

Chinese Food and Foodways in Southeast Asia and Beyond

东南亚的

华人饮食与全球化

[马来西亚]陈志明 /主编

公维军 孙凤娟 /译



一种乡愁，一种文化，一种变迁，一种融合

一份对华人饮食足迹的追踪记录

一本关于 21 世纪华人饮食文化的论文集

厦门大学出版社 国家一级出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS 全国百佳图书出版单位



Chinese Food and Foodways in Southeast Asia and Beyond

东南亚的

华人饮食与全球化

〔马来西亚〕陈志明／主编

公维军 孙凤娟／译



厦门大学出版社 国家一级出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

东南亚的华人饮食与全球化/(马来)陈志明主编;公维军,孙凤娟译. —厦门:厦门大学出版社,2017.4

ISBN 978-7-5615-6431-8

I. ①东… II. ①陈…②公…③孙… III. ①饮食-文化-研究-中国 IV. ①TS971.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 039738 号

Copyright © the contributors and Tan Chee-beng, editor

First published in English by NUS Press, Singapore

版权登记图字:13-2017-015

出 版 人 蒋东明
责任编辑 薛鹏志
特约编辑 章木良
美术编辑 蒋卓群
责任印制 朱 楷

出版发行 厦门大学出版社
社 址 厦门市软件园二期望海路 39 号
邮政编码 361008
总 编 办 0592-2182177 0592-2181406(传真)
营销中心 0592-2184458 0592-2181365
网 址 <http://www.xmupress.com>
邮 箱 xmupress@126.com
印 刷 厦门集大印刷厂

开本 787mm×1092mm 1/16
印张 19.25
插页 1
字数 230 千字
版次 2017 年 4 月第 1 版
印次 2017 年 4 月第 1 次印刷
定价 64.00 元

本书如有印装质量问题请直接寄承印厂调换



厦门大学出版社
微信二维码



厦门大学出版社
微博二维码

致 谢

我们由衷感谢蒋经国国际学术交流基金会 (The Chiang Ching-kuo Foundation for International Scholarly Exchange), 该基金会是会议项目“多元文化视域下东南亚的华人饮食文化 (Chinese Foodways in Multicultural Southeast Asia)”的资助者, 而项目具体由本书主编协调负责。在第十届中华饮食文化学术研讨会 (The 10th Symposium on Chinese Dietary Culture: Chinese Food in Southeast Asia) 上, 项目参与者都提交了会议论文。此次研讨会于 2007 年 11 月 12—14 日在槟城 (Penang) 召开, 由中华饮食文化基金会 (The Foundation of Chinese Dietary) 与香港中文大学人类学系 (The Department of Anthropology, The Chinese University of Hong Kong) 共同组织。我们尤其要感谢基金会董事长翁肇喜 (George C. S. Wong) 先生以及执行长张玉欣 (May Chang) 女士的支持合作, 并感谢会议项目的所有参与人员。此外, 特别感谢西敏司 (Sidney W. Mintz) 教授, 他在会上做了题为“传播、离散与融合: 中国饮食的演变 (Diffusion, Diaspora and Fusion: Evolving Chinese Foodways)”的主题发言, 同时他本人也非常支持本书的出版。全部会议论文都已收录

在《第十届中华饮食文化学术研讨会论文集》(*The 10th Symposium on Chinese Dietary Culture*, 中华饮食文化基金会编, 2008) 之中, 并已经正式印刷出版。而入选本书的所有会议论文都做了大量的修订工作。我们也要感谢两位匿名评论家, 他们对论文给予了极为细致的评论, 而这对于我们最后的修订工作无疑非常有益。最后, 我们要向新加坡国立大学 (NUS) 出版社的 Paul H. Kratoska 和 Lena Qua 表示诚挚的谢意, 是他们促成了本书的出版问世。

译 序

陈志明教授是中外读者非常熟悉的当代著名人类学家与东南亚研究专家。他出生于马来西亚柔佛州，却一直情系中华文化。其治学惯以英文写作，虽然多为学术专论，但是鉴于敏锐的人类学视角、丰富的田野经验以及深厚的文化积淀，他的著述风格鲜明简洁，观点独到，视野开阔，寓意深远又不乏平易，论述雄辩而不失翔实。时至今日，他的《马新德教会之发展及其分布研究》（苏庆华译）、《迁徙、家乡与认同——文化比较视野下的海外华人研究》（段颖、巫达译）等著作相继有了中译本，而这些英文著作给我留下了非常深刻的印象。

