

从《鱼翅与花椒》看中国饮食的跨文化传播

张静乐

(郑州大学文学院, 河南 郑州, 450001)

摘要: 《鱼翅与花椒》是英国女作家伏霞·邓洛普关于中国饮食文化研究的代表作之一, 并且是以西方人视角来介绍中国美食的一本书。她在细腻的美食之旅记述中剖析了中国饮食的绝妙做法, 通过共性的视觉展现和仪式的呈现在饮食中寄托了自己的文化情感。书中记载了她在中探寻美食、学习中式烹饪的经历, 表达了她对中西饮食文化差异的思考和以朴素自然的中国传统饮食文化的敬意, 对我国美食文化的跨文化传播提供了重要参考。

关键词: 《鱼翅与花椒》; 中国饮食; 饮食反思; 跨文化传播

中图分类号: I2 **文献标识码:** E

《鱼翅与花椒》一书, 作者通过在中国的求学与工作经历, 对中国川、湘、闽等地区的饮食特色进行了介绍, 反映了中国饮食历经数年的变化, 从侧面映射出了国人饮食存在的一些不良习惯, 并引发了何为味之本、何为饮食规范之思考。

一、历史的回望

饮食发展变化是人类文明发展变化的重要组成部分, 甚至在某种程度上可以说, 饮食是人类历史发展变化的标尺^[1]。《鱼翅与花椒》一书记录了中国各地的美食, 并将西方与中国的饮食互动生动地展现给读者。小说《鱼翅与花椒》对历史文明的回望体现在多个方面。首先, 扶霞以“中国人啥都吃”为开端, 叙述了之前西方人对中国饮食的误解, 之后通过自己在中国的切身体验与感受来介绍众多的中国菜。作者从初来乍到的饮食文化冲击, 到最后欣然接受中国美食, 并对食物乐此不疲。

作者通过历史变迁记录了中国饮食文化的变化, 从吃饱到吃好, 再到吃巧, 无不反映着那一段段的历史。文革时期, 人们还是吃着大锅饭, 那时候的人们只是追求吃饱, 后来随着人们生活水平的提高, 人们的饮食有了很大改善, 不再只是单纯的追求吃饱, 而是吃的越来越好。再到现在, 追求吃巧, 越来越养生。扶霞亲眼目睹了成都街头的小餐馆被屹然矗立的高楼大厦所取代, 叹息再也吃不到曾经的街头美食, 从而引发了对中国城市发展的感慨, 激起读者对历史变迁的情感回忆和共鸣。

《鱼翅与花椒》并不是一本讲述食物的菜谱, 而是一种文化的碰撞和交融, 是用另一种视角看中国。我们用饮食来观察和了解世界, 世界也用饮食来认识和感受我们, 尊重彼此的文化和立场, 互相沟通和学习, 毕竟, 爱吃的人都是热爱生活的人。

扶霞在中国生活了多年, 用她自己的话来说, 是“半辈子都在中国了”。她知道中国人“重口味”, 但不是什么都吃; 她知道中国人对食物的切法都有几十种; 她知道“适量”是中国人饱含和谐精神的哲学思想; 她知道中国人热情好客, 用满桌子的菜来招待远道而来的客人; 她知道中国的经济正在快速发展, 中国正在经历巨大的变迁。热爱中国的食物, 热爱中国, 会让她用中国人的眼光去看待问题, 比从来没到过中国的西方人, 多了一些宽容和理解。

二、共性的视觉展现

立足于中国文化美食, 小说《鱼翅与花椒》的作者通过在中国大街小巷的所见所闻, 以

游记记叙的方式进行阐述。

在人类饮食文化的漫长发展历程中，主食的重要性不可取代^[2]。作者笔下的视觉盛宴无处不在：在香港餐馆里，黑乎乎的皮蛋是西方人口中的“千年老蛋”；对于追求绝对新鲜的广东菜来说，食材上一秒还活蹦乱跳，下一秒便在调味品的烘托下成为一道餐桌佳肴；成都街头的担担面虽然其貌不扬，口感却是极佳。扶霞写川菜，“川菜的辣带着一丝丝的甜味，就像悠闲而迷人的四川人”；她写杭州菜，“就和杭州人一样更温柔安静、更深思熟虑”；她写花椒的口感：“花椒刺的你双唇麻酥酥的，像在跳舞”^[3]。书中还有更多生动的描述，在不断地牵动人们的味蕾，让人颇有食欲。从四川热闹的市场到甘肃北部荒僻的风景，从福建的深山到迷人的扬州古城，书中所呈现的中式料理花样百出，细致入微，让人在文字间徜徉，仿佛看见了每一道菜式的制作过程。

