

一個英國作家徜徉文化共融之旅

扶霞·鄧洛普吃出中菜緣

提到扶霞·鄧洛普 (Fuchsia Dunlop, 下稱: 扶霞), 很多人第一個想到的, 大抵是她的《魚翅與花椒》。這本帶有半自傳性的飲食文化書籍, 不僅真實地介紹了中國的飲食文化, 更生動地展現了一個英國女孩如何一步步與中國飲食文化由隔閡走向共融, 在全球產生了極大的影響。

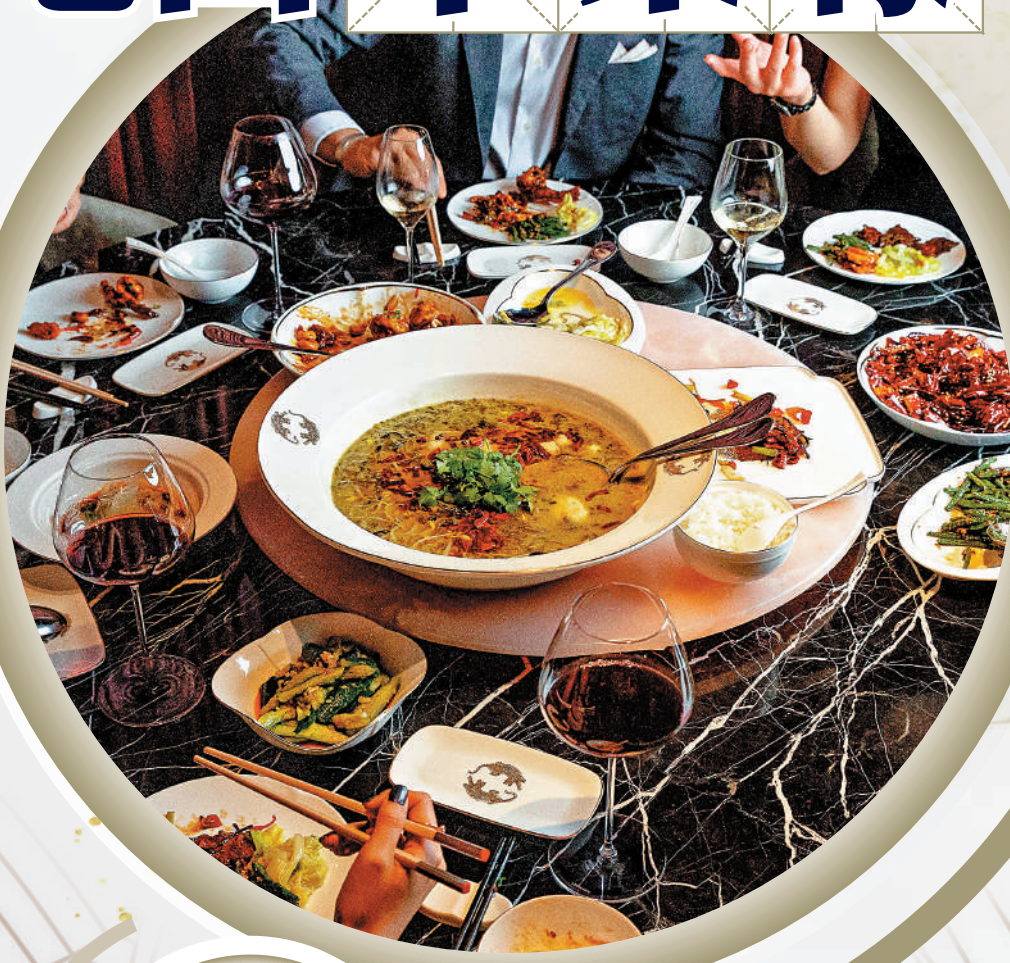
扶霞日前接受大公報採訪, 從中國飲食的他鄉之客, 到能夠同頻共振的同舟人, 她講述自己轉變的過程, 讓人們感受到中菜的魅力, 看到文化偏見如何消除。這些對於今天希望發展成為中外文化藝術交流中心的香港, 都有借鑒意義。

