



译文纪实

Shark's Fin
and Sichuan Pepper

Fuchsia Dunlop

[英]扶霞·邓洛普 著

何雨珈 译

上海译文出版社

鱼翅与花椒



[英] 扶霞·邓洛普 著

何雨珈 译

鱼翅与花椒

上海译文出版社

图书在版编目(CIP)数据

鱼翅与花椒/(英)扶霞·邓洛普
(Fuchsia Dunlop)著;何雨珈译.—上海:上海译文
出版社,2018.7(2018.9重印)
(译文纪实)
书名原文:Shark's Fin and Sichuan Pepper
ISBN 978-7-5327-7791-4

I. ①鱼… II. ①扶… ②何… III. ①纪实文学-英
国-现代 IV. ①I561.55

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第058257号

Fuchsia Dunlop

SHARK'S FIN AND SICHUAN PEPPER

Copyright © Fuchsia Dunlop 2008

First published as SHARK'S FIN AND SICHUAN PEPPER by Ebury Press.
Ebury Press is part of the Penguin Random House group of companies.

图字:09-2016-341号

鱼翅与花椒

[英]扶霞·邓洛普 著 何雨珈 译

责任编辑/范炜炜 装帧设计/邵旻工作室、未氓设计工作室

上海译文出版社有限公司出版、发行

网址:www.yiwen.com.cn

200001 上海福建中路193号 www.ewen.co

上海市崇明县裕安印刷厂印刷

开本 890×1240 1/32 印张 8.5 插页 2 字数 181,000

2018年7月第1版 2018年9月第4次印刷

印数:30,001—50,000册

ISBN 978-7-5327-7791-4/I·4776

定价:48.00元

本书中文简体字专有出版权归本社独家所有,非经本社同意不得转载、摘编或复制
如有质量问题,请与承印厂质量科联系。T: 021-59404766

► 作者

扶霞·邓洛普 | Fuchsia Dunlop

扶霞·邓洛普成长在英国牛津，曾在剑桥大学学习英国文学，后来在伦敦亚非学院中国研究专业以优异成绩获得硕士学位。一九九四年，她获得英国文化教育协会奖学金，在四川大学交流学习一年。之后，她花了三个月的时间，在四川烹饪高等专科学校学习专业厨艺。扶霞研究中国烹饪及中国饮食文化逾二十年，著有《川菜食谱》《鱼翅与花椒》《鱼米之乡：中国江南菜》等饮食相关作品。她的美食著作曾荣获多项大奖，其中包括四次有“饮食世界奥斯卡”之称的詹姆斯·比尔德烹饪写作大奖（The James Beard Awards）。



《打工女孩》	[美] 张彤禾 著
《再会，老北京》	[美] 迈克尔·麦尔 著
《江城》	[美] 彼得·海斯勒 著
《寻路中国》	[美] 彼得·海斯勒 著
《奇石》	[美] 彼得·海斯勒 著
《末日巨塔》	[美] 劳伦斯·赖特 著
《两个故宫的离合》	[日] 野岛刚 著
《无缘社会》	[日] NHK 特别节目组 编著
《少林很忙》	[美] 马修·波利 著
《穷忙》	[美] 戴维·希普勒 著
《与荒原同行》	[美] 约翰·麦克菲 著
《最后的熊猫》	[美] 乔治·夏勒 著
《大灭绝时代》	[美] 伊丽莎白·科尔伯特 著
《汤姆斯河》	[美] 丹·费金 著
《血疫》	[美] 理查德·普雷斯頓 著
《正义的代价》	[美] 劳伦斯·李默尔 著
《东北游记》	[美] 迈克尔·麦尔 著
《深暗》	[美] 赫克托·托巴尔 著
《慕尼黑的清真寺》	[美] 伊恩·约翰逊 著
《熬：极地求生 700 天》	[美] 阿尔弗雷德·兰辛 著
《女性贫困》	[日] NHK 特别节目组 编著
《创水记：以色列的治水之道》	[美] 塞斯·西格尔 著
《寡头：新俄罗斯财富与权力》	[美] 戴维·霍夫曼 著
《故宫物语》	[日] 野岛刚 著
《长乐路》	[美] 史明智 著
《鱼翅与花椒》	[英] 扶霞·邓洛普 著

