

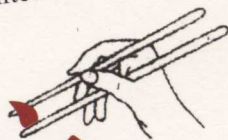
REFLECTION

HOP SUEY

[美] 安德鲁·科伊 | 著 严华容 | 译
Andrew Coe

中餐在美国的文化史

A Cultural History of
Chinese Food in the United States



来份杂碎



李鸿章杂碎，左宗鸡，签语小饼.....

“舌尖上的中国”没告诉你的美式中餐故事。

立足于历史、政治以及中美两国的丰富菜系，
讲述一段有关东西方饮食与文化交融的最令人着迷的传奇。



来份杂碎

中餐在美国的文化史

〔美〕安德鲁·科伊 | 著 严华容 | 译

Chop Suey

A Cultural History of
Chinese Food in the United States



北京时代华文书局

图书在版编目 (CIP) 数据

来份杂碎: 中餐在美国的文化史 / (美) 科伊著; 严华容译. -- 北京: 北京时代华文书局, 2016.1

书名原文: CHOP SUEY: A Cultural History of Chinese Food in the United States
ISBN 978-7-5699-0703-2

I. ①来… II. ①科… ②严… III. ①中式菜肴—文化史—美国
IV. ①G11 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 300490 号

北京市版权著作权合同登记号 图字: 01-2015-3935

Andrew Coe

CHOP SUEY

A Cultural History of Chinese Food in the United States

来份杂碎

作 者 | [美] 安德鲁·科伊

译 者 | 严华容

出 版 人 | 杨红卫

统筹监制 | 王 水

策划编辑 | 黄思远

责任编辑 | 王 水 黄思远

封面设计 | 程 慧

责任印制 | 刘 银 范玉洁

出版发行 | 时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>

北京时代华文书局 <http://www.bjsdsj.com.cn>

北京市东城区安定门外大街 136 号皇城国际大厦 A 座 8 楼

邮编: 100011 电话: 010-64267120 64267397

印 刷 | 北京鹏润伟业有限公司 电话: 010-80261198

(如发现印装质量问题, 请与印刷厂联系调换)

开 本 | 880×1230mm 1/32

印 张 | 10.75

字 数 | 260 千字

版 次 | 2016 年 3 月第 1 版 2016 年 3 月第 1 次印刷

书 号 | ISBN 978-7-5699-0703-2

定 价 | 45.00 元

版权所有, 侵权必究

这是一段鲜为人知的中美历史，倘若没有众多机构和个人的协助，我肯定无以在其间恣意徜徉。探究的过程漫长得似乎永无尽头，好在纽约公共图书馆里有大量的收藏供我参考，不少工作人员也乐于为我答疑。另外，还有浩如烟海的资料便于我查询：其一，要数它的人文社科图书分馆，尤其是其中的“亚洲及中东部分”；其二，则是且林士果广场图书分馆中的中国文化遗产藏品。除此以外，我也曾在尼克松总统图书馆、马里兰大学帕克分校的国家档案馆和纽约州立大学石溪分校小弗兰克·梅尔维尔纪念图书馆内的大学档案馆查阅过资料。在此我要感谢饮食基金会（The Culinary Trust）的 Linda D. Russo Grant 女士，她容许我访问了加利福尼亚大学伯克利分校的班克罗夫特图书馆；我还要感谢美国华人历史学会，他们在美国华人博物馆举办的名为“您吃了吗？美国中餐馆”的展会是本书的创作灵感源泉之一。写作期间，纽约

商贸图书馆作家工作室以及纽约社会图书馆的工作人员也曾给了我不少支持，而我也有幸借助其工作场所进行写作。至于贯穿始终的全程工作，我则要感谢这些人：Richard Snow, Magnus Bartlett, Andrew Smith, Anne Mendelson, Harley Spiller, Jakob Klein, Anthony Chang, Charles Perry, H. Mark Lai, Madeline Y. Hsu, Harold Rolnick, Stella Dong, Paul Mooney, Eileen Mooney, Kenny of the Bronx's Golden Gate restaurant, Jacqueline Newman 和 *Flavor & Fortune*, Aaron and Marjorie Ziegelman, 当然，还有我的父亲 Michael D. Coe，他在专业问题上予我支持甚多。此外，Dwight Chapin, Charles Freeman, Winston Lord 三人很友好地接受了我的采访，而采访内容在书中有关尼克松中国之行的片段中也都有所沿用。我也要感谢 Joanna Waley-Cohen 和 John Eng-Wong，谢谢他们为我提供了必不可少的视角；更要感谢牛津大学出版社的编辑 Benjamin Keene 和 Grace Labatt，他们为了这本书不懈努力，穷尽耐心。除此之外，我还要感谢我的儿子 Buster 和 Smacky，谢谢他们如此热爱中餐，并督促着我埋头工作。