大公報記者 徐小惠

► 川菜豐富的味道和鮮艷的色彩令扶霞·鄧洛普着迷。

我認為, 沒有比中國人更了解健康飲食的民族。

◀ 扶霞·鄧洛普從舌尖開始了解中國文化。



川菜的食材和口味的多樣性, 讓人永遠不會厭倦。

錯的印象, 加之川菜的知名度高, 故而扶霞選擇了到四川大學進修。

但扶霞對於川菜的初體驗並不好。1992年, 她到訪重慶, 對於那裏每樣食物都必然伴有大量的四川辣椒這件事, 感到震驚和不解。直到1993年, 她第一次去成都, 當地的一些朋友帶她感受成都美食, 才令她突然發覺這裏食物的美味: 新鮮, 色彩鮮艷, 味道細膩豐富。談到川菜, 扶霞總是樂此不疲, 在她看來, 川菜的妙處就在於它的刺激以及給人帶來的興奮。她說, 川菜的食材和口味的多樣性, 讓人永遠不會厭倦, 「即使如魚香茄子、酸辣豆花、擔擔麵, 這樣平價而尋常的菜餚, 也都非常美味, 這是我愛上川菜的重要原因。」



飲食從來都是中國人最驕傲的文化之一, 不過, 儘管當前中國餐廳已經在全世界遍地開花, 但很多人仍對中餐持有由來已久的刻板印象, 將中國美食與便宜的外賣聯繫在一起, 對精緻中餐更沒有多少體驗。扶霞當初也是如此。

回憶自己與中餐的第一次接觸, 她說: 「如很多人一樣, 我對於中餐的初體驗是炒雞碎和炒麵等外賣。點中餐外賣是一件很開心的事情, 但我如今並不認為那是真正的美食。」她提到在西方, 很長時間以來, 很多外賣的中餐食品都是油炸的, 蔬菜不多, 因此助長了中國食品「不健康」的觀點。「這一直是影響中國食品在國外聲譽的一個問題。」對此扶霞直呼離譜: 「這簡直瘋了, 我認為沒有比中國人更了解健康飲食的民族。」

倫敦初嘗點心 一試傾心

扶霞第一次與地道的中國菜相遇, 是在青少年時期, 一位新加坡朋友帶她去倫敦唐人街吃點心, 「這大概算是我與地道中國菜的第一次相遇。我當時已經很喜歡吃中餐了, 但是並不知道它們由何而來、如何而來。」

後來, 她贏得了英國文化協會的研究生獎學金, 可以在中國學習一年。因為在此之前曾去過成都旅遊, 對這座城市留下了不

中菜隨時代嬗變

交流融合

對於中菜未來的發展方向, 扶霞認為, 變化是自然而然的過程。她強調, 中國菜從來都不是一成不變的, 它總是因歷史和文化等原因而演變。例如, 黑胡椒等許多原材料, 在漢代從中亞傳入中國; 對中國美食意義重大的麵粉, 也是在大約漢代時期, 中國人向中亞人學習如何將小麥磨成麵粉的技術後才出現的; 至於辣椒, 則是明朝末年經海路傳入中國的食品之一——「今天的四川菜如果沒有辣椒, 將是一件難以想像的事情, 但它實際上在中國是一種舶來的、相對新的食材。」

她講到, 在中國美食文化發展的過程中, 僑民也是其中一環。「我認為『左宗雞』這道菜的故事, 是一個非常有趣的例子。這不是湖南的傳統菜餚, 但它屬於湖南人故事的一部分, 先是由湖南人移居帶到台灣, 然後再流傳到紐約。許多菜餚實際上都包含了這樣複雜的故事——它們並非完全真實, 但卻是烹飪文化中的重要部分。」

