

星条旗下的 茶叶蛋

方柏林
／
著

 译林出版社

星条旗下的 的 茶叶蛋

方柏林
／
著

图书在版编目(CIP)数据

星条旗下的茶叶蛋 / 方柏林著. —南京: 译林出版社,
2016.4

ISBN 978-7-5447-5989-2

I. ①星… II. ①方… III. ①随笔-作品集-中国-当代
IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第279827号

书 名	星条旗下的茶叶蛋
作 者	方柏林
责任编辑	方 芳
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 译林出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子邮箱	yilin@yilin.com
出版社网址	http://www.yilin.com
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	江苏凤凰扬州鑫华印刷有限公司
开 本	880毫米×1230毫米 1/32
印 张	10
插 页	4
字 数	170千
版 次	2016年4月第1版 2016年4月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5447-5989-2
定 价	39.80元

译林版图书若有印装错误可向出版社调换
(电话: 025-83658316)

目录

上 星条旗下的茶叶蛋 ... 1

觅食记 ... 3

保健记 ... 21

居家记 ... 36

受灾记 ... 45

理赔记 ... 57

寻静记 ... 69

育儿记 ... 77

搬迁记 ... 93

卖房记 ... 100

从“军”记 ... 117

中 万物有灵且美 ... 129

阿猫阿狗 ... 131

会飞的火鸡 ... 136

笼中鸟	... 139
美国鸭	... 143
忍者神龟	... 151
大盗浣熊	... 154
招蜂引蝶	... 157
短命负鼠	... 160
灭鼠	... 163
飞鸡	... 166
物种入侵	... 169
修树	... 172
野草的逆袭	... 175

下 他人的生活 ... 179

创造休闲的环境	... 181
惊心动魄半小时	... 184
近看大选	... 186
一百六十一次终身监禁	... 189
疯狂的糖果	... 192
国务卿和小贩	... 194
当初不合种相思	... 197
色戒	... 200
风度	... 203
信用与荣誉	... 206

温柔的后妈	... 211
活出现场感	... 215
向着未来看风景	... 219
借钱失朋友	... 223
星巴克的档次	... 226
手足的对决	... 231
抑郁症和创意	... 234
使你的后裔如地上的尘沙	... 239
耐心	... 242
赠人玫瑰手留香	... 246
大去之周	... 249
闲不住的人	... 252
凑份子的蜜月	... 255
优秀不是突击	... 258
“不方便”的真相	... 262
优等性别	... 265
草婚	... 268
冰婚	... 271
闯黄灯	... 275
如何少吃罚单	... 278
俄克拉荷马的雷锋班	... 281
给贝蒂小姐开车	... 284
一生在眼前闪过	... 287

银行家和赞美诗 ... 290

卡拉OK的随想 ... 293

琴声下的牛 ... 298

谷歌姻缘 ... 300

乡音无改 ... 303

夜空安在 ... 306

做光做盐 ... 311

上

星条旗下的茶叶蛋

觅食记

告诉我你吃什么，我可以知道你是什么样的人。

——法国美食作家让·布里亚-萨瓦兰 (Jean Anthelme Brillat-Savarin)

中国胃

出国之后，发现到美国来的人如过江之鲫，美国教育、科技、金融、医疗，都有人大书特书。说吃的不多，食色性也，怎能不提？

中国曾经是一个生存经济的国家。关于饥饿的记忆，还留在不远的历史和残存的成见中。有一回我跟同事史蒂夫去丹佛开会，晚上出去吃饭。出于好奇，我点了从来没吃过的麋鹿肉汉堡包。史蒂夫好奇，也点了一个。上来一看，真是很大，像是在“一切都大一号”的德克萨斯做的。

没想到麋鹿肉并不好吃，我吃了一半就吃不下去了。史

蒂夫吃完色拉后，说要把他的汉堡包分我一半让我吃。

我说自己的都对付不完。

他说你要是吃了，我妈会很高兴的。

我说令堂大人母仪天下，管这么宽？他说他小时候，吃不下去饭的时候，他妈总是说，这么好的饭你都不吃？有的国家的小孩都快饿死了。史蒂夫是我们部门最老的一个家伙。他小的时候，我们正忙着赶英超美大炼钢铁，没饭吃恐怕是真。

今非昔比。到了美国，有很多习惯要改，不要怕吃不饱，要怕吃太撑。我们学校食堂，对职工优惠，每顿饭三五块钱，而且是自助餐。也不知是不是过去的恶习所致还是怎的，我一直是“大胃王”。每次在食堂，人们走过我的桌旁，都会留连地张望！我和他们很多人同等食力，但身材比他们好。身材比我好的，只吃青菜、谷类和牛奶，不像我这样兼容并蓄。

