

从饮食视角管窥美国华人与白人文化关系演变

刘 晓 卉

内容提要 文化关系是美国华人与白人两个群体间族裔关系的一个重要层面。随着历史的发展和社会的变迁,华人与主流白人间的文化关系也不断地发生着变化。中餐在美国有着较为悠久的历史,已成为中国文化在美国的重要象征。从中餐在美国的发展和白人对中餐的接受情况,可以看出美国白人对中国食物的态度和策略经历了一个从早期的抵触敌视,到中期试图将其同化,再到后来文化包容和欣赏的转变轨迹。从饮食这一角度切入,我们可以观察到白人对华人所持文化态度的历史变迁,进而窥探到两个族群间文化关系的演变。不同历史时期的华人与白人间的文化关系可以用不同的民族理论加以阐释和分析。

关键词 文化关系 饮食 华人 美国

自最早的华人移民登上美利坚的土地起,华人与白人族群的文化碰撞就从未间断过。这两大文化体系不断地发生着接触、冲突和交流。由于华人社区内部社会结构的变化以及美国国家政策和社会文化潮流的变动,华人与主流白人间的文化关系也不断地发生着演变。两族群文化关系的变化可以通过文化交流的某个媒介反映出来。中餐是华人与主流白人进行文化交流的一个最直接最便捷的媒介,在两者的文化沟通和互动上起着重要的作用。中国食物在美国已有近二百年的历史,如今中餐馆在美国随处可见,分布于全美各州——根据《中餐通讯》的调查,在2007年美国共有43139家中餐馆,超过了美国国内麦当劳、温迪和汉堡王快餐连锁店数量的总和。^①中餐馆和中国食物俨然已成为中国文化在美国的重要象征和代表性符号。通过中餐在美国的接受情况和美国人对中餐的态度改变,我们可以观察到白人对华人文化在态度和策略上的演变,进而管窥华人与白人文化关系的变迁。

美国是由多个族裔组成的移民国家,学界对其内部各族裔间文化关系的关注较多,尤其是对白人与非白人群体间的关系。受到后殖民理论影响,^②一些探讨美国社会里白人与非白人文化关系的研究更强调白人的文化征服和统治。如罗伯特·布劳纳(Robert Blauner)在其著作《美国的种族压迫》中强调白人集团对非白种人的压迫,用到了“内部殖民主义”(internal colonialism)这一概念,将这一概念用以分析美国欧裔白人对有色人种的文化统治和摧残。^③白人与印第安人的文化关系问题受到学界的特别关注,代表性著作有理查德·怀特(Richard White)的《中间地带:大湖区的印

① Yinghua Liu and SooCheong Jang, "Perceptions of Chinese Restaurants in the U. S. : What Affects Customer Satisfaction and Behavioral Intentions?" *International Journal of Hospitality Management*, vol. 28, 2009.

② 后殖民主义语境下对文化关系的研究主要探讨西方帝国主义国家和第三世界国家间的文化话语权力关系,尤其是文化权力差异和文化权力斗争,详见 Edward Said, *Orientalism*, New York: Pantheon Books, 1978; Donna Landry and Gerald MacLean (eds.), *The Spivak Reader: Selected Works of Gayatri Chakravorty Spivak*, New York and London: Routledge, 1996; Homi K. Bhabha, *The Location of Culture*, London: Routledge, 1994.

③ Robert Blauner, *Racial Oppression in America*, New York: Harper & Row, 1972.

第安人、帝国和共和国 1650—1815》，该书记录了殖民地时代五大湖边疆地区印第安人与白人的文化接触和交往，分析了两者间不断变化的文化关系。^① 国内研究中李剑鸣先生的《文化的边疆：美国印第安人与白人文化关系史论》论证了冲突是白人与印第安人文化接触的主旋律，并指出白人对印第安人施行的文化征服和改造给印第安人带来了空前灾难。^②

另一部分研究则关注了少数族裔群体与美国主流群体在文化地位上的差异以及在与美国主流社会互动过程中产生的文化变化。早期的研究多关注移民在移入国的文化调整，强调移民群体文化的适应性变化。在分析欧裔移民及其他移民群体在融入美国社会的文化经历和适应过程时，学者们提出了一系列民族理论，最受瞩目的便是盎格鲁一致性理论(Anglo-conformity)、熔炉论和多元文化论，一般前两者被认作是同化论的显著体现。米尔顿·戈登(Milton M. Gordon)在《美国生活中的同化》一书中总结到，盎格鲁一致性理论指的是移民在与美国主流社会互动中，完全抛弃了自己原有的传统文化，遵从于在文化上占主导地位的盎格鲁撒克逊新教徒群体的行为模式和价值观。^③ 熔炉论思想的最早提出者是法国移民克雷夫·科尔(J. Hector St. John De Crevecoeur)，他认为来自西欧的移民及其后裔在美国摒弃了各自旧的偏见和习惯，接受了新的生活方式，融合成为了一个崭新的美利坚民族。^④ 边疆学派的创立人弗雷德里克·特纳(Frederick Jackson Turner)也是熔炉论的支持者，特纳认为各个移民群体的文化在西部边疆这个“大熔炉”里斗争和妥协，最终会形成一个文化共同体，这就是所谓的“美国化”的过程。^⑤ 需要指出的是，虽然无论克雷夫·科尔还是特纳都认为美国是一个多种移民文化相互融合的“大熔炉”，他们所指的这个熔炉里的主体是欧裔白人，形成的文化共同体也是以欧洲裔尤其是北欧和西欧裔族群文化为主导的，“美国化”本质上是以欧裔美国白人文化重塑其他族裔文化的过程。因此，熔炉论属于同化论的范畴。与盎格鲁一致性理论不同，熔炉论强调移民群体的美国化而非盎格鲁化，而美国化的结果就是非欧裔群体的文化行为和价值观趋同于欧裔白人的文化模式。