目 录

致谢 1

插图目录 1

第一章 鹿鞭与燕窝 1

第二章 旧毯子上的烂蒜 41

第三章 糙米与水 71

第四章 金山上的中国菜园 111

第五章 一道美味的炖菜 157

第六章 美式杂碎 199

第七章 吞食鸭肉 235

注释 279

参考文献 289

索引 303

插图目录

xi

- 图 1.1. 塞缪尔·肖 (1754—1794), “中国皇后号”的押运人, 美中贸易的开拓者。 6
- 图 1.2. 西方人眼中的东方异事: 一场贵族盛宴里的祝酒场面, 背景中有乐师和表演者。 18
- 图 1.3. 在广州外围的“工厂”院墙内, 飘扬的旗帜宣扬着西方人在华的一席之地。 22
- 图 1.4. 《中国旅行家》中的一幅版画, 描绘了人们捉水鸟的场景。 28
- 图 2.1. 顾盛, 1843 至 1845 年间为美国驻华特派官员。 47
- 图 2.2. 1843 年军屯驻地的米商。 63
- 图 2.3. 1902 年, 一名美国女传教士与中国福州皈依基督教者的合影。 68
- 图 3.1. 公元前 1600 年至公元前 1046 年, 商朝时期的青铜烹饪之器。 83
- 图 3.2. 饺子和包子。一千多年来, 它们一直都是中华饮食的一

部分。 97

图 3.3. 1919 年，广州一“流动食摊”。 105

图 4.1. 1869 年旧金山杜邦街上的一家中式餐馆。 118

图 4.2. 19 世纪末一位中国鱼贩和他的货物。 133

图 4.3. 一位华人菜贩在向一名旧金山妇女售卖水果和蔬菜。 135

图 4.4. 旧金山一家大型豪华酒楼，摄于 1905 年。 144

xii 图 5.1. 位于二层的旅顺楼吸引了富裕的白人中那些“贫民区观光爱好者”纷纷来到纽约华埠的勿街。 160

图 5.2. 李鸿章 1896 年的纽约之旅掀起了一阵中餐热潮。 179

图 5.3. “中华菜肴已经传播到了曼哈顿华埠以外的许多地方。” 185

图 5.4. 1958 年芝加哥如心中餐馆的明信片。 191

图 6.1. 1909 年，艾尔茜·西格尔被杀一案，又被媒体称之为“唐人街皮箱谜案”，它加深了当地人对唐人街的恐惧。 202

图 6.2. 从 1938 年到 1962 年，旧金山紫禁城夜总会提供清一色亚裔美国人表演的声乐、舞蹈、脱衣秀和魔术。 212

图 6.3. 1916 年纽约华埠的东方饭店万芳楼的菜单。 215

图 6.4. 纽约下东区的伯恩斯坦饭店 1959 年开业，是最早提供中式犹太菜肴的地方之一。 222

图 6.5. 1900 年，勿街上的金洪楼向白人售卖面条和杂碎，同时也会提供茶叶和甜点。 232

图 7.1. 便宜的“家庭套餐”，与田纳西州诺克斯维尔市的新叙英

楼餐馆提供的饭菜一样，它们曾是二十世纪五十年代美国中餐馆的中流砥柱。 239

图 7.2. 1972 年，湖南饭店为美国人引入了中国湖南的“湘辣”菜肴。 268

图 7.3. 在布鲁克林，有很多像图中这样的中餐馆，由刚迁来的福建移民所经营。 272

xiii

图 7.4. 华馆在全美国开设了数百家分店，店内布置呈“中国乡村”的模样，提供上等的美式中餐。 275

第一章

I

鹿鞭与燕窝

1784年2月，一个寒风刺骨的清晨，“中国皇后号”在纽约港扬帆起航，开启了美国航海史上最具雄心的一次航行。船舵处站着船长约翰·格林（John Green），他身高六英尺四英寸，伟岸的身躯彰显出满满的斗志。作为一名美国大陆海军（Continental navy）的老兵，在过去的生涯中他曾多次航行至欧洲及加勒比海地区，只是这一次，他已然不能再依靠过去的种种经验，唯一可以参考的是一本英国出版的航海指南，但该指南上对于此次航程中可能遇到的暗礁、浅滩、港口和信风等记载却微乎其微。格林船长估计，假设“中国皇后号”能够渡过重重关卡，此次航行也将耗时一年以上，甚至长达两年之久。这场由美国驶向中国的首次航行在人类历史上可谓颇具意义。

