

海外女作家的人间烟火

海外华文女作家协会2014年文选

张纯瑛 余国英 张 棠 主编



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

I11
26156

海外女作家的人间烟火

海外华文女作家协会2014年文选

张纯瑛 余国英 张 棠 主编



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

海外女作家的“人间烟火”：海外华文女作家协会 2014 年文选/张纯瑛,余国英,张棠主编. —厦门:厦门大学出版社, 2014. 10

ISBN 978-7-5615-5196-7

I. ①海… II. ①张… ②余… ③张… III. ①世界文学—作品—综合集

IV. ①I11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 238077 号

厦门大学出版社出版发行

(地址:厦门市软件园二期望海路 39 号 邮编:361008)

<http://www.xmupress.com>

xmup@xmupress.com

厦门集大印刷厂印刷

2014 年 10 月第 1 版 2014 年 10 月第 1 次印刷

开本:720×1000 1/16 印张:20 插页:2

字数:370 千字 印数:1~3 000 册

定价:36.00 元

如有印装质量问题请寄本社营销中心调换

张纯瑛



台大外文系学士、美国 Villanova 计算机硕士，现任程序设计师。散文集《情悟，天地宽》荣获华文著述奖散文类第一名，另获《世界日报》极短篇小说奖与旅游文学奖等五项奖。亦著有《那一夜，与文学巨人对话》《天涯何处无芳菲》，撰写莫扎特、莎士比亚、雨果传记，译有泰戈尔的《漂鸟集》。作品经常入选海内外文集。曾任华府书友会会长，创立古典音乐赏析沙龙并出任会长。嗜读《红楼梦》，撰写系列文章，经常应邀到各地做艺文演讲，皆广受好评。

余国英



祖籍江苏兴化，生于湖南长沙，长于台湾嘉义。台湾大学毕业，以全额奖学金赴美深造，先后取得美国大学农业经济硕士、生物统计硕士。在纽约州长岛工作，退休后住美国佛罗里达州。著有《家有六千金》《移民家庭纽约洋过招》《我爱棕榈，我爱棕榈》《飞越安全窝》《柿子红了》及《爱好和平的大朋友——诺贝尔》等书。曾得《联合文学》小说组新人奖、世界华文优秀小说奖、小说组盘房杯奖、老人文学一等奖。现专事写作。

张 棠



浙江永嘉(现青田)人，生于四川重庆海棠溪。台湾大学商学系国际贸易组毕业，美国洛杉矶南加州大学工商管理硕士(MBA)。曾任美国联邦人口普查局洛杉矶分局主任。著有散文集《蝴蝶之歌》，诗集《海棠集》《在夏日炎炎中写诗》《在秋风瑟瑟时写诗》(合集)。2009年为父亲张毓中整理出版自传《沧海拾笔》，由台湾传记文学出版。在《世界日报》博客上连载的“张棠随笔”于2011年被“台湾本土网络文学暨新文学主义时代”选中，其人被提名成为首批优秀“台湾本土网络散文作家”。2013年，《蝴蝶之歌》获华文著述散文类佳作奖。

主编的话·百味俱陈的文学飨宴

海外华文女作家协会配合每届双年会出版会员文选,已成一项可贵传统。在出版业萧条的现况下,本会荣获厦门大学出版社赞助,2014年会员文选简体字版得以付梓,谨在此致上万分谢意,也感谢陈福郎编审与厦门作协林丹娅主席促成此一美事,王鹭鹏编辑提供的专业指导亦使我们铭感于心。

过去几届的文选多次探索“女性”议题,这届文选则以“异国食缘”为主题,着重于会员们的“海外”经历。

自六十年代留学生文学开始,海外华文书写大多以“漂泊”“失根”为基调,流露深沉故国萦怀,视野多局限于华人圈子。其实,海外作家置身的异国,不少是族裔多元化的“种族大熔炉”或“种族色拉盘”,周遭“非我族类”的风俗民情,何尝不是可以培育丰硕文学花果的肥沃文化土壤?本届文选希冀以正面思维,透过女作家们的海外行路,让读者得以一窥大千世界。

然则,文化是极其复杂浩瀚的议题,容易流于空泛,因此择一与生活有关的层面切入,以期聚焦视野。还有什么比味蕾的共鸣,更能拉近不同族裔的距离?还有什么生活体验,比饮食,更自然反映一个民族的文化底蕴?再者,一日三餐,花费人生相当比重的时间;生活的轨道是与亲人、朋友、陌生人一再的交集聚散,其间有多少的人情与故事,发生于不同时空的餐桌上,可以追忆书写?