随着 19 世纪末 20 世纪初大量东南欧移民的迁入和社会人口结构的变化，盎格鲁一致性理论逐渐被熔炉论所取代。熔炉论是以欧裔白人文化的支配地位为前提的，正是由于文化地位的不平等才使得移民需要为适应主流文化做出调整和改变。事实上，在分析非欧裔移民在美国的文化调整和改变上，熔炉论与盎格鲁一致性理论并无本质区别。从 20 世纪下半叶开始，随着民权运动的高涨和族裔意识的复兴，美国社会对少数族裔的文化态度发生了转变，承认少数族裔文化的重要性，对非白人文化的宽容度提高。学界对种族和族裔问题的关注度大大增强，越来越强调少数族裔与主流社会间的文化互动和彼此间的文化涵化而非移民单方面的文化妥协。这时期，多元文化论受到热捧，虽然多元文化主义一词早在 20 世纪初就已在霍勒斯·卡伦(Horace Kallen)的《美国的文化与民主》中出现，^⑥多元文化理论直到这一时期才广受关注。这一理论强调多种移民文化相互独立的存在和发展，认为美国文化是由不同种族文化共同组成的，少数族裔应保留其文化特色并

① Richard White, *The Middle Ground: Indians, Empires, and Republics in the Great Lakes Region, 1650—1815*, Cambridge, England: Cambridge University Press, 1991.

② 李剑鸣：《文化的边疆：美国印第安人与白人文化关系史论》，天津人民出版社，1994。

③ Milton M. Gordon, *Assimilation in American Life: The Role of Race, Religion, and National Origins*, New York: Oxford University Press, 1964, p. 85.

④ J. Hector St. John De Crevecoeur, *Letters from an American Farmer*, New York: Albert & Charles Boni, 1925.

⑤ Frederick Jackson Turner, “The Significance of the Frontier in American History”, in John Mack Faragher (ed.), *Rereading Jackson Turner*, New Haven, Conn.: Yale University Press, 1998, pp. 31—60.

⑥ Horace Kallen, *Culture and Democracy in the United States: Studies in the Group Psychology of the American Peoples*, New York: Boni & Liveright, 1924.

重视少数族裔文化对美国文化生活的贡献。在这一时期出版的《熔炉之外》否定了熔炉论的存在,认为居住在纽约的各族裔群体都保存着自己的文化特性。^①虽然美国民族理论的发展大抵是这样一种趋势,然而关于同化论与多元文化论的争论一直未曾停歇过。持熔炉论的学者认为该观点在解释美国民族关系上一直具有指导意义,即使在20世纪下半叶各少数族裔还是会被主流文化所同化,融合于主流文化当中;而多元文化论者则强调美利坚民族自形成之初就是一个文化上多元的社会,各种文化并存存在。持某一种理论的学者认为该理论可以贯穿美国历史始终来解释民族关系,否定另一种理论的合理性。^②

食物是族群间文化交流最直接、最方便的媒介。与服饰、音乐、运动等族群文化的其他方面不同,食物直接接触及人类味蕾、滋养人类身体,与人类生命息息相关,因此,人类对食物的关注也最为本能。食物通常被认作是一个社会群体重要的身份标记物,用来划分我族和他者。在跨文化交流中,人类总有了解他者饮食的冲动。人类学家皮埃尔·范登堡(Pierre L. Van den Berghe)说,“食物不仅可以加强族群内部的联系,还是增进两个族群间交流最有裨益、最为简单的桥梁……还有哪种方式比品尝其食物更能直接地领略其文化呢?”^③不同的移民群体把不同的族裔食物带到美利坚的土地上,使美国拥有了最为丰富多样、各具特色的饮食,我们难免思忖这些饮食在族裔交往中起到了怎样作用,扮演着怎样的角色?然而,从饮食角度探究美国族裔间文化关系的著作却寥若晨星。大多数关于族裔食物的研究更关注少数族裔饮食在表达、构建自身族群身份认同上的作用;^④少数族裔食物在融入美国主流市场时所做出的文化改变和适应,^⑤少数族裔食物对美国人饮食及文化生活的影 响,^⑥罕有著作关注食物在反映美国族裔关系、促进各族裔间文化理解上的作用。本文拟从中国食物这一视角出发,^⑦探讨白人社会对华人群体所持文化态度的变化,揭示了白人与华人移民的文化接触经历了从排斥抵触,到主流文化试图同化华人文化,再到后来两者间文化适应和包容的过程。笔者认为在不同的社会背景下可以用不同的民族理论来分析文化间的碰撞和交往,换言之,没有哪一种理论能贯穿美国历史始终完美地解释各个时期的情况,不同的理论适合应用于阐释不同历史语境下的种族文化关系。笔者认为从两个族群间文化交往的某一个媒介切入可以管窥出两者间文化关系的历史变迁,食物正是这样的一个重要媒介。

一、中餐在美国社会的发展

美国主流社会对中餐的接受经历了一个漫长且艰难的过程,根据白人对中餐态度和策略上的转变可以大致分为以下三个阶段。追溯美国中餐的源头要从最早到达美国的那批华人移民说起。

① Nathan Glazer and Daniel Patrick Moynihan, *Beyond the Melting Pot: The Negroes, Puerto Ricans, Jews, Italians and Irish of New York City*, Cambridge: MIT Press, 1976.

② 国内对美国民族理论的研究也层出不穷,多数是对美国本土理论的评述和分析,如钱皓:《美国民族理论考释》,载《世界民族》,2003年第2期;高鉴国:《依然是“熔炉”——论美国民族关系中的同化问题》,载《世界民族》,1998年第3期;杨国美、黄兆群:《美国学术界关于移民、民族和种族问题的研究》(上)(下),载《世界民族》,1997年第3期、第4期。

③ Pierre L. Van den Berghe, “Ethnic Cuisine: Culture in Nature”, *Ethnic and Racial Studies*, vol. 7, no. 3, 1984.

④ Linda Keller Brown and Kay Mussell (eds.), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville, TN: The University of Tennessee Press, 1984.

⑤ Joel Denker, *The World on A Plate: A Tour through the History of America's Ethnic Cuisines*, Boulder, Colorado: Westview Press, 2003.

⑥ Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge: Harvard University Press, 1998; Yong Chen, *Chop Suey, USA: the Story of Chinese Food in America*, New York: Columbia University Press, 2014; Gustavo Arellano, *Taco USA: How Mexican Food Conquered America*, New York: Scribner, 2012.

