

美国社会与文化丛书



张天心 著

美国风情画



贵州人民出版社

美国风情画

张天心 著

贵州人民出版社

责任编辑 胡世蓉
封面设计 张世申
技术设计 施福根

美国风情画

丛书名 美国社会与文化丛书
作 者 张天心
经 销 新华书店
印 刷 贵州新华印刷厂
开 本 850×1168 毫米 1/32
印 张 7.75 印张
字 数 176 千字
插 页 4 插页
版 次 1998 年 12 月 第 1 版
印 次 1998 年 12 月 第 1 次
印 数 1—5000 册

贵州人民出版社出版发行 邮码:550001
地址:贵阳市中华北路289号

ISBN7-221-04740-5

G·1799 定价:14.20 元



美国国会大厦



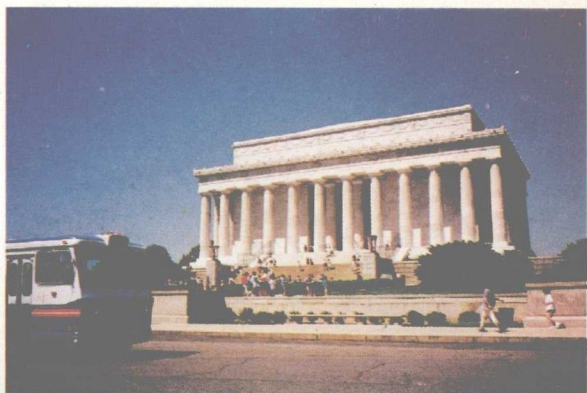
美国白宫大门



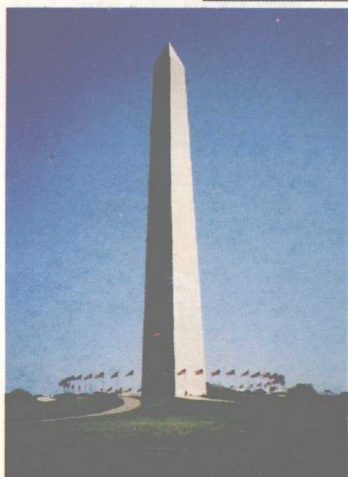
美国国会图书馆



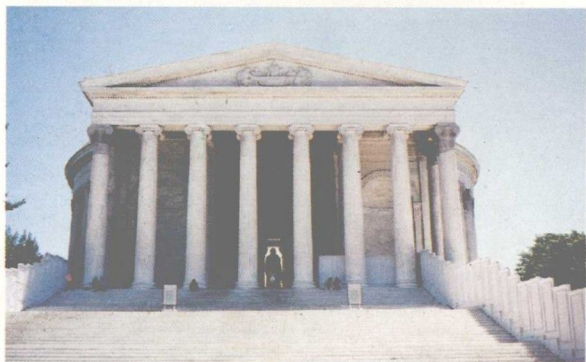
五角大楼 — 美国国防部



林肯纪念堂



华盛顿纪念塔



杰佛逊纪念堂正面



华盛顿“中国城”内的中国牌楼



华盛顿的鱼市场

(本书照片由作者提供)

《美国社会与文化》丛书

编委会

顾问 陈香梅
主编 王永江
苏玉崑

编委 (以姓氏笔划为序)

王永江	刘月华	纪虎民
苏玉崑	吴家萃	武葆华
赵永新	薛启亮	

总 序

我国最急迫的任务就是要尽快地实现现代化,使我国进入世界上先进国家的行列,成为世界上最发达最进步的国家中的一个。这除了我们自己的努力之外,还需要学习和借鉴外国有益的经验。我们知道,美国是当今世界上现代化程度最高的国家,它的经验和教训对于我国的现代化事业都是十分必要而有益的。所以,我们对美国必须有一个全面而深刻的了解。这也就是我们决定编辑出版《美国社会与文化》丛书的目的。

