

《幸运签饼纪事》

图书基本信息

书名：《幸运签饼纪事》

13位ISBN编号：9787513311861

10位ISBN编号：7513311862

出版时间：2013-7

出版社：新星出版社

作者：[美]詹妮弗·李

页数：350

译者：刘正飞

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《幸运签饼纪事》

内容概要

中餐是全球最受欢迎的烹饪，在美国，中餐馆的数量甚至比麦当劳、汉堡王和温蒂汉堡加在一起还要多。为了了解中餐，《纽约时报》记者詹妮弗跑遍了美国42个州，跨越全球6大洲，23个国家。她追踪调查繁忙的地下移民网络，为能在美国出卖苦力，他们不惜冒生命危险偷渡出境；她采访形形色色的餐馆改革者，挖掘他们不为人知的传奇故事；她寻访左宗棠将军的出生地，只因为一种与他同名的美味鸡肉；她回顾臭名昭著的洁食鸭丑闻，打开了一扇窥探犹太人与中餐特殊关系的窗户……

我一直不太理解风靡美国的谱系学热潮，因为我十分清楚我家移民美国的确切时间。但这次旅程已然成为我自己的宗谱探究之旅，即调查中国移民如何像中餐一样扎根于世界各地。

——詹妮弗·李，《美国炒菜》

《幸运签饼纪事》

作者简介

詹妮弗·李 (Jennifer 8. Lee)

中文名李竞，中国移民的女儿，生于美国，毕业于哈佛大学，获得应用数学与经济学学位，因为对中餐的痴迷大学毕业后曾在北京大学游学一年。作家、美籍亚裔作家工作坊董事、《纽约时报》大都会部资深记者。曾任职于《华盛顿邮报》《华尔街日报》等。写过形形色色的文章，涉及文化、环境、贫困、犯罪、政治和技术等领域，被美国国家公共电台称为“深度解读新兴语汇的艺术家”。她还是《时尚先生》杂志“我们爱的女子”栏目的专题人物。

《幸运签饼纪事》

书籍目录

- 001 前言
- 009 华裔美国人
- 031 菜单的战争
- 045 幸运签饼之谜中谜
- 059 餐饮史上的惊天玩笑
- 079 左将军的万里长征
- 103 豆芽商们与我们同一条船上
- 111 为什么炒面是上帝选民的选择
- 133 金色冒险号：餐馆工人的偷渡路
- 167 中餐外卖
- 173 世界上保存最久的幸运签饼
- 183 中餐外卖郎失踪之谜
- 199 酱油贸易之争
- 215 美国外州
- 247 全世界最好的中餐馆
- 291 美国炒菜
- 303 过占煎饼
- 311 开源中餐馆
- 319 孔子究竟说了些什么
- 339 致谢
- 343 参考文献

《幸运签饼纪事》

精彩短评

- 1、虽然内容不是一直切题，但还是喜欢小角度的书
- 2、透着一股自以为是的傲娇感
- 3、香蕉：黄皮肤，白人的精神思想

1965年，美国《移民改革法》受益一大批技术移民

- 4、很有趣的考察！值得一读~
- 5、美国二代移民的美式中餐史。西西弗阅读
- 6、文化的共享与推广，真是一段彼此妥协的旅程。
- 7、客观来讲选的这个切入点不是很容易贯穿全书的。当作生活素材积累可以看看的。
- 8、资深吃货走访全球中餐馆，其实是很好看的中餐文化观察，以及移民史。
- 9、最爱在超市买的美式杂碎是中国人在美国开餐馆挣扎生存的妥协物。在美国才知道被美国人奉为中国神物的fortune cookies，并从此爱上，却是日本产物。想起在迪斯尼里用到在美剧里看惯了的中餐外卖盒的兴奋心情。作者的笔法让我想到MATT教我们的英语新闻写作课，那些结构和那种新闻幽默带给我一种时光倒流的感觉，提醒我那些我见过的风景，提醒我那些我是一个国际新闻系学生的年华……也许与食物无关，却从书里读到了珍惜当下的感受，因为你以为的理所当然，都是很多前人甚至是你自己曾经拼死拼活和这个世界掐架掐出来的世界给他们的安慰奖，“nice try bro,nice try.”
- 10、仔细阅读觉得是本非常值得一读的书 就是如果能翻译地更好一点就好啦~
- 11、ABC的中餐感悟，总觉得少了点什么。虽然作者一再强调生于长于美国大陆的中餐馆已经彻底脱离“中餐”的范畴，我还是觉得有失偏颇，勤劳勇敢的第一代移民以及他们的后裔为美国做出的贡献不仅仅是文化上的融合和奉献，更多的是带给美国乃至全世界人民一次奇妙的味蕾冒险，那就是改良或非改良的中餐。时至今日，当年救活了一批批偷渡客的中餐馆职位让ABC孩子又爱又恨，那即是自己父母亲的职业，也是自己最不会选择的职业。人不能忘本，可是我们总要都掉身上的灰尘，然后继续走下去，走出一条条新鲜的路
- 12、作者很专业，但不是我要找的书。适合中餐馆业主。
- 13、卖煎饼送彩票
- 14、中餐最值得称道的一点，在我看来是“就地取材”，简直就是贯彻到底的实用主义胜利法，可以一窥遍及全球的华人生存力。有个观点特别有意思，印度人不认为印度菜才能代表家乡的味道，在世界各地的厨房里就能烹饪出一锅咖喱，却尝不到印度中餐的特别。
- 15、结构不错，内容也挺有意思，错别字太多
- 16、说实话，有点失望……感觉这个题材这个资金这个时间这个精力，应该写出更好的作品。逻辑混乱，人称混乱，故事也不吸引人，感觉有点浪费题材，挺可惜的==也不知道是作者的问题还是翻译的问题。作者本人的演讲更好看些。
- 17、作者真的做了大量的调查研究，不是那种无厘头的“老作”，说的是美式中餐的历史不是中式中餐。
- 18、刚开始拿到书还在为不是想象中的手绘风，彩图而耿耿于怀，可仅仅是文字就越看越有趣，也深深觉得美食文化的艺术，不单单是在讲美食，也探讨了世界文化的交流传播融合。
- 19、美国之外的人能够想象美国的中餐馆的数量是麦当劳的两倍多么？能想象中餐在美国是美国犹太人族群的“民族食物”么？这是非常有趣的一本书，作者是在美国土生土长的华裔移民后代、专业的媒体记者。她从美国的多元移民文化、文化全球化的视角出发，带给我们对于“中餐”的全新观察和理解。
- 20、2014最爱的阅读之一，解决一个英语专业出身未去过美国姑娘，心中多年的一些myths.
- 21、TED上看过她的演讲，演讲和书都很有趣，她做的美食研究很有意思~~
- 22、翻译和校对打酱油去了咩？没有鱼翅与花椒好看
- 23、不如想象中好看
- 24、去长沙找左宗棠鸡那章笑死.
- 25、amazon，没太大意思。