⑦ 本文主要关注的是中餐馆里的中国食物,在中餐馆这一公共商业场所,华人与白人的文化接触更直接、频繁、容易观察,华人饮食受主流白人文化的影响也最大。与其他场合的中餐相比,中餐馆里的中国食物能够更好地反映华白两个族群间的文化互动。

(一) 抵触和种族主义阶段

大量中国移民首次出现于美国的土地上是在 19 世纪 40 年代,加州金矿的发现吸引了一大批华工,19 世纪中叶到 20 世纪初是白人在美国领土上接触华人文化的开始。随着华人劳工的到来,中国餐馆也在美国悄然而生。美国早期的中国移民绝大多数来自广东的农村地区,由于这些移民只熟悉广东农村的家常菜,所以早期的中餐馆提供的食物仅限简单质朴的乡村菜肴以满足广东移民对家乡菜的渴求,最为常见的食物有米粥,咸蛋和叉烧等。^① 早期餐馆环境大多装修简陋,陈设朴素。前来就餐的顾客主要是单身的男性华工和极少数贫穷的白人劳工。

这时期美国白人对中国食物的态度基本上是抵触的。由于中西方饮食习惯的巨大差异以及文化偏见,加之早期多数中餐馆环境简朴,食物不够多样精致,大多欧裔白人对中国食物持否定和排斥的态度。他们认为中国人从老鼠到猫、狗无所不食。19 世纪的美国主要由欧洲移民构成,欧裔美国人是社会的绝对主流,在政治、经济和文化上均占主导地位,操控着主流媒体的舆论。在描述中餐时,主流媒体常用到的词汇有“古怪”,“恶心”,“野蛮”等。^② 在一篇名为《中国人的古怪食物》的文章中,作者说道:“认为中国人什么都吃的观点并非完全错误,他们的确会吃我们看来完全不可食用的东西”。^③ 一名白人记者在描述中国餐馆的食物时流露出厌恶的情绪,他说:“沾满肉的饼如蜡色,实际上却是香肠。不知为何物的动物内脏,可能是胃,可能是肝或者是足趾”。^④ 在美国白人的印象中,中国餐馆大多肮脏,中国食物粗糙奇怪。19 世纪后半叶的经济危机造成美国劳工市场萧条,体力工作机会紧缺,欧裔移民排华情绪甚嚣尘上,中国食物成了美国白人工人攻击华工的武器。在一本标题为《排华的一些原因:肉与米:美国男人气概与亚洲苦力。谁会生存下来?》的宣传册中,工人领袖塞缪尔·龚帕斯在饮食方面对华人大加诋毁和侮辱。^⑤

对不符合自己族群饮食范式的食物持否定、排斥甚至诋毁的态度,这一举动有着明显的种族主义倾向。19 世纪下半叶种族主义在美国甚为猖獗,对中餐的抵触和敌视可以理解为这时期白人种族主义在文化上的一种体现。在看待盎格鲁撒克逊新教徒之外的移民时,美国主流社会往往会流露出怀疑的态度。中国内忧外患的局势迫使华人多以劳工身份来到美国,工资远远低于白人,其低下的经济地位决定了其低白人一等的社会文化地位。这种低下的地位是种族歧视产生的基础。19 世纪 70 年代,美国遭受经济危机,为了捍卫其集团利益,白人劳工排斥廉价的华人劳工,利益的冲突使白人种族主义和排华情绪愈加严重。西海岸出现了一系列暴力反华运动。反华种族主义高潮的标志便是 1882 年美国颁布的《排华法案》,此后的 60 年里华人移民被禁止进入美国土地。埃德娜·博纳西什(Edna Bonacich)在《族群对抗理论:分裂的劳工市场》一文中指出,族裔间之所以产生敌对态度是由于不同族裔劳工的薪水分级。高薪的白人劳工出于对自身经济利益的维护,排挤其他族裔的低薪劳工,以敌对的态度试图将其边缘化。^⑥ 依据博纳西什的观点,经济利益是诱使白人对华人施行种族主义策略的根本原因。对华人族群的歧视和排外情绪表现在对其食物的态度

① John Jung, *Sweet and Sour: Life in Chinese Family Restaurants*, Yin and Yang Press, 2010, pp. 18 - 23.

② J. A. G. Roberts, *China to Chinatown: Chinese Food in the West*, London: Reaktion Books Ltd., 2002, pp. 136 - 137.

③ “Strange Food of the Chinese”, *Morning Oregonian*, 4 July, 1897, 19th Century U. S. Newspapers, DBIS Universitätsbibliothek der LMU München.

④ John Jung, *Sweet and Sour: Life in Chinese Family Restaurants*, p. 23, quoted in John Mariani, *America Eats Out: An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years*, New York: William Morrow, 1991, p. 77.

⑤ Lisa L. Hsia, “Eating the Exotic: The Growing Acceptability of Chinese Cuisine in San Francisco, 1848 - 1915”, <http://www.lisabug.net/EatingTheExotic.pdf>.

⑥ Edna Bonacich, “A Theory of Ethnic Antagonism: The Split Labor Market”, *American Sociological Review*, vol. 37, no. 5, 1972.

上,如民俗学家苏珊·凯斯克(Susan Kalcik)所言“奇怪的食物等同于奇怪的人”,^①通过攻击、蔑视和否定中国食物,白人表达了对华人群体的种族主义态度,企图将其排挤于主流社会之外。在种族主义猖獗的情况下,未经过调整的、与美国食物相差迥异的中餐不会得到美国主流社会的认可和接受,只能存在于华人社区,服务于华人移民。通过这一时期美国对中餐的看法可以反观华人与白人的文化关系,两者有着极其不平等的文化地位,白人对华人文化基本上持敌对、排斥态度,华人文化受制于白人话语的消极评判,处于边缘化的位置。

