停下来一下,任由嗅觉脱离悬空。老外爱烘焙和煮,气味非常克制地仅仅在自己的厨房室内,华人就不一样了,有多少次被勾引到一个房子前,然后确定下来,是华人同胞啊。

食物的气味最先触及生理官感后,一种口腹之外的欲望又接着在体内和脑子里催荡起来,迅速钻进来一些配套的记忆,铸铁黑锅,大菜刀,聒噪的油烟机,碎辣椒,大瓣蒜等等,五颜六色的躺着,剁剁剁,炒炒炒。这些对气味独特的具象的回忆,牵动神经,然后情感处理加工这些食物,符号和记忆,混合了,混凝土一样坚固,又掺了水的米一样黏着柔软。

如何闻香识人自不得而知,我知道的是,有一种气味,已经被固化为一块香皂一样的膏状物体,在我脑丘体中,粗长起来,被一些手抚摸过,然后记住它们,之后开始数次被回忆的经历,每一次都是哗啦啦的水流声,我想起来了,我想起来了,我打了香皂,有了泡沫,我看了镜子,我想了我。

你能凭空看见和听见,但嗅觉不会,嗅觉是一种单向度的运动,只接受输入,像一些人的故乡,离开了就回不去了,能做到的只是回忆,通过食物,比如说。第一次上岸的华人移民,经过中国城闻到熟悉的食物气味,扣动扳机一样,思乡的子弹就射出去了。

由气味到人,不同的人身上有不同的气味,然后这种对于人的气味表述又常常以食物作为中介。在中国工作过的传教士Otis Gibson总结说:法国人一股大蒜的味道;爱尔兰人则是威士忌和烟草;德国人则是腌卷心菜和啤酒,闻起来很强烈;英国人是烤牛肉(还提到了arf and arf不会翻译,似乎是口语half?),美国人则是玉米饼、猪肉和豆子。然后他用了一大段写了中国人的味道:

“中国人闻起来是一种混合物，一个谜，一种惊喜，一种厌恶，尽管如此，你还是会找到一种可以觉察的事实。生的熟的或者正在做的鸦片味道，混着雪茄味，潮湿或者干燥的烟草叶子，鱼干和菜干，或者一千种其他的无法描述的食材。所有这些呈现出一种称之为一种暧昧的味道，会产生一种对普通美国人在嗅觉神经上的冲击，但凡他经历过一次就不会忘记。”

作为一种身份特征，食物和华人移民紧密的捆绑在一起。早期留学生，如果不是在大城市，没有华人杂货店，只能依靠偶尔才来的华人商贩送来一些食物，如咸鸭蛋，豆皮，酱油等等，就像住在山里一样。在远离中国城的地方，即使食物原料获取不便利，中国人也会想尽方法弄来中餐原材料。在华人工作的场所附近常常会有小商店方便他们。1873年一个铁路建筑工地旁边有一个中国商店。Charles Nordhoff写道：“那里有很多中国食物，比如干贝，甜的玉米饼，笋干，腌渍卷心菜，中国的糖，中国培根火腿。很显然，中国人爱自己的食物，是因为他们太丰富了，相较而言，白人天天只有牛肉，豆子，面包黄油和土豆。”

1896年访美的李鸿章，也带着自己的厨子。二次鸦片战争之后被俘的两广总督叶名琛，1859年囚禁在加尔各答，自己带的食物吃完之后，绝食而死。当然这可能和食物本身无关，更多是食物背后的国家象征，“自备粮食，耻食敌粟”。

(华人铁路工)

---

## 中餐整体

中国人或者一些国外评论家对中餐的最直接和简单的赞誉就是将其和法餐类比，20世纪之交是法餐奠定盛誉的时代，与此同时能发现很多夸奖中餐的评论，特征之一就是它和法餐一样好。

能入中国人法眼，能和中餐媲美的只有法餐了。1910年，据说是美国第一本美籍华裔编写的菜谱，虽然里边都是西餐，但在前言中，作者说，“最好的食物在中国，天底下能和中餐几乎一样好的只有法餐了。其他国家的食物都差太远。”法国历史学家Fernand Braudel写，“今天西方很多餐馆的中国烹饪，有数千年的传统，不变的仪式，精细的食谱，在感官和文化方面都非常具有吸引力，这种对于吃的艺术的尊重，除此之外似乎只有法国人拥有了。”