《幸运签饼纪事》

- 26、寻访性非虚构作品，从地下移民到餐馆秘辛，美国人所熟知的中餐（幸运签饼、杂碎、左宗棠鸡）其实都已经过翻天覆地的改造
- 27、蛮有趣的
- 28、内容不是特别严谨，但是非常独特。
- 29、作者态度非常严谨，这本书实际上写的不是中餐，而是一种影响了各国各民族人们的生活方式。
- 30、初读的时候不太适应这个语言风格，归咎于译者==
读完整本书，觉得真是值得再读几遍
- 31、从一次彩票集体中奖开始的中餐探寻之旅

1、2014年以来看过的最喜欢的一本。庆幸在Pageone发掘了这本书，如果是再晚5分钟估计都见不到了。如果觉得这是一本关于美食或者在美国的中餐馆的书，那就错了。从这本书中，不仅了解了中餐竟然是世界的，还惊讶于原来中餐竟然是各国人的思乡解药。除此，还了解中国移民（尤其是非法移民）在美国的各种艰辛，但更多给了我感动的鼓励：只要你愿意并且努力，永远有出路。讲到非法移民，书中也有详细的篇章。书中很多的文化点也让我深刻，比如犹太人的洁食法规，为什么左宗棠鸡和杂碎在美国是中餐的代表而国内却从来不知，幸运签饼因为中餐馆受追捧于全美而它的发明者其实是日本人。总之，作者的独特叙事风格，以高级知识分子第二代移民身份的视角描述的这段烹饪、社会和文化历史的奇妙旅程让我有很多短暂的灵感。而作者自己却把这段历时三年旅程称为“一次寻找自我的个人之旅”。一直以来，我还特喜欢看美国人郑重其事的“致谢”部分，它让我感到每个人的成功究竟是因为爱。

2、詹妮弗·李的书是一道吃完还想再吃的点心，充满不为人知的事实、趣味、离奇和苦难。我用两个晚上如饥似渴地看完了这本书，建议你们也这样做。——玛丽·罗奇，《活见鬼》作者
一段关于烹饪、社会和文化历史的奇妙旅程，充满惊喜、令人愉悦。它带我们追溯了一种常见的中式餐点背后的历史，并透过美国文化中的各种传闻和花絮，窥看背后那些重大的社会和文化话题，包括身份认同、移民和营养学问题。——《出版人周刊》

詹妮弗把很多故事巧妙地融为一体，指引我们了解现代全球移民，认识中餐独一无二的创造性……在调查中展现了她对经济现象的探索热情，对事实真相的急切渴求，最重要的是对那些烹饪、筹备和递送食物者的共鸣。一部引人入胜的历史报告文学，一部沉静而流动的移民回忆录。

——萨莎·伊森伯格，《寿司经济》的作者 詹妮弗发现了那些迷人的历史细节和联系如何塑造了美国的中餐馆，并成为一种普遍化的“美式生活方式”……本书推荐给那些喜欢沉浸在历史细节中的、深思熟虑的读者，包括《世界是平的》和《苹果橘子经济学》的读者——它可以帮助大家理解我们当下身处的全球化文化。——《校园图书馆》