责任编辑 范炜炜
封面图片 赖武
装帧设计 邵旻工作室



Shark's Fin and Sichuan Pepper

Fuchsia Dunlop

序 言

中国人啥都吃

一家装修挺前卫的香港餐馆，上了皮蛋作为餐前开胃小吃。蛋被一切两半，搭配泡姜佐餐。那是我第一次去亚洲，之前几乎没见过晚餐桌上出现这么恶心的东西。这两瓣皮蛋好像在瞪着我，如同闯入噩梦的魔鬼之眼，幽深黑暗，闪着威胁的光。蛋白不白，是一种脏兮兮、半透明的褐色；蛋黄不黄，是一坨黑色的淤泥，周边一圈绿幽幽的灰色，发了霉似的。整个皮蛋笼罩着一种硫磺色的光晕。仅仅出于礼貌，我夹起一块放在嘴里，那股恶臭立刻让我无比恶心，根本无法下咽。之后，我的筷子上就一直沾着蛋黄上那黑黢黢、黏糊糊的东西，感觉再夹什么都会被污染。我一直偷偷摸摸地在桌布上擦着筷子。

点皮蛋的是我表哥塞巴斯蒂安。他招待我在香港暂住几日后再启程去内地。他和他那群欧亚混血的朋友，夹着一瓣瓣的皮蛋大快朵颐。可不能让他们看出就不爱吃，这关乎我的自尊。毕竟，在吃这件事情上，我可是向来以大胆著称的。

我在吃喝领域的探索很早就开始了。我们家总是弥漫着各种奇异的味。我妈在牛津教外国学生英语。那些学生有土耳其的、苏丹的、伊朗的、意大利西西里的、哥伦比亚的、利比亚的、日本的……那时候我还小，这些学生经常占领我家的厨房，煮一顿充满思乡之情的饭。有些学生在我家帮忙干活换吃住，那个日本女孩，会给我和妹妹捏饭团当早

餐；而那个西班牙的男生会打电话给他妈妈，问她拿手的海鲜饭具体怎么做。我妈呢，喜欢做咖喱，是我那个“非正式”的印度教父维贾伊教的。我爸做的菜就比较超现实主义，什么紫色土豆泥啊、绿色炒鸡蛋啊等等。我的奥地利教父来做客，带来了在缅甸和锡兰打突击战时学到的菜谱。当时大多数英国人餐桌上只有烤面肠^①、咸牛肉土豆泥和奶酪通心粉，而我们吃的是鹰嘴豆泥、小扁豆、薄荷酸奶拌黄瓜和茄子沙拉^②。我肯定不是那种看见桌上端来蜗牛或者腰子就吓得晕过去的女孩儿。

但中国菜还是很不一样。小时候我当然也偶尔吃过中餐外卖：油炸猪肉丸子配上鲜红的酸甜酱，还有冬笋炒鸡肉、蛋炒饭之类的。后来，我也去过伦敦的几家中餐馆。但是一九九二年秋天，我第一次去中国，落脚香港，面前的这道菜还是叫我猝不及防。

我去是因为做了一份亚太地区新闻报道助理编辑的工作。读了几个月关于中国的新闻和资料之后，我决定要亲眼看看那个国家。我在香港有几个朋友，所以把那里作为第一站。首先吸引我的当然是中国美食。在香港做平面设计师的塞巴斯蒂安带我去港岛的湾仔逛了几个传统菜场。别的外国朋友带我去各种餐厅，点他们最喜欢的菜吃。很多菜叫我又惊又喜：精心烹制的烧鹅、亮闪闪的新鲜海产、五花八门的精美点心。就连香港街头最便宜、最不起眼的餐厅做的炒菜和汤都比我在英国尝到的任何一家要美味，光是菜品的种类就让人眼花缭乱。但我也遭遇了很多新的食材和佐料，叫我不太舒服，甚至觉得恶心。

