

吃到天涯



融融 袁路明 主编

世界出版社

吃 · 天 涯



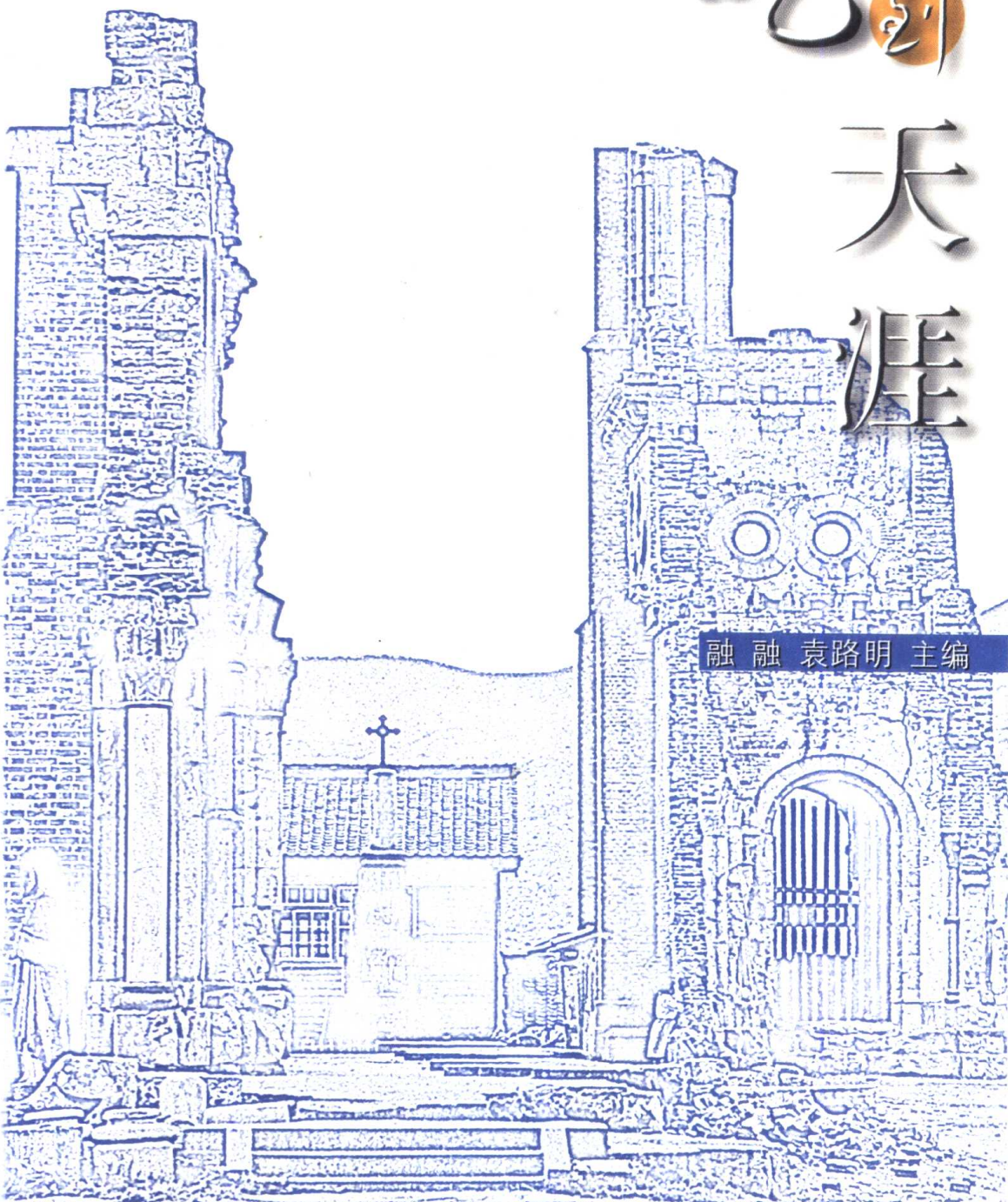
《天涯》杂志创刊号封面照片

吃



天涯

融融 袁路明 主编



世界

出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃到天涯/融融 袁路明主编, —北京: 世界知识出版社, 2003.9
(游走世界的中国人丛书)
ISBN 7-5012-2125-1