3、2005年3月30日，在美国劲球彩票总部进行的一次抽奖活动中，二等奖的中奖人数高达110人，大大高于组织者的预计（3.7个），谁也没想到离奇的中奖人数能与美国人司空见惯的幸运签饼扯上关系。华裔女记者李竞（詹妮弗·李）奉报社之命揭开幸运签饼之谜，她自己都想不到会踏了一条中餐世界历险之旅。在三年时间里，她跨越6大洲、23个国家以及美国42个州，尝遍了世间的美食，并且写了一本书《幸运签饼纪事》，她的书出版后，在美国掀起了新的中国饮食文化热潮，她自己也成了大忙人，仿佛成了中餐的代言人。对于任何一个没有国外生活经历的中国人，李竞眼中的中餐世界仿佛说的仿佛说的是另外一个世界，一切只因为她所说的中餐是“美式中餐”，本书冠名曰《幸运签饼纪事》，不能说不是本书策划的一个失策，因为，我想，对于大多数中国的食客，所谓“幸运签饼”听都没有听说过，还好，本书的策划意识到了自己的失策，在封面上又添加上了《中餐世界历险记》、《舌尖上的中餐世界》等字样。如果中国大陆的食客对“幸运签饼”还有些陌生，这样说你就容易理解了：如果你把你每次酒中饭饱之后收到的发票当成你收到了“幸运签”，把你刮出的“谢谢您”当成“幸运签语”，你的发票不是侍应生赤裸裸地送给你，而是夹塞在你的饭后甜点中，那么，这个小小的饭后甜点差不多就是李竞所称的“幸运签饼”了。你可能觉得这个小小的伎俩根本不值一提，但你想象不到，就是这么一个小小的“幸运签饼”会在美式中餐馆里大行其道，成了那些中餐馆吸引食客的重要手段，我们只能说，老外心灵太脆弱，太需要祝福与安慰。你也不会想到，这个小小的“幸运签饼”虽然在中餐馆里为华人赚足了钱，但其实发明者却是日本人，只因为二战，美国本土日本人被“集中”了起来，才给了华人可乘之机，它才会在中餐馆里发扬光大。据李竞统计，在美国，中餐馆的数量大约有四万家，比麦当劳、汉堡王和肯塔基三大快餐的总和还多。美国人虽然有一套现代化的营销方式，但中国人从小就懂得“星星之火，可以燎原”的道理，谁胜谁负还很难说呢。如果你能理解小小的“幸运签饼”对美国人的吸引力，就能理解“食杂”、“左宗棠鸡”给他们的那容易满足的胃带来的满足。其实它们只是当地华人的发明创造，在中国大陆根本找不到它们的踪影。这两款风靡全美的中餐按组成它们的食料，如果在中国大陆，实在算不上什么高档，最多只能算是大排档的水平，但却因为“价廉物美”，又适当进行了“本土化”，着实让老美们觉得好吃得不行，不知他们如果品尝了《舌尖上的中国》里的那些美味佳肴会不会后悔生错了国度。好象一种宿命，“食杂”、“左宗棠鸡”这两款中餐与到达美国的早期中国移民在品质上竟有许多相似之处：算不上高品质，但生存

能力极强，一旦时机成熟，都会象细菌一样蔓延。中餐在美国的命运仿佛就是中国移民在美国命运的缩写，历经坎坷，终成正果，但那是怎样的一部血泪史啊！接李兑的说法，19世纪下半叶，到达美国西部的大规模中国移民，既是被中国本地“推”出去的，又是被那块他们梦想中的土地“拉”过去的，大规模的中国移民为美国的“西部大开发”提供了充足的劳动力的同时，也对当地美国人的就业形成了冲击，于是针对华人的暴力事件频频发生，并最终导致了《排华法案》的出台。走投无路的中国移民只好当起了洗衣工、开起了餐馆，到二十世纪初，据《纽约时报》报道，甚至远在美国东海岸的纽约都迎来了“中餐馆全城大爆炸”的时代，而一切皆因为华人七拼八凑出来的、被中国人视为不登大雅之堂的“杂碎”。李兑的《幸运签饼纪事》中是这样描述当时的美国人对“杂碎”的痴迷的：“如今这道菜已经成为所有美国人的最爱。约会中的男士们为博红颜一笑，会选择去中餐馆吃杂碎，以显示自己的成熟与独到……年轻的女孩们对中餐杂碎的热情自然更高。”那些当初担心华人会抢了他们饭碗的美国人万万没有想到，这些看起来不像人类的华人，有另起炉灶的本领，而且，有一天能让他们乖乖地把口袋里的钱掏出来，心甘情愿地送给这些他们当初看不起的人。如果说，中国的第一代移民大多是被当时苦难的中国“推”出去的，那么一百年之后，新一代的中国移民则更多的是被“美国梦”“拉”过去的，虽然隔了一百年，但艰辛是一样的，甚至可以用“九死一生”来形容。在《金色冒险号：餐馆工人的偷渡路》一节里记录了20世纪90年代一个非法偷渡者——一个福建少年历经两年的漂泊经历，与他的经历相比，“少年PI的奇幻漂流”根本不算什么，而这一切，不过是为了“过上好日子”。中国人包括中国移民的生命是如此地坚韧，他们一手创造的“中餐帝国”就不可能不是强悍的，李兑为此感叹道：“有时候美国中餐看上去就像一个巨大无比的、血气膨胀的巨人，是供生物学家、社会学家和经济学家们研究的一片最肥沃的土地，一个活生生的标本：一个自我调整的自发式的网络。殖民地法则，黏菌法南昌和互联网成长法则都适用于中餐馆，无数自足的个体总能集成某种集体的智慧。”===发表于2013年11月19日《法治周末