和塞巴斯蒂安他们吃完那顿饭后不久，我过了口岸，进入内地，从火车站搭了列慢车去广州。我去了“臭名昭著”的清平市场，肉类那片

① 烤面肠是传统的英国菜肴，将香肠裹在调制好的面糊里烤制，有时也会做成碗状，在中间填一些豆子和蔬菜。——译者

② 茄子沙拉是西西里岛的名菜，食材一般包含甜椒、茄子、葡萄干和松子等。——译者

区域的笼子里关着獾、猫、獾等动物，它们的样子都相当痛苦。药材摊上摆着一麻袋一麻袋晒干的蛇、蜥蜴、蝎子和苍蝇。晚饭给我上了牛蛙干锅和爆炒蛇肉，肉边上还留着一点皮，能看出是个爬行动物。有些菜还真是出乎意料的美味，比如那道爆炒蛇肉。有的嘛，就像那道恶心的皮蛋（西方人称之为“千年老蛋”），无论味道还是口感，都让我全身发麻。

然而我从来不是拒绝品尝新口味的人。某些方面来说我算是比较谨慎，但也经常会鲁莽冲动，让自己陷入从前没怎么遇到过的情况。去中国之前，我已经遍访欧洲（包括土耳其），震惊和挑战都算是家常便饭了。从小爸妈养我，就是给什么吃什么，而且总教育我要做一个礼貌的英国人。所以，在中国，要是我的饭碗里剩下了什么，简直是不可原谅，就算那菜有六条腿或者硫磺一样的味道。所以，在这个国家，初来乍到的我从一开始就几乎不假思索地吃下中国人摆在我面前的任何东西。

过去来到中国的那些欧洲商人和传教士记录下了他们的中国生活和印象。在这些最初的记录里，外国人就开始表达对中国菜的震惊了。十三世纪末，马可·波罗不无厌恶地写道，中国人喜欢吃蛇肉和狗肉。他还宣称，有些地方会吃人肉。一七三六年，法国耶稣会历史学家杜赫德^①描述奇异的中国菜，用的则是一种“世界真奇妙”的口吻：“鹿鞭……熊掌……他们吃起猫啊、老鼠啊之类的动物，也是毫不犹豫。”中国的宴会总会让初来乍到的外国人觉得惊恐，因为有鱼翅、海参和别的看着跟橡胶一样的“佳肴”，还因为很多食材佐料根本就认不出来。十九世纪，英国外科医生图古德·唐宁就写了英国水手在广州的通商港口歇脚，吃个饭也得小心翼翼地挑来挑去，“免得不知不觉就吃了条蚯

^① 全名是让·巴普蒂斯特·杜赫德（Jean Baptiste du Halde）。——译者

蛆，或者啃着猫儿小小的骨头”。

将近两个世纪过去了，现在已是二十一世纪初，中国菜早已渗透进了英美人的日常生活。英国最小的城镇也有中国餐馆。超市的货架上摆满了中国的方便速食餐和炒菜配料。如今的英国，百分之六十五的家庭都有一口中华炒锅。二零零二年，中国菜甚至超越印度菜，成为全英国最爱的“民族”菜。然而，大受欢迎的表象之下，仍然暗藏着未知产生的强烈恐惧。同样是二零零二年，英国销量极大的报纸《每日邮报》刊登了一篇题为“呸！切个屁！”的著名文章，公开抨击中国菜，说“（中国菜是）全世界最具有欺骗性的。做中国菜的中国人，会吃蝙蝠、蛇、猴子、熊掌、燕窝、鱼翅、鸭舌和鸡爪”。这篇文章里表达的情绪，恰好应和了最初那些去中国的欧洲旅行者的恐惧，说你永远没法确定“筷子上夹着的那黏糊糊的荧光色的东西”到底是什么。