这套丛书力求以客观的态度,实事求是地、全面地来介绍美国的各个方面,既介绍它的成就和经验,也揭示它的问题和教训,并将它放到美国自己的国情和世界现代化进程的背景下去描绘、去判断、去评论、去褒贬,从而取其精华,弃其糟粕,以利于我国的现代化事业。

为此,丛书的选题是多方面的,它包括美国的历史、政治、经济、法律、文化、教育、社会、民族、宗教以及国际交往等各个方面的信息,特别是那些使美国成为今天这种面貌的若干重要历史契机和因素。

这套丛书的作者,都是在美国长期生活、工作、研究的专家、学者、作家或留学人员,书中所写的都是他们亲眼所见、亲耳所闻或者亲身经历之事,并对美国进行深入研究、考察的结果。所以丛书会给您呈现一幅生动而又准确的美

国图画。

丛书主要是为广大公众，特别是青年朋友，当然其中也包括国家干部、知识分子和各行各业的工作人员而编写的。所以，丛书是介绍性的，注重知识性、可读性和趣味性，力求深入浅出，雅俗共赏。

著名的华人领袖、美国问题专家陈香梅女士是我们丛书的顾问，她给予丛书以热诚的关怀和支持，使我们得到很大的鼓励。哈佛大学的学者和各界的朋友们也给了我们大力的支持。在这里，我们向他们一并表示衷心的感谢！

我们相信这套丛书的出版，将有助于我国的现代化事业，并对增进中美两国的文化交流有所裨益。

希望广大读者、特别是青年朋友们能够喜爱它，给它以支持和帮助，让它在我国的现代化事业中发挥它应有的作用！

《美国社会与文化》丛书编辑委员会
一九九五年十一月于波士顿

目 录

吃在美国	(1)
穿在美国	(8)
住在美国	(15)
行在美国	(24)
美国之育	(32)
美国之乐	(40)
漫谈美国人的长处	(49)
金钱世界	(66)
美国国会掠影	(77)
天下第一馆	(87)
五角大楼素描	(94)
西点军校巡礼	(101)
美国海军军官学校一瞥	(111)
神鹰之家——美国空军军官学校简介	(119)

美国大中学生课余生活花絮	(130)
美国犯罪青少年感化院	(135)
美国人的感恩节	(145)
美国人的圣诞节	(151)
美国人的新年	(158)
华盛顿纪念塔	(165)
华盛顿故居风光	(171)
林肯纪念堂	(178)
美国当年的驿站	(184)
中国城的风情	(188)
美国的菜场	(197)
美国的屠宰场	(207)
附录：壮哉万里行——横越美国大陆琐记	(214)

吃在美国

笔者以“美国风情画”为主题，分篇撰写有关美国的事事物物，一题一篇，自成段落。美国的历史、地理、政治、经济与邦国大事等，固然可以加以讨论；而山水、文物、风土、人情以及日常琐事等等，也可以提出畅谈，取材以活泼、生动、新鲜、有趣为主，除求其具有报道价值外，尤求其具有参考价值。

笔者久居斯土，与美国社会的接触较为广泛，也较深入，打算以“谈家常”的方式，在个人经验及日常生活中，发掘题材，征集资料，充实内容，一方面就中美国情之不同，作客观地分析比较；另一方面也就个人观感，写出一己浅见，而向读者讨教。这样，不但每篇文字能够“有血有肉”，不流于空泛，也能达到笔者“以文会友”的区区心愿了。我国古人说：“民以食为天”，伟大的先驱者孙中山先生说：“建设之首要在民生”，“民生问题”既然这样重要，那我们这“美国风情画”的第一篇，就以“吃在美国”作为题目吧！