(二)文化同化阶段

19世纪末20世纪初中餐行业发生了新的变化。受到排华情绪和一系列反华法律法规的影响,华人这一时期在美国社会处于极为被动不利的地位。他们被白人从盈利丰厚的行业排挤出来,很多不得不涌入与白人竞争较小的服务行业如洗衣、零售和餐饮行业。^②从事中餐生意不会与白人发生竞争,使得华人移民有机会在种族主义猖獗的美国获得一线生机。排华法案颁布后,华人口急剧减少,中餐馆从业者认识到只依靠华人顾客难以为继,必须重新定位,服务于美国顾客。为了吸引白人食客,中餐馆改弦更张,对餐馆进行重新装修,同时对所供菜肴加以调整来迎合主流白人群体的喜好。于是,中餐馆得到越来越多白人的光顾,白人与华人两个种族在饮食层面的互动也随之增多。中餐生意不再是“飞地经济”,而慢慢进入主流市场。中餐馆开始走出中国城,以纽约市为例,1903年在14到45街、第三到第八大道之间已有100多家中餐馆。^③到了1924年,纽约市的中餐馆增加到250多家。^④直到20世纪50年代末,美国大陆上共有4500多家中餐馆,20%的美国人口成为了中餐馆的常客。^⑤

随着美国顾客的增多,出现了一批装修精美的餐馆,与之前简陋的中餐馆相差迥异。中餐在菜肴上也发生了很大的变化。著名的美式中国菜肴“炒杂碎”(Choy Suey)就是在这一时期出现的。“炒杂碎”原本是鸡杂、猪肚及豆芽等蔬菜炒在一起而成。而当其出现在美国顾客面前时,为了符合美国人的饮食习惯和喜好,做出了一系列调整:精肉取代鸡杂、猪杂,且加入了美国人喜爱的蔬菜如洋葱、西芹、青椒等。同“炒杂碎”类似的还有炒面、“芙蓉蛋”等根据美国人的口味调整过的中国菜肴,这些菜肴的共同点是从选材到味道均中规中矩、符合美国白人的饮食规范。它们很快获得美国大众的喜爱,风靡一时,并成为美国中餐的代表。由于这些菜肴的流行,一些主流餐馆也开始供应这几道倍受欢迎的中国菜。一些主流食品公司开始生产罐装的中国食品。^⑥烹饪杂志和女性杂志也纷纷刊登了一些流行的中餐食谱,以便于美国人在家烹饪中国菜。二战期间,“炒杂碎”和炒面甚至跃居美军军营的菜单。这意味着主流美国白人将这几种中国菜肴纳入了自己日常饮食的范畴。“炒杂碎”、炒面在美国如肉糜卷一样随处可见。^⑦

中餐在这一时期经历了一个明显的被同化的过程。理查德·阿尔巴(Richard Alba)和维克·倪(Victor Nee)将“同化”定义为“族裔/种族特质及表达这些特质的文化和社会差异的减弱和最终的消失”。^⑧雷蒙德·特斯克(Raymond H. C. Teske)和巴丁·纳克逊(Bardin H. Nelson)认为“同

① Susan Kalcik, “Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity”, in Linda Keller Brown and Kay Mussell (eds.), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville: The University of Tennessee Press, 1984, p. 37.

② J. A. G. Roberts, *China to Chinatown: Chinese Food in the West*, p. 144.

③ John Jung, *Sweet and Sour: Life in Chinese Family Restaurants*, p. 41

④ Raymond G. Carroll, “Chinese Laundries Gone; Restaurants Are Many”, *Los Angeles Times*, 27 March, 1924.

⑤ 麦礼谦:《从华侨到华人——二十世纪美国华人社会发展史》,香港三联书店有限公司,1992年,第393页。

⑥ Joel Denker, *The World on A Plate: A Tour through the History of America's Ethnic Cuisines*, pp. 105 - 106.

⑦ Sylvia Lovegren, *Fashionable Food: Seven Decades of Food Fads*, Chicago: University of Chicago Press, 2005, p. 93.

⑧ Richard Alba and Victor Nee, “Rethinking Assimilation Theory for a New Era of Immigration”, *The International Migration Review*, vol. 31, no. 4, 1997.

化”是一个单向而非交互影响的过程。在少数族裔与主流社会接触中,一般发生在少数族裔身上,在其向主流文化靠近的过程中发生。^① 为了得到主流社会的接受,移民做出相应的调整,放弃原有的文化传统,趋同于主流的文化风俗,这一过程可以看做是文化同化。^② 中餐在这一时期的发展正是经历了这样一个单向性的同化过程。中餐经营者为了得到白人食客的认可,将中餐根据西方饮食模式进行重新塑造,从选材到调味都使其符合白人的味蕾,改变了中餐原本的样子。虽然中餐的改变和调整最初是由华人主动做出的,但白人的文化主导对中餐的塑造产生了很大的影响。在白人文化占支配地位的情形下,未经改变、原汁原味的中餐势必不会被白人所接受,若想获得白人的认可,中餐经营者必须对其民族食物做出调整和改变。在白人意识的作用下,中餐经营者被迫将所供中餐趋同于白人饮食模式,使其失去原有的民族特色。此外,在后期白人还主动参与到中餐的改变和塑造中,进一步促进了中餐的同化。白人试图在媒体上对“炒杂碎”的做法给出自己的版本。在1931年出版的《25道菜谱手册》中出现了不同版本的“炒杂碎”,其中有一种版本要求将青椒、洋葱、牛肉末,番茄汤和意大利面放在一起烤熟,另一种版本配料包括培根、碎牛肉、芜菁、玉米、番茄等。这些版本并没有提及酱油、生姜、豆芽等中式炒杂碎必备的配料,与原始版本相差甚远,几乎看不出中餐的痕迹。在美国白人手中,“炒杂碎”变为与华人餐馆中完全不同的一道菜肴,与其文化传统相背离。詹妮弗·瓦拉克(Jennifer Jensen Wallach)在《美国人如何吃》中说道:“首先吸引住美国食客的中餐与中国的饮食想象相去甚远”。^③ 这一时期,在美式中国菜肴中已经很难看到中国饮食文化特色,中餐在美国变得面目全非,融入于美国饮食的大熔炉中。伴随着中餐同化于美国饮食规范,中餐背后的文化内涵自然不会得到过多关注。如理查德·阿尔巴和维克多·倪所说,作为主流社会和少数族裔交往中的一个自发的、无意识的社会进程,同化是研究两群体间关系的一个重要概念。^④ 由中餐在美国经历的文化同化过程,我们可以看出华人与白人群体的文化关系:虽然中餐被白人大众逐渐认可,但这并不意味着华人和华人文化被主流社会接受。白人在这一时期仍在文化上占主导和支配地位,他们不接受华人保留自己的文化传统(至少在餐馆这样的公共场所里),试图使华人文化屈从于主流文化,将其从原来的文化背景中抽离出来,与其文化根基相分离;而华人屈居于被支配的文化地位,在与主流社会交往中无法坚守自我文化,只能放弃本族裔文化特色和传统来求得主流社会的认可,在美国的大熔炉里失去自身文化特性。中餐呈现了这一时期华人在与主流白人接触中文化上的被动、不利地位。