英国媒体最爱刊登这种故事，显然读者也是喜闻乐见。总有文章绘声绘色地描述中国餐馆里有狗肉火锅啊、炖牛羊鹿鞭啊什么的。这些令人恶心的“美味佳肴”似乎有股不可抗拒的力量。二零零六年，BBC（英国广播公司）新闻网上，一篇关于北京“锅里壮”鞭锅鞭菜餐厅的报道，长时间占据着最受欢迎文章的地位。第二年，英国的电视上播出了喜剧演员保罗·莫顿游中国的四集系列片，涉及中国文化的方方面面，饮食当然是其中之一。那么他们去拍了什么菜呢？狗肉和鞭锅啊！离马可·波罗写中国人嗜吃狗肉已经七个世纪了，离杜赫德对着鹿鞭惊叹已经将近三个世纪了，西方人还是对中国美食中这些怪异的元素念念不忘，甚至有点走火入魔了。

面对这些充满毁谤意味的成见，中国人整体上保持了惊人的沉默。可能是因为他们觉得“啥都吃”本来就是见惯不惊的小事情。虽然中国普通家庭常吃的饭菜也基本上就是主食、猪肉和蔬菜，根据地方的不同可能来个鱼或者海鲜。但在中国人的概念里，很少有东西不能拿来作食

材的。其实吃狗肉、驴鞭的人很少，从来没吃过的大有人在。不过从观念上来说，吃这些东西也不是什么禁忌。

传统上，中国人不会把动物分成“宠物”和“可食用的动物”，除非你是很虔诚的佛教徒（不同区域也可能会有地方性的好恶），不然会觉得什么动物都能吃。同样的，在宰杀动物的时候，也不会从概念上区分“肉”和“咬不动不能吃的部分”。中国人从古至今都比较喜欢头、身子、尾巴连着一一起吃，这种吃法就连英国那个特别爱做内脏的著名主厨弗格斯·亨德森也只能望尘莫及。二十世纪三十年代末，诗人克里斯多夫·伊舍伍在中国旅行时，夸张地记录了难忘的经历：“没有什么东西具体地归类为能吃或者不能吃。你可能会嚼着一顶帽子，或者咬下一口墙；同样的，你也可以用午饭时吃的食材盖个小屋。”

对我来说，中国这种杂食性特色最鲜明的体现，是一本烹饪书，作者是我在湖南认识的一位厨师兼餐馆老板。书是全彩页的，装帧很不错，欢欣愉悦、图文并茂地展示了每个外国人最糟糕的噩梦，都是些可能让他们一看便呕吐不止的中国菜。各种各样禽类的头和爪懒洋洋地靠在汤锅边缘或者菜盘子上。捣碎的豆腐和蛋白汇成一片“海”，十个鱼头从里面诡异地探出来，嘴巴张着，里面含着鱼丸，用的就是它们自己的鱼肉。十一只蛤蚧（大壁虎）被剥了部分的皮后下锅炸，身体炸得金黄酥脆，像炸鸡块，一头一尾的鳞还保留着，眼珠子被掏出来换成了新鲜的青豆。还有个巨大的盘子上趴着十只完整的鳖，感觉随时可能醒过来，窸窸窣窣地爬走。

书里我最喜欢的一张图片，是一碗软软的蛋白布丁上装饰着酒渍樱桃、撒着巧克力碎片。看到这图片的时候我心想，哎，真遗憾，拍得不好，那些巧克力碎片看着跟蚂蚁似的。结果我仔细看了看下面小小的说明文字，发现这道“布丁”的大名叫“雪山神蟪”，上面撒的还真是蚂蚁，还备注说有祛风湿、通经络之功效。书的第四十五页介绍了一道很

隆重的大菜，整只的乳狗，烤得外焦里嫩，前后腿儿趴开在一个大盘子上。它之前先被刀劈过，头骨被砍成两半，一边一只眼睛、一个鼻孔，旁边装饰着香菜和小红萝卜雕的花，摆得挺好看的。还有哪位带种族偏见的漫画家能用更好的画面来说明中国这些“杂食人种”有多恶心吗？