从四川热闹的市场到甘肃北部荒僻的风景，从福建的深山到迷人的扬州古城，书中所呈现的中式料理花样百出，细致入微，让人在文字间徜徉，仿佛看见了每一道菜式的制作过程。

扶霞去菜市场看杀鸡宰鱼，去餐馆后厨偷师取经，去走街串巷寻找味道，去软磨硬泡挖掘秘方。她从四川走到北京，从湖南来到福建，踏遍千山万水，跨越多重文化。将日常生活中不被观众了解的食物变化过程进行再现。扶霞通过亲自动手做菜使得人们对食物有了新的认识。通过她的眼睛，我开始重新审视我们的生活，重新审视我们的饮食习惯，也让我重新认识了那个正在发展中的九十年代的

也许身在其中的我们并没意识到自己曾经处在怎样波涛汹涌的改革浪潮之中，原来很多我们习以为常的、甚至常被忽略的事情，在不同地区人的眼中却是那么的惊世骇俗，比如菜的各种切法。文化的差异再一次引起了强烈的碰撞。

“吃”本身就是一件文化归属的事。认同一种美食，本质上也是认同和尊重了这种美食所属的文化^[4]，也就有了和这种文化的共通之情，才有了用另一种方式来看待问题的同理心。

三、对中国饮食的反思

随着进一步的融入和对中国的深入了解，无论是对人的饮食和动物权利，还是饮食安全和饮食导致的生态危机等，这些都引发了这位西方作家的深层反思。中国餐馆的食品卫生问题引起了她的关注，虽然国内的人们已经见惯不怪，而在来自英国的她看来有些匪夷所思，甚至难以接受。二十世纪九十年代后期，成都的小餐馆里没有冰箱，炎热的夏季，卤肉制品直接放在柜子里，筷子反复使用，没有设备对餐具杀菌消毒，但这里却人声鼎沸，生意兴隆。非典时期，因为担心疫情的肆虐，到处都是杀菌消毒，餐桌上也不例外，到处宣传公筷，注意卫生等。然而，都只是面子工程，人们往往是一开始象征性的用一下公筷，之后就开始自顾自地像往常一样吃起来，把公筷遗忘在盘子旁边。

作者在福建北部山区的农家餐馆中吃到了很多当地美味的野味，了解到当地野味经营的利益链条，在这一次次的美味饮食中，她渐渐开始了关于饮食与生态危机的反思。在好奇心的诱惑下，作者食用了餐馆的野味，然而随后带来的确实是道德的自我谴责和罪恶感，尤其是在得知食用了受保护动物的麂子后更加强烈。她在和餐馆老板娘聊天以及实地考察中了解到了当地食用野生动物的严重性及残酷性。接着她还指出，这对于中国的食用野生动物问题来讲只是冰山一角，随后她又反思了这种问题导致的生态危机。吃喝向来是中国社交关系的核心，受传统观念的影响，人们都习惯用昂贵的菜肴来招待朋友和生意伙伴，来显示自己的尊重和热情，如鱼翅、野生龟、穿山甲，海参等各种稀有动物都陆续上了富贵人们的餐桌，这些野味甚至形成了专门的产业链，发展成商业模式，从国内延伸到国外。食用各种各样的野味所带来的后果引起了人们的高度关注，无论是对海洋生态的破坏，还是对森林湿地的破

坏，这都对当地的生态环境造成了毁灭性的破坏。作者对中国饮食中的动物保护、食品安全、饮食与生态等问题的反思是发人深省的，这些问题已经超越了一个美食作家的职业范畴，她从人与动物、饮食健康、人与生态的关系中反思中国的饮食行为，作为国人的我们，怎么能够无动于衷，这无疑给我们带来了无限反思和思考。

作者通过自己的亲身经历和对中国美食的探索，带给我们的不仅仅是中国人日常生活的柴米油盐酱醋茶，同样也有饮食之外的平凡生活，地道的成都老街，逐渐消逝的古巷韵味，让我们不仅仅只是得到许多关于食物的惊喜，甚至超越这些食物本身，与我们一起探讨从九十年代初至今对中国城市扩张的疑虑，以及从道德层面对这种繁复奢侈的饮食的反思。

