

中餐西渐：中华饮食的美国故事

陈 勇

摘 要：华人海外移民是一篇波澜壮阔的史诗。从19世纪中叶开始，数以百万计的华人远涉重洋，足迹遍及世界各地。从俗称“南洋”的东南亚和南亚次大陆到非洲、澳洲、欧洲及美洲新大陆，无处不见华人社区。华人海外移民，与近代中国的政治、社会及经济的重大变迁息息相关，也对国际贸易、外交关系和所在国发展产生了深远的影响。同时，海外移民也是一部中餐全球化的历史。华人把中华料理传播到世界各国，而在不同的文化环境下，中餐又衍生出众多的分支。研究中餐的拓展，也是进一步理解中国海外移民和华人社会变迁的一个关键。中餐就像是一棵参天大树，茂密的分枝布满全球，在不同地区结出大相迥异的果实，这在很大程度上反映了各地独特社会文化环境和华人的政治经济地位。

关键词：美国华人餐饮；美国华人移民；食品工业；唐人街

中图分类号：TS971

文献标识码：A

文章编号：1009-2447(2020)01-0066-10

美国是近代以来华人海外移民的主要移居地之一。其世界霸主及科技领先的地位使之在改革开放后，仍然是华人移民的一个重要目的地。从19世纪中叶华人淘金者抵达加州以来，华人的旅美历程给美国社会文化发展打上了深深的烙印。美国是海外中餐发展最为兴旺的国度之一，也是中餐兴起最早的西方国家。据纽约餐饮博物馆统计，现在全美国共有近5万家中餐馆。^①中餐居众多民族菜式之首。

本文概述中餐在美国170余年来的演变，并藉食品这一个崭新的视角，深入探讨美国华人移民和社会的发展历程。追溯中餐成长的轨迹，我们也可以清楚看到华人移民浪潮的不同阶段。这同时也折射出近两个世纪以来中国社会经济的变化，以及中美关系的冷暖。

一、中餐落户美洲

移民是各国餐饮文化国际化最重要的推手。中餐也不例外。

1848年加利福尼亚发现黄金。在席卷全球的淘金热中，人们从世界各地争相而至。这也开启了大规模的华人移民美洲的浪潮^②，中国饮食文化也由此得以落户北美新大陆。

被华人称为旧金山的三藩市，是因淘金热而迅速兴起的三个城市之一，也是其中最为重要的。它是连接中美太平洋的世界最重要的枢纽，也是华人进入北美新大陆的最重要的口岸。这里的中国城，在很长一段时间内，一直是全美国最大的华人聚居地，被老华侨称之为“大埠”，足显其在华人政治和文化生活中举足轻重之地位。

三藩市也是中餐在美国拓展的发源之地。华人的餐馆也是从这里开始的。早在1849年，就已经有四家华人经营的餐厅。当时的三藩市正处于飞速发展期，其人口从1848年的1000人猛增到1850年35000人。新增的人口几乎全是外来的，大多是单身的年轻男子，加上包括餐饮在内的服务业又都十分匮乏，所以光顾这些餐馆的顾客，不只有中国人，也

作者简介：陈勇，男，湖北武汉人，加利福尼亚大学尔湾分校(UCI)终身教授，人文学院副院长，国际项目主任，研究方向为美国移民和种族关系、美国华人、中美经济文化关系、饮食文化。

有白人。^[1]

但是中餐不仅没有在白人中流行起来,而且不久就被主流社会所排斥。这是因为美国根深蒂固的对华人的文化偏见和种族歧视。19世纪上半叶,去到中国的美国传教士和商人,对于中国文化持有越来越强的偏见。^[2]这也表现在他们对中华饮食的看法上。

知名汉学家卫三畏1833年作为传教士抵达中国。他在其1848年题为《中国总论》一书中提到:“(来中国的西方)旅行者经常说起燕窝汤、犬火腿和炖猫肉、老鼠、蛇、蠕虫及其他稀奇古怪的食物;它们以同样奇怪的方式烹制享用,以至于人们读了这些文章,会认为这类动物在中餐里占有很大比例。”^[2]

在华美国人的偏见,对美国社会产生了深远的影响。当华人移民到了西部的加州,其饮食传统很快就在全国范围内成为嘲讽的对象。1854年,东部城市波士顿的一个刊物对中餐做了这样的描述:“加州的一家报纸刊登如下菜单:猫排,28美分;煎鼠肉,12美分;狗肉汤,12美分;烤狗肉,18美分。”^[3]

排华的种族主义,不光体现在对中餐的排斥,也成为美国政治生活和法律体制的一个部分。加州最高法院在1854年的一项判决中,将因杀害华人而被定罪的白人凶犯释放。其理由是此前的法院在审理此案时,采用了华人的证词,而加州最高法院依据加州的法律认定中国人的证词是不值得信赖的。由于这项判决,华人此后不能在任何涉及白人的案子中提供证词。1882年美国通过第一部排华法案,在10年内禁止华工来到美国,并重申华人移民不能归化成为美国公民的国籍法原则。这标志着排华运动在全国范围内达到一个顶峰。