一九九二年，我第一次去中国，那真是大开眼界的发现之旅。那个国家如此生机勃勃，又如此杂乱无章，完全不是我之前认为的单调呆板的“集权国家”，完全没遇到想象中一群群人穿着清一色的毛式中山装、挥舞“红宝书”的画面。透过火车车窗，我看到一幕幕生动的风景，水田、鱼塘、农民辛辛苦苦地工作、水牛踏踏实实地耕田。在广州，我去看了一场令人叹为观止的马戏：演员们把蛇放在鼻子上，还赤脚在碎玻璃上跳舞。我在桂林市美丽的漓江边骑单车，在长江三峡的客轮上还和一群上了年纪的“政治代表”讨论“文化大革命”。我看到的一切，几乎都让我沉醉着迷。回到伦敦，我报了夜校学普通话，开始为《今日中国》杂志撰写每季的中国新闻汇总。我甚至开始试验一些中国菜谱，参考的是《苏氏中国名菜谱》^①。这种对中国的迷恋将会深刻影响我今后的生活，当时只不过刚刚开始。随着我和中国的牵绊渐深，我对中国菜的探索也越发广泛了。

旅行在异邦，要完全适应当地口味并不容易。我们吃的东西，代表了我们做人和自我认知非常核心的一部分。保持自己的文化传统也不是一件小事，而是一种自我保护的手段，让我免受未知事物的威胁。我们外出度假时会接种疫苗，免得在国外染上什么病；类似的，在国外我们也可能只吃自己熟悉的食物，免得陌生的文化猝不及防地暴露在眼前。十九世纪末和二十世纪初，身在亚洲的英国殖民者晚餐时会换上正式的礼服，每晚还要喝鸡尾酒，这不仅是为了消遣。他们知道，要是不这么

^① *Yan-Kit So's Classic Chinese Cookbook*，作者是英籍中餐业者苏恩洁。——译者

做，就会有迷失自我的风险，就会像驻守印度的那些英国怪人一样全心全意地投入到当地文化中，都忘了自己真正的归属。

十九世纪，住在上海和其他按照条约开放的港口城市的英国人都对中国菜避之唯恐不及，完全靠从家乡进口来的罐装和瓶装的所谓“金属”餐食活着。二十世纪二十年代出版了一部《英华烹饪学全书》（分两卷，一卷英文，给英国人家的女主人看；一卷中文，给厨子看）。书里有一些经典的菜谱，比如龙虾汤和鸽肉饼。里面也提到了一些异域菜，比如“匈牙利炖菜”和“印度咖喱”，但对中国菜却只字未提。几乎能感觉到这套书的作者们对中国人的恐惧，他们可能觉得，这些“杂食动物”就匍匐在阴影中，随时可能伸着爪子猛扑过来。

不知为什么，一个国家越陌生，当地人的饮食越怪异，居住在这个国家的外国人就越想要严格地坚持自己故国的规矩。或许这样比较安全。就算是现在，我在中国的很多欧洲朋友也基本上是自己在家做欧洲菜吃。吃别国的菜，是很危险的。一筷子下肚，你就不可避免地失去自己的文化归属、动摇最根本的身份认同。这是多大的冒险呀。

所以，这本书写的就是中国菜带给我的出乎意料和不可思议。故事的主人公是一个英国女孩，去了中国，啥都吃了，后果嘛，有时候还真是令人惊讶呢。

目 录

序言 中国人啥都吃	001
第一章 好吃嘴	001
第二章 担担面!	019
第三章 做饭先杀鱼	032
第四章 野人才吃沙拉	045
第五章 刃上神功	060
第六章 味之本	074
第七章 饿鬼	092
第八章 嚼劲	110
第九章 病从口入	126
第十章 革命不是请客吃饭	145
第十一章 香奈儿与鸡爪	155
第十二章 御膳	168
第十三章 味麻心不麻	184
第十四章 熊掌排骨, 思甜忆苦	200
第十五章 “蟹”绝入口	217
第十六章 红楼梦	232
后记 一只菜虫	248
致谢	252
译后记	253