四、民族文化的回归与跨文化传播

作者首先对比了中西方的饮食差异，比如菜的切法，中国人习惯将菜切成块、条、片、丁、丝，而西方人的切法却大不相同。作者刚到中国忧心忡忡的像个“事儿妈”，吃饭要烫筷子，出门坐车要仔细盘问司机，到后来面对危险就很迟钝了。“味之本”，在“味之本”中，味精不只是一种调味品，还是传统文化中酸甜苦辣之外的第五味，而西方的饮食则在厨艺上更期望回归自然。同时，也能让国内读者对自己的饮食有了更为全面和客观的认知，书中对中国饮食的感悟与评论为我们发展和弘扬中国饮食文化提供了好的借鉴。

作者在书中不仅仅是赞叹中餐的美味和神奇，同样也是为了在中西方的文化差异中，寻求一种互相的理解和支持。《鱼翅与花椒》的作者以西方人的视野审视和研究中国饮食，通过自身融入视角、公正立场和问题反思的跨文化书写向西方传播真实的中国饮食风貌，如实地展现了中国饮食的各个方面和民族文化特质。该书让西方认知了真实的中国饮食，为中西饮食交流确立了应有的态度^[5]。数百年来西方人认为中国人普遍吃狗肉、老鼠、蛇等是一种误解，只是中国人不同于西方，不把这些作为饮食禁忌而已。通过考证，她梳理出在西方广泛传播的中国的残忍活食“活杀鳖”、“炙鹅掌”和活吃老鼠的“三吱”出自一位叫 D F 伦尼的博士，伦尼本人承认这是道听途说的，也就是说西方这些边缘化和丑化中国饮食的书写是没有依据的。她认为西方人由中国宰杀动物取食所引发的这些联想掩盖了西方出于饮食需要也屠杀动物的事实。不同的是，中国当面在菜市场宰杀，西方是背后在屠宰场进行，但事实都是在为了自己的饮食需要而宰杀动物，这就把东西方饮食中动物权利问题的讨论置于公正的话语语境中。

西方人常用饮食造成的生态问题抨击中国的饮食行为^[6]，她运用中西不良饮食导致生态问题的事实驳斥了西方在这个问题上的单向责任做法。中国人食用高端食物海参、鱼翅、熊掌、鲍鱼等的行为经常受到西方人士的诟病，认为这是残忍的杀害动物、危机生态的粗暴做法，中国人为了饮食而成为导致野生动物濒危或灭亡的罪魁祸首。在她看来，这的确是危及动物生存的生态问题，但她并不是简单的谴责和道德绑架，而是从中国饮食传统中的富贵心理和社会交往中的面子问题剖析原因所在，希望从中寻求出有效的解决办法。

五、结语

饮食反映文化，而世界各地人民的文化具有共通性。《鱼翅与花椒》以叙事的方式在不同层面和视角将饮食文化呈现给读者，使世界各地人们产生饮食上的共鸣，成功的实现了饮食文化的碰撞与传播，对我国饮食的跨文化传播具有一定的借鉴意义。

参考文献

- [1] 曹雨.海外华人的饮食文化自我认同[J].浙江学刊,2019(05):24-38+2.
- [2] 孟建.提升中华文化影响力——建构跨文化分层传播体系的思考[J].中国编辑, 2020(11):31-34.
- [3] 扶霞·邓洛普,何雨珈.鱼翅与花椒[J].机电信息,2018(22):99.
- [4] 胡方.可以吃的设计[J].新美术, 2020, 41(04):95-100.
- [5] 朱佳妮,姚君喜.外籍留学生对“中国文化”认知、态度和评价的实证研究[J].当代传播,2019(01):56-60+65.
- [6] 陈肖英.中华饮食文化的流变与华人谋生策略——基于 20 世纪荷兰中餐馆华人的研究[J].世界民族,2020(04):115-12.)

Cross-cultural Communication of Chinese Food Culture from “Shark Fin and Sichuan Pepper”

Zhang Jingle

(Zhengzhou University, Henan Zhengzhou, 450001)

Abstract: "Shark's Fin and Sichuan Pepper" is one of the representative works of British female writer Fuchsia Dunlop on the research of Chinese food culture, and it is a book that introduces Chinese food from the perspective of Westerners. In her meticulous description of the food journey, she analyzed the wonderful practices of Chinese food, and embodied her cultural emotions in the food through the common visual display and the presentation of rituals. The book records her experience of exploring food and learning Chinese cuisine in China, expressing her thoughts on the differences between Chinese and Western food cultures and her respect for the simple and natural Chinese traditional food culture, which is important for the cross-cultural communication of Chinese food culture.

Keywords: "Shark's Fin and Sichuan Pepper"; Chinese Food; Food Reflection; Cross-cultural Communication

作者简介:张静乐（1996—），女，汉族，河南洛阳人，郑州大学文学院硕士研究生，研究方向：地域文化和方言研究。