帆船缓缓驶入一望无际的大西洋，船板在货物的压力下发出嘎吱的响声。木桶里装有价值近2万美元的西班牙银元和30吨采自宾夕法尼亚和维吉利亚大山的干人参。“皇后号”的拥有者是这个新生国家中几位极富影响力的商人，他们想用这些银元和人参到中国换取茶叶、丝绸和瓷器。按照格林船长的吩咐，甲板上下所有空处都塞满了食物和饮品，足够维持四十二位船员在海上14

个月的生存。饮品中有足够五个月饮用的淡水和多达四十八桶的酒类，其中主要有特内里费白葡萄酒、马德拉烈酒、白兰地和牙买加老酒（一种朗姆酒）。美酒和白兰地仅为官员专享，因此焦渴的水手们只能将就着喝下那些灼人咽喉的朗姆酒。

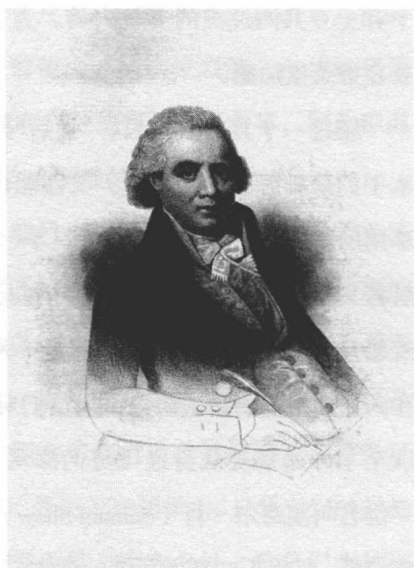
在这场驶向世界另一端的航行中，船上的人们仍然保留着原有的饮食习惯，吃着由美国到不列颠群岛环北大西洋一带的传统食物。这种饮食习惯正是该地区的人们为适应长期航海生活而逐渐形成的。所有船员的主食无一例外的都是腌制猪牛肉、土豆及面包。官员和水手饮食上的差别在于食材质量的好坏。拥挤杂乱的甲板上有鸡笼、猪圈和羊圈（养山羊和绵羊），只要它们的供给不断，官员舱里就永远不缺新鲜肉类。除此之外，官员们吃的面包香软新鲜，而水手们的硬如石块，还有的已经发霉生虫。官员们的晚餐一般包括黄油、培根豌豆汤、烤肉、肉饼、煮土豆、大白菜、奶酪、苹果和调味品，以及用作饭后甜点的蛋糕或布丁。不过，由于航行开始在晚冬时节，他们没有多少新鲜蔬菜可享。而水手们的正餐从来都只是一块腌肉、几块土豆和饼干，外加几颗少得可怜的豌豆或菜豆。他们吃着饭，就着船上酿的淡啤酒，每周可以享受三次属于他们的朗姆酒，每周六可以得到一份葡萄干糖蜜布丁的慰劳。另外，无论是官员还是水手都能吃到一种名为“炖杂烩”的海上特色菜，即由腌牛肉、压缩饼干和土豆焖制而成的一锅菜——可一切还是和往常一样，水手们只能咀嚼着难以咽的肉筋，而官员们则享用着经过精挑细选，与白菜、胡萝

卜和土豆共同炖煮的上等肉类。为了预防坏血病，船上所有人都要在饭菜里加醋。

经过一个月的航行后，“皇后号”在非洲的佛得角群岛上岸。水手们修补好船上的裂缝，又往船内搬进了一些淡水和专供官员享用的新鲜食材：几只鸡、几只羊、两头猪，还有橘子。接下来，航程又持续了3个月又18天。期间，海面上几乎望不见任何陆地或船只。轮船事务长写到，那是一片“荒芜沉闷的天空和大海”。在到达陆地前的最后阶段，船员们对新鲜肉类的渴求达到了极点，以至于开始捕捉从身边飞过的海鸟，想把它们扔进锅里煮了吃。一位名叫塞繆尔·肖（Samuel Shaw）的官员曾写道：“这些海鸟精瘦狡猾，是吃不吃都无所谓的食物。”船员们还捕到过一只信天翁，但它挣破绳网逃走了。

头戴假发的肖是“皇后号”的押运人，即商务代理人，在船上的地位仅次于格林船长。彼时二十九岁的他在波士顿土生土长，从小就“展露出非凡的经商天赋”。1775年，他参军入伍，在美国军队中先升副官，后又晋为乔治·华盛顿手下最重要的将领之一。到了1783年美国独立战争结束时，肖已然成为了一名广受认可，并具有远大前程的年轻人。肖的传记里写道：“他在美国军队中所展现出来的判断力、忠诚度和商务才能让人刮目相看，并得到了广泛的关注。随后，为打开美中两国的贸易之路，一个资本家联盟成立起来，并向肖抛出了‘商务代理’的橄榄枝。”¹肖一向抱负远大，却苦于身无分文，如此一来便毫不犹豫地接受了邀请。

