



深度 异乡人

异乡人——庄祖宜：跟着外交官丈夫去游牧，她用锅铲“炒熟”异乡

搬到哪里，她都穿街走巷，大兴炉灶，款待亲朋，让买菜做饭充实她这摸爬滚打的颠簸生活，在一个陌生的城市，从宾客变成主角。

端传媒记者 张妍 发自成都 | 2018-04-27



庄祖宜因出版第一本书《厨房里的人类学家》而成名，这是第一次有人用中文记录在西方厨艺专业学校进修的故事，加上经历及社交媒体上的耕耘，多年来收获了不少粉丝。 摄：邹璧宇/端传媒

美食作家庄祖宜的大半生，都在喜泪交加的搬家中度过。

她嫁的是外交官丈夫。丈夫每隔一段时间就要被派去不同驻地，嫁夫随夫，她只好跟着一起东奔西跑。结婚12年来，前前后后七次搬家，从波士顿到香港，从上海到华盛顿，从印尼首府雅加达到川府之国成都，这期间她生了两个儿子，多了重达几千磅的家当。

漫长的旅途中，她因出版第一本书《厨房里的人类学家》而成名。这是第一次有人用中文记录在西方厨艺专业学校进修的故事，佐以她放弃博士学位、改挥锅铲的离奇经历，加之在社交媒体上的辛勤耕耘，多年下来，庄祖宜收获了粉丝大把。

人们热衷围观这位外交家夫人的生活，但很少有人问过她，每隔一段时间就要从零开始搭建一个家，到底是怎样的体验——通常几年之后，随着丈夫外派驻地的变动，她又匆匆挥别一个称之为“家”的地方，并且再也不会成为那里的常住民。

这种状态又和居无定所的流浪不太一样。庄祖宜是带着整个家跑来跑去，“不管到哪儿都牵着老公儿子和锅碗瓢盆”。于是，她称自己是在“游牧”，在变动中尽可能保持一种稳定的状态。

她的丈夫夸赞她不管在哪“都能把牺牲变为学习的机会”，她却笑自己是在“认命”。虽钟爱饮食且拥有剑桥厨艺学校文凭，但为尽人妻和人母的职责，她没办法开餐厅、做大厨，那么，她就用食物拉近自己与每一个异乡的距离。搬到哪里，她都穿街走巷，大兴炉灶，款待亲朋，让买菜做饭充实她这摸爬滚打的颠簸生活，在一个陌生的城市，从宾客变成主角，用锅铲“炒熟”一个又一个异乡。

因此，当庄祖宜在她婚后第七个家——成都市中心的一间服务公寓里迎接我们的时候，她的短发精心地吹过，身着绿色的丝质上衣，满面笑颜，语调轻快。“太喜欢成都了！我觉得我是来对了地方。”这是她的开场白。



庄祖宜的丈夫是外交官，每隔一段时间就要被派去不同驻地，嫁夫随夫，她只好跟着一起东奔西跑。结婚12年来，前前后后七次搬家。摄：邹璧宇/端传媒

饮食的基底是“语言的文法”

这一次，庄祖宜要在成都住上三年。丈夫升任美国驻成都总领事馆的领事，因此全家被安排住进宽敞明亮、设施完备的服务公寓。大件家具由物业提供，是褐色和淡米色的，看上去规矩稳重，没什么个性。家中鲜活的部分是庄祖宜装点的，比如从印尼二手店买来的复古地灯，老藤椅配蜡染地毯，作家朋友张大春的题字“人间田野”，邻居托她照管的绿色盆栽，还有春节时张贴的尚未摘下的红色窗花。

“你身后的那个枕头，”庄祖宜指着椅子上的靠枕说，“跟着我走了18年了，洗了又洗，褪了色，发白了，但是摆在这里就特别有家的感觉。”她转身，随手将早餐时小朋友掉在桌上的饼干渣拢成一小堆，又笑着指桌下大小不一的空花盆给记者看，“有些东西不知道该摆在哪里好，就丢在这里，有时一丢就是三年。”

初到成都时，她的锅碗瓢盆还在海上漂着，尚未运到新家，于是索性带着家人每天外食，吃香喝辣。从川菜大师开的高档饭店，到大排长龙的老字号，到街边7块钱一两的担担面、5块钱一个的锅盔……通常外地人都觉得川菜油腻咸辣，她却大呼过瘾，激动难耐。



因丈夫升任美国驻成都总领事馆的领事，要在成都住上三年，全家被安排住进宽敞明亮、设施完备的服务公寓。大件家具由物业提供，是褐色和淡米色的，看上去规矩稳重，没什么个性。摄：邹璧宇/端传媒