当然了，吃美国食堂不过瘾。毕竟我们长的是中国胃，大家还是喜欢下中国馆子。在纽约、洛杉矶这些地方，国内有的它们也都有。但在美国小地方，中餐馆不是中餐外卖就是自助餐。中餐外卖的只是一个店面，里面很少有人进来吃，而是食客打电话点餐，餐馆送餐。这些饭菜味道通常都很差，饭馆通常为偷渡客所开。很多人本来也非厨师，不过是下船后在别人餐馆打工，学得差不多就自己来干了。

自助餐的饭菜货大量足，只不过和外卖店差不多味道。很多饭菜，味道很像，芥蓝牛肉里能吃出虾子的味道来，虾子

里面能吃出咕咾肉的味道来。进了自助餐厅，吃着这种看上去不同，实际上味道混杂的菜，再看看周围的白人黑人墨西哥人中国人，突然产生了一种世界大同的幻觉。

我不清楚这串味是怎么回事。后来有一天，我跟一个以前做餐馆的中国人聊天，他说做餐馆真辛苦，晚上歇得迟，早上一大早就起来做酱。我这才有些醒悟，原来是菜里用的酱，导致菜的味道雷同。很多菜不断在往外摆，如果慢慢切葱放酱油放糖，再寻思如何排列组合，速度就受影响了。这可是一个快餐和速食流行的国度。我在《完美混乱》(*A Perfect Mess*)一书里看到一个说明杂乱能诱发创意的例子，说一些优秀的大厨面前通常都杂乱地摆放一些佐料，这些佐料的创意组合，让他们的菜产生出非常独特的味道。很多中餐馆显然是根据低档速食店的模式去经营的，无所谓什么创意，只要快就好，但这也导致它们的价格、档次上不去。

但中餐馆给很多刚来的中国人提供了一条生路。那些偷渡客一开始就只能去这些地方打工。大部分人奉公守法，不给当地社区惹事。留学生或配偶受非移民身份限制，不能去校外合法打工，有时也去这种地方打点黑工。这些年出来的留学生一来就买新车新房。他们当然有的来自正经生意人家，但也不乏某些人的子女，钱不知什么来路。生活里的各样光鲜，他们恨不得贴脑门上，但是不清不白的背景，却不会有人说。一些人分明是拿着他人的钱上了台阶，却也会设法让你

看到他的“奋斗”，人骨子里都希望得到他人的敬重。

餐馆的偷渡客，我有时候倒觉得更值得尊重。他们有时候也更讲义气。我们过去在亨廷顿，有对小夫妻经营一家小餐馆。小夫妻原本就是偷渡客，人非常好，每次中国学生举办活动，他们都慷慨赞助，积极参与。你想办点正事，比如办中文学校，去联系官方机构，他们反倒爱理不理。

我唯一的抱怨，是这些地方的菜味道太差。没有办法，聊胜于无。到了周末，还是偶尔去吃一吃这种中国自助餐。我每到美国一个新地方，就问我们美国同事哪里的中餐馆比较好。他们就说一二三四哪家比较好，我就暗记下来，一个都不去。凡是美国人觉得比较好吃的中国菜，中国人大部分都觉得不好。

说到不正宗，墨西哥菜也一样。有一次我车子坏了，拉修车行修。修车行修好后，派了个墨西哥司机接我过去取车。路上我和这墨西哥的哥们儿说起了墨西哥餐馆，哥们儿勃然大怒，说美国的墨西哥菜只有8%正宗。我实在不知道他这8%的大数据是怎么来的。哥们儿一路上数落墨西哥餐馆的背信弃义，说这帮人为了迎合美国 gringos，背叛了墨西哥餐饮的传统。他在生硬的英文中撒了很多西班牙语，越说越激动，把车子开进了一条死胡同，接着又撞上了一个路牙子。马上就上高速了，为了安全起见，我赶紧说中餐在美国更惨，其正宗性可能连8%都不到。你比如说那个什么签语饼吧，中国其

实根本都没有。这么说着，他的气才慢慢消下来，上了高速公路。在路上他继续跟我控诉美国墨西哥餐馆。由于这饮食问题，我们产生了第三世界人民特有的亲密战斗友谊。



火锅宴

美国中餐不正宗，这一点美国人也知道，知道他们吃的中餐改变过，比较适合美国人口味。也有美国人问我们正宗中餐是什么样子，于是我们有时候也请美国人过来，于是就有了一些饭局。