I. 吃... II. ①融... ②袁... III. 饮食—文化—世界
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第084925号

吃到天涯

Chi Dao Tianya

责任编辑	袁路明
装帧设计	阿 旻
责任出版	夏凤仙
责任校对	田 林
出版发行	世界知识出版社
地 址	北京市东城区干面胡同51号(100010)
电 话	(010)65265928
网 址	http://www.wap1934.com
经 销	新华书店
排 版	北京七彩河图文设计制作中心
印 刷	北京印刷一厂
开本印张	889×1194 1/32 9.25印张
字 数	160千字
印 数	1~8000册
版 次	2004年1月第一版 2004年1月第一次印刷
定 价	36.00元

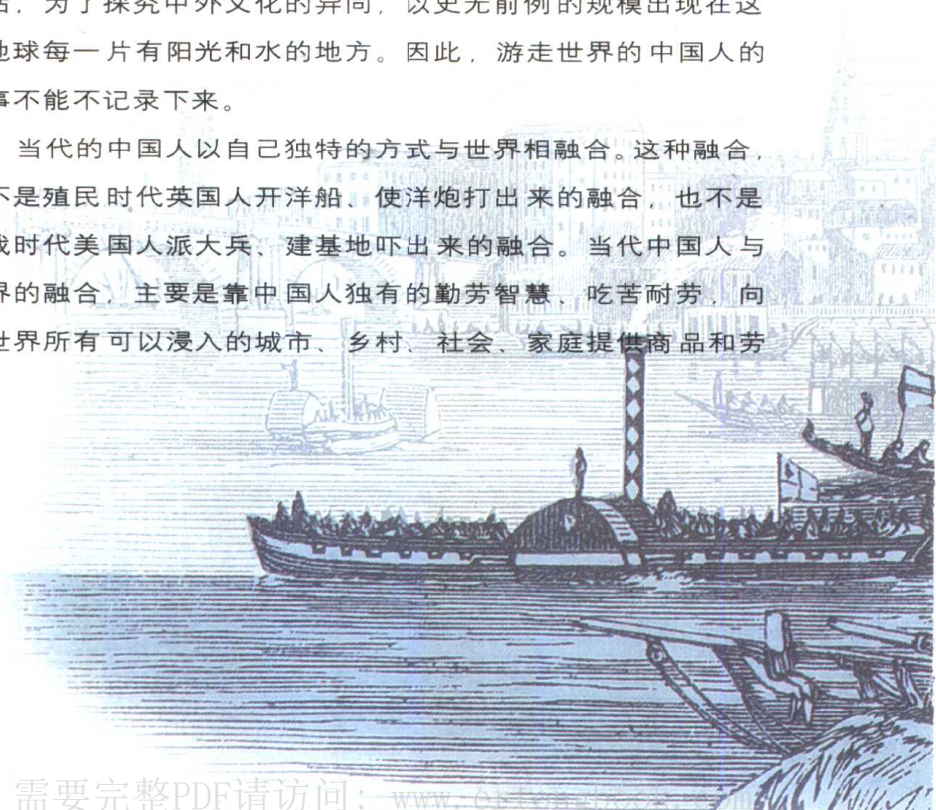
总序

张其成

作为一名职业外交官，我一生的大部分时间都在世界游走，遇到了越来越多的同样在世界游走的中国人。他们的种种经历，引起我的思考。当组织调我到世界知识出版社任社长时，我就想到应该为他们出些书。这套《游走世界的中国人》丛书终于初具规模时，我感到十分欣慰。