2007年11月12—14日，在马来西亚的美丽城市——槟城召开了第十届中华饮食文化学术研讨会，会议由中华饮食文化基金会与香港中文大学人类学系共同组织，并且于2008年出版了《第十届中华饮食文化学术研讨会论文集》。而本书中有八章内容即是分别出自该论文集的八篇英文论文，可以说，它们是在东南亚地区考察华人饮食多样性及其贡献的一次尝试，而这也正是东南亚华人移民与其饮食地方化的结果。另外两章由陈志明先生特邀包洁敏博士、珍·杜鲁兹博士撰写。十位中外作者透过自身的观

东南亚的华人饮食与全球化

察与研究视角，对东南亚地区的华人饮食及其全球化问题进行了细致独到的描述分析，特别是关于华人饮食在东南亚地区再造与创新问题的相关探讨。

诚如美国人类学家尤金·N. 安德森（E. N. Anderson）所注意到的：“华人比其他移民群体能够更长久、更忠实地维系他们的日常饮食习惯。”陈志明教授同样指出，文化在饮食文化上的改变，受到族群间的互动、地方化以及全球交流的影响。事实上，东南亚地区各自形成的华人饮食传统也构成了一种文化传统，在这里，各个国家的华人都通过这一传统将自己与其他人联系起来，他们所要表达的也就是自身地方化的身份认同。

今天，饮食人类学已经演变成为“求解人与文化之谜的一种新途径”（叶舒宪）。于人而言，另一位美国人类学家马文·哈里斯（Marvin Harris）给出了文化人类学发展的一种前沿方向，即从自然科学与人文社会科学的结合上予以探索，动用多学科资源去求解食物与文化之谜。于文化而言，陈志明教授则基于自身在“字里行间所体现出的公共意识、普世情怀与知性追求”（段颖），以马来西亚华人的所见所识和亲身经历，来具体阐述华人饮食文化所体现出的“文明型认同（civilizational identity）”，借以重点强调去中心化的多元学术研究视野。同时，这也契合了目前学术界所关注的全球化、跨国现象乃至跨文化现象等热点问题的研究初衷，而东南亚的华人饮食与全球化问题，恰恰能够成为全球变迁中的东南亚华人族群身份认同的真实写照。

基于中国这样一个素以饮食文化博大精深而享誉全球的伟大国度，我非常愿意将陈志明教授所编的这部书译介过来，以飨广大读者，并诚邀中山大学社会学与人类学学院孙凤娟博士共同完成此译事。

本书翻译的具体分工情况如下：公维军译导论、第一至五章、第九章以及负责全书统稿工作，孙凤娟译第六至第八章、第十章。

最后，我们要特别感谢厦门大学出版社对该书出版的大力支持，谨向促成此书翻译出版的章木良女士和查品才先生表示诚挚的谢意。陈志明教授不仅为本书亲定了《东南亚的华人饮食与全球化》的书名，还在百忙之中对文稿进行了细致的审阅工作，并提出诸多宝贵的修改意见，对此我们深表感谢。此外，上海交通大学的安琪、柴克东、连晨炜、周雅哲、孙梦迪、王仁慧、张菡苑，兰州大学的魏小萍、严静，香港大学的黄山峰等师友，都对本书的翻译出版予以慷慨相助，在此一并致谢。

在本书即将付梓之际，心中不免忐忑，虽说译事知易行难，甘苦自知，“顺利”完成已属不易。然而，由于原书诸位作者知识渊博，学术造诣精深，而译者能力水平有限，翻译过程中难免存在疏漏与舛误，故而失当之处，敬请方家批评指正。

公维军

2016年国庆节于上海交通大学

目 录

导 论	陈志明	1
-----	-----	---

第一部分 海外华人饮食概述

第一章 东南亚华人饮食的文化再生产、地方性创新与全球化	陈志明	25
第二章 中国与东南亚对太平洋地区饮食的影响	南希·波洛克	54
第三章 海外华人饮食的全球相遇	吴燕和	92

第二部分 东南亚的华人饮食文化

第四章 追觅龙踪：印尼华人饮食文化	欧杨春梅	131
第五章 华人饮食在菲律宾的涵化与本土化	施吟青	153
第六章 曼德勒的华人饮食：族群互动、地方化与身份认同	段 颖	175
第七章 卷粉和肠粉：探寻“蒸卷粉”的身份	陈玉华	192

第三部分 东南亚周边地区的华人饮食文化

第八章 跨国菜肴：拉斯维加斯的东南亚华人饮食·····	包洁敏	213
第九章 海洋四重舞：嵌入澳式世界主义的“亚洲”烹饪 ·····	珍·杜鲁兹	235
第十章 香港茶餐厅和面馆里的东南亚华人饮食·····	麦秀华	274
各章作者简介·····		296

