

移民改变口味 纽约麻辣当道

■本报驻联合国记者 贾泽驰

“纽约的中餐价廉物美，还很正宗。”这是在美国华人普遍的评价。近年来，纽约的中餐紧跟国内餐饮趋势，麻辣当道——川菜馆、火锅店、湘菜馆随处可见，不仅华人喜爱，其他族裔的食客也是欲罢不能。

纽约的中餐与“李鸿章杂碎”“左宗鸡”这些美式中餐完全不是一个概念。只要吃一口，你就知道，纽约的中餐大多出自专业厨师之手，而不是来美的国人为了谋生，客串厨师做出来的，更是在中餐馆打工的墨西哥厨“转正”后酿造出来的。对于那些想象力丰富的美式中餐，你在美国的其他地方都很容易品尝到，价格一般不贵，就是吃完总有一种想跑进厨房指点一二的冲动。

纽约的中餐不仅地道，还分菜系。你要吃广东菜，在曼哈顿下城的唐人街，一些馆子里从厨师到店员都会讲广东话。广式早点、云吞面、豉油鸡、蜜汁叉烧、烧鸭、河粉、各式老火汤应有尽有。小笼包、生煎包、大馄饨、烤麸、炒年糕、响油鳝糊等上海特色菜，也容易在纽约的中餐馆里找到。国内来的游客或许对人均20多美元的中餐消费还难以接受，但是到了大快朵颐的时候，他们对于纽约中餐口味的认可全都写在了流着油的嘴角和流着汗的额头上。

从甜到辣，纽约川菜走向“正宗”

在纽约的中餐馆里，有一支力量经过大约半世纪的经营打拼，在近年异军突起，不仅征服了纽约华人的胃，还吸引了不少先是猎奇、然后欲罢不能的其他族裔食客——那就是林林总总的川菜馆。

据纽约本地资深华人介绍，早在上世纪70年代以前，纽约也有一些菜单上有“四川菜”的中餐馆。可是这些菜通常做得很甜，辣味几乎尝不出来，应该是广东厨师为推陈出新、错位竞争，凭想象做出来的“川菜”。“广东川菜”面向的顾客主要还是纽约本地的非华裔人群，这部分人对菜品的味道并没有预设的期待，不管是少了辣椒、花椒还是豆瓣酱，都尝不出来，只要菜品有些异国风味，名字和造型充满新意，就满足了。

从上世纪70年代开始，纽约开始有一些味道接近正宗川菜的川菜馆出现。当纽约人第一次看到一锅干辣椒覆盖的水煮鱼时，不管是视觉还是味觉的震撼都难以言表。纽约人开始知道，原来中餐里还有麻辣豆腐、回锅肉、担担面、龙抄手这样的美食。然而因为正宗川菜佐料的缺乏，特别是花椒的缺乏，这些川菜的味道不是不够味，就是水平不稳定。

1968年至2005年间，美国食品药品监督管理局禁止进口四川花椒到美国，理由是花椒可能携带“柑橘溃疡病菌”，对美国本地柑橘属的植物构成威胁。2005年开始，美国食品药品监督管理局放宽了对干燥果实的限制，只要进口者如实申报，并且果实是干燥的，就不需要再经过消毒了。然而这一政策的改变没有立即放开花椒的进口，原因是有关部门并没有搞清楚花椒其实本身就是干的。直到2018年初，美国食品药品监督管理局和一些进口商才终于消除了误解，花椒开始较为自由地进入美国。

麻辣口味，其他族裔民众也难以抗拒

从2005年放松花椒进口限制开始，纽约川菜的味道就越来越正宗了，

川菜馆也越来越多，如今，川菜馆在纽约可谓遍地开花。据美国美食网站Yelp统计，2012年，在纽约市共有46家餐馆将自己定义为“四川菜”餐馆。2018年，这一个数字翻了一倍多，达到98家。其中还不包括特色菜是水煮鱼和夫妻肺片的上海餐馆这样的“混搭”，也不包括菜品有交集、口味近似但自我认同为“非川菜”的湘菜、云南菜等中餐馆。

川菜在纽约火爆的一个不可忽视的原因是，纽约的亚裔移民特别是华裔移民增多了。根据官方统计，1990年纽约市有华裔人口23.29万，2000年为35.72万，到2017年这一数字达到62.88万。新来纽约的华裔移民多数来自中国内陆，他们的口味偏好各不相同，但是受到国内美食流行趋势的影响，加上令人难以抗拒的麻辣魅力，因此川菜就成为他们钟爱的中餐的交集所在。