《法国乡村的一次晚餐》一文,引用德国哲学家尼采藉笔下人物查拉图斯特拉的口吻说:“我的兄弟啊,吃和喝,的的确确都不是空洞的东西哪!”

多数海外华文女作家平素创作属纯文学,多给人“不食人间烟火”的印象,竟要提笔撰写烟熏火烤的饮馔经验,虽已著作等身亦不啻创举。会员们不愧是写作高手,交出了风格与素材缤纷多彩的逾

百佳作,透过一食之缘自多种角度观照异国人文风情,为尼采“吃喝不是空洞的东西”之说做了贴切印证。

书中众多作品透过饮食,细述岁月悠悠中,不知不觉对侨居国文化由排斥到接纳的心路历程。《菲律宾的 Halo-halo 文化》里的夫家,移居菲律宾三代仍只吃中国饭菜,直到作者学会烹调菲律宾菜,夫家才愿意品尝在地风味,最末一段的感想发人深省:“菲律宾菜融入西班牙菜的风味,也加了中国菜的元素,饮食文化实为民族文化的一种反映,而菲律宾菜就是一种 Halo-halo 的文化……在一个基调上掺合一些外来文化,不相排斥,熔于一炉……”多篇东南亚作家的来稿中,可以看到当地不同族裔饮食风味的交互影响,是搅动族群融合的大杓。

论及感恩节火鸡大餐的七篇文章,则反映了华人融入美国文化的漫漫长路——初来乍到美国的作者们,不知所措地面对感恩节的火鸡,后续的发展却各见特色,读来便不觉重复。《火鸡在哪里》中的三阶段描述,显现作者由收到火鸡的茫然,到企图推出变通的中式火鸡餐,到移居北京满城找寻火鸡过感恩节,风趣描绘华人旅居国外多年,从饮食到心理遭受“潜移默化”的微妙过程。《免费招待火鸡大餐》的作者,发心效法主流社会感恩节分享福份的精神,出资飧宴小区火鸡大餐,是移民回馈安身立命的社会之典范。

介绍奇风异俗的文章,新奇有趣,是吸睛读者的一个亮点。例如,《哇哈拉天堂盛宴》里叙及丹麦圣诞节,将祖先的异教传统与基督教结合,比世人熟知的圣诞习俗更丰盛有味。《菲律宾的节庆与烤猪》将游行中人扮猪、猪扮人,猪人不分的疯狂节庆气氛火热跳跃纸上。《与京都僧共餐同游》提到日本僧人的待客之道,流露令华人瞠目结舌的另类佛教哲思。

以食物为引子,勾起对一地之地理、历史长远纠葛的回顾,有《突厥之桑》《从食艺看西班牙民族》《斯塔拉斯堡的法德情结》《亚美尼亚美食——苦难民族的快乐基因》《抓到熊再说》《帝都鲭鱼香》等文。《东柏林的“美食”》与《冷冻的龙虾》,则由盘中餐突显当地国势及社会氛围,用的是见微知著的笔法。

本书是一部“异国食缘”,对食物细绘着墨的篇章自不少见,从小食、正餐、甜点,到茶、酒饮料,每令读者恨不得插翅飞往文中所叙

异国,品尝精致饮馔。美食的最高境界不仅在食材与烹调的圆满结合,也在掌厨者视料理为艺术、为哲学的敬虔之心,读《日本寿司的禅境》一文,岂能不对那位寿司老师傅的襟怀素养肃然起敬?《温馨购食情》中对顾客嘘寒问暖的店家,《我便是这样被“同化”的》中以顾客为尊的餐馆,令人回味的不仅是口感生香,更是心头的温暖春阳。