但是真正让中餐在美国流行起来的，并不是这些广受褒奖的精致菜肴，相反，而是那些最简单的最受忽略的食物。流行和赞誉并不总是并行的，就比如全世界流行的麦当劳，似乎只是消费品，而完全和烹饪无关，你不会在料理这个层面对它进行太多评价和褒奖。

在移民食物上，中餐和墨西哥，意大利食物组成三巨头，在1980年，中餐就已经超过后两者成为最受欢迎的外来食物。

1911年，孙中山访美募捐，去了旧金山，波特兰，西雅图，奥斯丁，波士顿丹佛等十几个城市，他自己认为没有一个美国城市是没有中餐厅的。国父孙中山对中餐无条件吹捧。在《建国方略》中谈及在如何建立新中国问题上，他说中国各个方面都落后，唯独我们的中餐，比西方不知道高到哪里去了，“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”

1946年，华侨年报统计在美国11大都市中有1101个华人餐馆，纽约最多，有315家。1970s的两个统计中美国大概有一万上下的中餐馆。之后这数字继续增长，1988年的一个统计中美国和加拿大一共有21000个中餐厅。2008年，Jennifer 8 Lee(她的名字就是这么奇怪)说有大概4万中餐厅在美国，超过了麦当劳肯德基汉堡王相加之和。

总之，在移民餐饮上，中餐一直是主宰，占据了差不多30%的美国少数族裔的餐饮市场

早期的中餐最流行的三样食物，炒杂碎chop suey，又冠以李鸿章杂碎，chow mien 炒面，以及芙蓉蛋 egg foo young，这三样食物已经是流水线一样标准化的食物了，迅速烹饪，果腹充饥，所以很多华人餐馆直接被称为杂碎店。

## 中餐印象

北美人爱中餐，但并不是从淘金时代开始就如此。相反，起初的中餐承受了很多污名记忆，就同华人群体本身一样。

在19世纪之前，中餐刚开始出现和流行之前，这种食物并不被好，很多人断言说 中餐不会在美国受欢迎的。除了饮食本身之外，还有社会政治等方面的因素：反华情绪中有一种认为中国人是不会被归化的，他们不信上帝，有自己的文化传统，其中吃米饭和其他中餐就是最“不美国”的。当然中国人少，经济弱，排华法案等等，都阻挡了二战之前中餐的增长速度。

然而19世纪末中国在国际上一再被羞辱的时候，中餐似乎是唯一可以为中国人保存颜面或者愿意据理力争的地方了。西方人嘲笑中国人的武器用不如筷子。中国人回击：用刀叉的都是屠夫。

## 脏，猫狗鼠

即使到今天，一个海外中国人还能遇见一个没办法回答的问题：中国人吃狗肉么，有的更好奇的或者以为自己知道的更多，会进一步问，那猫呢，老鼠呢？

外国人最初通过在中国的传教士或者商人的记叙来认识了解中餐，但很可惜的是，最初的印象并不是很好。路过或者生活在中国的外国人更感兴趣或者谈及的经常是燕窝，狗鼠猫蛇虫之类带有猎奇性质的食物。显然这种以偏概全的描述和介绍不能让外国人欣赏中餐。直到今天，这种条件反射似的联想还是存在，我自己就被多次问到吃狗肉或者其他一些奇怪的食材。这样说来，偏见的顽固和时间的长度关系不大，关键是偏见对于好奇心的满足有莫大作用。1854年一个笑话报纸刊登了一个中餐馆的账单：炸猫肉片：25美分；烤老鼠，6美分；狗肉汤，12美分，烤狗肉，18美分，狗肉派，25美分。

和这种奇怪的食材比如老鼠相联系之后，中餐紧接着就和肮脏，野蛮，疾病等联系在一起。中国人吃老鼠进而也演变成了一些流言里中餐馆也供应这些食物。类似的笑话或者冷幽默比如密苏里的一个新闻：明尼阿波利斯的的一次调查中怀疑一个中餐馆没有使用新鲜的老鼠。

于是，19世纪末对一个典型中国人的塑造中，常常一个留着鞭子光脚的中国人肩膀上背着一串老鼠叫卖。至于中国人到底吃不多吃老鼠是另一个话题了。

## (吃老鼠的华人)

因为老鼠的疫病在西方人的心理影响，和老鼠联系起来的中国人，除了野蛮之外，更可怕的是肮脏和携带病菌的印象。这种惶恐不安，让美国白人对自己的卫生安全每天提心吊胆，因此出入中国城，自然就像是一次鬼门关的历险，就差消毒防疫了。