20多年来，我先后在我国驻厄瓜多尔、智利、墨西哥、古巴使馆担任外交官。这20年，正是中国改革开放的20年，正是中国国力增长的20年，正是中国由一个普通的发展中国家逐步跻身世界经济大国的20年。目前，我国的外汇储备已超过2000亿美元，仅次于日本位列世界第二。透过外汇储备的大幅增加，物美价廉的中国货遍布世界，勤劳朴实的中国人随着这些中国货，抵达了世界各个角落。这20年间，中国人为了追求美好的生活，为了探究中外文化的异同，以史无前例的规模出现在这个地球每一片有阳光和水的地方。因此，游走世界的中国人的故事不能不记录下来。

当代的中国人以自己独特的方式与世界相融合。这种融合，既不是殖民时代英国人开洋船、使洋炮打出来的融合，也不是冷战时代美国人派大兵、建基地吓出来的融合。当代中国人与世界的融合，主要是靠中国人独有的勤劳智慧、吃苦耐劳，向全世界所有可以浸入的城市、乡村、社会、家庭提供商品和劳



务的融合，更有很多华人进入国外政治、经济、文化、管理等主流阶层，所以这种融合来得更和善、更扎实、更势不可挡。这20年国力的强盛，使两千年农耕文明陶冶出的安土重迁的中国人以前所未有的开放襟怀走向世界。这20年中国人到海外艰苦创业的历程可歌可泣。

丛书的策划编辑经过几年不懈的努力，与美国轻舟出版社、新加坡八方文化企业公司和加拿大、英国、法国、德国、日本、韩国等国的多家出版社建立了良好的合作关系，开辟了遍布全球的海外华人作者网。作者中既有多年跟踪调查研究海外华人社会的知名作家、学者、导演，也有多年在海外生活的普通人。他们用各自的视角，描绘了自己和身边的各样人与事。

目前丛书分成几个系列：

- 海外华人社会的研究报告
- 海外华人的文学作品
- 华人走向天涯海角的文化感受
- 华人游走世界的生存指南

真诚地希望海内外各界朋友对这套丛书的出版给予帮助和支持。

愿这套丛书扎扎实实地记录中国人在海外朝朝夕夕、孜孜不息的创业和生活历程，记录中华民族走向世界的足迹。



序 言

吃的巡礼

融 融

这是一本世界各地的中国人写的关于吃在各地的书。

作者们爱好写作也爱好美食，搭着网络的云梯，码中文字聚到了一起。他们都是来自世界各地名不见经传的小人物，如同我们每天相遇和相处的普通人，他们也有工作拼搏、教子成龙、婚姻爱情等等方面的故事。但是，在这本书里，大张旗鼓地谈吃。身在海外，语言变了，服饰变了，观念变了，行为变了，能守住的大概只剩下吃的领地。在家吃中国菜，外出找中国餐馆。人际交往中，引为骄傲的中国话题往往也离不开食品。写写海外的中国餐馆，写写西方人对中国菜的喜爱，这类故事俯拾皆是。但是，这些都不是本书的话题。

作者们在这本书中讲个人在海外吃的趣事，谈

微妙的吃文化心理，说吃的知识和历史，有照片有菜谱。他们做假洋鬼子，把东方的舌头伸进西餐的盘子里，其滋味只有克服了多重心理障碍才能吃出来，其过程恐怕不比跨洋过海来得容易。咖啡、啤酒、乳酪、汉堡、德国面包、苹果、南瓜、蘑菇、螃蟹、鹿肉、香子兰、枫糖浆、日本的清酒、香港的私房菜……哈哈，从马来西亚吃到阿拉斯加，从法兰西吃到墨西哥，从东京吃到惠灵顿，从夏威夷吃到意大利……吃得不亦乐乎！谈吃本来是件开心的事情，从吃谈开去，则是欢天喜地了。这些生动的个人故事，不仅带我们周游世界，领略风土人情，更使我们了解各国饮食文化的来龙去脉，让我们吃个明白。书里有餐桌文化，有宗教礼仪，有聚会方式，有狩猎垂钓，有菜谱比较，有历史故事，有厨房里的孩子，有意大利的城堡……这是一本吃的巡礼！

