

美學者倡「加鹽」惹英民抗議 美使館提「叮茶」火上加油

香港文匯報訊 一杯茶如何觸發跨大西洋文化之爭？美國一名化學家近日提出的「完美泡茶秘方」，就是在茶中添加少量鹽，但卻在英國掀起軒然大波。美國駐倫敦大使館介入試圖「撲火」，然而一句「微波爐煮茶」更讓事態火上加油。多間英媒和美媒都表示，英美兩國正圍繞茶這一珍貴飲料，引起新的「外交風波」。

今次「茶杯裏的風波」的中心人物，是賓夕法尼亞州布林莫爾學院化學教授弗蘭瑟。她在周三（1月24日）出版的新書中稱自己博覽群書，發現泡茶秘訣之一，正是加入「少到嘗不出鹹味的一小撮鹽」，鹽中的鈉離子能夠緩和澀味，讓茶更加順滑。弗蘭瑟的建議還包括擠少許檸檬汁去除茶表面浮渣、快速浸泡茶包減少茶的澀味、倒茶後再添加暖牛奶防止牛奶凝結等。

美學者泡茶新書獲「英方認證」

弗蘭瑟的新書經英國皇家化學學會出版，彷彿讓「泡茶加鹽」獲得了「英方認證」，引來英媒火力全開。英國ITV電視台在節目中直呼，泡茶加鹽「感覺像是犯罪」。《衛報》也不禁揶揄稱，「在一個用水喉的溫水泡茶的家，一名科學家聲稱找到了完美泡茶秘方。」《每日郵報》特別強調，弗蘭瑟「來自一個茶的地位不及咖啡、還通常以凍飲形式出現的國家」。

美國駐倫敦大使館周三趕忙發布聲明「撲火」，煞有介事地稱「茶是英美友誼的靈丹妙藥，是團結兩國的神聖紐帶。我們不能袖手旁觀，這個『離譜』的建議威脅到我們特殊關係的根基。我們希望向善良的英國民眾保證，在英國國飲中加鹽這一不可思議的想法，不是美國的官方政策，而且永遠不會是。」

英內閣辦公室：茶只能用水壺來泡

不過在聲明結尾，美國大使館竟稱「我們會繼續以正確的方式泡茶——用微波爐加熱」，結果引起英網民紛紛批評。英國內閣辦公室眼見美方火上加油，迅速轉載聲明故作嚴肅地表示，「我們贊成兩國之間的特殊關係，但我們必須堅決提出反對：茶只能用水壺來泡。」

《華盛頓郵報》稱，今次並非英美之間首次「泡茶之爭」。美國駐倫敦大使館曾在2021年「國際茶飲日」發文，戲稱正確泡茶就是用微波爐加熱。英國駐芝加哥領事館則貼出「如何關閉大使館」的Google搜索界面，向美方表示「強烈抗議」。

弗蘭瑟認為，茶是全球備受歡迎的飲品，不論是「泡不出好茶」的美國，還是「嗜茶如命」的英國，泡茶方式都有改進空間。《紐約時報》開玩笑地總結稱，「也許自從我們敦促讀者在墨西哥牛油果醬中加入豌豆，收到大批拉丁裔讀者抗議以來，還沒有什麼飲食推薦能引起如此大的風波。」



◆ 弗蘭瑟及其新書。網上圖片

英美茶杯裏的風波 引爆文化爭端



◆ 美國學者弗蘭瑟提議泡茶加鹽（箭嘴示），引起英網民狠批。網上圖片

◆ 美駐英大使館的「微波爐煮茶」建議火上加油。網上圖片

英咖喱薯條vs美「左宗棠雞」 英美掀「正宗中餐」之爭

香港文匯報訊 英美兩地形式完全不同的中餐外賣，一度在社媒TikTok上掀起「正宗中餐外賣」之爭。《華盛頓郵報》報道，美國網民將英國人薯條配咖喱醬的英式中餐視作「黑暗料理」，英國網民也對美國人熟知的「左宗棠雞」等菜式困惑不已。報道形容儘管這些中餐並不正宗，但這場激烈辯論也體現中餐在英美都頗受歡迎，「以至於對許多人而言，捍衛美食似乎成了關乎國家榮譽的事」。

美網民：為何英式中餐有薯條？

這場英美中餐之爭源自一名英國女子在TikTok分享的中餐外賣，她在影片中將炸雞、牛柳、薯條、炒飯和炒麵等食物取出，配上粘稠的甜辣醬和咖喱醬，便成了令她垂涎的英式中餐。影片讓大批美國網友深感震驚，「為什麼中餐會有薯條？綠色蔬菜在哪？他們不吃西蘭花嗎？」

伴隨中餐之爭升溫，英美網民也發現愈來愈多不同之處：美式中餐常源自有座位的食肆，英式中餐則多來自僅設外賣的食店。美食中餐常用的蠟紙盒，也與英式中餐的膠盒不盡相同。酸甜味為主的「左宗棠雞」、以及西蘭花炒牛肉，是美式中餐常見菜式。英式中餐則有不少油炸肉類與主食混搭，咖喱醬和辣椒醬是它們的「靈魂伴侶」。