图 1.1. 塞缪尔·肖 (1754—1794), “中国皇后号”的押运人, 美中贸易的开拓者。肖的日记中记载了美国人与中式菜肴的首次邂逅。



七月中旬, 船上的人们终于望见了爪哇岬 (Java Head)。这是一片树木葱郁的海上陆地, 位置就在爪哇岛与苏门答腊岛之间的巽他海峡上。水手们把船停在爪哇岛的猫湾 (Mew Bay), 并在这儿遇见了一批穆斯林土著, 他们乘两艘木船而来, 热情地给这些美国人奉上鸡、鱼、龟肉, 还有水果和椰子, 想以此来换一些钱。除食物以外, 他们甚至还打算把活生生的猴子卖给美国人做宠物。美国人到达湾口时, 那儿已经停泊了两艘法国船只, 其中一艘是“法螺号” (Triton), 也要驶往中国。因为在美国独立战争期间法国给予了美国一定的支持, 因此两国人民的友谊在当时十分深厚。很快, 法国人便宴请“皇后号”上包括肖在内的一些美国官员上

“法螺号”就餐——“他们的招待隆重且周到，犹如海岸上举行的一场盛宴。”² 法国船长还建议让法国人带领“皇后号”完成最后的旅程，由于从爪哇岛到中国的航程还要经过众多的岛屿和潜在的浅滩，美国人便欣然接受了提议。在动身的前一天，法国人和美国人在附近的一座小岛上种下玉米、燕麦、豌豆、蚕豆及土豆，希望返航时能够在这片“庄园”中收获果实。种植结束后，他们分别举起法国香槟和马德拉烈酒热烈庆祝。

1784年8月23日，经过长达六个月的海上航行后，“皇后号”上的美国人终于望见了中国大陆。他们最先到达的是中国东南部珠江口处的广东省沿岸。在此，他们邂逅了一艘中国渔船，并在船上生平第一次见到了中国人。他们用10美元雇请渔船船长带领他们沿珠江上游驶去。在小心翼翼绕过几座岩石重重的沿海岛屿后，“中国皇后号”与“法螺号”最终在位于珠江口西岸的澳门抛锚停歇。澳门，葡萄牙人自16世纪以来便获得居住权，这里高高的白墙林立，街道蜿蜒狭窄，树木郁郁葱葱，公园随处可见，无一不浸染着独特的南欧风情。“皇后号”在岸边鸣响礼炮，很快澳门城内的炮台也传来回敬的礼炮声。肖荣誉万分地升起红白蓝三色的国旗，当时他们叫它“大陆旗”（the Continental flag）。“大陆旗”由此在这片海域中“首度露面，抑或说，首次派上用场”。第二天清晨，一位身着丝绸服饰的中国海关官员登上“皇后号”，在一张纸上记下有关该船的详细信息和隶属国家，并盖上公章，给予了“皇后号”进入中国境内的书面批准。官员离开后不久，船边便挤

满了一些体型较小的中国船只，争相向“皇后号”出售鸡蛋、糖和面包果。两天后，“皇后号”起锚离港，开始沿珠江上游向北面60英里外的广州驶去。

从澳门伊始，直到广州下游12英里处的黄埔泊地，这是当时最让旅行作家们感慨万千的一段旅程。在接下来的两天时间里，这群欧洲和美国的航海家们与这片传奇土地上的风土人情展开了第一次真正的邂逅。随着帆船一路向北，他们看见江面出现了越来越多的船只，造型奇怪的渔船、巨大的平底货船、中国海军的战舰，形态各异。不难看出，有些船上住着人家和喂养的水鸭，而有的船则是渔夫捕鱼用的渔船。渔夫们驯养鱼鹰来捕鱼，并在鱼鹰的喉咙处箍上铁圈，以防止它们将捕捉来的猎物吞进肚里。这两艘西方船只驶过中国的炮台，发现它们的炮位上都漆着凶猛威武的老虎和恶魔。随着水势渐渐趋于平坦，水手们先是看见了一片竹林和香蕉树，随后，他们目光所及之处则变成了延绵无尽的稻田。两天后，他们到达黄埔，所驶过的上游河段之长，可谓深吃水船舶的极限了。而在黄埔，一排排桅杆整齐林立，已经在等待着他们的到来。

1784年8月28日，“中国皇后号”在黄埔抛锚停泊，并向泊地的其他船只鸣了13响礼炮，法国船只、丹麦船只、荷兰船只以及英国船只皆鸣炮回礼。不久，由法国船领航，帮助美国人靠港，并安排他们进入广州，其他国家船上的官员们也纷纷前来访问肖和格林船长。格林船长携带了数份美国与欧洲列强签订的安全保