亲爱的读者，等不及了吧！让我们就从这里开始……

目 录

吃在北美

乳酪的陷阱	(3)
老墨食品的诱惑	(9)
琼斯海滩钓螃蟹	(15)
南瓜乐	(21)
流滴糖汁的树	(29)
软壳蟹	(41)
后院的苹果树	(49)
老板请客	(61)
香子兰	(69)
儿子在施粥站做义工	(75)
野味野趣：采菇	(79)
穷人的百蟹宴	(87)
美国大会餐	(91)
教会里的聚餐会	(97)
餐桌上的宗教仪式 ——犹太逾越节晚宴亲历记	(103)
圣菲的“北京烤鸭”	(113)
猎鹿札记	(117)
钓鱼	(125)

中国孩子“美国胃”.....	(129)
吃在阿拉斯加（女人篇）.....	(133)
吃在阿拉斯加（男人篇）.....	(137)
棕榈树下尝美食	(143)
餐桌文化	(151)
中国菜在国外：	
吃的享受与做的尴尬	(157)
吃饱了撑出个大产业	(163)

吃在欧洲

吃住在城堡	(171)
一吃钟情	
——普罗旺斯的人和食品	(177)
狗袋（Doggie Bag）的故事	(181)
吃在欧洲途中	(185)
慕尼黑的啤酒节	(195)
看法国人品酒	(199)
咖啡之道	(203)
德国吃法	(209)
啤酒飘香的地方	(217)
异乡食韵	(223)





吃在亚洲

台湾人的德国饮酒俱乐部	(233)
东京的厨房 —— 筑地市场	(239)
用莫扎特的音乐酿酒	(245)
日本清酒缘起	(249)
日本夏季风物诗——鲑鱼	(253)
日本夏季风物诗——香鱼	(257)
亲尝香港私房菜	(261)
巴刹马兰的回味	(271)