在这样的政治和文化大环境下,我们就不难理解为什么在19世纪后半叶很长一段时间,中餐为美国主流社会摒弃,中华餐饮文化传统被限于华人的聚居区内。

在这期间,中国城成了中华饮食文化在北美新大陆发展的落脚点和摇篮,其消费者几乎全部是华人。

被白人摒弃的中华饮食传统,对于中国移民却有着极其重大的意义。它从一开始就成为华人社区一个最显著的特征。早在1856年,三藩市的中国城以卖各类食物为主的杂货店就多达33家。此外,还有5家肉铺和5个餐馆。^[4]这凸显饮食业在华人的生

活和经济上的中心地位。可以说,华埠是一个十足的中华食品城。食品杂货店出售各类来自中国的食物,从大米、竹笋、陈皮到燕窝、鱼翅、鲍鱼。人们在此也能买到不同品种的茶叶。很多店家把这些中国食物卖到了远在金矿区的华工。

19世纪60年代末期,修建完第一条横跨美国的铁路后,华工奔赴美国各地建筑铁路,把中国食物带到了所到之处。1869年300华工受雇到田纳西州修铁路。在他们的要求下,铁路公司特地把66种华人需要的商品从中国城运到工地。其中有49种是与食品相关的,包括木耳、筷子、饭碗、红枣、生姜、陈皮、豆腐条和腌萝卜。^[5]这类商品,使得华工在偏僻的工地也能够享用故乡的菜肴。

生活在一个排华情绪弥漫的陌生国度,中餐不仅仅给予倍感文化孤独的中国移民情感上的慰藉,也是他们对自己华人身份和饮食传统的自豪感的宣示。在致美国总统格兰特的公开信中,华人坚定地回击对于他们饮食习惯的攻击:“有人攻击我们说我们吃米饭、鱼和蔬菜。我们的饮食的确与美国人有所不同,但是人们的饮食习惯本来就不尽相同,这是没法强迫的。”他们在信里问道:“难道中国人的饮食习惯也算得上一宗大罪吗?”^[6]

19世纪的中餐馆,服务的主要对象是华人。他们大多是矿工、农工、铁路工人、洗衣工和帮佣,生活在华人区之外,平时很难吃到中国菜。位于中国城的餐馆,就成了他们在周末或节假日时常光顾的去处。这些餐馆,不仅提供家乡的美食,而且价格低廉。一位28岁的华工在他的日记中记载他1878年12月的第3个周末去三藩市中国城的细节,他只花了10美分,就在中餐馆饱餐了一顿。^[7]

中餐馆也给华人提供了宝贵的休闲和社交的空间。19世纪美国的城市拥挤不堪,公共的空间非常有限。生活在唐人街的华人,居住环境更为恶劣。1885年三藩市的一份有关华人的调查报告在描述其居住环境时说,中国人把房子所有的空间都尽可能用来做睡觉的地方。^[8]《华盛顿邮报》报道说,当地的中餐馆也是华工聚会的场所。在中国城的餐厅里,除了吃饭,华人也打牌和玩游戏。中餐馆的这一功用,一直延续到20世纪30年代。一位华裔学者对于芝加哥为数甚多的华人洗衣工做过深入的研

究。他发现,每个星期天,他们都聚在中餐馆吃晚饭,这也使得星期天的晚餐时段成为中国城餐馆最忙碌的时段。^[9]

中华饮食和中国移民就像是一对双胞胎,密不可分而且相互依存。中华餐饮文化,随着第一批中国移民浪潮而落户美洲,其发展轨迹,一直随移民浪潮的起伏而波动。同时,它也成为中国移民的生活及华人社区的一个重心。它为生活在陌生而又充满歧视的环境下的华人,提供了一个避风的港湾。

二、中餐兴起的社会经济背景

从19世纪末开始,中餐异军突起,走出唐人街,进入各大城市的非华人社区。到了20世纪初叶,诚如熟悉美国的孙中山先生所言,“美国大小市镇,中餐馆无处不在。”^[4]长期被美国社会排斥的中餐缘何在此时流行起来呢?很多人都认为这是因为中华美食居世界之首。孙中山在其《建国方略》中写道:“我中国近代文明进化,事事皆落人之后,惟饮食一道之进步,至今尚为文明各国所不及。”^[5]但这一说法完全不能解释为何中餐没从抵达美洲之初就流行起来。

很少有人会预想到中餐会在反华情绪弥漫的美国流行起来。一篇发表于1872年的文章表述了一个在白人中极具普遍性的观点:“中国人所认为的美食不可能在本国流行。相反,赞赏我们文明饮食条件的中国佬,在饮食和其他方面可能会接受我们的习俗。”^[6]

中餐的兴起不是因为它是世界美食之王,而是源于当时的美国和华人社会在社会经济上的种种重大变迁。

首先是华人人口的重新分布。1869年美国第一条横贯大陆的铁路修建成,华人对此做出了不可磨灭的巨大贡献^[7],近2万华人参加这一铁路的修建。这一铁路的完工使得越来越多的华人从美国西部移居到东部各大城市,以逃避西部日益高涨的排华暴力,也寻找新的就业机会。这一迁徙改变了中国人的区域分布。1870年,在63199名华人居民中,有99.4%居住在美国西部各州。在1940年,这一数字下降到60.4%。^[10]东部各城市的华人则逐渐增加。在芝加哥,华人人口从1880年的172人增长到1900年