川菜馆里用料厚重、香气四溢、口味丰富的菜品带给人故乡的味道，也给

其他族裔食客味觉的刺激、头脑的风暴和神游华夏大地的幻想。在一些川菜馆网站和介绍纽约川菜的书刊、网站和网站上，“麻辣”二字被施以浓墨。对于“辣”，美国人有善用各种辣椒调味的墨西哥菜作为参考，理解上没有太多障碍。但是“麻”就有些难以用语言准确描述了。通常的解释是，“麻”是一种麻木的感觉，主要来自花椒里的羟基甲位山椒醇。花椒带有一种不同于胡椒的类似柠檬的独特香气。“麻”和“辣”都是一种疼痛的感觉，会导致人体分泌内啡肽平衡疼痛，因而获得快乐的感觉……任何好奇心强的人看到这样的描述，都难以抗拒要去亲自体验一下。

以记者的亲身经历来看，光顾纽约川菜馆的食客基本上四六开，六成成为华人，四成是其他族裔。当记者“专业”地点出特色菜品的同时，也经常能帮助邻桌的一些对川菜不熟悉的美国人或是外国游客点菜。中文里无需赘述的4

个字“夫妻肺片”翻译成外语，需要描述食材、做法和口味，真是一项特别的挑战。

辣椒酱销量上涨，蛋黄酱同比下降

辛辣的口味在纽约受到追捧，从全美范围看并不是个孤立事件。根据总部位于英国伦敦的欧睿信息咨询的统计，从2013年到2018年，美国市场上的辣椒酱销量上涨了23.6%，酱油销量上涨了20.4%。与此形成鲜明对比的是，传统上美国人比较偏爱的蛋黄酱同期销量下降了5.1%，黄芥末酱下降了0.6%。

美国市场上目前最受欢迎的辣椒酱来自不同的文化背景，一个共同特点是口味够辣。一般情况下，西式餐厅里最受欢迎的辣酱是一种叫作“塔巴斯科”的小瓶红色辣椒酱。这种辣酱以原产墨西哥塔巴斯科州的“塔巴斯科”小米辣椒和白醋为主要原料，辣度中等偏上，

常见包装是60毫升的玻璃小瓶，辨识度很高，在美国很多餐馆的桌子上都能看到。

中餐、泰餐等东方餐馆里最常见的辣椒酱是一种叫作“是拉差香甜辣椒酱”的越南辣椒酱。这种辣酱也有辨识度很高的外观——通常是透明塑料瓶身，里面辣酱的红色构成了瓶身的主色调，瓶盖是绿色的，带一个尖头，整个瓶子看起来像一个大辣椒。瓶子上用中、英、越南文写着商品的名称。

美国《华尔街日报》认为，新移民、特别是来自亚洲国家和南美国家喜欢吃辣的新移民的增加，推动了美国“吃辣”市场的扩张。2017年美国民调机构皮尤中心的统计显示，美国有4400万人口的出生地不是美国，这个数字是1970年的5倍。这4400万人中，有75%来自南亚、东亚和拉美。

(本报纽约12月8日专电)



纽约一家中餐馆内，美国食客体验麻辣当道的九宫格火锅。

视频截图

64种辣椒组成墨西哥美食的灵魂

■本报驻联合国记者 贾泽驰

如果说在美国吃辣还算是一件新鲜事的话，仅一墙之隔（这里指美墨边境墙）的墨西哥，吃辣不仅是家常便饭，还花样繁多，一些辣酱的辣度更是“辣出了天际”。

墨西哥是辣椒的原产地之一。从公元前6000年前开始，墨西哥南部、中美洲和南美洲北部地区的印第安人就开始了种植和食用辣椒。目前墨西哥全国各地共培育和食用64种不同的辣椒，超市里常见的也有十多种。墨西哥中南部地区多高原，高海拔带来了缺氧和感官的麻木，吃点辣能够提神醒脑，因而辣椒在墨西哥美食中是一个核心元素，也是灵魂所在。