然而,本书绝非一本止于口感细绘的“美食”书,它 also 包括了作者们接触到的酸甜苦辣咸种种滋味,甚至怪味,如《南非的健康食物——木盘里毛虫》中非洲民众津津乐食的蠕动活虫,数位菲律宾作者描绘的鸭胎蛋,为西谚“甲的美食,是乙的毒药”做了最佳见证;酸味如《来碗“羊肉泡馍”》作者一贫如洗时尝到的越南三明治;苦味如《一手握笔,一手拿锅铲》作者经商失败后,转业开设餐馆的辛苦交加;《墨西哥的缠绵》里刚烈而缠绵的爱恨辣味;《不尽呛味——生鱼片》内,表姐婚姻生活饱尝的,是催泪直下的辛呛味;《香积饭灾地飘香》,则交织着风灾难民的酸苦味和慈济义工的慈悲人情味。

“人间烟火”四字,是对“一饮一啄,莫非前定”的一份份感念思怀。结缘之人有神交已久的诗人、作家、画家,如罗拔·朋斯、川端康成、杰克·伦敦、普希金、歌德、叶慈、梵高、麦克雷;有给予异国游子温暖接待的美国家庭;因为嗜食同一小吃而结识的印度友人;半生情谊同游共餐的异国知交;努力调适彼此口味的中西联姻……因食结缘,异乡之路行来便不致寂寥。

正如《美国的“锅运气”》一文所言,国外聚餐喜爱采用与会者各带一菜的 potluck 形式,本书正是 117 位海外华文女作家精心烹调,合力推出的一场百味俱陈的文学飨宴,是对她们自己的异国岁月与周遭的异族文化,深浅诸般层次的回顾与探索。

在读者开动享用书中一道道饮馔前,容我感谢秘书长余国英和副秘书长张棠的鼎力协助,花费大量时间与心力转换来稿的正简体字差异,数度校对,邀稿催图,查证释疑……辛劳付出毫无怨言,助我顺利摆出这桌华筵。

海外华文女作家协会副会长兼执行长张纯瑛

写于 2014 年 10 月 24 日厦门双年会前

目 录

南、北非洲

- 南非的健康食物——木盘里毛虫 荆 棘(2)
- 摩洛哥的库司库司——特法伊阿 韩 秀(5)

亚 洲

- 我在北大的大马餐馆 潘碧华(10)
- 日本文学中的京都美食 周芬娜(12)
- 缅甸午餐 张 慈(15)
- 日本寿司的禅境 郝 乃(17)
- 菲律宾的节庆与烤猪 林婷婷(20)
- 千岛异食奇趣漫谈 李惠秀(23)
- 菲律宾的 Halo-halo 文化 施纯青(25)
- 米黏沓时光 杜鹭鹭(27)
- 在大马寻觅熟悉滋味 姚嘉为(30)
- 一手握笔,一手拿锅铲 董君君(33)
- 初尝越南美食 黄 娟(36)
- 线条的跳跃者与纱丽 艾 禹(38)
- 与京都僧共餐同游 陈 谦(41)
- 菲律宾风情的红烧肉 海 云(44)
- 闲话南洋万果之王 王昭英(46)
- 香积饭灾地飘香 小 华(49)
- 学习厨艺趣谈 王锦华(52)
- 峇峇娘惹古城风情 王晓兰(54)
- 不尽呛味——生鱼片 庄维敏(57)

二道南洋风味饭	爱 薇(59)
---------------	---------

澳大利亚、新西兰

菜园舞娘	董瑞瑶(64)
当川胃遇见澳大利亚美食	胡仄佳(66)

欧 洲

苏格兰的国菜与国怪	王克难(70)
诱人的西班牙海鲜饭	杨秋生(73)
哇哈拉天堂盛宴	池元莲(75)
在英国“入境随食”	赵淑敏(77)
翡冷翠夜宴	牡丹莉(79)
帝都鲭鱼香	张纯璞(81)
淡菜淡菜我爱你	杨翠屏(84)
西班牙火腿	林 烨(86)
突厥之桑	濮 青(88)
东柏林的“美食”	陈若曦(91)
俄国普希金咖啡馆的魅力	张 凤(94)
怀念意大利饮饕人情	伊 犁(97)
瑞士火锅	安 琪(100)
伊比利亚生火腿	丘彦明(102)
欢乐西班牙“小吃”	周 密(105)
从食艺看西班牙民族	张 琴(107)
亚美尼亚美食——苦难民族的快乐基因	冰 清(110)
歌德的法兰克福七香绿汁	麦胜梅(112)
一九八一年六月巴黎	卓以玉(115)
斯塔拉斯堡的法德情结	张 翎(117)
巴黎食趣两则	杜 杜(119)
罗德欣美酒加咖啡	嘉 霖(122)
罂粟花下藏兵洞	李 彦(124)
希腊起司派	张菊如(127)
布达佩斯的火烧鲤鱼	赵淑侠(129)
法国乡村的一次晚餐	程明琤(132)

