

那些被發明的「外國菜」：從美國「第一中餐」左宗棠雞說起

2021年2月21日



中餐外賣一般這個樣子

今天，我們飲食的多樣性要遠遠超過歷史上任何時期。即便在一個不起眼的小鎮，你也能在街道兩邊發現印度餐館、日本壽司店或者中餐外賣餐館。在大一點的城市，特色非洲麵包（spongy injera）、韓國石鍋拌飯、約旦茄泥醬、四川麻婆豆腐、墨西哥辣椒醬、意大利面、越南米粉等等各國風味美食應有盡有。

然而，你心目中的那些外國菜往往卻是在離你家不遠的地方發明出來的。在它號稱的原產國，這些美食往往並不存在。

比如，在美國和很多其他國家，「左宗棠雞」是一道最受歡迎的中國菜。從舊金山到奧馬哈（Omaha）、從內布拉斯加（Nebraska）到倫敦的各地中餐館裏都有這道菜：酥脆炸雞塊勾上糖芡汁做成的所謂「中國傳統美食」。

但是英國美食家、廚師扶霞（Fuschia Dunlop）在這道菜號稱的起源地--中國湖南卻發現，根本沒人聽說過「左宗棠雞」。實際上，中國其他地方的人也都没聽說過這道菜，並且它的味道和正宗湖南菜也毫無相似之處。



中餐

左宗棠是一個真實的歷史人物。這位中國將領生於中國湖南省，曾經參與鎮壓太平天國叛亂。這場暴力叛亂發生於 19 世紀中期，其首領自稱是耶穌基督之弟，叛亂軍隊差一點就推翻了清朝的統治。但是，據史書記載，左宗棠將軍一直到去世也沒對炸雞產生過任何特殊興趣。扶霞寫道，這道中國菜的發明人--湖南籍廚師彭長貴才是把左宗棠將軍的名字和炸雞塊綁在一起的始作俑者。彭長貴是一位為中國國民政府服務的著名廚師。1949 年中國大陸易手後他去了台灣。離開中國大陸後，他自己創製了這道菜，但是最初它的味道中所含的酸味要多於甜味。紐約餐館經營者在台北品嚐到彭長貴發明的左宗棠雞後，就把這道菜帶到了美國。隨著時間的推移，這道菜的味道也不斷演變，最終形成了和最初的味道截然不同的偏甜、粘稠口味，從而迎合比湖南人更喜甜不喜酸的美國消費者的胃口。

2014 年的紀錄片《尋找左宗棠》探尋了這道菜的起源，並且把目前流行版本的「左宗棠雞」的照片展示給了時年 96 歲的彭長貴。他看了照片，嘴裏嘟囔著說：「簡直瞎胡鬧。」

另一道變種的美味中國菜「炒麵三明治」也有同樣的故事。這道菜是用兩片麵包中間夾上澆上深色醬汁的炒麵做成的。自 20 世紀中葉開始，位於波士頓以南的馬薩諸塞州 Fall River 地區的中餐館就開始流行這道能提供足夠熱量的廉價午餐菜式。

在美國很多地區還流行炒雜碎-人們認為這道菜起源於向美國輸出大量移民的中國粵西地區。

在世界其他地方，炒雜碎是用豆芽、肉絲和種類無窮無盡的各種蔬菜為原料爆炒，然後澆上濃厚的芡汁做成。它甚至成了什錦烹調法的代名詞。美國炒雜碎則由通心粉、牛肉末和各色蔬菜做成，非常流行。

「披薩效應」



饑漢們的創意並不僅限於中國菜。人們普遍以為，用金黃色咖喱汁和雞肉塊燉煮而成的咖喱雞塊是一道印度菜，但實際上它卻發明於英國-關於咖喱雞塊起源的最著名的說法實際上都是錯的。記者馬克·哈伊（Mark Hay）在他發表於美食網站 *Roads and Kingdoms* 上的一篇內容詳實的專題文章中正確說明了咖喱雞塊的來源。

就連好吃的披薩餅也和當初 19 世紀意大利人剛剛移民美國時期完全不同，那時的披薩只是用於充饑的麵包餅。在之後的歲月裏，它逐漸演化成一種麵餅酥脆、用各類蔬果肉類覆蓋其上，然後撒上易融奶酪烤制而成的食品，並且成為意大利美食的象徵。

但是，這種披薩餅和意大利本國的披薩餅已經大相徑庭了。學術界甚至用「披薩效應」一詞來描述這一現象：當一件事物離開了它的原產地後，發生了徹頭徹尾的變化（並且成為該地文化的重要部分），回到原產地時反而讓當地人困惑不已。

美食競賽沒有輸家。一道菜會根據當地人的口味變成截然不同的新菜式，甚至會成為經典美食。如果後來這道菜的「正宗」版本又開始流行，那豈不是更好嗎？

無法否認的是，美食競賽的結果可能會讓人啼笑皆非。你要是去了中國，不妨看看是否能從餐館中「外國菜」那部分找到和「炒雜碎」的故事異曲同工的菜餚。說不定，你可以找到所謂充滿異國風情的西方菜--和你記憶中媽媽做的一樣的--一盤時蔬炒飯上蓋美國奶酪。

本文曾發表於 **BBC 英倫網**。請訪問 **BBC Future** 閱讀英文原文。

轉自：<https://www.bbc.com/zhongwen/trad/world-56000750>