喜欢成都，多半是因为饮食。喜欢川菜，又多半是因为基因——这是庄祖宜为自己与异乡搭建的联系。

她的外婆是成都人，外公是重庆万州人，早年渡海来台，但乡音与饮食喜好都未改变。庄祖宜的家人讲的是四川话，家庭聚会也常去眷村的川菜馆子，她自认是“半个台籍川娃儿”，从小就钟情川式的面点小吃。

旅居印尼雅加达时，她也是吃遍街头巷尾，最后学会像印尼人一样，做好一锅热汤，放上炸得酥酥脆脆的黄豆和鱼饼，只可惜那种椰浆打底、辣中带甜的味道，总让她无法从心底真正爱上。但川菜不一样，“面条是调味料的载体，肉末和蔬菜是锦上添花。一口下肚有咸有酸有香有辣，就是要吃调料混合一加一大过于二的复合式刺激，同时满足口舌心灵和脑下垂体，那是永远坚持吃寡淡原味的人无法享受的小确幸。”庄祖宜曾撰文点评。

“当我嘴巴里缺味道的时候，或更贴切的说是『馋』的时候，通常不会想要吃洋芋片，而是要煮一点点面，放一点辣椒、麻酱、葱花。”而成都最让她感到亲切的地方，就是“满街都可以吃到这样的面。”

「初到一个地方，最明显的感觉就是他们讲的话你听不懂，他们吃的东西你不习惯……当你看懂了，吃到很喜欢了，还会自己想做了，那你知道你已经融入这个文化了。」

庄祖宜

平日里，先生上班，孩子上学，时间便属于她一个人。她通常在早上步行去玉林菜市场买菜，鲜果、蔬菜、香料、干货、水产……挨个摊位走下来，累了便四处觅食。随意“叫份一两的面条”，“碗底是香喷喷的独门调料，上头有葱花绍子，再打碗白水面汤，一小碟免费的泡菜，十口以内吃完，畅快淋漓，切切实实点中我的心。”

庄祖宜学人类学出身，曾专攻语言人类学方向，她观察到，世界上很多不同的议题都可以从语言和饮食切入，“初到一个地方，最明显的感觉就是他们讲的话你听不懂，他们吃的东

西你不习惯。”而语言和饮食又有相通的地方——她将饮食文化体系比作语言的文法，譬如日本菜的文法是柴鱼和昆布高汤呈现的浓浓海味，印尼菜的文法是棕榈汤和大把香料辣椒组合的辣甜强烈对比。

“搞懂了『文法』，再增加『词汇量』，就可以越来越流利。”庄祖宜解释，“当你看懂了，吃到很喜欢了，还会自己想做了，那你知道你已经融入这个文化了。”

不如鼓励大家做菜

于是，吃东西、学做菜就成了“把异乡内化为家乡的过程”。在上海时，她蹲在地上跟阿姨学打百叶结，“乐此不疲直到双腿快要失去知觉”；在雅加达，她向打扫卫生的妹子学巴东家常菜青辣椒炖鸡，练出将小青柠切得薄瓣汁满的本领；到了成都没几日，庄祖宜就上手做四川泡菜，搬出从淘宝网上买的宜兴土陶缸子，盛入青绿的豆角、火红的辣椒和嫩黄的生姜，放在窗下一隅。

每当有人问她，终年在外，会不会想念家乡的食物？“当然想啊！”——“只不过我想念的可不只是台湾的牛肉面、烧饼豆浆、蚵仔煎……还有香港的鲜虾云吞、干炒牛河……上海的生煎包、鲜肉月饼、面筋百页……”她诚实作答。





庄祖宜修读人类学出身，曾专攻语言人类学方向，她观察到，世界上很多不同的议题都可以从语言和饮食切入。摄：邹璧宇/端传媒

在宽敞的厨房里，她有两个双开门的大冰箱，里面既有中式酱菜也有西式乳酪，“橄榄油、花生油和麻油的用量也难分轩轻”。她曾在书中笑言，“多年杂食下来，隐约已培养出一套个人的料理风格，并连带地养出了不挑食的儿子，可喜可贺！”

得益于四海为家的经历，庄祖宜出版的中文菜谱保罗万象、融汇中西，上海的糖醋小排、四川的口水鸡、西班牙的番茄冷汤、普罗旺斯的炖菜、地中海烤鱼、美式松饼……但她有一个独家标准：在任何地方都可以上手来做。