我们不妨先说说美国饭局和国内饭局的不同：美国有很多家庭一起参加的聚会，通常是每个家庭自带一个菜，凑成一桌百家饭，号称 potluck: pot 是锅，luck 是运气。遇到一锅吃一锅，纯粹看运气。有时候聚会大了，为了避免重复，招待的人还先发一邮件，说姓氏首字母从 A 到 H 的带色拉，I 到 Z 的带甜品，等等。通常情况下，每个家庭都会带上自己的拿手好菜，运气总是不错。

入乡随俗，中国家庭也这么处理。即便是家宴的时候，也

是主人家多做几道菜，其余家庭各带一个菜。久而久之，每家就有了自己的招牌菜，比如张家的盐水鸭，李家的拉面，王家的回锅肉等。我每住一个地方，就对所在地各家拿手好菜了如指掌，在一个地方住上一两年，一份当地美食地图就了然于胸了。

中国人的圈子，能互相赏识各自的烹饪，虽离开各自家乡，倒也能自得其乐。当中国和美国饭局搅到一处时，结果就很不相同了。我们喜欢的，对方未必喜欢。很多美国人说自己很喜爱中餐，实际上是叶公好龙，当你把一盘真的中餐放在他们面前的时候，他们反倒六神无主了。

有一天，我们请一对美国老夫妇去家里吃火锅。我们是用那种一边辣一边不辣的“鸳鸯火锅”。火锅这东西是中国一文化遗产，好像其他地方不多见。我前几天在微信上看到一笑话，说一哥们儿坐火车遇到一印度人，印度人总吹嘘，用刀叉用筷子都不好，不如手管用，手最灵活，什么饭菜都可以抓。中国哥们儿比较好强，就是不服这气，一下火车立刻请印度友人去吃火锅了。

话说请客那天，我们端出火锅，边上摆着青菜、豆腐、牛肉、油豆腐、腐竹之类的东西，摆了一些沙茶酱。然后大家一一落座，我略略介绍了这火锅的吃法。这饭局用户界面过于陌生，从来没有吃过家庭式中餐的老夫妇一定是晕了。我跟他讲，他频频点头，可是我觉得他的眼神迷茫，像雾像雨又

像风。也不知是我没有介绍清楚，还是他根本没听进去，总之，我看老先生用手抓了一根上海青，蘸了一下沙茶酱，然后大嚼起来。

给当成色拉了。

我又不好给夺出来，于是只好眼睁睁看着他把上海青咀嚼了下去，这是我平生头一次看人生吃上海青。

他然后皱了皱眉，说，嗯，味道不错。

我说像这种菜，我们一般烫了吃，味道更好些。

那么烫，也要看怎么烫，比如牛肉，一下锅，很快就可以吃。我们示范了一下。

老先生学得很快，拿了些粉丝，也很快烫了一下赶紧拿出来，谁知道这粉丝又不一样，拿出来时还是硬的，他说嚼不动。

再接着拿的时候，有时我就看见老婆瞅准了经纬度，一双筷子立即升空拦截。

最后我们告诉两个晕头转向的客人说，统统不许动，我们给你上菜。

我估计两人回去之后，一定都感慨中餐太麻烦，以后还是去自助中餐馆，吃 General Tso's Chicken（左宗棠鸡）吧。



星条旗下的茶叶蛋

朋友们，真的，为了改变美国人民的饮食习惯，我是费了些力气的。尤其是刚到美国的时候，似乎有一种介绍中国一切文化的强迫症，越到最后，这种强迫症就越淡化。美国的大熔炉按照自己的节奏在燃烧，最后我发现，别试图改变任何人，也不要急于让任何人去改变，好去“融入”。天高海阔，人人都可以选择自己的生活。

而早些年，我琢磨怎样把最家常而正宗的中国菜介绍给他们。我的厨艺差得一塌糊涂，无奈身处小城，我不滥竽充数谁滥竽充数？

期末学校要搞全校员工的大聚餐。全校范围搞聚餐规模盛大，要是陌生人不小心闯进来，一定会产生误闯大跃进食堂的穿越感。我不想整得太复杂，于是就做了“一清二白”的青菜炒豆腐。炒的时候我儿子就告诉我，不要做这个。“他们美国人不喜欢吃这个的。”我说你一小孩，懂什么，我继续炒。我还不信这世界上有不喜欢青菜豆腐的人。不喜欢青菜豆腐的人都有病，都得去治。

然后，我拎着我的一清二白就到了学校。在那长长的流