人物介紹

• Fuchsia Dunlop

- 中文譯名: 扶霞·鄧洛普、鄧扶霞
- 國籍: 英國
- 學歷: 劍橋大學文學學士、倫敦大學亞非學院漢學碩士

代表著作:

- 《魚翅與花椒》《川菜》《魚米之鄉》

獲獎履歷:

- 四次獲得烹飪餐飲界「奧斯卡」之稱的James Beard Award烹飪寫作大獎

國人的真正意義, 以及他們是如何吃的。我想成為參與者, 而不僅僅是觀察者。」

而中國的飲食文化從來都不僅僅關於食物。從庖丁解牛, 到「槐葉冷淘來急吃」, 再到《陶庵夢憶》《隨園食單》, 乃至《紅樓夢》《茶館》……美食與其他形形色色的文化, 尤其是藝術和文學, 交相輝映, 密不可分。因此, 除了食物本身, 扶霞還會去閱讀很多中國文學作品, 欣賞中國藝術, 聽過中國音樂, 了解過中國歷史, 並且經常嘗試在中國的文化語境下解讀中國食物。「當我在中國研究食物時, 我總是去博物館, 嘗試更加廣泛地去了解這個地區, 而非僅僅通過廚房或桌子上的東西去了解。」

當然, 美食還關於生活。扶霞說自己在成都度過了非常美好的生活和飲食時光, 每當她想到川菜, 總能想起那些美好的回憶。

中西有別 學會重視口感

伴隨自己體驗的中餐文化的變化, 扶霞自己也在變化。她提到, 外國人不像中國人那樣重視食物的口感, 這意味著很多中國食材對他們來說毫無意義——比如海蜇、雞腳、魚肚、鵝腸等。而她現在卻前所未有地開始享受食物的口感。

另外, 她認為中國文化強調食物與藥材、飲食與健康的密切關係, 「好的食物」總是與健康、調和以及感官刺激有關, 中餐幫助她更好地保持自己的身體健康, 這也是在她看來中西飲食最大的區別之一, 「我認為中國在這方面遠遠領先於西方。」

當然, 學習中國菜也從根本上影響了扶霞的烹飪方式: 「我總是用中國菜刀烹飪, 還會考慮用中國的方式處理食材, 而且我現在做中國菜比歐洲菜要好得多。」

▼ 擔擔麵是著名四川麵食。



說: 「我的餘生都可以很幸福地靠中國菜生活, 只是我還是會想念奶酪、烤土豆和巧克力。」

打破偏見 拓闊視野

對於當前許多國外食客對中餐仍抱有偏見與刻板印象, 扶霞認為這是信息渠道閉塞、外國人很難了解什麼是真正的中餐導致的。「我認為對熟悉的食物感到舒服, 對不熟悉的食物感到懷疑或擔心是正常的。」扶霞說: 「克服這種懷疑並學習欣賞其他美食和文化, 不僅

可以豐富個人的視野, 而且還具有社會效益。」而這正是她努力推廣中餐文化的原因。

正如扶霞所說, 如今的她, 不僅僅是一個關注中餐的外國人。「真正有趣的事情是, 我可以從兩個角度看待中餐和中國文化, 我可以是他們中的一員, 也可以是冷靜的旁觀者。」她說自己能夠理解中國人如何看待西餐, 並知道中西方飲食文化之間的困惑和焦慮的根源所在。她相信, 隨着西方城市的飲食愈加多樣化, 當地的中餐亦會愈發地道, 而中餐曾經和正在面臨的誤解, 以及在世界美食中的位置, 都將發生變化。「我認為中國菜在未來會更受歡迎是不可避免的。當然, 我正在盡我所能支持這一點。」



► 各式點心。

▼ 扶霞·鄧洛普著作《魚翅與花椒》。

我想了解食物對中國人的真正意義。

► 扶霞·鄧洛普對中菜情有獨鍾。