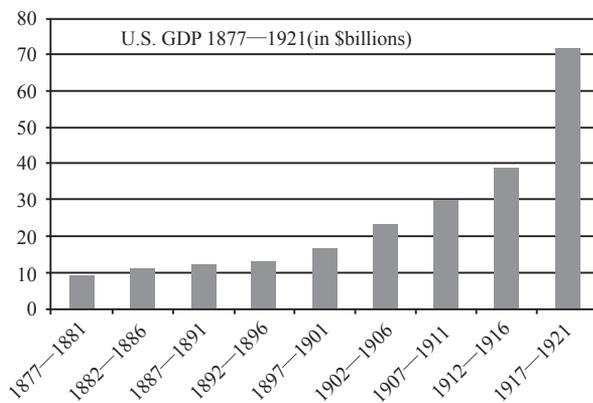
的1179人。在1920年,当地的华人总数增加到2353人。^[8]纽约的华人人口从1880年的747人增加到1900年的6321人。^[11]在1940年有将近13000华人生活在纽约,这为日后中餐在全美国的发展奠定了基础。

华人经历的第二个重大变化是人口的城市化。这与19世纪下半叶愈演愈烈的反华运动有着直接关联。1871年洛杉矶发生反华暴乱,19位华人丧生于暴徒之手,这标志着席卷整个西部的排华暴力的升级。在以后的10年内,反华运动单是在西北太平洋地区就摧毁了大约200个唐人街,并驱逐了当地的华人居民。^[12]这些华人大多移居到都市里的中国城。1880年,居住在人口为100000人以上的城市中的华人仅占华人总数的21.6%,这一比例到1940年上升到71%。

与此同时,华人的职业分布也发生巨变。这在很大程度上是因为反华势力不光把华人驱逐出了农村和矿区,也将华人赶出采矿和制造业等多种行业。如何开辟就业机会,就成为华人面临的一个重大挑战。快速发展的餐饮业,是为数极少的华人能进入的行业之一。^[9]餐饮是一个劳动强度极高,利润菲薄,而且社会地位低下的行业,很多白人不屑为之。但对日渐城市化的华人而言,需求剧增的餐饮业提供了一个难得的谋生机会。

对餐饮业需求的高增长动力来自从19世纪末开始的美国经济迅速扩展和生活水平的提高。与20世纪末以来中国发生的经济奇迹类似,在19世纪的最后30年中,美国制造业以每年约8.7%的速度增长,经济以约7.4%的速度增长。^[10]下图显示了1877年至1921年美国的GDP以四年为间隔的增长。

表1 美国1877—1921年GDP统计表



在一战期间，美国取代英国成为世界最大债权国和最大出口国。^[13]人均GDP从1870年到1900年间增加了近67%；10年后，又增加21%以上。^①生活水平提高了，随之而来的就是对餐饮业的需求日益增长。同时，美国人休闲支出也大幅增加，于是旅游业应运而生。美国社会学家麦克康纳尔在其对美国旅游业史的经典之作中，指出20世纪初是美国人国际旅游发展的一个重大转折点。^[14]中产阶级和中下层人士，却并没有足够的经济实力和时间来满足其周游列国的愿望。于是，在城市内的具有异国他乡情调的移民聚居地就成为旅游业的一个大热点。在美国各大都市里最具有异国情调的，莫过于中国城了。

中国城成为极具吸引力的旅游热点，也因为其在白人心目中的形象大有转变。19世纪80年代前，纽约的白人把中国城看成是一个充满危险的“禁地”。在旧金山，偶尔造访唐人街的白人，会要求警察随行以确保其人身安全。^②但1882年国会通过一部排华法案后，美国基本上关闭了中国的移民之门，华人不仅数量开始大幅下降，同时也日渐被迫聚集到几个大都市的中国城里。于是，华人不再被视为威胁，中国城也不再是白人眼中的危险之地。到了20世纪初，中国城被主流社会看成是中国文化的标本：不光具有异国情调，也可以让白人游客看到作为低劣民族的中国人所具有的诸如嫖娼、吸毒等种种劣根性。《纽约时报》说，到中国城做游客会得到一种“我比你更圣洁”的感受。

基于以上原因，从纽约和芝加哥到圣路易斯和洛杉矶，美国各大城市在20世纪初几乎同时兴起了中国城游的热潮。不少白人导游以此为业，组织起一个又一个的旅行团来到华人的聚居地。在中国城里游玩的白人游客也发现并品尝了中餐。早在1888年纽约一位记者就得出结论：“在唐人街所有的去处中，最有趣的是餐馆。”

中国城作为旅游热点的兴旺，无疑对于提升美国人对于中华料理的了解起了非常大的作用。华埠的餐饮业者，也由此积累了与非华人顾客打交道的经验。但是，华埠游并没有发展到足以把中餐变成一个巨大行业的地步。中产阶级的游客，只是周末才有闲暇来唐人街散步，他们更不会一有时间就往中国城跑。而且中国城自身的空间也十分有限，难

以容纳很多人。

中餐馆兴起更重要的原因是日益高涨的对于餐饮业的需求。中餐馆从业者意识到他们不可能只驻足在中国城来满足这一需求，于是他们便走出华人社区，打造出俗称“美式中餐”的餐饮。