墨西哥餐融合了美洲土著居民和欧洲殖民者的选材和烹饪方法，历史悠久，菜品多样，因而在2010年被联合国教科文组织确定为人类文化遗产。在墨西哥餐馆里，桌上摆着四五种不同的辣酱是非常常见的情况。这些辣酱有的注重口感和香气，有的主

要突出辣味，还有的颜色搭配好看，不管你有什么爱好，都能够得到满足。

墨西哥的很多道经典菜式都与辣椒有关。首先要提的是墨西哥很有名的辣酱肉卷（enchilada）。世界上几乎每个墨西哥餐馆里都有辣酱肉卷这道菜。这道菜西语原文菜名直译过来意思是“用辣椒制过的”。用玉米饼卷上事先做熟的鸡肉或是牛肉摆放在盘子里，浇上辣酱和奶酪，辣酱肉卷就做好了。你可以选用不同的辣酱，或是玉米饼里卷不同的馅料，创造无数可能。

墨西哥9月16日国庆节前后有一道菜是家家户必吃的，暂且叫作“青椒酸肉末（chiles en nogada）”吧。这道菜起源于墨西哥普埃布拉州，使用当地特产的皮较薄、颜色略深、略有辣味的普埃布拉大青椒（chile poblano）为主要原料。制作时在青椒里填上肉末、水果等馅料，外面浇上奶油、果仁等制成的酱，最后再撒上石榴籽和欧芹碎。这道菜由绿、白、红三色组成，与墨西哥国旗一致，国庆节期间吃非常应景。

墨西哥还有一道小菜叫做“斗辣椒

（chile toreado）”，菜虽然简单，但很有特色。“斗辣椒”的名字里使用了“斗牛”这个动词“torear”，据说是在制作前要用手把完整的辣椒揉搓一下，“激怒”里面的辣椒籽等辣物质，这样做出来的“斗辣椒”才能更辣。这种用词也只有西班牙语国家才能想得出来。做这道菜通常使用的是墨西哥哈拉帕辣椒（chile jalapeño）或者是墨西哥山椒（chile serrano）。制作时将整根的辣椒用很少的油煎到表面微微焦黑，有时也可以放入一些洋葱丝一起煎，然后放入柠檬汁和盐调味即可。这道菜用来下酒最合适不过。

上面提到的哈拉帕辣椒，也是墨西哥的经典食材，很多菜品里都有。近年来哈拉帕辣椒在欧美国家很受欢迎。这种辣椒肉厚，清香味浓，非常适合当主料或调料。哈拉帕辣椒的辣度大约是2500至8000，属于中等偏辣。国内常见的青尖椒一般辣度在1000以内。切哈拉帕辣椒的时候如果不戴手套，手可能会有持续疼痛感超过一天。墨西哥很多清香味浓、辣味适中的辣酱都含有哈

拉帕辣椒。

墨西哥的尤卡坦半岛有一种叫作哈瓦那辣椒（chile habanero）的亮绿色灯笼椒，辣度惊人，国内的海南灯笼椒是这种辣椒的近亲，但辣度比不上它。哈瓦那辣椒的辣度最高可达30万。国内朝天椒辣度一般最高10万，海南灯笼椒的辣度一般不超过17万。记者认为，哈瓦那辣椒的辣已经达到了“武器级”。这种辣椒在墨西哥的超市可以随便买到，很多餐馆也有用哈瓦那辣椒制作的辣酱。记者一位湖南籍的朋友曾经为了猎奇，嚼过半个煎过的哈瓦那辣椒，结果他被辣到满脸流汗，连喝三大杯冰水，口中连称“厉害”。

从来就不缺乏创新精神的墨西哥人还把辣椒做成了冰激凌。在墨西哥街头可以买到一种哈拉帕辣椒口味的冰激凌。这种冰激凌里含有少量哈拉帕辣椒汁，冰凉中透着辣，牛奶的香甜里带着辣椒的清香，能全方位刺激你的味蕾。

(本报纽约12月8日专电)

■殷召荣

一日，与刚来沪不久的美国朋友在徐家汇一家火锅店吃饭，朋友看到英文菜单上黑木耳英语译fungus时，非常愕然。Fungus曾见于中国餐馆的英文版菜单上。曾在美国亚洲超市看到黑木耳包装袋上也写着英文black fungus。可在美国文化语境下，fungus通常会使人想到toenail fungus（脚趾甲真菌感染），美国人还会联想到是a mold that grows on the house（长在房子上的霉菌）或者是some kind of body fungus growth（某种身体真菌滋生）。