碧绿悠久的爱尔兰·····	海 伦(135)
美食王国比利时·····	郭凤西(138)
酪梨虾仁加辣酱的绝配·····	谭绿屏(141)
欣见布达佩斯风采亮丽·····	石丽东(143)
爱上异国食·····	廖书兰(145)

拉丁美洲

墨西哥的缠绵·····	顾月华(148)
难忘巴西食缘·····	吴玲瑶(150)
南美“仙草”玛黛茶·····	张 棠(152)
荷赛爱钓鱼·····	翠 轩(154)
冷冻的龙虾·····	莫 非(157)
秘鲁饮饌——美食界的新宠·····	云 霞(160)
寻找鹭鹭饭店·····	陈少聪(163)
萍水相逢共享天竺鼠·····	林淑丽(166)
原汁原味的巴西烤肉·····	刘慧琴(168)
跨族裔的里约“佛跳墙”·····	罗思凯(171)

中 东

沙乌地军官烹调的鸡饭·····	王育梅(174)
-----------------	----------

美国、加拿大

佛罗里达水乡渔家乐·····	余国英(178)
那家匹萨店·····	陈淑意(181)
胖苹果、蓝莓派、杰克·伦敦·····	陈永秀(183)
做个水果蛋糕过圣诞·····	周典乐(186)
抓到熊再说·····	朱小燕(189)
酸面包与海鲜浓汤·····	刘 渝(192)
一顿野味晚餐·····	葛逸凡(195)
牛油果传递友情·····	王世清(198)
与纽沃夫妇共餐今昔·····	任安荪(200)
牛排情缘·····	小 郎(203)

温哥华的山珍海味——黑莓、生蚝与蛤蜊	杨美玲(206)
野菜诱惑	陈苏云(209)
“三味一体”的火鸭鸡	陈玉琳(211)
第一顿火鸡大餐	孟 丝(213)
感恩节思亲谢友	龚则楹(215)
我便是这样被“同化”的	蔡岱安(217)
免费招待火鸡大餐	刘于蓉(219)
西菜中吃烤火鸡	杨慰亲(222)
吃西餐出洋相	陈美琪(225)
温馨购食情	宋晶宜(227)
贝果香	章 缘(230)
深酌葡萄香寻觅	江 岚(232)
萝丝玛丽的“辣嫂尼亚”	施天权(235)
火鸡在哪里?	张燕风(238)
美国的“锅运气”	梓 樱(241)

综 论

色拉之魂	融 融(244)
异族风味的羊肉盖被	喻丽清(246)
三家难忘的餐馆	黄美之(248)
不必是酒神的信徒	张 让(250)
食牵世代情	章 瑛(253)
人间美味	唐润钿(255)
北京的“意大利饺”	黄雅纯(258)
品海鲜怡亲情	吕 红(261)
邂逅起司	李 笙(263)
妖果、腰果	焦 明(266)
业余老饕走天下	简学舜(268)
君子远庖厨	尔 雅(270)
中国胃与万国舌	蓝 晶(273)
感恩节还是火鸡节	平 路(275)
美酒香茗话中外	黄鹤峰(277)
盘子里的悲悯	李民安(279)
我不会做饭的理由	吴唯唯(281)