中餐的兴起，一方面印证了华人在美国所遭受的歧视和磨难。同时，也发展出一个系统性极强的菜式，并把它推广到美国各地，乃是餐饮史上一个传奇的故事。这也是华人餐饮业者所完成的一项“不可能的使命”。因为他们需要克服巨大的困难：

1.美国社会对于中华文化，乃至中餐有着根深蒂固的偏见；

2.在很长一段时间内，多数的华人都是第一代移民，对于美国的语言和文化了解都有限；

3.由于种种反华的法律，华人在政治上被严重边缘化，毫无话语权；

4.绝大多数华人并没有开餐馆甚至烹饪的经验；

5.华人餐馆几乎全是个体家庭的，很少有横向的相互联系，更没有像行业协会这类机构来提供专业上的支持；

6.华人是一个人口非常小的族裔。在1890年，华人人口也只有10万7000来人；10年后，下降到不到9万人。到了1920年，全美国只有不到6万2000华人。

中餐能够战胜上述困难，无疑是华人不畏艰辛的奋斗精神的结果，也是因为他们快速发展的餐饮业里成功打造并推广了一个新颖的餐饮：美式中餐。

三、美式中餐

中餐在美国的流行，标志着在美国的中华餐饮之两分化。在华人居住区，除了廉价便捷的菜式外，以华人为主要服务对象的高档中餐馆依然存在。由于20世纪70年代前，华人社会绝大多数是广东人，其标志性菜肴乃是粤菜中诸如鲍鱼、燕窝、鱼翅等珍品。但针对白人顾客，华人餐饮从业者则打造出了一套不同的菜式。

在其理念和经营实践中，他们把中餐分为服务于华人的传统中餐和给美国人吃的“美式中餐”。这在中餐馆的菜单上得到充分体现。20世纪上半叶巴尔的摩市有一家名为顶好的中国餐馆。老板是

1922年从珠三角来到美国的移民,他把菜单分作两部分,左边是他称为“美式中餐”的菜肴:菜名全是英文;右边是“中国菜”,菜名同时用英文和中文标出。为了招徕非华人客人,就连中国城里的中餐馆也纷纷推出美式中餐。位于纽约市Mott Street 65号的一家名为叙宴的餐馆就是一个很好的例子。^[15]这家餐馆里的中餐也被分作两大类,包括鱼翅和白菜汤这样的传统中餐被称为“地道的中国菜”——也就是“与您在中国时可以品尝到的菜肴一样的菜式”;第二类就是人们所称的美式中餐。^[16]

美式中餐的第一个特点,就是它把简易的菜肴精简为几大类。经过时间和市场的筛选,美式中餐的菜肴主要有三大类:炒面、杂碎和芙蓉蛋。前面提到的叙宴有17种不同的炒面、12个杂碎类的菜和6个被称为芙蓉蛋的菜。每一类,也都代表了一种烹制方法。比如杂碎就是炒菜——主打一种肉类(比如鸡肉、牛肉或猪肉)再加上青菜或豆芽。这大大简化了烹饪的过程。同时,这也使得这些菜肴更容易为非华人顾客所记住,成为美式中餐在市场营销上的一大成功。

便利是美式中餐的另一个特点。中国餐馆营业时间都很长。例如,20世纪初费城中餐馆的营业时间从早上11点左右,直到第二天凌晨2点,甚至4点^[15],圣诞节等重要节日也不例外。此外,中国餐馆的广告也常常强调他们服务的迅捷。早在1894年,德州韦科市的一家中餐厅的广告说,它有专家中国厨师和便宜的膳食,而且上菜迅速是其“专长”。^[16]

廉价是美式中餐最基本的特质。华人餐饮业者很早就以此来吸引顾客注意。1887年,位于运河街附近的桑树街(Mulberry Street)的一家生意兴隆的中餐厅引起了《纽约论坛报》记者的注意。记者写道:“最吸引人的标志是:‘一顿美味的晚餐8美分’。”他继续说:“这足以吸引记者到这个地方。”价格低廉,也成为这类顾客对中餐馆的一项基本要求。中国餐馆老板们知道,甚至感叹说:“客人们很重视价格,并总是设法以10美分的价格就吃一餐。”

中餐馆的饭菜价钱低廉也表现在其“分量实在”。在1890年费城的中国餐馆里,一碗汤面加上

茶只需花10美分,而且面碗很大。《圣迪亚哥联合报》在1904年的一篇文章说,中国的杂碎店在大多数美国城市越来越受欢迎,“菜的分量都很实在”,而且“大多数菜肴都很便宜”。位于三藩市市场街的老龙中餐厅在其菜单中特意提醒顾客每一份菜都“足够三人享用”。

正如安德鲁·P.哈利(Andrew P. Haley)所指出的,把餐饮作为一种休闲的娱乐,长久以来一直是上层社会的特权。^[17]吃饭不用自己动手,的确不是社会大众都能办得到的事。直到19世纪70年代后期,城市里的中产阶级才渐渐开始光顾餐厅。免去了厨房炊烟之熏烤,他们也能像贵族一样享受进餐时的轻松和乐趣。