根据《美国传统词典（第四版）》的收录，“木耳”的英译名是wood ear。“木耳”也叫cloud ear或tree ear（中文“木耳”的直译）。根据维基百科，“黑木耳”的英译名black fungus, black Chinese fungus (or mushroom)。其中fungus（真菌）说明木耳是一种菌类。可是美国人通常不会把fungus和一种食用蘑菇类联系起来。考虑到译入语的文化语境，黑木耳最好翻译成black wood ear mushroom，

避免使用fungus一词。

美食，书写着各国不同的饮食文化，表达着彼此不同的生活理念，如何通过对方的语境表达中华美食文化特质？笔者略谈一二。

“药食同源”是中国饮食文化的重要理念。许多食物同时也是药物，中国人擅于利用食物原料的药用价值。西医中但凡药就不能是食品。有美国朋友很惊讶在中国药店能买到食材。一次约美国朋友艾米来上海家里过中秋节，正巧她咳嗽厉害，笔者亲自给她煮了冰糖梨水并告知能润喉止咳。艾米一脸茫然致谢后说道：“我们没有用食物治疗疾病的习惯。”

在连续喝了几天冰糖梨水后，开心的艾米发信息给笔者：“中国冰糖梨水很神奇。很明显是见效的，是好东西。”“药食同源”的文化语境源自农耕文明养育下的中国人主要是以五谷杂粮为主的“食草族”。很多西方朋友对中国“药食同源”的文化语境知之甚少。西

方医学中但凡食物就不会谈疗效。

“药食同源”的独特饮食理念下，中国饮食文化形成了滋补养生的饮食认知。有国际朋友说起和中国朋友聚餐时，听到最多的是中国朋友推荐某食物时说道：“It is good for your health（有利于你的健康）。”也就是我们通常说的“食补”。比如黑鱼汤在中国人的餐桌上，口感细腻鲜美，兼有滋补的功效。一次在网上和美国朋友聊起黑鱼汤的滋补功效，他的反应是：“令我震惊平息，缓过神来之后，我依然拒绝你的邀请。”原来黑鱼头部像蛇头，加上全身类似蛇的花纹，再加上有较强烈的攻击性，美国人对黑鱼的恐惧值很高。在美国，黑鱼不会成为餐桌美食，更不会衍生出“食补”的功效。在美国文化语境下，美国朋友直接吃了黑鱼汤。

和“食补”一样，“养生”也是典型的中国文化负载词，反映中国人的生活方式。不仅是西方朋友面临此类中国

文化语境的缺失，中方交际者也要丰富梳理相关的文化知识，中国知识文化的缺失是很多交际者英语表达力的绊脚石。

如何使美食的英译既能表现出中国文化的独特性，又能在译入语语境中有接受度和传播度？曾在上海“很久以前（Long time ago）羊肉串”餐馆谈到的英文菜单上，把六花肉（比五花肉多一层肉皮）翻译成six-flower meat，国际友人就一脸迷茫。

菜单翻译一直是一个面临挑战的复杂工程。比如炸藕盒（fried lotus root sandwich），陕西肉夹馍（Shaanxi hamburger），分别用三明治和汉堡等西方熟悉的食物样式构建西方人熟悉的语境，就比较恰当。

上海帮菜中的“草头圈子”，有版本翻译成stewed sausages，这种翻译虽然不会引起不适与尴尬，可是体现不出具体食材。“圈子”就是猪大肠的代名词。猪大肠在很多中国餐馆翻译为

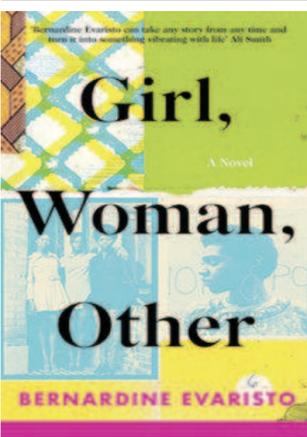
intestine，这样会使国际朋友显得很惊讶。从翻译的角度，对于这类中国人习惯的独特食材，应尽量回避使用相关食材的生物和医学名称。有翻译人士建议用chitterlings（作食用的大肠）作为“圈子”的英译。“作食用的大肠”一是包含中国厨师对特殊食材处理的巧妙，二是避免使外国朋友感到不适。