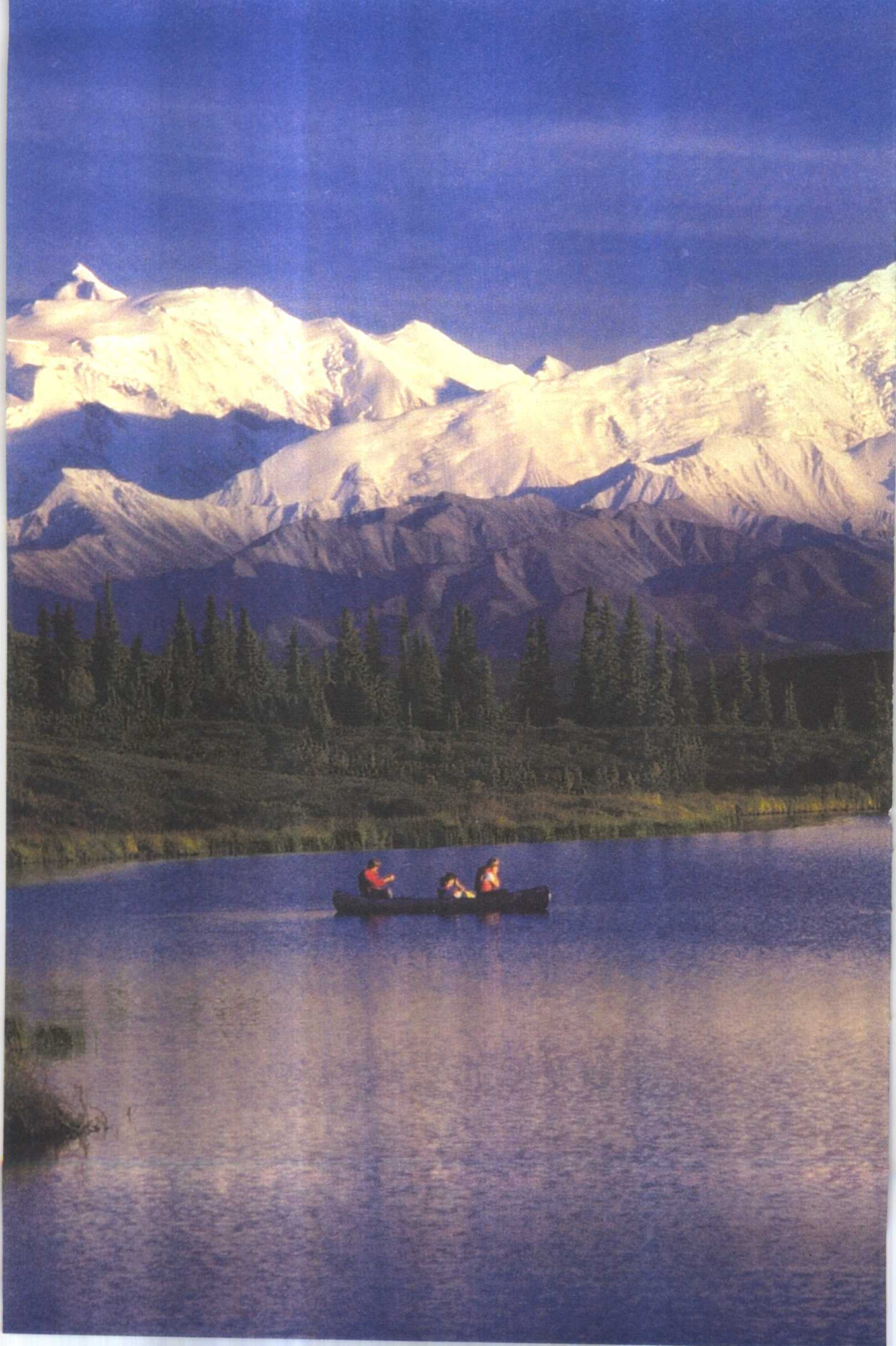
吃在澳洲

惠灵顿蟹趣	(279)
菜谱里的文化差异	(283)

《世界地理》

吃在北美







乳酪的陷阱

林语堂曾经说，“中国人惟一死活接受不了那个Cheese”，Cheese被翻译成“芝士”，“忌士”，“起司”，“起士”，还是用乳酪比较准确。移民美国的中国人不爱吃乳酪制品，好像写在法官的判决书上似的，斩钉截铁，妇孺皆知。

商人们最敏感和知趣了，海外中国超市的乳酪品稀少，豆制品繁多，把中国特色移到了海外。乳酪制品仅仅供应给在美国出生的孩子，数量有限，他们的胃是被学校的午餐训练出来的。

身在西方，千方百计融入主流社会，什么都容易学，惟独吃西餐最难。主要原因与乳酪有关。为什么？恐怕谁也说不全。

我请中国朋友吃西餐，特别留心不放乳酪，否则销路不佳，甚至原封不动，好像是一张不识时务的“毕业证书”，何苦来哉？



商店里长长的乳酪食品陈列柜

据说很久很久以前，一个阿拉伯人独自横越沙漠，惟一旅伴是一头满口大黄牙、满嘴口臭和满身坏脾气的骆驼。临行前，阿拉伯人将新鲜牛奶倒进一个羊胃制成的皮囊里。在漫漫旅途中，沙漠骄阳的热度不断地照在羊胃

皮囊上。羊胃皮囊本身带有凝乳酵素，能将牛奶缓缓消化成乳酪。即使在今天，制造乳酪的过程中，依然缺少不了凝乳酵素。旅途归来，阿拉伯佬把这项新发现告诉他那些朋友。4000年后的今天，乳酪风行世界。

在美国最早接触乳酪是吃比萨，我把最上面那层藕断丝连可以拉出细长纤维来的乳酪(Mozzarella Cheese)小心翼翼地剥下来，扔掉了。那东西在我的眼睛里如同白色的橡皮泥。美国还有专门的乳酪比萨，幸亏当时没有碰上，如果知道里里外外放了五六种乳酪，我不罢吃才怪呢！后来吃意大利面条，面对雪花般飘散下来的乳酪粉(Parmesan Cheese)，皱了皱眉，硬着头皮吃下去，胃里难受了好久。再后来，嫁美国人时，发表了个声明：不吃Cheese。我说，东西方两大食品家族，乳制品和豆制品，如同两支军队，旗鼓相当，势均力敌，我们各有所爱，见仁见智，勿须勉强。他怕豆腥味，不碰豆制品，对我的声明无话可说。