》<http://www.legalweekly.cn/index.php/Index/article/id/3962>

4、曾经在微博上看到个帖子：【外国人看《舌尖上的中国》什么反应？欢乐疯了！】中国留学生随便做个菜，就分分钟名满天下找到媳妇

！http://weibo.com/1642512402/B1lgSbEXv?type=comment#_rnd1421558416579（咳咳……看回复里有人说是转自豆瓣……）简而言之，都是些声称歪果仁“就这样被中餐征服”的段子（？）看回复反应基本分两种：一种是“壮哉我大中餐！”另一种则是：大部分歪果仁吃不惯/不喜欢/不痴迷中餐。吃这个东西，还是不要指望征服世界了……看完这本纪事，你会发现还存在第在答案：对，但也不对。杂碎，左宗棠鸡，还有幸运签饼这些对于大多数中国人来说有些陌生的名词，对美国人来说，却是不折不扣的“中餐标签”虽然都冠以“中餐”之名，但美国人所接受的中餐，是中国人心目中“地道”中餐，显然并不能划上等号背井离乡在异国他乡开枝散叶的华人，学会了听洋文、说洋话而他们所带去的“中餐”，也不可避免入乡随俗的“变了味儿”（非贬义）当然，这并不是是一本单纯讲美食及追溯其源头的纪事美食只是线索，穿针引线出华人在米国乃至世界的“进击史”当中不乏血与泪，生与死，希望与绝望……很佩服的一点是，作者可以为了一个哪怕是虚无可笑的线索就能千里迢迢的跑去采访（比如说跑去海南的原因竟然是……）由这一点而言，还真是，有钱、任性呀……最后分享两则书摘：北京鸭是众多鸭子中的一个品种，它与驰名世界的北京烤鸭绝非一回事，虽然它们都来自中国。根据长岛当地的民间传说，北京鸭最早大约在1873年来到长岛。具体情节有两种不同的说法，其中一种认为，一个名叫爱德华·麦克格拉思的纽约商人孵化了一窝产自中国的鸭蛋，从此便有了北京鸭；另一种说法则认为，一位名叫詹姆斯·帕尔默的船长在中国买下两打白鸭准备运回纽约，但到达时只剩下九只鸭子还活着，它们就是最早来到纽约长岛的北京鸭。北京鸭有着雪白的羽毛，橘黄色的嘴巴和双脚，很容易使人产生美好的联想。最负盛名的北京鸭当然非唐老鸭莫属，紧随其后的便是他的伴侣黛西鸭，他的叔叔麦老鸭，当然还有他的侄子辉儿、杜儿和路儿。——鹅滴神呀，原来唐老鸭居然也是中国元素！怪不得译名叫“唐”老鸭了……纽约市的犯罪报道记者们很快就掌握了各种死亡词汇。“送达即死者（DOA）”是指一个已经死亡的人。“漂浮者（foater）”，是指具在水中发现的尸体。“坠跳者（jumper）”是指一个即将自杀的人，通常指以跳楼、跳桥或在地铁站卧轨的方式结束生命的自杀者。“疑似死亡者（likely）”是指某个可能会死亡的人。“非疑似死亡者（unlikely）”是指一个已经受伤，但有可能存活下去的人。在一场多人参与的警匪枪战结束后，警方可能会说：“我们有两个送达即死者，一个疑似死亡者，和一个非疑似死亡者。”

《幸运签饼纪事》

章节试读

1、《幸运签饼纪事》的笔记-第92页

在中国，中餐的风格可谓千变万化，丰富多彩，而一旦到了美国，很多东西便消失殆尽，只留下少数几个受美国人欢迎的主要特点。

首先，美国的中餐馆都尽量避免出现能够辨认出动物原形的菜肴。主流美国人用餐时不喜欢产生不好的联想：自己碗里的食物曾经是活生生的动物，它们会呼吸，会游泳，还会走路。这意味着，他们的食物里既不能出现动物的眼睛，也不能出现动物的附属肢体或四肢（比如舌头、脚、爪子或耳朵等）。其次，美国人忌讳吃透明的东西。也就是说，食材里不能有透明甚至半透明的东西（比如有些木耳和所有的海蜇）。美国人对食物口感的忍受度也有一定的极限，既不能韧似橡皮，也不能黏如浆糊（前者如各种动物的肚子，后者如海蜇、海参）。此外，美国人在食物的颜色上也有禁忌。任何有机食物的颜色都不能太黑（他们不吃黑色的海带和黑颜色的蘑菇）。任何用面粉做的食物看上去颜色不能太白（美国人觉得，白白的蒸馒头看上去就像未完工的面粉宝宝，所以最好能烤成焦黄色）。

但美国人饮食习惯的最重要的特点还在于，已经吃进嘴里的东西不应该再吐出来。也就是说，你不能把食物中不可食用的部分也放进嘴里去，等到把可食用的部分吃完再吐出来。所以，美国人不吃鸡脚，不吃带骨头的鱼，也不吃没去壳的虾。他们不吃没剥壳的花生，甚至连西瓜也喜欢吃去籽的。

然而在中国，饭店里吃完饭后最常见的一幕往往是，每个餐位都有一堆骨头、贝壳和其他残渣碎屑：它们是用餐者与盘中食物搏斗的产物。一个尤为突出的原因是，中国人爱吃未经加工的海鲜，通常水里捞上来什么样子，就照什么样子享用，绝不破坏造物主的原本设计。中国人买鱼时都喜欢买整条的鱼。……至于虾，我的中国朋友们也都喜欢拿活蹦乱跳的虾直接下锅烹煮，既不去除眼睛也不剪掉尾巴。据说，这样更容易判断它们是死是活，只看看它们在锅里尾巴张开的形状就可以。

2、《幸运签饼纪事》的笔记-第280页

一枚未打开的幸运签饼，一张还没到期的彩票：两者都承载着某种期许。它们有点像青春，虽然无所谓失望，也无所谓浪费，却都关乎信念。相信幸运数字能给你带来好运，你的生活就会更幸福快乐。这就是美国幸运签饼中所包含的乐观精神。