导 论

□ 陈志明

(Tan Chee-Beng)

华人与华人饮食

尤金·N. 安德森 (E. N. Anderson) 与玛丽亚·L. 安德森 (M. L. Anderson) (1977: 319) 在谈及中国南方的食物时写道: “在很多人看来, 现如今中国南方的食物是世界上最棒的。它将品质、多样性与营养功效结合起来, 相较于世界上其他任何食物而言, 除了那些要求大量工业投入的现代化实验室发明之外, 中国南方食物能够在每英亩土地上养活更多的人。” 生活在东南亚以及台湾地区的主要是这样一部分中国人, 他们的移民祖先大多来自中国南方地区, 并且将饮食传统从福建、广东 (那时候包括海南岛在内) 地区带到了这里。东南亚的中国饮食种类可谓丰富多样, 包括闽南菜、福州菜、潮州菜、广东菜、客家菜、海南菜等, 它们在该地区的影响力源自华人。同时, 在东南亚不同国家中, 华人在烹饪上的发明又增添了 中国饮食深厚的文化底蕴。

中国食谱作家们通常将中国的地方性食物划分为八个主要类型 (“八大菜系”), 即鲁菜 (山东菜)、苏菜 (苏州菜)、川菜 (四川菜)、粤菜 (广东菜)、浙菜 (浙江菜)、闽菜 (福建菜)、湘菜 (湖南菜) 以及徽菜, 也称皖菜 (安徽菜)。事实上, 这八种主要菜系

东南亚的华人饮食与全球化

中的每一种都包含着多种多样的其他省份的地方菜。例如，苏菜包含南京菜、扬州菜、苏州菜等，而广东菜中的潮州菜实际上更接近于福建菜中的闽南菜。除此之外，还有八个为人们所熟知的菜系，分别是京菜（北京菜）、沪菜（上海菜）、秦菜（陕西菜）、鄂菜（湖北菜）、豫菜（河南菜）、津菜（天津菜）、东北菜（该菜系涵盖辽宁省、黑龙江省和吉林省）以及滇菜（云南菜）。这其中，北京菜、上海菜和越来越多的云南菜为大多数中国人所熟知。^① 地方菜的详细划分实际上是从清朝开始的，时间非常近。很长时间以来，在中国历史上，烹饪的区别仅限于南方和北方之间，诚如萨班（Sabban，2000：201）所指出的那样，正是在宋代的城市文明化发展过程中，地方饮食传统才变得“系统化，并被公认为一种纯正烹饪类型的构成要素”。

像其他一些用英语写作介绍中国饮食的作家一样，西蒙斯（Simoons，1991：44-57）将中国的地方菜分为“北方的”（北京、山东、河南、河北、山西和陕西）、“东部的”（江苏、安徽、江西、浙江和福建）、“西部的”（四川、云南、湖南、湖北和贵州）以及“南方的”（广东和广西）。纽曼（Newman，2004）则将中国地方菜划分为广东及其他南方菜，北京、山东及其他北方菜，四川、湖南及其他西部菜，上海及其他东部菜，还有其他不知名的烹饪类型。事实上，知名度较低的烹饪类型也可能众所周知。例如，在马来西亚、台湾和香港地区，客家菜是非常出名的。即使地区分类很广泛，我们也要知道，中国每一个地区都可能拥有自己的知名传统菜。举个例子，顺德菜在香港地区十分有名，它来自广东顺德，以烹饪新鲜的淡水鱼、炒牛奶而出名。虽然东南亚地区的中国菜主要源自福

^① 北京菜和上海菜已经是众所周知，而20世纪80年代以来，随着云南餐馆在云南和香港以外的中国许多城市的开张，越来越多的中国人得以品尝到不同口味的云南菜。

建和广东的地方菜，但是来自中国其他地区的饮食也同样能在餐馆中见到，特别是自从 20 世纪 90 年代以来，由于移民或是雇用中国厨师而带来的华人饮食的进一步全球化。

人口迁移伴随着文化的传统与调整。移民会重现饮食传统中的许多方面，即便不是绝大部分地方，但是地方化导致的传统食物原料缺失或口味改变也就意味着，食物的传承再生产同样离不开革新，而当地食物原料的使用以及所接触到的新烹饪知识，都有利于促进新烹饪技术的创新和获取。东南亚地区的中国移民都能接触到来自中国不同地区的地方菜。因此，在东南亚地区，华人的食物传承可以通过多样化的中国地方菜以及在当地发展起来的中国菜得以丰富起来。这已经对东南亚地区的本地菜产生了影响。