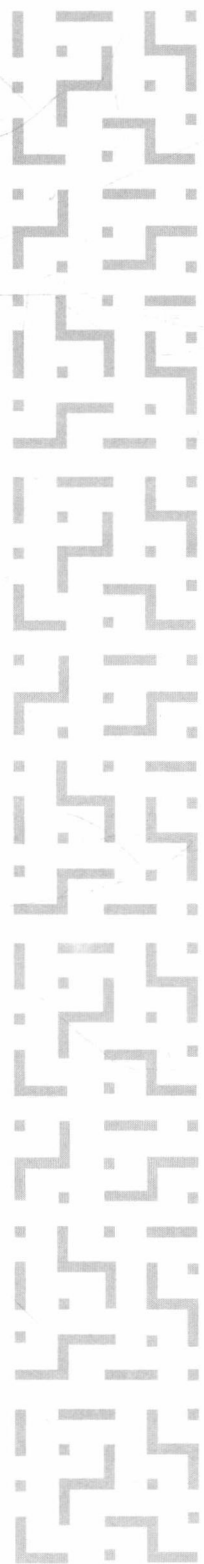
甜甜的回忆·····	蓬 丹(283)	目
餐桌上的统战·····	聂崇彬(286)	录
我的生命之根·····	芑 华(288)	
母亲谈吃·····	陈中禧(290)	

异国思乡

来碗“羊肉泡馍”·····	陈瑞琳(294)
锅贴外交·····	李敏慧(297)
日不落餐·····	李 黎(299)
幸福紫雪糕·····	卓以定(302)
炸鸡、馒头和猫耳朵 ·····	黄安琼(305)

后记·色香味文学因缘的美丽起点·····	(307)
----------------------	-------

南、北非洲





本名朱立立，台大园艺系毕业，在美获得医技注册执照，于医院工作多年；后得美国新墨西哥大学教育心理学博士，曾在美国大学教学近三十年。出版《荆棘里的南瓜》《异乡的微笑》《虫及其他》（均由尔雅出版）和《金色的蜘蛛网：非洲蛮荒行》（时报出版社新人间丛书）。近年以本名著作有关身心健康文章，集成《保健抗老美容快乐》（台北宋氏出版社出版）。《荆棘与南瓜》由中国三联出版社于2014年推出。她的文字着重个人心理的叙述，描写人与自然之间的关联。

南非的健康食物——木盘里毛虫

一个春光明媚的清晨，我兴奋地往菜市场走去，一心要尝试一下当地新上市的野味。当时我住在南非史瓦济南王国的东部小镇，此地的春季正是北半球的秋天。

半途几个孩子叫嚷着挡住我，争相把手上的芭蕉叶塞到我眼前，叶子上一堆棕黄毛虫正在奋勇地试着逃脱，好几只已经爬到孩子的手臂、脸颊和卷曲的头发上，此刻开始伸头探脑向我的鼻子爬来。他们嬉皮笑脸地说：“好吃，太太，尝一下，买我的。”一个孩子当场示范抓起手臂上那位“逃脱艺术家”仰首丢进口里，嚼了一下就张开大口，只见稀烂的棕黄色混在一团翠绿的黏液里，虫身还在蠕动挣扎不肯罢休，绿得令人惊悸的涎水从他嘴角垂下来。

我恶心得几乎把整个胃都吐出来。孩子们看到我的样子大笑不止，每个人都戏剧性地表演，嚣张地把毛虫一条条丢进嘴里，让他们在那儿滚动翻腾，然后把嚼了一半的糍糊吐在舌头上伸给我瞧。

这正是毛虫上市的季节。你不要小看它们,这是南非的特产,一年可达百万元的经济,是当地老百姓的重要收入和这个季节村民的主食。木盘里(Mopani or Mopane)是一种豆科丛木,全世界只生长在南非一带如津巴布韦、安哥拉、莫桑比克、林米比亚和史瓦济南。它们需要碱性的沙土和炎热的气候,通常形成4~6呎高的疏散丛林。叶子如蝴蝶展翼般对生,故称蝴蝶树。当地人把枝叶当柴烧,摘下小枝当牙签用。木盘里生长很慢,木质坚实,又有防虫侵害的油脂,可作高级建材和木雕。大王蛾(Emperor Moth)一生环绕木盘里,受精卵黏在叶子下面,春季小虫孵化后,日夜猛啃树叶,长得很快,就是收获毛虫的时候。毛虫有毛有角,3~5吋长,头部深褐有啃叶子的尖嘴,身体棕黄色交错如蛇纹;如果侥幸没被人或鸟吃掉,虫子长成就掉地入土结成茧,再破茧而出成为大王蛾。蛾子不吃不喝以执行择偶交配为唯一任务。有些年代虫产量少,有时丰盛,今年就刚好是个丰收年。