上边提到种族和气味的关系，气味当然不仅仅是直接的生理反应那么简单，大脑会有意识的进行处理，太多的东西会和一种气味联系起来。男生汗水的味道，在言情小说中可以写的很蛊惑，让小女生们羞答答，但事实上让室友恶心的不行。文化和种族的理解会影响到对于气味好坏的判断，就像我喜欢一种特定的起司，喜欢某一种护手霜的味道，甚至某个人用过的护手霜。

"in the minds of many whites, clearly, the odor of Chinatown and Chinese food signified an inferior race and an undesirable culture to be shunned and excluded from America."显然，食物的味道蔓延到种族身上，进而引起一

种文化上的排斥。

法国美食家Jean Anthelme Brillat-Savarin 在1825年说，“民族的命运依赖于他们被喂养的方式。”在食物和人的关系上，美国人不喜欢中餐的一个隐含原因可能是不喜欢中国人。

## 便宜

首先，一直到很晚，中餐的标签或者说中餐得以在北美成功的一个关键因素就是价格便宜，如同麦当劳的巨无霸汉堡一样，在食物意义上，满足了很多下层消费者的需要。烹饪中餐的华人在北美社会中本来也处于社会底层：金矿工，洗衣店工，农场工等等。与提供廉价劳动力这种生存方式相同，中餐在美国的食物金字塔中，也是简单的便宜的食物，填饱肚子而已，所以炒杂碎chop suey，而不是中国传统食物中其他更加讲究和精细的部分，成为中餐在北美的主流。

华人餐厅在美国的成功，很大程度上并不是在于食物本身，而是价格便宜以及外卖的速度及时。作为一种料理本身，得到的评论并不多。在19世纪末的纽约，8美分就能在中餐厅买到一份很好的食物，这成为吸引顾客的最大卖点。除了便宜之外，量大也是经常被称颂的，然后就是营业时间长，常常到夜里11点，有些甚至到两点和4点凌晨。这样说来，中国制造以廉价和速度著名，并非从改革开放后轻工业的出口开始，早在百年前的中餐厅就已经是这种模式了。

咖喱曾经被描述为印度对人类的礼物，同理，炒杂碎也是东方对西方的贡献。19世纪的旧金山，整个就是一个健壮的青少年，因为淘金热，从一个小城迅速发展成为了一个喧嚣的城市。这个城市只有2%的女性，大多数人在20到40岁的年龄，想想一下那该是一个什么样的城市。1851年旧金山的最大的单一税种就是从吃喝的餐厅而来的。1856年，大概有5家华人餐厅，它们组成了快速发展过程中的文化和社会经济的一部分。

---

## 中餐食物

华人餐厅一直在提高和改善自己的食物和用餐环境，比如采用开放厨房，然后拼命的提高整洁程度等。事实上在20世纪初的一些评论里已经能看到对于华人餐厅干净程度的认可。

华人饮食除了炒杂碎这种让华人餐饮在北美立足的食物，一些更熟悉的还包括给更高级和奢侈的食物：鱼翅和燕窝也存在。在华人招待国外名流和政要的宴席上，就会出现这两个食物，因为这才是他们引以为傲的东西。但这些食物很少出现在华人餐馆的菜单里，或者说很少受到北美顾客的认可。

就美国人对饮食的认知而言，烹饪时间的长度并不是一个积极因子。在他们对食物的理解中，准备时间等并不在考虑范围内，“在美国人的餐桌上常常有大量的食物，但是他们都被粗鲁的对待了。”一个解释在于美国人关心工作，不想浪费太多时间在准备和烹饪食物上边，而且在浓厚的清教徒文化氛围中，口腹之欲本来就是要被限制的。此外，在19世纪末的美国，食物和营养的关系成为一个流行话题，这种功用主义让料理仅仅在满足身体营养需求上。这样以来，中餐耗时费力不经济的珍馐美味在美国自然受到冷遇。

中餐厅供应的食物中有很多北美食物，火腿，蛋，薯条，牛排，三明治，沙拉等等，因为这是满足美国顾客必须要做的。在报纸上能看到中餐厅广告，除了一些常见的中餐，炒面，芙蓉蛋，杂碎，有些还会注明；也供应美国食物。事实上，一些白人顾客还会因为在中餐厅没找到想要的白人圣诞节感恩节食物而生气。