“因为我搬来搬去，如果很依赖某一个地方、某一家店的某种食材，是没办法做菜的。”她推荐的材料很容易取得，极少有鲍鱼、海参、松露这样的名贵食材，也不炫耀某某产区的红酒或是哪个小众农场的奶酪，而是大型超市都买得到的家常货色。

她也从不鼓励大家去消费昂贵的锅灶，因为自己搬来搬去，住所大多是统一配置的厨具设备，“包括火力永远不太够的电炉和常常断电的冰箱”，甚至连供电是110W还是220W都不一定，历经淘汰而精简下来的工具无非是经典的铸铁锅、烤箱烤盘、电饭煲和好用顺手的刀。

异乡人写的美食书，给异乡人读。现代人不做菜的原因实在是太多，聚集在大都会里，工作忙碌、压力爆棚、洗碗麻烦、外卖方便……而食品安全问题早已遍及全球，无论她在哪落脚，都不得不面对同一个问题：如何让家人吃得更加健康？在中餐厨艺学校观摩时，她惊讶地发现做菜正逐渐成为一道工业流水线，大型餐饮集团研发的酱汁替代了家常的葱姜蒜，“咕噜咕噜地往锅里倒”，“一大汤匙味精下去，还要再加一大汤匙鸡粉”。为了激发食欲，用油也甚是夸张。一盘菜，无论菜、肉，纷纷用油炒过，再放油一起炒，出锅时再淋上一大汤勺热油。不管是连锁餐厅吃到的菜还是送到家里的外卖，统统都是一个味道。

“这样吃进肚子里真的好吗？”西方餐饮界的那些尖端潮流在她眼中没了趣味，她反倒格外关注饮食伦理。她曾在上海的TED大会发表演讲，称美好的未来是“一口一口吃出来的”，号召大家尽量选择不破坏环境的食材。但是，讲那么多大道理，又有谁会耐心听呢？

不如鼓励大家做饭。手上真正握着一棵青菜，才会开始思考这棵菜从哪里来，是谁种的，怎样做才好吃，味蕾也不至于被“伤得退化”。

做饭要从最简单的开始，才不会畏难。“就像前几年流行的整颗番茄煮饭，一个电锅、一颗番茄和白饭，煮熟之后捣烂就可以吃。”如此简单，连她自己都想要试一下。待流传开来之后，“大家渐渐会在里面加入青豆、虾仁、鸡肉、腊肠……做出各种各样的版本。”

“我写的书、拍的视频，都是最最最最简单的，”她一连用了好几个“最”字强调，“你做了之后发现这么简单，还蛮好吃，你就会愿意再做，慢慢地，你就会做饭了。”



庄祖宜的椅子上的个靠枕，跟了她18年了，洗了又洗，褪了色，发白了，但摆着就特别有家的感觉。摄：邹璧宇/端传媒

一日三餐里的饮食原貌

在成都，她几乎拿整个热情出来学做川菜，不亦乐乎，一数竟然有小半年未碰西餐。交游一番，她分得出泡椒、辣豆瓣和二荆条各自的味道，也能颇为体面地捧得出一盆艳红开胃的水煮牛肉。成都生活气息浓厚，普通人都爱在自家晒制芥菜头或香肠腊肉，见识了“熟识的洗头店小姐每天自己带午饭”，“健身教练爱去传统市场买菜”，服装店老板娘都能推荐出有机菜农……“他们对味道有所坚持却不以吃货自居，对健康有所讲究却不一味清简寡淡，”庄祖宜在《岂止麻辣！追寻百味老川菜》一文中，感叹在一日三餐里见到了川菜的饮食原貌。

过去，在西方厨艺学校的环境里，她只认大厨做的东西才是有道理的。回到亚洲却发现，越是德高望重的老师傅，反倒更尊重家常手艺。庄祖宜因此发出感慨，“毕竟一个菜系的生机蓬勃与否，最终要看一般人在家里吃什么。”

“离开成都时，我应该会很难过吧。”谈及成都的热闹，庄祖宜兴高采烈，话意正浓，她突然来了一句转折。

回到那个静止的空间，所有人都是从小一起长大，对你的生活一点兴趣都没有，你却不熟悉他们的语言、他们的习惯，那是最痛苦的。

庄祖宜

在每一个生活过的城市，她都如在成都一样用力学做当地的菜肴。每当告别的时候，那些菜就像是她在那个城市的回忆，跟着她一起离开前往新的目的地。这些回忆叠加在她的餐桌上。有时，她“用麻而不辣的藤椒豆瓣煮鸡汤泡饭，切点生辣椒，撒把花生和蒜酥，几滴柠檬，”一次可以解决她“对川味的依赖和对印尼鸡粥的思念。”有时独自一人，她给自己做一盘“藤椒烤鸡沾剥皮剁辣椒”，再配上“凉拌麻酱春蔬粉条”，当做午餐。