木盘里虫完全有机,可说是标准的天然健康食物。它体内60%是优质蛋白质,还富含铁和钙。如果连绿色肚肠一起吃,还有高量的维他命C、B和纤维素。木盘里虫盛产的时候,这一带的居民没有饿殍,无人营养不良。活虫生吃最营养,之外还可以蒸、煮、炸,空口或是烧来吃。可晒作虫干,也有制成罐头的。目前美国流行自然的健康食物,网站上风行吃虫,好像现代人的种种问题,从身体过胖到情绪紧张,都是因为不吃虫的关系。不少网站都在大卖木盘里虫干,还有包在巧克力内的精品。

我往菜市场走去,这市场平时萧条没有什么生意,因为此地新鲜的蔬果甚为缺乏,此时却是热闹非凡,前后左右的人都在高声吆喝买卖各式各样的虫。很多小贩蹲在地下兜售篮子里爬动的虫;重重叠叠堆得很满很深的虫,只只都力争上游要作障碍赛的胜者。本地人迷信生猛活蹦的虫是最壮阳的,那些击败众虫的奥林匹克金牌冠军,当然就成了顾客的最爱。有些男士专门选购那些爬到小贩头上和身上的,一边嬉笑地把虫丢进口里,一边斜眼瞄我,瞄得我满身发毛,好像也蜕化成了一只要被人吞食的虫。我预测,九十个月后本地的人口膨胀又要达到新高。

有些小贩用汽油桶当火炉,在煮、蒸、煎和炸虫。我被炸虫的香气吸引着,不由自主地走到一位年轻女孩的炸虫摊边上;虫在滚烫的油里上下浮沉,看来再无还魂的可能。我想起中国人吃的炸蚕蛹,听说又脆又香,这个油炸的我倒不妨一试。摊主用非洲腔的英语告诉我,炸过的虫外皮清脆油酥,内脏柔软滑腻,有一股清凉苦味,一吃保证上瘾。

我食指大动,正预备尝试,不幸旁边一位做虫干的人,正在把一些生猛活蹦竞赛失败者平摊在沙地上曝晒。做成虫干前必需先把内脏除掉,所以他把虫一把抓起,在大手掌中一挤,顿时虫的前后两端同时涌出绿得惊人的内脏,

我赶快把目光转过去，不幸竟然见到淌满一地污浊不堪的绿色黏液。

突然，青色的苦味在我嘴里泛滥，但愿这不是我的胆汁才好。我赶紧落荒而逃。

韩
秀



出生于纽约市，在海峡两岸居住过三十七年。1983 年开始华文文学写作，出版长篇小说《折射》《团扇》《多余的人》；短篇小说集《亲戚》《一个半小时》《长日将尽》；散文集《雪落哈德逊河》《寻回失落的美感》《文学的滋味》，书话《与书同在》《永远的情人》等三十余种。

摩洛哥的库司库司——特法伊阿

初识伊曼尼是在 1988 年的复活节，那时候我们就要离开纽约联合国返回华盛顿国务院总部。伊曼尼和她的先生、女儿却刚刚抵达曼哈顿。

这一天，联合国的女人们在中央公园举办游园会。孩子们欢欢喜喜提着小篮子寻找彩蛋，我们一群女人在大餐桌边互相献宝，将带来的餐点摆放得花团锦簇。

就在这热热闹闹的时分，一位高窕身材穿着宝蓝色长裙，上面镶着黄色绿色精致图案的女子走近我们，她浓密的乌发梳成高耸的发髻，沉甸甸地压在头顶，人便看起来更加修长。这女子双手捧着一只硕大的瓷盆，其色彩和她的衣裙相似，非常的搭配。身边的小女孩几乎就是她的缩小版，手里提着细致的小小竹篮，笑得一脸灿烂。两人肩上长长的宝蓝色纱巾在春风里飘拂，袅袅婷婷。

小姑娘一点不认生，马上加入寻蛋的游戏。万事通席薇尔把这女子介绍给我们，她是伊曼尼，来自卡萨布兰卡。天哪，卡萨布兰卡，那么迷人的地方！

我瞧瞧已经上桌的菜，有点尴尬。人家是穆斯林，我们的菜肴可是有好几