安德森（1988：258）注意到，“华人比其他移民群体能够更长久、更忠实地维系他们的日常饮食习惯”。这种现象在东南亚地区尤其如此，相对于中国本土之外的世界其他地区而言，这里生活着数量更多的华人。东南亚也是许多文明的交汇点，包括中国文明、印度文明，以及特征尤为鲜明的欧洲文明，因此，这一地区的华人已经形成了他们独具特色的中国菜，这些菜肴或许可以被描述为马来西亚中国菜、新加坡中国菜、印尼中国菜、菲律宾中国菜等。伴随着向世界其他地区的再移民，尤其是美国、欧洲和澳大拉西亚（Australasia，即澳洲和新西兰一带），同时也有人“回迁”香港、澳门、中国大陆和台湾地区，这样，东南亚地区的中国菜得以传播开来，并且遍及全球。

本书是在东南亚地区考察中国烹饪传统多样性及其贡献的一次尝试，而这正是东南亚地区的华人及其饮食地方化的结果。它同样描述了中国周边地区以及东南亚的华人饮食全球化的情况，特别是

东南亚的华人饮食与全球化

华人饮食在东南亚地区的再造和创新。尽管我们不能覆盖所有的东南亚国家——如果有设置章节描述柬埔寨、老挝的华人饮食，那将会是很好的，但是本书突出强调的是生活在海外，尤其是东南亚地区的华人在烹饪上所做出的贡献。在马来西亚和新加坡，人数在比例上更占优的华人，使得当地出现华人饮食发展起来供应当地华人的局面，而这些对于当今的旅游业和全球化而言，已经显得至关重要。同样重要的是，东南亚地区的华人饮食经由泰国、印尼、马来西亚以及其他东南亚国家的餐馆进行传播。在东南亚地区所有的本地食物中，泰国饮食或许是全球化程度最高的。事实上，在泰国本土之外，存在着大约两万家泰国餐馆（Van Esterik, 2008: 92）。在荷兰，去过那里的人们都会很快发现，实际上有许多中餐厅都有卖印尼中国菜。

现在我将介绍本书的各个章节，然后会讨论一些贯穿其中的主题。

本书章节

本书收录的论文是项目“多元文化视域下东南亚的华人饮食文化”会议论文的修订版本。我是这个项目的负责人，该项目得到蒋经国国际学术交流基金会的资助。2007年11月12—14日，由中华饮食文化基金会与香港中文大学人类学系共同组织的“第十届中华饮食文化学术研讨会：东南亚的华人饮食”在马来西亚的槟城召开，而这些论文都是在研讨会上提交过的。此次研讨会的全部论文，包括本书中的八章，均可见于《第十届中华饮食文化学术研讨会论文集》（2008）。我还邀请包洁敏（Jiemin Bao）博士以及珍·杜鲁兹（Jean Duruz）博士分别撰写了她们在拉斯维加斯（Las

Vegas) 和阿德莱德 (Adelaide) 的研究, 我确信她们会为本书助力良多。

该书分为三个部分。第一部分是海外华人饮食概述。这三章内容回顾了东南亚地区的华人饮食及其全球化问题, 以及华人饮食的传播扩散与全世界餐馆内华人饮食的易获性。第一章中, 陈志明 (Tan Chee-Beng) 运用马来亚 (马来西亚和新加坡) 中餐的例子来描述海外华人饮食, 它们由烹饪的再生产、地方化和地方烹饪的发明发展而来。本章同样也论及东南亚地区华人饮食的全球化问题。它列举出关于海外华人饮食各种各样的例子, 包括一些被本书的几位作者所提到的。陈志明指出, 东南亚地区大量地方性华人饮食的发展之所以成为可能, 是因为存在 “一个促进华人饮食商业化与革新, 同时又迎合当地华人口味的内部市场”。

第二章是关于 “中国与东南亚对太平洋地区饮食的影响”, 南希·波洛克 (Nancy Pollock) 在文中对中国与太平洋地区的饮食情况进行了比较。作者描述了华人饮食产生的历史背景以及它在世界其他地区的传播。这恰好为本书的读者提供了背景知识。作者是一位研究大洋洲饮食与饮食文化的知名人类学家, 因而她的章节内容也能够让读者有幸一睹 “跨越大洋洲的华人饮食全球化”。长远来看, 中国饮食的重要贡献都是通过商品菜园, 以及那些满足 “太平洋地区设宴共享的不同形式要求” 的餐馆共同体现出来。南希·波洛克指出: “在太平洋地区, 华人饮食被认为是既经济实惠、品类丰富、美味可口, 又兼具普适性。” 本章为理解华人饮食的全球化提供了一个更广阔的视野。