有时，因为太想念了，她会和家人以度假之名重返旧地，在当年的住所附近租一个房子，吃当年喜欢的餐厅，走以前走过的路，“假装自己还住在那边”，以此来稀释失去上一个家

的痛楚，平衡自己的失落。

她的两个儿子，小小年纪已经住过三四个国家，每当有人问他们 "Where are you from?" 他们总是看心情回答：美国、台湾、上海，甚至“香格里拉公寓”都曾是答案。看似缤纷，但他们的伙伴不是固定的，学校、老师也时常变化，而更大的挑战是有朝一日“回到自己的国家”。“回到那个静止的空间，所有人都是从小一起长大，对你的生活一点兴趣都没有，你却不熟悉他们的语言、他们的习惯，那是最痛苦的。”

庄祖宜说，那时候，便只能继续做一个精神世界里的异乡人。

于是，每当在异乡建立一个家，又变成了她和先生考察这里是否适合未来退休生活的过程。她大胆地猜测，这里、那里、还有那里……是否可以一圆开餐厅、做大厨的梦想？若是在台北或成都这样的华人社会，那就开一个偏西式的fusion餐厅；若是退休后定居在先生的故乡美国，那就做一间有现代感的中餐厅。可常年的旅途，让她在一个地方待久了，就算舍不得，内心深处也会蠢蠢欲动地“有一点想要离开”。因此最佳的方案，大概是“找一个定点”，然后再围绕这个定点跑来跑去，那样才不辜负她这经年四海为家的“游牧生活”。

异乡人



热门头条

1. 103万港人上街反对《逃犯条例》修订，创回归后历史新高
2. 【持续更新】警方与示威者对峙，现场暂时平静；部分示威者称将留守待明早支援
3. 烛光集会，李兰菊发言：30年记住所有细节，记住他们生命最后的体温
4. 香港反《逃犯条例》修订游行周日举行，高院法官罕有实名参与联署
5. “妈妈你说今天晚上会开枪吗？”——天安门母亲寻觅三十年
6. 从哽咽到谴责，林郑月娥一天之中的两场讲话
7. 李立峰：逃犯条例修订，民意到底站在谁的一边？
8. 零工会神话的“破灭”：从华航到长荣，台湾航空业何以一再走向罢工
9. 读者来函：望当局能知《逃犯条例》进退——一个台湾法律人的观点
10. 联署风暴、素人街站、组队游行，他们为何在沉默中爆发？

编辑推荐

1. 添华夏恚现场重组：第一枚催泪弹发射前后，他们经历了什么？
2. 陆委会港澳处长：“杀人案演变成进退失据，港府要负完全责任。”
3. 【持续更新】警方与示威者对峙，现场暂时平静；部分示威者称将留守待明早支援
4. 盾牌、警棍、催泪弹，19岁少年在612现场
5. 李立峰：逃犯条例修订，民意到底站在谁的一边？
6. 李峻嶒：无大台、去中心化和“三罢”，能帮“反送中运动”走多远？
7. 核廢何去何從？瑞典過了47年，仍在繼續爭論.....
8. 这些香港老板响应罢市，休息一天

9. 香港酝酿前所未有的政治性罢工，老板和打工仔会连成一线吗？

10. 法梦：新西兰上诉庭判决指，中国有系统性的苛待被告和囚犯情况

延伸阅读

庄祖宜：有了孩子不等於没了自己

（编者按）在纷扰的世代，似是而非的价值观、莫衷一是的说法，让家长越来越迷糊。九月，孩子开学，家长也重新出发，我们透过一封封给家长的信，集结两岸三地的智慧，期望为人父母的，可从中找到新的视点，增加大小同行路上的能见度。

异乡人——胡清心：一碗九龙城海派清真牛肉汤，带我重新认识“没文化”的香港

咖喱牛肉粉丝汤，包含着的不仅是一种乡愁，更是一段动荡的迁徙移民史，这才是这片土地上真正值得记忆的吉光片羽。

异乡人——谢福美：回到兰屿，一个达悟女人的两种生活

当年18岁的谢福美，自然地走向“大岛”，去外面的世界闯闯看看。待她回到原乡，生活二十余年，却几乎成为精神上的异乡人。

异乡人——周景泰：十二年，一个“北漂”香港人的梦想与哀愁

他操着京腔普通话，在胡同里经营餐厅，愿与妻女相伴到老，却未料亲眼看着十余年来搭建的梦想在北京逐渐凋零