因为会面临两种顾客的需求，所以中餐厅的菜单上常常会有两个不同的分类，一类就是给美国顾客的常见的中西餐，用英文写；另外的一些则是中餐，则会用双语标注。

炒杂碎在美国的受欢迎程度让其他族裔包括美国人自己都开始尝试，最后也成了可以在超市买到的半成品。但杂碎的中国身份很快就受到质疑，在它流行的时候就已经有很多人认为它其实是一个美国食物而非中餐了。有海外华人

宣称是自己发明了杂碎。至于它是怎么来的有不同的说法，其中一个自然是李鸿章联系在一起了，但是食物起源的传说，多是无稽之谈。

事实上炒杂碎本身就很难定义为一种食物，严格的说它是一种做法，把不同的食材放在一起炒而已。可以是鸡肉牛肉或者猪肉，蔬菜的选择更多了，豆芽，蘑菇，竹笋，菱角，芹菜等等。但说到中餐烹饪，似乎没有比炒（stir fry）更有代表特色了。西方人的厨房里，几乎没有这个概念，他们的炒，在我们看来更多是煎，不够热情。我自己在家做饭，常常都是趁室友不在。海外留学生做饭的时候也经常把室内的烟雾报警器用遮住，然后奔放~起来~。

---

## 中国城

中国城本身当然有很多符号上的内涵，但在最初的功能上，聚拢一批中餐馆显然是主要意义。即使到现在，虽然华人和留学生可以在中国城买到各式各样的东西进行各种各样的消费活动，但去中国城的中餐馆吃东西还是首要目的，中国城自然也是寻找中餐食材的不二选择。

旧金山，华人移民的首都。1856年有33个杂货店，5个餐厅，5个肉铺，占据了整个中国城几乎一半的商业活动。这些杂货店还会再细分，比如卖米的，卖豆腐的，卖海鲜的，猪肉，鸡肉等等。和吃的有关的活动，基本就是中国城的动脉和生命，中国城可以缩小社会集群的概念，更加纯粹的成为一个菜市场。

（1875年旧金山中国城，华人菜摊肉铺）

---

## 中餐馆

中国人餐厅，也不仅仅是吃饭的地方那么简单，它常常收留寄宿的中国人，住在一个中国的餐厅里（一般住在楼上），1877年的时候，有时候一个月8刀就够了，同时这里还会提供更便宜的食物。自然地，华人餐厅会成为一个华人社交和娱乐场所，你可能只有在这里发现，大声讲中国话，像在自己家一样开心的中国人了。

一直到20世纪初，中餐似乎才开始在白人群体中流行起来，与此同时，中国城也逐渐从一个肮脏污秽的地方变成了让白人美国人感兴趣的文化符号，常常出现在旅游观光业务中，那些城镇居民周末户外活动的清单中。

排华运动（参见另两个文章，华人洗衣店，华人二次葬）使中国人离开一些小城市，更加聚集在一些大城市中，然后这些城市中的中国城规模更加庞大。1880年只有21.6%的中国人居住人一些超过10万大城市中，而1940这个数字已经增加到71%。相应的，在矿工，铁路等工作结束之后，聚集在服务行业的中国人，搬到大城市居住也是一个合理的选择。

然后这些中国人聚集的中国城开始被视为一个罪恶之地。

在一个广为流传的手册中，一位注明的医生Arthur B. Stout 认为中国人群体有可能会让导致这个国家生理上的腐烂（potential cause of the physiological decay of the nation.）中国城像是一个充满疾病和罪恶的黑暗地方。虽然没有一个证据显示他们会受到伤害，但是白人在中国城时还是会要求警察护卫。

排华法案之后华裔逐渐减少，且多生活在几个大城市的中国城内，似乎这种成功控制华人的心理，让美国人稍稍放松下来，中国城越来越成为满足美国白人的好奇心所在。1880年，美国总统Rutherford B. Hayes拜访了旧金山的中国城，其他一些政治社会名流也来过，当然多是警长陪同之下。

毫无疑问的是，这种好奇仍然带着一种自上而下的俯瞰视角，从文化和道德上去证明一种优越感，像是一种苦难教育一般，回家之后赞叹美国（白人）文化的伟大和曼妙。

比如这个导游解说词：“这些可怜的人就是鸦片的奴隶，无论你在或者不在这里看他们，他们会把所有晚上的时间用来抽鸦片，就像你现在看到的他们正在做的这样。” 中餐馆也是一种旅游业资源，并且生命力旺盛，在白人对鸦