老公出生在威斯康辛州(Wisconsin)，历史上被称为Dairyland。我的婆婆喜欢把乳酪干切成小方糖那样的颗粒，装在小碟子里，

午休时候，一边阅读报刊杂志，一边当零食吃。老公没有吃零食的习惯，但是，乳酪在他生活中具有油盐酱醋的地位，用量不大，绝不可缺。美国的乳酪食品，从Dip(调味酱)到Soup(汤类)，从沙拉到面食，像个爱管闲事的老太婆，到处都要插一足。



乳酪食品检验

有份资料说，美国每人一年平均吃掉相当于24磅的乳酪。根据《吉尼斯世界纪录大全》，美国是全世界乳酪产量最高的国家；法国人则是食用乳酪最多的民族。平均每人一年吃掉43.6磅。迄今为止，世界各地所产的乳酪种类已超过两千多种。

和老公结婚以后，中餐西餐轮流吃。他最怀念的食品是Casserole，说他是吃Casserole长大的。言下之意，就像中国的米饭一样，万万节省不得。他给我做了几次示范，非但不难，而且讨巧。做个不恰当的比喻，是美国式的忆苦思甜：把吃剩下的食品，蔬菜（洋葱、胡萝卜、芹菜、青豆等）和烤肉（猪牛羊鸡都可以）切碎了拌在一起，加上乳酪和牛奶，与面条一起烤，烤烂了就成了。如此方便，我却常常做不成功，因为没有放够乳酪，先生觉得走味。还有一个叫Lasagne的意大利主食，面条宽得像皮带，一层层夹在乳酪和肉糜中间，加了番茄酱以后进烤箱，也是先生最爱的食品之一。Lasagne上桌的形象很可爱，像彩色的蛋糕，端端正正地坐在白瓷盘里。我以容取食，能吃一点点。给他的那份装盘以后，铺上额外的乳酪，再进微波炉加热，争取蒙混过关。我吃一点点也是偶尔为之，频率高的时候，便另起炉灶，给自己做一份中国菜。

乳酪和我，就像一对经常照面的陌生人，保持着冷如冰霜淡如白水的关系。要不是一个偶然的機會，我尝试了乳酪蛋糕(Cheese Cake)，这种局面根本不可能改变。



8岁的儿子吃得好高兴

我生来喜鲜不爱甜，美国的甜食，无论外表多么亮丽，对我没有吸引力。正因为这个原因，我落入了乳酪的陷阱。先生介绍我吃Cheese Cake的时候，说服我的理由就是鲜而不甜。我尝第一口，吃出奶鲜；第二口，细腻润滑，入口即化；第三口，清纯爽口，爱从中生。乳酪蛋糕就像一朵奇葩吸引着我去尝试其他产品。后来我了解到，跌入陷阱的中国人不计其数，包括一些与乳酪誓不两立的朋友，说到乳酪蛋糕，好像“文革”中可教育好的子女一样另眼看待。

偏见是固习的朋友，生活经历一不小心成为守旧的城堡。这种心理人皆有之，程度不同而已。解除戒心以后，我尝试了Blue Cheese，如同中国发酵的臭豆腐那样的乳酪制品，切成粒状，拌在沙拉中吃，十分可口。回头去吃多种乳酪做成的比萨，味道好极了。还有乳酪面包，我见了中国人就要推荐。

我和乳酪成为朋友是在参观了西岸的乳酪产地Tillamook以后。乳酪有“奶黄金”的美称，营养丰富，是已知食品中含钙量最高、其钙质最容易被吸收(高达80%以上)的食品，乳酪中含有的不饱和脂肪可降低人体的血清胆固醇，对预防心血管疾病十分有益。尤其对于无法吸收牛奶乳糖，出现胀气、腹痛腹鸣的东方人，乳酪是雪中送炭的救命恩人。乳酪制品成了我回国和节日送人的最好礼品之一。