翻译搭建跨文化沟通的桥梁，翻译工作者作为架桥工程师，需要其语言和语用的双向技艺能力。翻译中文化差异处理的好坏，往往是翻译成败的关键。语言可以转换，甚至可以“归化”；但文化特色却不宜改变，特别不宜“归化”，一定要真实地传达出来。因此“文化传真”应是文化翻译的基本原则。

中华饮食之于国际友人，是浓缩中国文化和哲学的教科书。在当今跨文明对话的语境下，让中国文化不单是“走出去”，而是如何培养其国际受众群体，让西方社会看到中国文化的真正价值并乐于接受。跨文化传播者要注重提升自身的语言和文化语用能力，成长为兼具中国情怀和国际视野的新世纪“跨文明交流的使者”。

一周书单

2019年度英国布克文学奖



《女孩，女人，其他》

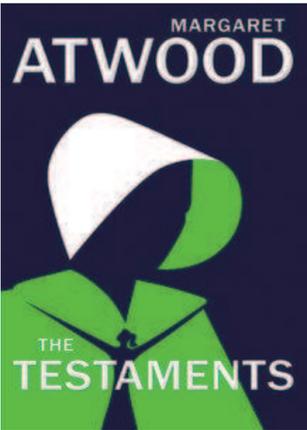
[英国] 伯娜丁·埃瓦里斯托

“这是关于当代英国和女性的必读书目，一部关于非洲裔英国家庭奋斗、痛苦、欢笑的小说。埃瓦里斯托的风格充满激情和活力，犀利且幽默。在这本书里，没有一个时刻是停顿的，你不得不紧跟它的节奏。”这是布克奖评委对这部作品的评价。

埃瓦里斯托是第一位获得英语文学最高荣誉的非洲裔女性，现居伦敦。这部作品讲述了非洲裔女性的故事，回溯了英国在非洲和加勒比海的殖民史。

小说中12位中心人物过着不同的生活：艾玛是一位剧作家，她的作品常常设计黑人同性恋身份；她的好朋友雪莉是位老师，她厌倦了在伦敦一所资金短缺的学校工作；雪莉以前的一位学生卡罗尔是位成功的投资家，她作为清洁工的母亲常常担忧女儿的血统……这些角色从不同视角探讨了种族、性别、阶级等问题。

(汉密尔顿出版社，2019年5月)



《圣约》

[加拿大] 玛格丽特·阿特伍德

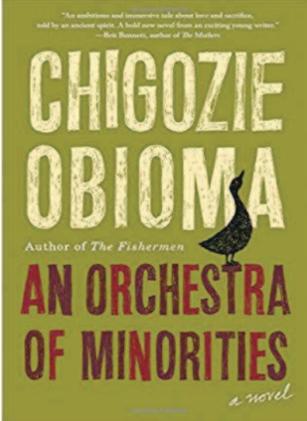
《圣约》可以单独阅读，也可视作阿特伍德经典作品《女仆的故事》的续集。在《女仆的故事》发生15年后，政教合一的吉利德共和国继续掌握着权力，但有迹象表明，它开始从内部腐烂。在这一关键时期，3位迥然不同的女性相会了。

其中两个女孩是新秩序下成长起来的一代，她们对自己的出身一无所知。这两位年轻女孩的证词和莉迪亚姨妈的证词碰撞了。莉迪亚复杂的过去和不确定的未来以一种令人惊讶的方式展开。

在这部作品中，阿特伍德揭示了吉利德共和国最核心的运作方式，每一位女性不得不去认识她们是谁？她们所相信的到底能走多远？

阿特伍德是当代加拿大著名女作家，已著有50多部作品，其中《盲刺客》获得了2000年的布克文学奖。

(查托-温德斯出版社，2019年9月)



《少数民族乐团》

[尼日利亚] 齐格奇·欧比欧玛

这是获得提名奖的作品。故事发生在尼日利亚，一位以家禽养殖为生的小伙儿奇诺索阻止了一个女孩自杀。之后他们相爱，奇诺索为得到女孩富裕家庭的认可，不得不卖掉所有家当，去塞浦路斯读大学。但到了那里才发现，他被人骗了，这个身无分文无家可归的小伙儿离他的梦想，他的爱人越来越远……

(利特尔布朗出版社，2019年1月)