片馆，寺庙，剧院都失去兴趣之后，中餐馆依然吸引游客。

美国经济的繁荣解放了众多白人，使得外出就餐成为大众消费的一种，中餐馆既受益也参与贡献。中餐馆更伟大之处在于，1970s之后外出就餐的人已经开始减少，并且逐渐演变成为社会上层的社交方式之一后，中餐馆仍然在增加。可以说中餐馆的存在把这种建立在财富之上的特权解放了出来，让外出就餐成为一个普通美国人的可以获得的生活体验。

因此中餐对于美国大众消费多元和民主化做有贡献。中产阶级无形之中把外出就餐变成了一种阶层符号，这种身份暗含的特权一直到19世纪末才遇到挑战。而中餐，早期中餐的回头客，常常是一些下层白人，工人阶级，移民，少数族裔等。对上层白人社会来说，中餐的就餐体验除了食物之外，同样满足了一种社会生活的好奇心，1921年，Arthur Chapman 写道，“四周禁忌般的环境和奇怪食物的味道共同构成了在纽约的一次真实的历险经历。”正是在这些华人餐馆里，这些白人接触到一些平时他们看不到社会阶层，所以1903年的Washington Times评论到“consuming Chinese food was a truly democratic experience.”

(chop suey油画)

---

顾客

### 叛逆青年们

叛逆和热爱冒险的美国城市青年们把拜访中餐以及中国城视为一种拜访贫民窟的历险。他们把在中国城无人守护的漫步当成了一种非常刺激的经历，警察自然会把他们赶走甚至逮捕。1918年4月14日，因为家长不停抱怨他们的孩子逗留在中餐馆太久，纽约警局在30家中餐店搜出来2000人，带走了300个，发现每个餐厅平均下来大概至少有50个这样的青年。真朋克，好奇为什么中餐馆没有出现绿日，涅槃，披头士。

在保守人士看来，女孩子夜里十点一定要在家的，但营业时间晚的中餐馆恰恰成了一些少年少女的私会的地方，像是牡丹亭里花园和西厢记里的寺院。白天绑着辫子的姑娘们被第一次穿着长裤子的男孩子护送进中餐馆。1903年Washington Times说，去中餐馆似乎成了一种普希米亚的游历(an excursion into Bohemia, a taste of slumming)

受欢迎的原因是因为他们营业足够晚，中餐馆常常能够开到深夜。这种深夜之后的喧闹让夜幕之后的华人餐馆有了一种自由自在(free and easy)氛围，如上边的评论所言，除了叛逆青年，在纽约，洛杉矶，所谓的波西米亚群体也加入进来，没有中餐的波西米亚聚会是不完整的，1903年的New York Tribune说道。

其次主要的顾客还有美国黑人。20世纪初，在种族歧视依然蔓延的美国，华人餐馆是少有的欢迎美国黑人的地方，一些华人餐馆直接就开在美国黑人社区内。

### 东欧犹太人

20世纪之交，大约两百五十万东欧犹太人离开欧洲，百分之九十移民到了美国，尤其是纽约。对于犹太人来说，去中餐馆吃中餐是日常生活的一部分。犹太人的童年回忆中，和父母一起去中餐是记忆的重要组成部分。一个犹太移民家里，这可能是一个代际相传的从爷爷奶奶到孙子孙女的传统。犹太人编写的食谱里边常常能发现一些中餐食物的影子。Sandye是一个来自Bronx的犹太人，四五十年代，父母每个月都会带她去中餐馆，对她来说中餐是非犹太食物中最流行的。她读书的时候和未婚夫约会，也会去中国城吃更加正宗的中餐。她的儿子会以为吃中餐是美国人犹太人的传统。一个常见的犹太人笑话：犹太人知道两件事情：忍耐和哪里有好的中餐。至于犹太人为何如此喜爱中餐，原因有很多，饮食习惯相似，比如爱吃鸡肉，烹饪很少用奶，周日和圣诞节开门，不会反犹太也不是基督徒等等，当然华人餐厅廉价和触手可及，对于刚到纽约的犹太人来说，20世纪初中产阶层外出就餐的生活方式，让渴望升入到这种社会阶层但又不能负担起法餐的犹太人找到了中意的地方。