3、《幸运签饼纪事》的笔记-第302页

P294

我一直不太理解风靡美国的谱系学热潮，因为我十分清楚我家移民美国的确切时间。但这次旅程已然成为我自己的宗谱探究之旅，即调查中国移民如何像中餐一样扎根于世界各地。他们有的取了意大利名字，有的采用了泰国的姓氏，而在牙买加，他们信仰罗马天主教（那里的教会学校通常是最好的学校）。

社会学家们早已经指出，支撑国家和文化认同感的基点有三个：血统、语言文化和国籍。在有些国家，例如日本，你需要同时具备这三个条件才能算日本人——缺一不可。日本人甚至称从巴西回来的日裔侨民为gaijin即外国人。

在美国，没有血统的要求。在中国，只有血统一个要求。当我穿梭于各种不同文化时，我碰到形形色色的中国移民：在秘鲁，他们爱听雷击顿（reggaeton）音乐，爱跳萨尔萨舞；在牙买加，他们在雷鬼乐队里弹吉他；在印度，他们说印地语。但在某种意义上，不管移民了多少代，我们都承认自己是华人——哪怕我们所说的语言各不相同。

中国是世界历史上输出移民最多的国家。美国是世界历史上接纳移民最多的国家。而我，就像陪伴我成长的中餐，是移民潮流的产物。睁开眼睛，你会看到一个中国人；闭上眼睛，你会听见一个美国人

。

P296

烹饪就像语言，食材用料是词汇，烹饪技法是语法。你可以融会贯通各种不同的烹饪传统，这些传统

《幸运签饼纪事》

来自你所接触的人，你所接受的影响。

P300

尽管我们所处的世界意识形态斗争不断，各国关系变化莫测、尔虞我诈，日益模糊的烹饪国界已经成为风云变幻中少有的常数之一。美妙的食谱就像美妙的思想，总是不分国界地流传。每年都有数以百万计的人带着它们漂洋过海。有些问题自然而然地产生：为什么海带和醋饭只用来包裹生鱼片？为什么玉米烙饼只用于塔科卷（tacos）？

美食是一种亲密的语言，人人都懂得，人人都乐于分享。美食是文化交流中的第一位使节，它的重要性超越了口头语言。美食能跨越文化的鸿沟。美食能穿越重洋。精通一门外语需要花很长时间，了解一种文化历史和文学需要付出很多努力。但人人都可以马上对一种美食作出评价。……中餐馆是中国人和其他亚洲人派往美国的第一批文化大使，它为日本寿司、印度咖喱和越南河粉铺平了道路。尝试不同美食的意愿能清楚地反映一个人对其他文化的好奇和接纳——而这种意愿的表露也催生了人们对旅游的渴望。接受一个国家的美食往往是融入这国家的前提条件。

美食也是文化遗产中最容易代代相传的部分。……

文化融合总是以涓涓细流的形式出现，它可以是一场婚礼，也可以是一种音乐，还可以是某个假日。

……

在幼儿园，当老师讲到艾里斯岛时，我们被告知美国是一个大熔炉——任何东西只要进入这个熔炉，就会汇合成一个巨大无比的旋涡（来自1908年的一部同名话剧）。而我读中学时，这个类比已经失宠。忽然之间，美国又变成了油拌色拉，风格各异的蔬菜水果相互搅和在一起，而不是一个融合无间的巨大奶酪。

在这里，我想再用美食做一个类比。我们就像一盘炒菜，其中的食材虽然清晰可见，但在调味酱的烹调下，味道已然融为一体。

4、《幸运签饼纪事》的笔记-第210页

中餐外卖在速度和便捷方面的最大宿敌是比萨和快餐。但中餐有一个优势：中餐的蔬菜比较多，足可以减少客人因叫外卖而产生的愧疚感。很早以前，下馆子吃饭的全部意义就在于下馆子——那可是一种奢侈。然而，曾几何时，随着单身者和职业母亲的增多，在自家的厨房里做一顿纯粹自家的饭菜反而成了奢侈——只不过单从色彩斑斓、五花八门的烹饪书籍和美食网的风靡程度上看，你很难发现其实真正亲自下厨做饭的人少之又少。

5、《幸运签饼纪事》的笔记-第65页

由于当时的美国流行文化受清教徒和新教派影响较深，奉行简朴节制的生活习惯，对美国人来说，食物只是一种用以维持生命的粮食，而不是一种值得享受的东西。出于对宗教的虔诚和对物质生活的节制，美国烹饪的主要特色似乎只有一个：清淡无味。如果非要说还有其他的话，那就是极度的咸。那时候，在美国大部分地区，人们以怀疑甚至敌意的态度来看待过于时鲜活新奇的食物，认为这是一种肉欲的放纵。食用辛辣的食物被认为比酗酒还要糟糕，很多人认为这会刺激人们对性欲的极度贪婪。只有美国南部地区例外，那里多国殖民聚居的复杂历史留下了非洲国家、英国、法国、西班牙、意大利等多个国家的烹饪传统，烹饪风格灵活多变，独树一帜。美国南方烹饪采用慢火煨、嫩炒、嫩煎，还大量使用辣椒；相比之下，其他地区的烹饪风格则单调得多，他们似乎只知道烘焙、烤炙和水煮等安静、被动的烹饪手法——这或多或少代表了美国人对待食物的态度。因此，美国人对外国人热火朝天、忙碌喧嚣的烹饪场面总是持怀疑态度。他们总觉得太吵，切菜、剁菜的声音，餐具碰撞的声音，大火熊熊燃烧的声音，以及饭桌上吃饭聊天的声音，都让他们难以忍受。

6、《幸运签饼纪事》的笔记-第21页

P.F. Chang, PF 原来是Paul Fleming的缩写, 该先生是outback的创始人... so it all starts to make sense...