北愛爾蘭裔廚師蘇西·李（譯音）稱，這些中式外賣適合西方人口味，「廚師們會隨時間過去，再向顧客推薦正宗中餐。」美國華裔前白宮國宴主廚艾尼塔·羅（譯音）也解釋，「中國幅員遼闊，擁有許多美食。這些菜餚在美國經過適當改造，木須肉、豬肉餃子和煎蛋捲都是我喜歡的中餐。」



英式中餐

美式中餐

「英語霸權」威脅全球 成英美民族主義重點

香港文匯報訊 英式英語與美式英語的細微區別，不時引起英美之間的文化衝突，然而放眼全球，英語作為主要溝通語言的「英語霸權」，對全世界影響深刻。《衛報》評論家米卡諾夫斯基指出，提升英語並貶低其他語種，是英美兩國民族主義的重點。全球許多語種的使用則受到英語衝擊，「這是一個受到英語威脅的世界」。

影響力的科學期刊都以英語出版。隨着美國成為超級大國、全球化聯繫緊密，英語更從吸收其他語種的輸入性語言，變成影響其他語種構詞、語法和語序的輸出性語言。

印度將英語視地位象徵

分析指出，在許多國家尤其有殖民歷史的國家，英語與社會地位關聯密切。例如在南非，當地只有不足10%人口將英語作為第一語言，但英語仍被當地白人為主的政界和商界精英普遍使用。在英國前殖民地印度，民眾也將英語視作社會地位象

徵，將掌握英語當作向上層社會流動的關鍵。

米卡諾夫斯基認為，由於英語日益成為全球通用語言，反對英語霸權的呼籲會愈來愈難發聲，甚至對於倡議母語寫作的作家，將著作翻譯成英語，更有助他們提升知名度，「為了得到承認，他們反對英語的呼籲也要用英語表達，才能被外界知悉。」

米卡諾夫斯基指出，英語世界往往認為使用單一語言是正常的，但在全球化時代，掌握多種語言才是普遍現象，「通曉不同語種是一種天賦，在英語吞噬地球之前，我們應當記住這一點。」

英旅遊業推宣傳活動 望美遊客改對英「刻板印象」

香港文匯報訊 英美兩國之間有不少文化差異，2022年新冠疫情緩和、英國重開邊境時，英國政府特別安排負責海外推廣的官方旅遊機構Visit Britain在美國展開活動，希望通過宣傳英國食品、流行文化和體育運動，改變英國在美國民眾心目中的印象。

「英芝士較法國多」

《福布斯》雜誌報道，這項名為「GREAT Calling」的活動，

在紐約市內臨時設立多個標誌性的英國紅色電話亭，感興趣的美國民眾可以步入接聽電話參與抽獎，參加推廣英國文化的主題活動。英方稱他們最希望改變的「刻板印象」，是英國被視作「美食沙漠」，「英國的芝士品種較法國更多，但只有五分之一的美國人了解這一點。」

英方也稱，調查顯示僅有9%美國人認為英國對全球流行音樂有重要貢獻。不少美國民眾都不知道滾石樂隊主音米

積加、搖滾歌手大衛寶兒、唱作歌手Ed Sheeran、新晉歌手Harry Styles和Dua Lipa等流行樂壇知名人士，其實都是英國人。

英國北美貿易專員駐紐約總領事史密士強調，英方的活動還要為足球正名。不過他入鄉隨俗將英式英語中足球一詞「football」，改稱作美式英語中形容足球的「soccer」，「我們看到美國觀眾對足球興趣激增，過半球迷都是過去兩年間的新球迷。」

話你知 英國的茶文化始於1660年代，當時葡萄牙公主凱瑟琳嫁給英國國王查爾斯二世，將飲茶愛好帶入英國宮廷，茶隨之在英盛行。英國還衍生出在茶中加入少許牛奶的習慣，既為降低茶溫防止瓷製茶壺和茶杯破裂，也有助減少茶的澀味。

英國茶種以紅茶為主，常見種類包括以產地命名的單品產地茶、混合不同單品茶、以及在製茶過程中加入水果、花草和辛香料等元素的風味茶。英國人泡茶並非以水沖茶，而是將茶葉或茶末裝入茶包浸入熱水，一袋茶僅泡一杯水，飲用後即丟棄茶包。

如今茶已遍及英國社會各階層，不少英國人每天早上、下午、晚上都會飲茶，茶還成為當地飲食習慣下午茶(afternoon tea)的代稱。全球茶飲新聞網站去年9月的調查顯示，約35%英國人表示每天會喝至少3杯茶，其中20%更表示每天會喝5至10杯茶。

英國的飲茶習慣也與奴隸貿易有關。英國曾在印度、美洲和非洲的殖民地大量蓄奴，要求奴隸在茶葉種植園工作。

英國茶文化始於十七世紀