擀面杖吹火·一窍不通

谈到“吃”，美国人坦白承认他们是“擀面杖吹火”——一窍不通。所以，在美国大城小镇各地的餐馆，不是法国的，就是意大利的；不是希腊的，就是瑞士的；再不然，就是墨西哥的、德国的，或者其他国家的。中国餐馆（广东式）在美国极其普遍，历史也十分悠久，“杂碎”及“炒面”早已成为美国家喻户晓的“中国菜”。第二次世界大战以后，非广东式（如北京、上海、湖南、四川等式）的中国餐馆在各大城市中如雨后春笋般地开设起来，“北京烤鸭”、“维扬包饺”、“宫保鸡丁”以及“麻婆豆腐”等，已能随处吃到。中国菜“风头”之健，大有驾凌法国菜之上的趋势，难怪有些人不吝重金礼聘中国厨师开设中国餐馆，把握这发财的机会，许多银行也很大方地把钱借给人开设中国餐馆。他们知道开中国餐馆一定生意兴隆，市利百倍。

吃的艺术·瞠乎其右

美国各地之所以有那么多外国餐馆，与美国建国历史有极密切的关连。因为美国原是由外国移民组合而成的，各国移民把他们的“吃”带到美国，一代一代的传下去，反使这富甲天下的新兴国家在“吃的艺术”方面毫无“建树”，没有一点特长足与其他国家较量长短了。

美国的一些外国餐馆虽然备有各式各样的特殊饭菜，可是为了适应美国人的生活习惯，几乎都供应一些典型的美式食物。这些食物则是千篇一律的：早晨是果汁、煎蛋或炒蛋、香肠、火腿或炸五花猪肉（美国人叫作 Bacon）、咖啡、牛奶或茶，外加烤面包及牛油果酱。讲究一点的，吃一点新鲜的水果（如柑桔、柚子或木瓜等），也有人吃牛奶

泡炒米或面饼蘸蜜糖的，很多人吃一两个油炸面圈（Doughnut），喝一杯咖啡就当早饭，这样就不必“举炊”了。

午餐在美国是十分简单的，坐办公室的人（白领阶级）及做工的人（蓝领阶级）都有 Lunchhour 吃他们的午饭，吃饭的时间，少则十五分钟，多则一两小时，大半都是吃一个三明治及喝咖啡。上餐馆吃午饭的人也不少，但又费时又费钱，不过，午餐的价钱比正规晚餐却要便宜一些。美国人喜欢利用吃午餐的机会讨论公事或生意，称之为 Business Lunch，这与我们中国人“上茶馆”的道理不谋而合。在大陆上，不仅谈公事或谈生意可以“上茶馆”，即使是朋友误会以及亲友反目等等，也可以“上茶馆”去评理，其范围比美国的 Business Lunch 要广阔些。

美国饮食·没有名堂

美国人午餐与晚餐的主菜大概都是牛排、猪排、烤牛肉、炸鸡、炸虾、火鸡、火腿、肉饼及烤羊排之类。主菜前，有时有一份果汁或浓汤；主菜后，则有一份甜点，随主菜同时吃的有蔬菜及面包、牛油等，咖啡及茶多半在饭后饮用。美国人一年三百六十五天就在这几样食物中打滚，今天牛排，明天猪排，吃来吃去，换不出什么新鲜名堂。上馆子和在家里吃都是一样，没有什么多的变换，甚至于从东海岸跑到西海岸去吃东西，还是脱不了这一老套。尤其是吃热狗（Hot dog 面包夹肉肠）及面包夹肉饼（Hamburger）之类，不仅做法、材料、味道一样，有时连制造厂商的招牌都是一样，真叫人倒尽胃口，不像我们在国内，今天可以吃苏式汤包，明天可以吃四川抄手，后天可以吃北方馆的羊肉泡馍，……可以调换不停，这一份“口福”是美国人及住在美国的任何人所享受不到的。在美