(三)文化欣赏和文化涵化阶段

1965年是中餐在美国发展的一个重要的转折点。该年新移民法的颁布带来了一大批华人新移民,新移民的到来使中餐行业发生了翻天覆地的变革。与早期主要来自广东农村的移民不同,新移民来自中国的不同省市地区,带来了各种各样的地方菜式。在社会构成上,新移民中有相当一部分来自中上社会阶层,有着更强的文化意识。“作为一个群体,他们(新移民)受教育情况较好,很多来自城市……”。^⑤ 但是由于语言和文化障碍,或是缺少美国承认的教育工作背景,一些来自中

① Raymond H. C. Teske and Bardin H. Nelson, “Acculturation and Assimilation: A Clarification”, *American Ethnologist*, vol. 1, no. 2, 1974.

② 本文采取了狭义上的“同化”概念,指的是少数族裔顺应主流文化,接受主流价值观,遵循主流社会生活方式。这与戈登对“同化”在广义上的理解有着很大不同。从美利坚民族社会结构的长远目标出发,戈登认为同化是各族裔融合成为一个共同体的复杂过程,包括盎格鲁一致性理论、熔炉论和多元文化论三种模式,详见 Milton M. Gordon, *Assimilation in American Life: The Role of Race, Religion, and National Origins*.

③ Jennifer Jensen Wallach, *How America Eats: A Social History of U. S. Food and Culture*, Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield Publishers, 2013, p. 176.

④ Richard Alba and Victor Nee, “Rethinking Assimilation Theory for a New Era of Immigration”, *The International Migration Review*, vol. 31, no. 4, 1997.

⑤ Bernard Wong, *Ethnicity and Entrepreneurship: The New Chinese Immigrants in the San Francisco Bay Area*, Boston: Allyn and Bacon, 1998, p. 14.

上层阶级的移民仍然投身到餐饮行业中。新移民中也不乏一定数量的专业厨师和餐馆经理人,有一些厨师还曾是国民党官员的御用大厨。^①这些人将美国的中国食物和中餐行业引领至一个新的制高点。这些厨师创造性地将中餐引入美国,还发明出一些新菜肴,如“橙味鸡”,“西兰花牛肉”等。较早期广东移民相比,由于其阶级属性,新移民对中华文明和中国饮食文化更加了解,传播中华文明意识也更加强烈。新移民的到来使得美国中餐在这一时期出现了新的蜕变。中餐馆从数量到种类都有了前所未有的增长。以西海岸旧金山为例,在1960年到1984年之间,中餐馆数量从121变为284家,增长了234%。^②在沿海城市,老式广东菜不再流行,取而代之的是新移民带来的地方菜如北京、上海、四川和湖南菜等。^③新的中国菜品种丰富,地区特色明显。新引入的菜品如左宗棠鸡,木须肉,宫保鸡丁等在美国广受欢迎。新菜肴的出现打破了以“炒杂碎”、炒面为代表的美式广东菜一统美国中餐市场的局面,“炒杂碎”等老式美国中餐逐渐淡出大众视野。

20世纪60年代开始,美国主流社会对少数族裔文化的态度发生了转变,尤其是对非欧裔文化。民权运动使得美国的种族关系趋向平等,美国社会对种族文化多样性的包容度也越来越高。族裔复兴热潮不仅使不同族裔的人们重新审视各自的民族文化,并且促进了对其他族裔的文化欣赏。^④在这种新的社会大背景下,华人移民在文化交往中具有更多的主动性,他们不再受制于白人的文化控制和主导,能够更好地保持自己的民族传统和文化特色,并向白人传播民族文化。一方面,这个时期的中餐经营者通过饮食来表达自我的文化身份。通过新式精美的、纷繁复杂的中餐,他们向美国社会展示了一个与以往不同的华人形象,改善了白人对华人所持的文化态度,从而使两个族群的文化关系也随之发生改变;另一方面,他们通过饮食来抵抗白人的文化支配地位(至少在中餐馆这一场所)。在中餐馆,华人移民经营者建立起自己对中餐的文化权威,以自己的方式展示中餐,一名华人餐馆经营者说:“我感觉中餐经常以糟糕的方式被展现,常常妥协于西方人的口味……不能获得文化尊重”,他想展示的是“不妥协的、真正的中餐”。^⑤新时期,白人无法通过文化上的压制来塑造中餐、使中餐发生同化,这就标志着白人失去了文化主导地位,中餐的塑造取决于华人餐馆经营者的意志而非白人的习惯和喜好。在中餐馆这一场合,华人新移民通过食物重塑族裔身份,促进了新的文化格局的形成。

这时期,美国主流社会对中餐的喜爱也达到了一个前所未有的新高潮。根据美国国家餐馆协会的报道,中餐在1982年超越墨西哥餐成为仅次于意大利餐的美国第二大受欢迎的食物。^⑥该协会的研究还显示,在1978年到1982年间中餐馆的客流量增长了16%,在1982到1984年间增长了23%。^⑦2001年的一个调查显示,约有90%的美国人曾尝试过中国食物,其中63%的人每个月都会吃中餐。^⑧

① 基于笔者与富春楼前任老板 Mark Ting 于2013年1月13日在洛杉矶富春楼餐厅的个人采访。

② Tonia Chao, “Communicating through Architecture: San Francisco Chinese Restaurants”, PhD diss., University of California, Berkeley, 1985, p. 148.

③ Harvey Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, New York: Oxford University Press, 1993, p. 216.