中餐的一个重大贡献在于它把出外就餐这曾为上层社会独享的特权,扩展到下层民众。非裔美国人长期处于社会底层。20世纪初,他们时常光顾纽约华盛顿特区和堪萨斯城等各大城市的中餐馆。同样,在圣路易斯市,非裔美国人也是位于霍普谷的中餐馆的“常客”。^[18]在21世纪初,圣路易斯市的非裔聚居区,依然有40到50家传统中餐馆。同样,在底特律的非裔社区现在仍然能看到大量的中餐馆。这些非裔社区的中餐馆依然出售曾经风靡全美的“杂碎”,顽强地为一段被人逐渐遗忘的历史作见证。

如果说非裔美国人和中餐曾经的密切关系正日渐被淡忘的话,美国犹太人与中餐长达一个多世纪的亲密接触,则越来越多地为人了解。

20多年前,我的一个美国犹太人好友和家人去欧洲度假,到欧洲不久之后,他的一个儿子就想回南加州了,因为他怀念那里的中国菜。这个故事揭示了美国文化认同和美国中餐含义的变化。它也使想起了中国食物和美国犹太人之间源远流长的联系。从19世纪末开始,欧洲的犹太人大规模移民到美国。从1880年到1920年,有200万犹太人离开了东欧国家,其中多达90%的人来到了美国。^[19]他们中的许多人住在纽约,那里的犹太人口从1880年的80000人增加到1910年的1250000人,占该市人口的四分之一以上。^[20]到了19世纪末,许多犹太家庭已成为中餐馆的固定客人。1899年,纽约的《美国希伯来语》杂志警告说,中国餐馆里的食物并不像它

们所声称的那样洁净。但是犹太人对于中餐的钟爱仍继续增长。1928年，一份意第绪报纸在纽约发表文章，将这种趋势描述为“杂碎鱼和吉菲特鱼（传统犹太人食物）之间的战争”。^[21]但赢得这场战争的是犹太中餐爱好者。他们到今天都一直保持着，使之成为美国犹太人的一个重要传统。

中餐馆受到非裔青睐，因为这是为数不多的非裔能进去的公共场所之一。直到20世纪60年代的民权运动以前，美国的餐馆等公共场所普遍都存在非常强烈的种族歧视，很多地方公开宣布不欢迎少数族裔。针对这种偏见，纽约于1895年成为颁布《民权法》的首批州之一，以保护少数族裔进入“客栈、饭店、旅馆、食堂”等地方的权益。该法律特别针对那些拒绝给犹太人和非裔美国人提供服务的旅馆和饭店。但这并没有产生实质性影响，因为直到该法1913年修订之前，它规定被歧视的受害者必须在法庭上出示受到伤害的证据。

虽然犹太人的境遇比黑人要好得多，但也遭到类似的歧视，这是他们愿意光顾中餐馆的原因之一。犹太人爱上中餐，也还有其他历史原因。犹太移民在欧洲饱受歧视，很少人把东欧国家视为母国。所以，他们来到美国，就是打造一个新的家园。要变成美国人，而且要加入中产阶级的行列。在犹太移民的眼中，中餐馆所代表的是美国文化，到中餐馆消费、享受有人把饭菜端上餐桌的服务，是进入美国中产阶级的一个标志。当时，还有其他的餐馆。犹太人云集的纽约，就有很多意大利人开的餐馆。但是，这些餐馆当时多位于意大利人的社区。意大利人信奉天主教，在其餐厅的装饰上也得到充分体现。这使之与犹太人的信仰和习俗格格不入。而在中餐馆里，犹太人不仅不会因为他们的宗教文化被视为异端，而且还可以得到被尊为美国人的感觉。

食品史学者理查德·皮尔斯伯里（Richard Pillsbury）将二战后兴起的美式快餐视为美国第一个高度商业化的外食餐饮。^[22]但是这个“桂冠”当属于美式中餐。它是在美国范围内最早、最持久的以大众消费为目标的高度商业化的餐饮，战后美国快餐的基本特点是廉价、便捷和商业化。我们已经看到，这些特点早在20世纪上半叶就已被中餐开拓

出来。19世纪末，美国出现了一个名叫“食客”（diner）的廉价便捷美式餐厅。刚开始也跟中餐馆一样是独立运营的。^[23]在20世纪40年代盛行期间，它在全国有多达6000个店铺。但它们基本上还是一个区域性现象，集中在东北地区。而中国餐馆则从东岸到西岸遍及全国。在20世纪70年代，“食客”的店面数量开始下降，而中餐馆却继续增长，与美式快餐并驾齐驱，甚至使麦当劳的数量黯然失色。

四、1965年后移民和中餐的变化

20世纪下半叶，随着大批华人移民进入美国，华人社会和中餐都发生了巨大变化，这一变化的开端乃是美国1965年的移民和归化法。它标志着美国移民政策的重大转折。此前国会在1924年通过的移民法，设立了充满族裔歧视的配额制度——此配额被定为1890年各族裔在美国人数的2%。其目的显然是为了限制从19世纪末开始的非盎格鲁—撒克逊的东欧和南欧移民。虽然排华法案早在1943年已被废除。但由于华人的基数很小，配额制也继续限制了华人移民数量。1965年的移民改革法案废除了这一配额制，以平等的原则对待世界各国。此后，欧洲移民在美国移民总数的比例大减，包括华人在内的非白人成为移民的主力。