7、《幸运签饼纪事》的笔记-第26页

中国烹饪的魅力就在于就地取材，运用中餐烹饪技法，充分发挥本土食材的长处。中国烹饪不只是美味佳肴，它还是一种哲学，地方风味是宗旨，就地取材是特色。

8、《幸运签饼纪事》的笔记-第9页

在美国，中餐馆的数量大约有四万家，比麦当劳、汉堡王和肯德基三大快餐连锁店的总和还多。

中餐馆在美国几乎无处不在。它们可以蜗居在城市远郊的商场、市区平民窟，也可以栖身于美国中西部一些连地图上也找不着的小镇。从路易斯安那的阿布维尔市，到伊利诺伊的锡安城，再到亚利桑那的纳瓦霍保护区，到处都有中餐馆的身影。在纳瓦霍保护区，中餐馆甚至是当地土著居民不敢涉足经营的少数高端行业之一。旧餐馆，主大街上的服装店，商店门前的空地，只要有人的地方都可以变身为中餐馆。就连当年约翰·布斯用来计划刺杀林肯总统的华盛顿特区旅馆，如今也成了当地知名中餐馆珍珠楼(Wok n Roll)的所在地。

很多美国人每周或每个月都要去中餐馆用餐，这已经固化成了一种仪式，那种执着劲儿堪比基督徒上教堂做礼拜。

1942年，杂碎和炒面成了美军士兵餐桌上的佳肴。20世纪50年代早期，美国实验医学家乔纳斯·索尔克在研制脊灰炎疫苗时，几乎每天都光顾匹兹堡大学附近福布斯大道上一家叫竹园(Bamboo Garden)的中餐馆，而且每次都点同样的东西：一碗云吞汤，一个蛋卷，一碗米饭，一份鸡肉豆芽炒面——全部只需1.35美元。

中餐馆也是聚会和会晤的理想去处。1961年，自由乘车运动爆发，众多示威者们聚集在华盛顿一家中餐馆用餐，准备餐后搭乘改变美国黑人命运的第一班自由巴士，去南方腹地抗议种族隔离政策。“有人称之为‘最后的晚餐’。”约翰·路易斯说，当时他还只是一名来自佐治亚农村的神学院学生，后来当上了国会议员。1962年，约翰·肯尼迪总统和前苏联领导人赫鲁晓夫派特使在燕京楼(Yenching Palace)进行秘密会谈，成功消除了古巴导弹危机。这家当年位于华盛顿克利夫兰公园附近的中餐馆曾经是解决国际争端的桥梁。

在美国，几乎每个人都有自己喜爱的中餐馆。在当选总统前长达数十年的时间里，艾森豪威尔一直光顾华盛顿特区哥伦比亚路上的太阳饭店(Sun Chop Suey Restaurant)，鸡肉杂碎是他最常吃的一道菜。当选总统后，出于安全考虑，联邦调查局曾对餐馆的每一位员工做过安全调查。同样有趣的是，布什总统一家最爱光顾弗吉尼亚福斯教堂外的北京饭店(Peking Gourmet Inn)，N17号桌是他们一家人的专座。为此，店方还为他们桌边的窗户安装了防弹玻璃。

难怪劲球彩票的官员们经常听闻同一个故事在29个州一再发生的消息，地域之广几乎横贯美国东西海岸。相同的故事，不同的精彩。有的是外卖，有的是在餐厅里用餐，有的是丰盛的自助餐；有的发生在几年前，有的发生在几个月前，有的就发生在那天早上；有的是午餐，有的是晚餐，有的是同僚聚餐，还有的是在举家出游度假的路上；有的数字来自你亲手掰开的幸运签饼；有的数字来自洗车或在士多店等候结账时。有趣的是，所有这些都始于一个相同的开端：中餐馆的幸运签饼。

《纽约清晨》上有很多关于彩票中奖的故事。一天早上，我在纽约市地铁站无意中拿起一份来看。上面有篇短文登载了3月30日劲球彩票遭遇割肉事件，原因是这一天彩民们的中奖率高得异乎寻常，中奖者多达110位，而“罪魁祸首”就是中餐馆的幸运签饼。

我一下子来了精神。

我从小就痴迷中餐馆，它是我童年的一大发现，很多美国人都有类似的童年经历。那时我家住在曼哈顿西北地区，那里有著名的百老汇，路的两旁林立着很多中餐馆，所以有时也叫四川路。我父母当初决定在这里定居是因为我父亲在哥伦比亚大学攻读博士学位，而我母亲又不曾学会开车，后来也就一直没有搬离市区。因为这些缘故，我有幸目睹并见证了很多在美国中餐馆历史上具有颠覆性意义的重大变革。

我们兄弟姐妹是二代华裔移民(简称ABC)。我们虽然有着黄颜色的皮肤，精神思想却已完全西化，所以被戏称为香蕉，外黄内白。移民家庭有很多不为外人知道的玩笑，我家也不例外。我父母甚至