第一章 好吃嘴

湿气弥漫的十月早晨，四川大学留学生楼与别人合住的小房间里，我从被窝里爬出来。我的意大利室友菲洛梅娜已经起床出门了。我睡眼惺忪地套上一件棉外套，看了看窗外。和平常一样，天灰蒙蒙的（老话说得好：“蜀犬吠日”）。留学生楼有围墙，是要让留学生老实待着，也让好奇的中国人别进来。墙外头一溜梧桐树，梧桐树那边就是锦江，一个打鱼的带着一船的鸬鹚，在浑浊的江水中试手气。他的鸟儿们扑闪着大大的黑色翅膀，脖子上都套着环。逮到的鱼要是太大，吞不进喉囊，就吐给打鱼的。打鱼的扔进鱼篓，换条小鱼喂给鸬鹚。我目不转睛地看着眼前的一幕，被深深吸引了。我在成都的日常生活，充满了这些令人着迷的小剧场。

渔夫划着船飘远了，我也没法看他的鸟工作了。于是冲了澡，穿好衣服，出去找早饭吃。我跟留学生楼那个看门的太爷^①说了声“早上好”，然后懒洋洋地走过一排芭蕉树。学生和老师们骑着自行车从我身边经过，车铃叮当响。矮矮的居民楼，阳台上晾着衣服，还挂着鸟笼。四川的雾气很温柔，笼罩之下的一切都变得轻软了些。川大的校园安宁平静、树木葱茏。在这么个出租车不停按喇叭、小贩大声叫卖、喧哗谈笑的城市，这里可真是一片静谧的绿洲。

不远的地方，就在大学办公楼后面，有个小摊，我动动鼻子就能找得到。小摊卖的是军屯锅魁，用面团卷起压扁的饼子，中间裹着碎肉和

小葱，再撒点花椒，天堂般的香味能飘满整个校园。摊主是两口子，年纪有点儿大了，各司其职，互相不咋个^②说话。女的揉好面，掰成小团，再在油光光的菜板上搓成圆球，然后拿手掌后部把每个球擀成长舌一样的面饼，遍抹猪油，精确地撒上点香麻味儿的碎肉，最后卷起压成圆形递给她男人。男的把面饼在热油上煎得金黄，然后放进鏊子^③下面的炉膛里，沿边上摆成一圈，把外皮烤得焦香。趁热吃，一口咬下去油脆脆的，里头的面又有嚼劲，味道也丰富可口，花椒刺得你双唇麻酥酥的，像在跳舞。在这么一个阴湿的秋天，还有比这更美妙的早餐吗？

最开始引诱我到中国生活的，不是食物。至少我是这么对自己说的。我应该是来研究中国少数民族历史的。一九九二年我初访中国；过了一年，我飞到台北，参加了两个月的暑期中文课；接着花了一个月的时间在中国大陆四处转转，期间去了西藏。从拉萨回家的路上，我途经四川的省会成都，到的那天天气真好，在四川实在少见：阳光灿烂，只微微有点常年挥之不去的盆地迷雾。我有一张皱巴巴的名片，是个四川二胡演奏家的，叫周钰。我和他偶遇在我家乡牛津的路上。当时他在演奏二胡，悠扬的旋律深深吸引了一群听众。“到成都的话，找我。”他那时对我说。于是我入住了交通饭店，租了辆自行车，去四川音乐学院找他。

周钰和记忆中一样，还是那么热情、那么风度翩翩。他老婆陶萍也是个音乐家，很有生气的女子。他们把我当成老朋友一样欢迎，带着我骑自行车去看成都的景点。我们到杜甫草堂去散步，然后在新南门公交站附近一家不起眼的餐馆吃午饭。那是个看得见木梁的小房子，餐馆在一楼，只有小小的一间，周围贴着白瓷砖，像厕所。几张桌子，几把椅

① 四川话，即“老大爷”。——译者

② 四川话，即“怎么”。——译者

③ 制作煎饼、烙饼类的炊具，比较像巨大的煎锅。北方煎饼摊上常见，四川锅魁也用此工具来煎。——译者