按照1965年移民法的规定，台湾以“中华民国”的名义得到一年2万移民签证的配额。中国大陆和美国恢复外交关系后，中国大陆和世界其他地区一样得到2万移民配额。1965后从台湾来的大量移民和20世纪80年代开始从中国大陆来的移民，给美国华人社会注入了新的活力。华人人口大幅增加，到1970年达到431538人。10年以后，几乎又增加一倍，达到812178人。美国华人总数在2010年已有400万左右；到2015年，华人总数已近500万人。华人人口的增长主要因素是来自中国大陆的移民幅度增大。1980年有29万多人是来自中国大陆的移民。10年后，中国移民总数几乎扩大一倍，达到近54万人。到2015年，华人中有210万是来自中国大陆的移民。1965后的华人移民来自各地，他们把广东以外各地多姿多彩的地方餐饮文化介绍到美国。

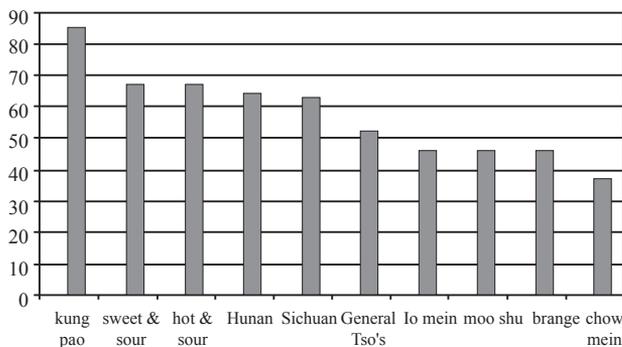
中餐的发展也与中美关系的变迁有着直接而密

切的关联。1972年尼克松访华,开启中美关系的新时代。正如诸多记者和学者们都曾提到过的,^⑤尼克松在中国的宴会上使用筷子吃中国菜的画面,经电视在全国转播,家喻户晓,大大增强了美国公众对中国菜的兴趣。湘菜和川菜等地方中餐开始在美国流行起来。20世纪70年代,共有120种新的有关中国菜烹饪的食谱出版。

到21世纪初,美国中餐馆的菜式也发生变化。“宫保”成为中餐的十大热门菜名之首。其他菜名包括“甜酸”“湖南”“四川”“左宗”“捞面”“木须”“橙(陈)皮”。过去的三大中国菜之一的炒面,只排到第十。曾经作为中餐代名词、风靡全美的杂碎,则已经从大多数中餐馆的菜单上消失了。

在20世纪70年代,来自台湾的华人移民最先把广东以外的地方菜带到美国。这是因为他们中间有很多人是在1949年从大陆移居到台湾的。当他们去到台湾时,大陆各地的地方菜也大举进入台湾。值得一提的是,这些不同地方菜系在台湾互相影响、交融,又产生了新的菜肴。如今风靡美国的左宗鸡就可以溯源1949年后的台湾餐饮发展。著名的台湾牛肉面是在眷村诞生的,日后也随移民来到美国。

表2 十大热门菜名: 它们所出现的餐馆数量



从19世纪中叶开始,大批中国移民去到世界各地。在世界不同国家和地区的华人,发展出新型的中餐。在印度,中餐与当地传统餐饮融合,成为印度中餐(Indo-Chinese)。从1850到1874年约10万华工去了秘鲁,到了20世纪20年代,他们发展出如今名扬四海的“秘鲁中餐”(chifa)。这些华人在海外打造出来的新型中餐也都随着移民浪潮来到美国,大大增加了中餐的多样性。

五、21世纪的中餐

从20世纪末开始的中国经济起飞,改变了中国移民的结构,从而也对中餐的发展产生了巨大影响。

19世纪华人来美国,多数是为了打工挣钱。1965年以后的华人移民,人数大增,而且其地域渊源不再只局限于广东,更充分地展现出中国文化,包括食品文化的多样性。但由于美国在经济上的绝对领先地位以及文化上的差异,餐饮业仍然是华人移民谋生的重要途径。中餐馆的主要客源仍然非华人群体。所以,调整中餐菜式以适应美国人口味依然是华人餐饮从业者的一个重要经营策略。

然而随着中国经济的进一步提升,新移民不仅人数继续增加,而且包括了更多家境殷实的人士。2015年美国投资移民的申请者中,百分之九十是来自中国大陆。移民趋势的新变化,直接反映到21世纪美国的中餐行业。

首先,新开的中餐馆,越来越多地提供地道的中餐。这是因为日益壮大的华人社区,承载中华餐饮业的能力越来越大。同时,这也是因为非华人的美国人对于中餐的了解进一步深入,很多开在非华人区的餐馆,也不再力图迎合美国人的口味。纽约市的“西安名吃”就是一个很好的例子。它最初是位于纽约法拉盛华人区的黄金市场里的一家不起眼的小店。到2015年初,就变成了一个在全市有10个店面的餐饮集团。2019年夏天,笔者去到了它在曼哈顿中城的店铺,其装饰朴实,完全没有了以往业主为了吸引白人顾客而特意打造出的“神秘的东方”之气氛。一次性的餐具和简朴的食物,都跟在西安小吃摊上遇见的没有区别。但它却令安东尼·布尔丹(Anthony Bourdain)和安德鲁·伊门(Andrew Zimmern)这样的美国美食界大咖赞不绝口。^⑥