④ 20世纪60年代中期到70年代中期被认为是西方的族裔复兴时期,西方社会对少数族裔和族裔文化的关注度空前提高,对少数族裔的文化宽容度也在很大程度上增强,详见 Joshua A. Fishman (ed.), *The Rise and Fall of the Ethnic Revival*, Berlin: Mouton Publishers, 1985; Anthony D. Smith, *The Ethnic Revival*, Cambridge and London: Cambridge University Press, 1981.

⑤ Marilyn Alva, “Chow Making Chinese Food Chic”, *Nation's Restaurant News*, vol. 19, 24 June, 1985, Culinary Art Collection, Los Angeles Public Library.

⑥ “Assembly-Line Chinese Food,” *New York Times*, 22 January, 1985.

⑦ Deanne Brandon, “Fast-food Industry”, *Orlando Sentinel*, 5 July, 1985, <http://articles.orlandosentinel.com/1985-07-05/business/03102200351ethnic-food-national-restaurant-association-chinese-food>.

⑧ Liu and Jang, “Perceptions of Chinese Restaurants in the U. S.”, p. 338, quoted in R. T. George, “Dining Chinese: A Consumer Subgroup Comparison”, *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, vol. 4, no. 2, pp. 67-86.

与“炒杂碎”时代不同,在这一时期,美国白人不仅乐于品尝新式中餐,对中国食物的态度和理解也发生了显著的变化。美国媒体在提及中国食物时,满是欣赏和赞美之词。如《加州生活杂志》在1973年的报道中说:“品尝中国佳肴的乐趣在于一餐中各种味道、材质、颜色和香气一应俱全。一餐中包含很多对立的方面,有大块、也有小丁、有酥脆、有绵软、有冷有热、有酸有甜”。^①“艺术”,“艺术性”这样的字眼在很多报道中频繁出现,比如“中国饮食是一门艺术,讲求平衡和和谐。它复杂多样,充满了象征……中国饮食与中国书法有颇多相似之处”。^②常常有标题为“解读艺术性的中国烹饪”^③或是“中国厨师艺术性的灵活创作”^④的文章出现。一篇介绍中国拉面手艺的文章取名为“存活下来的古老艺术”。^⑤

白人对中国饮食文化的了解也达到了一个更加深入的水平。由美国白人编写中餐食谱显示了这一时期美国社会对中餐的认识和理解。这一时期中餐食谱更加注重中国饮食风俗习惯和传统的介绍。以往由美国白人编写中餐食谱大多介绍阐述中餐的高营养价值、经济可口,并且只介绍样式有限的几种美国化的菜肴;与之相比,新时期的食谱更重视中国饮食文化知识的引介。葛洛丽亚·宾利·米勒1968年出版的《中餐千道食谱》是一本典型的由西方作家写给西方读者的食谱,它几乎囊括了中国饮食的每个方面,从历史传统到炊具的使用。^⑥同样,在一本名为《自然的中餐:来自中国健康的烹饪》的菜谱中,白人女性作者露丝·思贝拉表现出美国人对中餐理解的加深。她谈及了诸多中国烹饪原则,如“时间至关重要。成功的创造在于对火候和限度的良好理解”,“用八角和酱油调制出的口味较重的菜肴要和突显食材本身味道的清淡菜肴相搭配”。^⑦她还表达了对中国厨艺的仰慕:“中国人使他们的烹饪成为一门真正的艺术,其中包含了与绘画和建筑相关的很多成分”。^⑧除报纸杂志外,由白人撰写的其他类型的文献也显示出对中国饮食文化的关注。在由桃乐茜·法里斯拉皮德斯编写,出版于1977年的《不难了解的盛宴》中,不同流派烹饪的差异被充分展现。中餐的就餐礼仪、烹饪技巧等也被谈及。^⑨1965年后还出现了关于中餐的学术书籍。两部最著名的便是由K. C. 张出版于1977年的《中国文化中的食物:从人类学和历史学角度》和E. N. 安德森1988年面世的《中国食物》。前者追溯了中国食物几千年的漫长历史,后者对中国食物体系进行系统性的研究,介绍了包括自然环境、食材在内的历史、烹饪技巧和食物的药用等诸多方面。^⑩通过这些可以看出,白人不但关注食物本身,还对食物背后的文化背景产生兴趣。美国白人不再试图同化中餐,而是给予其更多的文化欣赏和文化尊重,在这一点上可以看出,白人对中餐的态度有了质的变化。

与先前华人单方面对民族食物做出调整不同,这一时期美国大众开始主动了解学习中餐和中国饮食文化,美国人的饮食也受到中餐的影响。通过食物可以看出华白文化接触在双方文化行为上显露出文化涵化的特点,而不是如之前般的单向性同化过程。心理学家约翰·贝瑞(John W. Berry)将文化适应定义为“两个或多个文化群体及群体成员在接触中发生的文化和心理变化的双

① Bernard Pechter, “The Chinese Banquet Experience”, *California Living Magazine*, 2 December, 1973.

② Roslyn B. Alfin-Slater and Derrick B. Jelliffe, “The High Art of Chinese Cuisine: It’s a Philosophy as well as Gooding Eating”, *Los Angeles Times*, 11 November, 1973.

③ Cecily Brownstone, “Uncovering Artful Chinese Cooking”, *Los Angeles Times*, 17 February, 1977.

④ Rose Dosti, “The Artful Ad-Lib Dexterity of the Chinese Cook”, *Los Angeles Times*, 18 September, 1980.

⑤ Bruce Cost, “An Ancient Art Lives”, *San Francisco Chronicle*, 7 August, 1985.

⑥ Gloria Bley Miller, *The Thousand Recipe Chinese Cookbook*, New York: Grosset & Dunlap, 1968.

⑦⑧ Ruth Rodale Spira, *Naturally Chinese: Healthful Cooking from China*, Emmaus, Pennsylvania: Rodale Press, 1974, p. 4, 3.

⑨ Dorothy Farris Lapidus, *The Scrutable Feast - A Guide to Eating Authentically in Chinese Restaurants*, New York: Dodd, Mead, 1977.

⑩ K. C. Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven: Yale University Press, 1977; E. N. Anderson, *The Food of China*, New Haven: Yale University Press, 1988.