第三章的标题为 “海外华人饮食的全球相遇”, 吴燕和 (David Wu) 以他自己毕生的研究、旅行经历, 特别是在东亚、东南亚、

东南亚的华人饮食与全球化

巴布亚新几内亚和美国的经历，来探讨全球文化影响大背景之下中国菜的复杂性。特别指出的是，他描述了巴布亚新几内亚的华人饮食文化，还有美国的中餐馆。族群、全球资本主义和大众传媒在“海外华人的中国菜形成新发展态势的过程中，都扮演着至关重要的角色”。这不但包括“正宗的”中国菜，还有本地化的中国菜以及中式融合菜。他的经历表明，“作为文化商品的食物，其复杂的形成通常都要经历全球化、适应、异质性、杂合、国际化以及彻底改造的一系列过程”。

第二部分的四章内容描述了东南亚地区的华人饮食文化情况。第四章中，欧杨春梅（Myra Sidharta）介绍的是印尼的华人饮食情况。印尼与马来西亚有很多相似的特征，因为印尼也是穆斯林群体占支配地位，同样使用马来语作为国语的国家。然而，印尼的国土面积乃至生态、文化的多样性，已经为中国移民提供了更多样化的适应环境。印尼人中间存在着更多的烹饪互动，正如欧杨春梅指出的那样，华人饮食的影响在印尼显然是随处可见的；印尼中国菜是“一个包含着中国菜的类型与当地印尼饮食风味的杂糅菜谱”。与此同时，许多新开张的中餐馆还继续推介“正宗的”中国饮食。

第五章中，菲律宾华裔学者施吟青（Camelea Ang See）非常熟悉菲律宾的饮食情况，她为我们提供了这个国家关于华人饮食地方化与革新的许多生动有趣的例子。正如生活在印尼、马来西亚和新加坡的多数华人一样，在菲律宾的大部分华人是闽南人，他们是来自福建南部地区移民的后代。然而，他们在传承福建南部相似食物的同时，已经发展出了不同的地方化的华人饮食，这说明了文化互动丰富了烹饪传承。同时，菲律宾的华人饮食已经“影响了”菲律宾菜，反过来又被菲律宾菜“改善提高了”。相较于马来西亚和

印尼，菲式中餐更加地方化，并进一步融入地方菜之中；事实上，华人饮食中的许多方面，都已经被以天主教徒为主的菲律宾民众所接受。在这三个国家中，马来西亚的马来人更严格地注意华人与他们这些穆斯林之间的烹饪界限，也仅仅是 20 世纪 80 年代以来，部分中国烹饪食物才被马来人所接受，而且清真（halal）的中餐馆依然非常少。^①当然，像东南亚地区其他居民一样，马来人早已经接受诸如豆腐和酱油一类的食材了。

第六章“曼德勒的华人饮食：族群互动、地方化与身份认同”是由段颖（Duan Ying）完成的，他已经在缅甸完成了自己的博士论文研究。在这座缅甸城市中，大部分华人为云南人。本章向我们介绍了与那些在东南亚地区随处可见的华人饮食相比，一类与众不同的中国菜。如同遍及东南亚地区的华人一样，曼德勒的云南人也已创新了当地的华人饮食。来自昆明的段颖发现，曼德勒的云南人喜欢一种酸辣汤，他们声称这是属于云南人的，但是段颖在云南并没有见过这种食物。这些云南人也已经将与云南本地相近的许多食物传承下来。段颖还向读者说明了在全年的祭拜仪式中，与华人地区性身份认同密切相关的食物所具有的重要性。同时，广受欢迎的茶馆也是人们交流信息的重要场所，包括分享关于在这个军事专政的国家中人们命运如何的观点。

至于中国南方的居民和越南人，他们在历史上可以共享的有很多，不仅体现在儒家传统上，还体现在食物上。陈玉华（Chan Yuk Wah）在第七章中举了这样一个例子，在广东人和越南人的早餐中很受欢迎的肠粉，广东人叫“cheung fan”，而越南人却称“banh cuon”，她以此说明最初一种相似的米粉卷，如今却受国界和民族

^① 但从第一章中陈志明的政治经济学观点来看，更多售卖中国饮食的清真餐馆之所以缺少，其实是因为食品小贩们有着数量相对庞大的华人人口可以依赖。