位于西海岸南加州洛杉矶县天普市(Temple City)那家小馆,是其北京总店开到美国的分号。它打出皇坛子这样的招牌菜,根本没有一丝要把中餐美国化的意思。2019年,当米其林指南重回阔别近10年的南加州,那家小馆获得了最高荣誉的三颗星。长期被视为廉价便利的中餐,开始得到作为高级美食的认可。这是中餐发展第二个值得关注的趋势。

2019年纽约时报记者阿米莉亚·尼伦伯格 (Amelia Nierenberg) 联系我, 她要讨论的话题是近年来中餐馆数量下降。这也是我在中部一些城市已经开始注意到的现象。她和另一位记者在2019年12月发表的文章里, 把主要原因归结于第二代华人社会地位的上升。第一代移民开的餐馆后继无人, 这是一个很多移民群体都经历过的一个普遍现象。中餐馆是移民谋生的一个重要环节, 多数是以家庭为核心的个体户。这类餐厅从业者, 每天都要工作十几个小时, 而且很少有休息日。所以第二代华裔很多不愿再继承其父辈的餐饮业, 而选择高科技和牙医等行业。此外, 还有一个同样重要的原因, 那就是来自中国的新移民中, 越来越多的人不再需要靠中餐厅, 尤其是美式中餐馆来维生。

中餐在美国170多年的发展史, 是华人移民史上的一个重要的篇章, 它也印证了美国华人所遭受的种种艰辛和他们不屈不挠的奋斗精神。中餐的变迁, 也是美国经济发展及其生活方式和种族关系的演变的一部分。中餐在美国的前景, 在很大程度上也取决于中国经济的状况及中美关系的走向。

注释

- ① 参见该博物馆题为“炒: 美国中餐馆的发展”的展览。Museum of Food and Drink, “Chow: The Making of the Chinese American Restaurant,” https://www.mofad.org/chowexhibition?_ga=2.106805450.835194295.1570600177-1041526256.1569912088. 作者为该展的学术顾问。
- ② 在19世纪中叶前, 已经有中国人移居美国。1847年一位名叫阿苏 (音译, 其英文名为Ah Sue) 的中国人在纽约市开起一家商店, 贩卖烟草和糖果。参见John Kuo Wei Tchen, *New York before Chinatown: Orientalism and the Shaping of American Culture, 1776-1882*, Johns Hopkins University Press, 1999, p. 82. 但这些早年开拓者, 为数不多, 也并没有形成长久和大规模的社区。
- ③ 参见Stuart C. Miller, *The American Trader's Image of China, 1785-1840*, *The Pacific Historical Review*, Vol. 36, No. 4 Nov. 1967, pp. 375-395.
- ④ 参见孙文著:《建国方略》中的《孙文学说》部分, 此书问世于1918年。他最后一次到美国是1911年。

- ⑤ 同上。
- ⑥ Alexander Young, *Chinese Food and Cookery*, *Appleton's Journal of Literature, Science and Art*, Vol. 8, No. 181, September 14, 1872: 293. “中国佬”一词是当时美国社会广为使用的对华人的蔑称, 当时很多美国人也认为华人没有接受美国文化的能力和意愿。
- ⑦ 华人铁路工人的历史长期以来被人忽视。近年来, 斯坦福大学教授Gordon Chang 和Shelley Fisher Fishkin 发起并组织了一个国际性的研究华人铁路工人的团队 (本人也在其中) <https://web.stanford.edu/group/chineserailroad/cgi-bin/website/people/>, 经过多年努力, 取得卓越成果。参见: <https://www.history.com/news/transcontinental-railroad-chinese-immigrants> 及Gordon Chang的新作, *The Chinese and the Iron Road: Building the Transcontinental Railroad*, Stanford University Press, 2019.
- ⑧ Tracy Steffes, “Chinese” in *Chicago Historical Society, Encyclopedia of Chicago*. 也可参见 Huping Ling, *Chinese Chicago: Race, Transnational Migration, and Community Since 1870*, Stanford University Press, 2012, p. 50.
- ⑨ 到1940年, 洗衣业和餐饮业成为华人就业最重要的两个行业。
- ⑩ Carlos Sabillon, *On the Causes of Economic Growth: The Lessons of History*, Algora Publishing, 2008.
- ⑪ Robin Archer, *Why Is There No Labor Party in the United States?* Princeton University Press, 2010, 25. For personal income increase, also see United States Bureau of Economic Analysis and United States Bureau of the Census, *Long Term Economic Growth*, Government Printing Office, 1973.
- ⑫ Iza Duffus Hardy, *Between Two Oceans*, Hurst and Blackett, 1884, 154. Also see J. W. Buel, *Metropolitan Life Unveiled*, Dan. Linahan & Co., 1882, p. 276. 而事实上, 鲜有白人在中国城遇到暴力事件。即使在血腥的华人之间的堂斗期间, 从未有白人成为受害者。
- ⑬ 它可能来自20世纪40年代或20世纪50年代初期。就格式和内容而言, 它与1939年纽约著名中餐馆Ruby Foo的菜单非常相似。它的食品价格仅比Ruby Foo的食品价格略高。