向过程”。贝瑞强调这是一个双方或多方相互适应和调整的过程,比如学习对方的语言,分享对方的饮食喜好,采用对方穿衣模式或是社交活动。^① 特斯克和纳克逊也认为,与同化不同,涵化是一个双方相互施加文化影响的过程(虽然双方对对方影响的程度有所不同)。^② 这一时期中餐还是会做出一些调整来适应白人的口味。作为一个商业场所,餐馆还是要以满足消费者的需求为宗旨,但是这些调整并不意味着对自身文化的放弃,与前一时期相比,中餐的调整幅度大大降低,更加尊重原有的文化传统,菜品保留了更多的中国烹饪特色;而同时,主流白人的味蕾和饮食喜好也因中餐的影响而发生改变,《洛杉矶时报》载文称,“中餐对加州的美食图景有着有力的影响。普通加州人的味蕾已能完全领会中式烹饪中精妙细微的滋味和香气”。^③ 知名的主流餐馆中的烹饪也吸收中餐的要素,如著名的厨师沃尔夫冈·帕克从中餐中汲取灵感,借鉴中餐的调味原则,在其餐馆中创造出了有着中餐痕迹的新式潮流菜肴,受到大众追捧。^④ 虽然中餐与主流饮食对对方施加的文化影响在程度上有所不同,但是却明显是一个相互影响相互适应的过程,与之前中餐单方面的妥协和被同化有本质的区别。

在分析这一阶段移民与主流群体的文化关系时,多元文化论更加适合。多元文化论强调美国民族文化生活的多样性,认为各族裔有权利选择自己的生活方式,族裔间应相互尊重,相互合作,共同促进美国文化的丰富多彩。在新时期,美国主流社会接受华人移民在公共场合(中餐馆)保持自己的饮食文化特征和传统,允许极具特色的中餐出现在美国大众的视野里,纵使中餐的部分元素与白人饮食规范相悖,甚至触犯了美国人的饮食禁忌。^⑤ 这体现了美国社会在文化上较强的包容度,在这种宽松的文化环境下,华人文化得以在宿主国获得一席之地,获得了白人群体的尊重,这符合文化多元论之论调。

中餐的新变化以及主流白人对中餐态度的变化反映了这一阶段趋于平等的华白文化关系,纵使华人与白人的种族社会地位还是差异很大,在文化层面上,白人群体对华人群体呈现出更多的欣赏和尊重,这个时期的华白文化不再是绝对的主导和被主导的关系。

二、食物与种族文化关系

饮食文化是族裔文化一个重要的方面,也是族裔身份的一个重要标志。著名人类学家玛丽·道格拉斯(Mary Douglas)曾说,如果食物是一种密码,那么它进行编码的信息就是社会关系。这些信息表达的是社会等级高低、接纳和排斥、界限和穿越界限。^⑥ 如此来讲,少数族裔食物进行编码的对象便应该是少数族裔与主流社会的关系。少数族裔饮食和饮食文化在主流社会的接受情况能够在一定程度上反映该族裔在主流社会的文化地位,从主流社会对少数族裔饮食的态度上可以窥

① John W. Berry, “Acculturation: Living Successfully in Two Cultures”, *International Journal of Intercultural Relations*, vol. 29, 2005. 对涵化这一概念的理解在学术界发生过变化。早期的学者并没有将同化与涵化做一个明显的区分和界定,常常将两者等同起来或认为一方包含着另一方,如戈登曾用涵化这一词汇描述移民在文化和行为方面做出调整来完成向主流社会的融入,认为涵化是同化的一个方面。对这一概念的理解后来才发生变化,学者逐渐认为涵化是个双向影响的过程。

② Raymond H. C. Teske and Bardin H. Nelson, “Acculturation and Assimilation: A Clarification”, *American Ethnologist*, vol. 1, no. 2, 1974.

③ Jeanne Voltz, “Californians Bow to Chinese Cookery”, *Los Angeles Times*, 26 June, 1969.

④ David Kamp, *The United States of Arugula: The Sun-dried, Cold-pressed, Dark-roasted, Extra Virgin Story of The American Food Revolution*, New York: Broadway Books, 2006, p. 252.

⑤ 在这一时期,中餐馆的菜单上出现了对美国白人来说很难接受的食物,如蛇肉、凤爪、牛肚等,详见 Max Jacobson, “Monterey Park’s Top Guide to Middle Kingdom”, *Los Angeles Times*, 26 October, 1986.

⑥ Mary Douglas, “Deciphering a Meal”, in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*, 3rd. ed., New York: Routledge, 2013, p. 36.

测出主流社会对于少数族裔所持的文化态度,进而推测出两个族群间的文化关系。

中国食物在美国的发展与华人在美国的文化经历显示出很大程度的相关性:最初,华人多数以劳工和苦力的身份进入美国,由于社会经济地位的低下以及种族、中西文化的巨大差异,在文化上也受到主流社会的排斥和攻击,被认作是卑贱的“难以同化者”;随着移民二代、三代的成长,华人群体,尤其是土生华人,被占主导地位的白人文化所同化,逐渐融入美国社会,却在很大程度上失掉了原有的文化特征,作为一个族裔未能得到文化上的尊重;而1965年后新移民的到来带动华人群体追寻其族裔文化身份,加之这一时期美国社会的多元文化思潮和华人社区整体社会经济地位的提高,华人族裔逐渐得到主流社会的文化尊重。^①如前文所述,中餐在美国的接受经历了相似的过程,从被白人所不齿到被白人饮食习惯同化再到被欣赏和喜爱,这一过程与华人在美国文化地位的变动是相对应的。因此我们能够得出这样的结论:饮食这一角度可以映射出华白文化关系经历了一个抵触-同化-包容并存的变化过程。