《幸运签饼纪事》

拿我们的名字做起了文章。他们给我起名Jennifer，我妹妹叫Frances，我弟弟叫Kenneth。首字母连起来刚好是肯尼迪机场(英文简称JFK)，那是他们当年初到美国时降落的机场。

1965年，美国颁布了《移民改革法》，这为受过良好教育的外国技术人才移居美国开了方便之门，并由此引发了移民潮流的戏剧性变化，使之从欧洲转向了北美大陆。在这一股潮流中，台湾、韩国、印度等国家和地区急切地向美国输送了大量的顶尖人才。我父母就是随着这股潮流来到美国的，他们是《移民改革法》的受益者。

那时我父亲在华尔街上上班，家里的饮食起居由我母亲操办，多数情况下还包括下厨做饭。像其他很多居住在百老汇地区的家庭一样，每逢家里忙得不可开交的时候，我们就去中餐馆订购外卖。记忆中，童年的我经常一路小跑去附近的中餐馆叫外卖，兜里揣着一张崭新的二十美元小钞。当时我还是个小女孩儿，身高不足以望过餐馆的柜台，却像个小大人，点菜时双眼紧盯着白色的大菜单，那神情简直是一脸的肃穆和庄严——母亲认真教过我一些中文菜名，刚好能派上用场。(所以，毫无例外地，很多华裔美国儿童及其他移民家庭的小孩儿最熟悉的词汇几乎都与食品有关。)

点好外卖后，我会把这些沉甸甸的宝贝一路提回家：一大塑料袋热气腾腾且分量十足并用梯形白色硬纸盒包装好的美味佳肴。每逢这个时候，我们全家人总是迫不及待地围坐成一圈，每个人都亢奋得蠢蠢欲动，仿佛时刻准备进行一场大扫荡，什么人间的礼仪和斯文早已抛到九霄云外了。先是打开塑料袋，拿出里面一盒一盒的饭菜，接着是筷子，一小袋黑色酱油，当然少不了松脆的幸运签饼；再打开饭盒，香气扑面而来，展现在眼前的美味，光是看一看，也足以点燃你的味蕾。

是琥珀色的叉烧捞面吗？是用西兰花衬底，微甜而又酥嫩的左宗棠鸡吗？还是红沥麻辣的麻婆豆腐？猜一猜，想一想，也是一番享受。晶莹剔透的米饭上总是浇盖着热乎乎的酱汁，一种融合了煨豆酱、开胃醋、姜丝和香蒜的调味酱。中餐讲究味觉冲击：甜的，酸的，咸的，各种滋味一波又一波地向你袭来。奇妙的是，就连吃剩的残羹冷炙，隔天热一热再吃，味道甚至会更好。

幸运签饼是中餐里的又一个期待，为的是它的神秘和乐趣，而不是好吃。掰开签饼，里面纸条上的拼写错误常常让人忍俊不禁，遣词造句也显得笨拙离谱，但它传递的却是中华古代先贤的智慧和关怀，读上去让人备感亲切温馨。记得我父母的书架上有很多摆放整齐的中国古典哲学著作，里面有孔子的《论语》，还有《易经》。那时的我还是个不谙世事的小女孩儿，无法读懂这些艰深神秘的书籍，但偶尔得见的智慧的光芒让我深信它们代表的是几千年来华夏民族的聪明和才智。

然而，接下来的情形让我非常震惊——幸运签饼居然并非来自中国！

这无异于被告知自己并非父母亲生，或者世上并无圣诞老人，怎么可能？要知道，我曾经一直深信幸运签饼来自中国，它那酥脆香甜的口感，宛如新月的外形，以及暗藏玄机的构思，无一不勾起我对中国的遐想。

记得第一次得知幸运签饼并非来自中国是在我读中学时。那时，我在看谭恩美的《喜福会》。书中讲到，有两位中国妇女在旧金山的幸运签饼工厂找到了工作，其中一位在得知幸运签饼来自中国后感到非常困惑，因为身为中国人的她竟从未听说过幸运签饼。

关于幸运签饼的身世问题，我也曾问过我母亲，我问她是否早就知道幸运签饼并非来自中国。她耸了耸肩，回答说，她从台湾初到美国时以为它来自香港或中国大陆。中国那么大，又没统一。她从来没到过中国大陆，我也和她一样。

几年以后，来自美国的幸运签饼在大洋彼岸的中国引起了不小的轰动。1992年，《纽约时报》刊发了标题为《来自远方的好运》的封面故事。文章报道，纽约布鲁克林的云吞食品公司计划在中国销售幸运签饼。还补充说，幸运签饼已经在香港面市，并以“正统的美国幸运签饼”招揽顾客。

经过幸运签饼的身世风波后，我意识到我对中餐的了解还有待加深。现在回想起来，幸运签饼的身世其实非常明朗。只是，童年的我并未觉察出中餐馆的外卖和我母亲做的饭菜有何不一样。我母亲烹饪时常用的食材有白米饭、酱油、大蒜、葱和炒锅。但她从不把肉块放在油里炸得鲜嫩酥软，也不会浇上一层浓香四溢的酱汁。她的食材在中餐馆的菜单上很难看到，往往都是些经过腌制或脱水处理的奇形怪状的东西。她的厨房里总是摆满了坛坛罐罐，还有装着各种奇怪东西的袋子——白木耳、红豆，散发着扑鼻气味的黑蘑菇和莲藕等。她喜欢使用保存过的食材，有看上去怪异透明的皮蛋，有辣味的腌竹笋，还有用醋浸泡过的芥蓝。她还常做骨头类或贝壳类的菜肴，比如糖醋排骨、蒜蓉虾和鸡脚。