- ⑭ 到了20世纪后半叶, 很多餐厅印制有两份不同的菜单, 其中一份全部是中文, 上面的“地道”中餐是专门用来给华人顾客享用的。
- ⑮ 参见Andrew Coe, *Chop Suey*, Oxford University Press, 2009, 238-9.
- ⑯ 这也并非一条平坦或甚至一定成功之路。就在此文杀青之际, 传来纽约市开业才两年的大董烤鸭店倒闭的消息。Tanay Warerka, *Zero-Star Roast Duck Clunker DaDong Closes After Bankruptcy Filing*, *Eater*; January 9, 2020. <https://ny.eater.com/2020/1/9/21058588/dadong-nyc-peking-duck-roast-restaurant-closed-beijing-china>. 在国外烹制“地道”的中国菜, 不一定总是能够找到所需的地道食材。在北京受追捧的菜式, 不一定能在异地复制成功。纽约的大董在刚开张之际, 门庭若市, 一位难求。但其菜肴的质量很快就为众人所诟病。这也提醒我们在保持中餐的“地道”特色的同时, 也要持有一颗谦卑和兢兢业业的心。

参考文献

- [1] Bayard Taylor. *Eldorado* [M]. New York: G. P. Putnam's Sons, 1894, 117 and 165.
- [2] S. Wells Williams. *The Middle Kingdom: A Survey of the Geography, Government, Literature, Social Life, Arts, and History* [M]. New York: Paragon Book Reprint Corp., 1966, Vol. 1, p. 771.
- [3] Wayside [N]. *Gleason's Pictorial Drawing - Room Companion*. Vol. 6, No. 3, January 21, 1854, :p. 47.
- [4] *The Oriental*, May 11, 1856.
- [5] *The Memphis Daily Appeal*. December 31, 1869.
- [6] *An Open Letter of The Chinese to the President* [M] // in Frank Moore, ed., *Record of the Year 1*, no. 6, June 1876, 601.
- [7] Ah Quin's diary entries for December 12 and 18, 1878.
- [8] Willard B. Farwell and San Francisco Board of Supervisors. *The Chinese at Home and Aboard* [M]. San Francisco: A. L. Bancroft, 1885.
- [9] Paul Siu. *The Chinese Laundryman: A Study of Social Isolation* [M]. New York: New York University Press, 1988, 145.
- [10] Roger Daniels. *Asian America: Chinese and Japanese in the United States since 1850* [M]. Seattle: University of Washington Press, 1992, p. 73.
- [11] Xinyang Wang. *Surviving the City: The Chinese Immigrant Experience in New York City, 1890—1970* [M]. New York: Rowman & Littlefield, 2001, p. 136.
- [12] Jean Pfaelzer. *Driven Out* [M]. New York: Random House, 2007, 253.
- [13] Michael Lind. *Land of Promise: An Economic History of the United States* [M]. New York: Harper Collins, 2012, 263.
- [14] Dean MacCannell. *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class* [M]. New York: Schocken Books, 1976, p. 5.
- [15] Tê-chao Chêng. *Acculturation of the Chinese in the United States: A Philadelphia Study* [M]. Foochow (Fuzhou): Fukien Christian University Press, 1948, 96.
- [16] *The Waco Evening News*, April 12, 1894, 8.
- [17] Andrew Haley. *Turning the Tables: Restaurants and the Rise of the American Middle Class, 1880—1920* [M]. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2011, 12.
- [18] Hop Alley. *The St. Louis Republic*, January 29, 1905, Part II.
- [19] Ruth Gay. *Unfinished People: Eastern European Jews Encounter America* [M]. New York: W. W. Norton & Company, 2001, 3.
- [20] Nathan Glazer and Daniel Moynihan. *Beyond the Melting Pot* [M]. Cambridge, Mass.: M. I. T. Press, 1992, 138-139.
- [21] Hasia Diner. *Hungering for America* [M]. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2001, 205-206.
- [22] Richard Pillsbury. *No Foreign Food* [M]. Boulder: Westview Press, 1998, p. 176.
- [23] For more detailed discussions of the American diner [M] // see Richard J.S. Gutman, *American Diner Then and Now*, Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2000.

The Spread of Chinese Food to the West: Story of Chinese Catering in US

Chen Yong

Abstract: Overseas Chinese immigration is a magnificent epic. Since the middle of the nineteenth century, millions of Chinese have travelled across the ocean and traveled all over the world. From the Southeast Asian and South Asian subcontinents commonly known as the "Southern Ocean" to Africa, Australia, Europe and the America, Chinese communities are everywhere. Overseas Chinese immigration is closely related to the major political, social and economic changes in modern China. It has also had a profound impact on international trade, diplomatic relations and the development of the host country. At the same time, overseas migration is also a history of the globalization of Chinese food. The Chinese spread Chinese cuisine to countries in the world; and in different cultural environments, Chinese cuisine has spawned many branches. Studying the expansion of Chinese food is also a key to further understanding Chinese overseas immigrants and the social changes of the Chinese. Chinese food is like a towering tree with dense branches spreading all over the world. Very different fruits are produced in different regions. This largely reflects the unique social and cultural environment of each place and the political and economic status of the Chinese.

Key words: chinese american food; chinese immigration to america; food industry; chinatown