中餐不但反映华白文化关系,反过来还影响着华人文化在美国的形象,从而对两族群间文化关系的改变起到一定的促进作用。中国食物提供给美国大众一个便捷快速地了解中华文化的切入点。在新时期,满载文化价值和内涵的中国食物为美国大众开启了一扇了解更多中华文明的窗户。精致多样、纷繁复杂的食物对应的是博大精深的文明。由中上社会阶层华人新移民带入美国的较为复杂的烹饪和较为精美的食物打破了美国人对中餐的陈旧刻板印象——中餐不再是简单且美国化的“炒杂碎”和炒面。新的丰富美味的中国食物和烹饪激起了美国人对于中国文化的兴趣和钦慕,也改变了他们对华人文化甚至对华人的看法。由于食物这一重要的文化交流纽带,文化得以方便地被传递和了解。移民食物的变化使得主流白人群体对华人文化的认知发生变化,进一步对种族间文化关系的变化起到推动作用。

中餐在不同时期的发展和接受情况能够反映出华人移民在美国的文化经历和华人的文化地位,映射出华白间的文化关系。针对这一关系,在不同时期不同语境下可以用不同的民族理论加以剖析。本文选择在中餐馆这一华白文化交流频繁的场所里通过饮食来对这一关系加以分析。19世纪下半叶多数白人对中餐的排斥诋毁态度明显是种族主义的表现;19世纪末到20世纪中叶的中餐发展经历了一个明显的美国化的过程,可以用“熔炉论”进行解释,而20世纪60年代以后华人新移民对中餐的重塑以及中餐的新发展可以套用“多元文化论”加以印证。需要指出的是,从美国民族关系的历史长河来看,“熔炉论”和“多元文化论”本身并不是相互排斥、非此即彼的关系,在不同历史阶段、不同语境下美国民族关系用不同的民族理论来分析更加贴切。一些持多元文化论的学者认为该理论同样适用于分析19世纪末20世纪初期的美国民族关系,然而饮食这一角度反映出来的华白文化关系并不符合这一论调,至少在华白文化互动最为明显的商业场合,早期华人饮食并未呈现出多元文化并存的趋势。^②中餐馆是商业场合,需要满足占多数的白人消费者的需求且受制于这一时期的白人文化主导,这就抑制了华人表达其民族文化的意愿。华人饮食文化在这一时期的中餐馆里的发展经历了一个明显的同化过程。白人不认可、拒绝接受未经“改良”过的中餐,中国饮食文化传统在中餐馆这一华人自己的民族场所(ethnic institution)都无法得到保留,只有

^① 关于美国华人移民历史,详见 Shih-Shan Henry Tsai, *The Chinese Experience in America*, Bloomington: Indiana University Press, 1986; Roger Daniels, *Asian America: Chinese and Japanese in the United States Since 1850*, Seattle and London: University of Washington Press, 1988; 麦礼谦:《从华侨到华人——二十世纪美国华人社会发展史》。

^② 在商业场合里,少数族裔文化和主流社会的互动最明显最直接。虽然华人饮食习惯在华人社区内部(如移民家中)可能得以保留,但是在主流市场中就不可能不受到主流文化的影响和冲击。因此商业场合是一个极为有趣的探索种族性和种族文化在外部影响下丢失或保存的场所。

那些符合欧裔白人饮食规范的中国菜肴才能得到白人大众的认可,于是中餐在美国被按照白人的意志重新塑造。中餐在自身调整过程中出现的种族文化特色的减弱和消失是被同化的表现。这说明华人文化未能得以完好保存,而是淹没在白人文化主导的熔炉之中。同时,鲜有资料显示早期中餐对美国主流饮食的影响,主流饮食对中餐的影响呈现出单向的态势,这更像是文化同化而非文化适应的过程。民权运动后,虽然多元文化主义成为社会主流思想,该思想也常常遭到持熔炉论的学者的质疑,有学者认为美国民族关系仍存在着同化的问题。他们认为,在新时期,美国这个大熔炉仍然对不同民族传统文化进行加工,使之发生融合。^①然而,从中餐在20世纪60年代以后的接受情况来看,主流社会对华人饮食文化的包容度越来越高,允许其保持自身的文化特点,并对其显示出极大的文化尊重。虽然主流白人文化对少数族裔文化仍然有一定的影响,少数族裔的文化特性得以保留,且得到主流社会的文化欣赏。熔炉论无法解释这一现象,而多元文化论却更加适合分析这一时期的华白关系。以熔炉论为代表的同化论与多元文化论在不同时期不同语境下显示出各自的合理性。因此,对于两种理论对错的争执不能一概而论,两者没有绝对的是与非,应当根据具体历史时期里的具体语境加以分析和利用。

文化关系是种族关系一个重要的层面,随着20世纪60年代后多元文化主义在美国的盛行,文化在影响美国种族关系中变得越来越重要。族裔食物和饮食文化在主流社会的接受情况反映了少数族裔与主流社会间的文化关系。文化关系的变化是整体种族关系变化的反映和体现。事实证明,美国白人对中国食物的态度从抵触敌视到同化再到文化包容和欣赏的轨迹大体上与华白种族关系的发展进程相吻合。这也印证了族裔食物可以在某种程度上折射出宏观的种族关系。食物作为族群间民间交流的一个方便直接的渠道,在反映族群关系、促进文化了解方面起着不可小觑的作用。

Abstract Culture is an important aspect of ethnic relationship between the Chinese community and mainstream Caucasians in the United States. With the historical development and social change in the U. S. , the cultural relationship between the Chinese and the Caucasians also undergoes constant change. Chinese food has a relatively long history in America and has already become an icon of the Chinese culture. From the evolution of Chinese food in America and its gradual acceptance among the Caucasians, we can see a dramatic change in the mainstream attitude and treatment towards Chinese food over time: in the earlier period, the Caucasians deemed Chinese food repulsive and would by no means accept it; at the turn of the 20th century, they began to assimilate it according to the Caucasian culinary norms; since the 1960s, mainstream attitude toward Chinese food has become more tolerant and appreciative. From the perspective of food, the historical change of the Caucasian mainstream attitude towards the Chinese community can be observed, and the evolvement of the cultural relationship between the two ethnic groups can also be perceived. Different ethnic theories can be employed to analyze their cultural relationships in different historical periods.

(刘晓卉,讲师/世界史博士后流动站研究人员,上海师范大学外国语学院,上海,200234)

[责任编辑:周旭芳]

^① 高鉴国:《依然是“熔炉”——论美国民族关系中的同化问题》,载《世界民族》,1998年第3期。