在曼哈顿的唐人街，有很多露天的海鲜店，我父母经常到那里去挑螃蟹。被困在箱子里的螃蟹虽已失去活力，但那时我才六岁，又是个小女孩儿，所以还是害怕得瞪大眼睛，不敢靠近。挑好的螃蟹

《幸运签饼纪事》

被装进薄塑料袋后，仍然挣扎个不停，好像意识到大事不妙，竭力要扭转命运似的。然而为了一尝美味，我们只得无视螃蟹们的意愿，把它们一路提回家，然后放在厨房的水槽里，任其作最后的挣扎。我母亲有一只使用了十年的老铁锅，它成了螃蟹们最后的归宿：我们把螃蟹放进铁锅里蒸，直到它们不再动弹，身体也慢慢变成橘红色。美国人吃龙虾，先要消毒，再经过精心处理，然后才端到餐桌上。中国人吃螃蟹却没那么复杂，经过一番冲洗之后，只要放在锅里蒸一蒸，似乎就可以大快朵颐了。虽然煮熟的螃蟹也难免有些张牙舞爪，色泽和质地也确实怪异，但据我母亲说，其中橘黄色被称之为膏的黏状物是螃蟹的精华所在。

每次我们全家去皇后区法拉盛的“正统中餐馆”用餐，我都会点我最喜欢吃的绿椰菜牛肉和捞面。每逢这个时候，我父母总会显出一脸的不高兴，因为他们几乎无一例外地点带眼珠子的菜，比如姜葱清蒸全鱼。说到吃鱼，儿时的我更习惯于吃小学自助餐厅里的鱼排三明治，它们被做成了各种几何形状，样子既美观，味道又可口，至于中餐馆里的清蒸全鱼，当时真的没有胆量去品尝。所以，吃饭时我总是把筷子伸向能让我吃得更舒坦的爽口的绿椰菜，以及酥软的牛柳，当然还有叉烧捞面，而非刚刚还在鱼缸里游得悠哉游哉的鱼。此外，苦涩的中国热茶也遭受了我们兄弟姐妹几个的冷眼。每逢喝茶，我们要么往热茶里加糖，要么干脆坚决抵制，改喝冰水了事，这简直把我父母气坏了。要知道，为了继承中国的传统文化，我们从小就被送去读中文星期六学校，参加中文夏令营，加入中国合唱团，学习中国武术，以及练习中国民间舞蹈。（大约90%的华裔美国女孩儿都曾习练过丝带舞。）然而，唯独在吃的问题上，中国传统饮食似乎很难开启我们的味蕾，所以每逢吃中餐，我父母对我们总是一肚子意见，抱怨我们不懂得欣赏“真正的中餐”。

然而，对于什么是“真正的中餐”，我确实一直不得其解，直到后来去中国才算找到答案。当然，我曾在中文星期六学校里学习过几年中国传统文化，后来上大学后也有所涉猎，之后又去台湾学习过一个学期，这一切都拓宽了我的视野，引领我走进了一个更加宽广的天地。在这个天地里，母亲书架上中国文化典籍里的文字似乎也活了起来，不再显得那么厚重、模糊和晦涩。虽然我会说中文，但却纯属巧合，其实我对中国的了解与任何其他外国人没什么两样。虽然我在北京大学读过一年书，但事实上我把这一年时间都花在了游历上，从茫茫的内蒙古大草原，到四川省的山山水水，再到世界屋脊西藏，我几乎游遍了大半个中国。途中，我既看到了已经深入中国腹地的可口可乐、麦当劳和肯德基，又有幸见识了各种各样的中国菜肴，这些菜肴与其说像美国中餐馆里的菜肴，倒不如说更接近我母亲的厨艺：蔬菜多，肉少，不油腻。在这期间，我学会了往饭桌上吐骨头，也学会了饭后喝汤清口。我甚至还学会了喝中国茶，但没有幸运签饼。经过这一次游历，我甚至开始对自小伴我成长的美式中餐横挑鼻子竖挑眼——不地道！

然而，引人注目的不光是中国各地的美食，还有我这个看似中国人的美国人。在游历途中，见到我的中国人几乎都毫不掩饰心中的不解：她的长相完全是中国人的样子，中文也说得很好，但怎么感觉缺了点什么。对此，我也有些摸不着头脑。也许是我的言行举止有别于中国人？也许是我笑的方式与他们不一样？或者也许是我的穿着有异？反正他们觉得我不像中国人。你是香港人？台湾人？这是他们常问的问题。

“我是美国人。”我解释说。

他们的回答是：“不，你是中国人，只是出生在美国。”

在他们眼里，我不是美国人，而是一个生长在美国的中国人。也许这种情形也适用于美式中餐：说它是中餐固然不错，但它却生于美国，也长于美国。

或者不如这样说更接近事实真相：美式中餐已经彻底美国化，只不过看上去像中餐。

9、《幸运签饼纪事》的笔记-第208页

美国已经简化——或者败坏（具体用词取决于你的立场）——和批量加工了世界上很多种精制食品：啤酒（问问德国人怎么看待美国啤酒），巧克力（瑞士人吃美国好时牌巧克力时的面部表情没一回不痛苦得扭曲），芝士（谁要是把这种嫩黄色的物质贴上“产自美国”的标签，那他必定是活得不耐烦了）。

《幸运签饼纪事》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com