国，人工昂贵，食物如买回家自己做来吃，倒不算贵；要是在店中吃，价目十分惊人。所以，许多留学生为了口味及省钱的关系，都被训练成了烹调高手。目前，以华府来说，牛肉每磅一元五角美金上下，猪肉、鸡肉一元上下，蛋一打一元上下，面包一个一元上下；但在馆子中吃一块牛排至少在八元上下，吃一份三明治，也要一二元上下。

光顾餐馆·成了习惯

美国家庭主妇对于炊事的兴趣，比较淡薄，因为她们没有太多时间研究这“吃”的艺术。比较勤快一点的主妇有时还自己动手，把食物塞入烤箱，再煮个蔬菜；有些懒一点的干脆依赖于罐头或纸盒及瓶子食物，只要用 can opener 把罐头打开，便可打发一日三餐了。美国食物店中还有一种叫做“电视便当”(TV Dinner)的食盒，是用有格铝盘盛装汤、主菜、蔬菜及甜点等。平时冷冻收藏，吃时，只要放入烤箱烤个三四十分钟即可。主妇既不必切洗，也不必烹煮，不仅可以省下时间欣赏电视，即使是吃的时候，也可以坐在电视机前大看特看。所以不会烧饭的人及想省事的人，都爱买“电视便当”。最妙的是吃完之后，连盘碟也不用洗涤，还有什么比这更轻松呢？

由于美国人早中晚三餐食物已成定型，一成不变，因而养成了“上馆子”的习惯，每个家庭每个星期总要上一两次馆子换换胃口才行。美国人上馆子不仅是为了换胃口，也是向邻居们摆摆阔，如果一家人天天躲在家里啃热狗、啃面包夹肉，而不去 Eat Out，那是十分寒酸的事！

好在在美国上馆子也可以用“赊账卡”(Credit Card)，吃罢之后，把嘴一抹，在帐单上签一个字，连小费也不必付现，大家何不乐得先去吃上一顿呢？美国饮食业生意鼎盛的原因很多，而主妇不喜炊事，食物缺少变化，大家贪

享口福，大家欣赏餐馆情调，懒得洗锅刷碗等等……都不失为主要原因。

大吃大喝·尊容有关

美国人对烹饪一事虽然兴趣较差，技术欠佳；可是他们对于食物的“大量生产”却十分在行。成千上万的食物店内，食物都堆得满满的，毫无匮乏现象，有些食物且常年不断供应，几乎是一年四季都在生产（如柑桔、苹果、黄瓜等），包装更来得考究，肉类有透明纸盒包装，菜蔬果类则有胶袋装放，油料及饮料等有各式各样的瓶子盛装，即使是两粒大蒜头，也用一个小巧的“开天窗”的小盒子装着，整整齐齐的摆在货架上，价目更是标得清清楚楚，一目了然。至于各食物店中的整洁维持、温度控制、光线调节及货品陈列等等，更力求完美，这都不是我们一般的菜场可以相比的了。而美国食物店中货物的繁多，更使人难以置信，一个不大不小的食物店如华府的 Safeway，就有七千种不同的货品陈列出售，这真令人惊异！不过，这七千种货品中并不完全是“吃”的，也有不少是“用”的，如牙刷、毛巾等等，无不一一齐备，使顾客感到非常方便。

美国人虽然爱吃而且又有本领“生产”大量食物，可是老天爷却不准他们多吃，因为“身体过重”已成为美国人的大威胁。人人在下意识中，几乎都有“减食”（on diet）的观念，不敢尽情的大吃大喝。在美国，很多人都长得又肥又胖（尤其是黑人）。我常常在街上或店中看到两百多磅的大胖子，他们的小腿肚比我们的腰还要粗得多，听说越胖的人越爱吃，越爱吃也就越胖；为了吃，这些人也顾不得美不美或心脏病不心脏病了。我国有一句老话：“胀死总比饿死好！”这句话如果被这些既肥又胖而又不肯减食的美国人听了，一定大为赞许。美国食品商制造了各种