（当然，个人的回忆总有美化回去的倾向，中国人中餐和犹太人的关系也不必过分美化，相濡以沫的关系，毕竟是生意。）

---

## 食谱

我个人兴趣不大。我之前实习中一个工作是给加拿大一个地区历史文化杂志出一个传统食物的特刊，包括收录菜谱。菜谱这东西倒是很容易找到，除非一些非常个人化的，需要特意联系打电话问别人要。我工作的那个地方，很多人都知道一个传教士做过很好吃的饼干，然后我们就联系他的家人，他是德国人，已经去世了，但他的女儿留在了加拿大，移民到了渥太华，打电话很兴奋和我们分享食谱。

那本小书收了很多菜谱，更多是关于食物的记忆和故事。我们开车去了很多地方，问了很多，听了很多无论私人化或者普遍的食物的记忆。谈起食物，一个人太容易就回到自己的童年和父辈了。一张口就是小时候对于某种食物的记忆。我印象最深的是和一个因纽特老人聊天。她耳朵不好，采访其实很困难，因为她根本听不清我们的问题，但这不妨碍她在一个多小时的时间里，给我们倾听了大量的关于她儿时住在因纽特村子里的回忆。说起夏秋采摘蓝莓红莓云莓等各种浆果的季节，然后拿着莓子去教堂找牧师换巧克力和糖果吃。自己的爸爸捕猎之后，回来分解和风干驯鹿肉（因纽特语Nikkuk）的过程。驯鹿的脂肪煮过之后，她小时候手握成雪团沾着吃，她说这是他们的冰淇淋（因纽特语Punnik）。那些喂给哈士奇的鲸鱼和海豹脂肪也被用来烹饪，他们在室外用石头架起来的篝火上，用海豹脂肪做一种博饼和甜甜圈。还有三文鱼的胃（因纽特语Putiks），此外他们还把黑莓和鳕鱼肝混在一起，做成沙拉，因纽特人喊Shivva。她说这些都她童年的美味佳肴“delicacy”。因纽特人的食谱中，没有任何东西是浪费的，海豹的血在从肉里浸透之后，煮过然后冷却，对于不喝牛奶的因纽特人来说，这是孩子们饮料，她说，喝了它们，你会是跑得最快的人。她说起家爸爸熏鱼时候点燃的火，挂在墙上的以及和邻居分食三文鱼干，她说她想她的家乡，在加拿大更北方，靠近极圈，眺望格陵兰的地方，想她的祖父，然后又说起了自己的孙女，然后就哭了出来。

食物常常就是家啊。

托马斯伍尔夫小说中主人公George Webber说，You can't go home again. 是啊，不然要记忆做什么呢。

---

## 后记：

纽约的中国城在曼哈顿下城，规模巨大，人流熙盛，出了运河街站地铁口，就开始被街道两旁中国商店笼罩起来。再往中国城内部走，人声小了，发现各种中餐馆子，随着华人的增长和多元化，广东菜早就不是一家独大了，即使同一菜系也会有细分领域，比如宜宾美食等等。

从那些红绿相间的招牌下走过，当心门口堆积的货物，像回到了中国一样。在中国城旁边的公园，你还能看到孙中山像，历史在这里似乎更加平静，少了一些该有的波澜。老人们都在下棋打麻将打牌，我看见一个拉二胡的乐队，好像是梁祝。这里还是华人尤其老一辈华人的精神家园，可能物质财富已经脱离了中国城的范围，但是只有在这里，在布满了华人餐馆和商店的地方，藉由那些挂着中英文字的招牌，你生来就有的那种身份才会重新有一种被赐予和认定的感觉，越过纵穿天际线的摩天大楼，你会好奇并且感谢头顶上的天空，让如此的国度，有一个如此的地方。

我从一个外卖店打包了中餐，因为自己不做饭，我当时已经差不多四个月没吃过中国食物了，连着几个月午饭吃了数百个三明治。我坐在公园的椅子上，饭盒里边有红烧肉，耗油油菜，干锅肥肠，还有狮子头。旁边迅速落下来几只鸽子，虎视眈眈，我一个菜叶一粒米都不给它们。

我抱着饭盒，夹了一个狮子头，此刻觉得，异乡人啊，所有的寝食难安都暂时忘却了。

但对于异乡的我自己而言，如同特洛伊战争后一心要回到心爱的故乡伊萨卡的奥德修斯，“当你踏上伊萨卡，期待漫长的旅程吧，它充满着冒险，还有发现。” 我对于家乡，我家乡从小到大陪伴我的食物，我久不能忘却是我的奶

奶，很多时候是一种不能经受诱惑的回忆，可是我很少再回去了，伊萨卡。

(摄于纽约)

