

改编版中餐，只有外国人买账——

中国人不认识的海外“中华料理”

文/张慧

里约奥运会闭幕了。此前，中国体操女队队长商春松在结束自己的全部比赛后说，眼下最想做的事就是吃一顿美美的中餐——而据媒体报道，在里约奥运核心场馆区周边就有一个中餐馆，简直生意好到爆棚。既然有中餐馆，为何商春松仍旧如此迫切，要回国大吃一顿呢？

原来，中国菜虽然美名扬四海，但海外中餐馆供应的一些菜肴，可未必能挑起中国人的胃口哦！

改编版中餐征服“歪果仁”的胃

在19世纪的美国旧金山，中餐馆大体分为两类：那些体面奢侈的餐馆味道正宗，却没有群众基础；开在角落里的小馆子，会根据顾客的需求兼售猪排三明治、苹果派、焗豆和鸡蛋。正是这些小餐馆开发出了美式中餐，以适应当地人的口味，而这些餐馆最初的客人是矿工和铁路工人。

美式中餐用当地食材代替了中国食材，如芥蓝被替换成西兰花，自作主张将主打绿叶蔬菜的“芥蓝牛肉”变成卖相接近杂蔬小炒的美式中餐名菜——“西兰花炒牛肉”。类似的“改编”还包括用洋葱替代大葱、青椒代替杭椒、胡萝卜代替白萝卜。因此，美式快餐中的葱爆羊肉、杭椒牛柳、萝卜烧肉的画风“酸爽”到让中国老饕想一想就浑身发抖。在中国生活过的美国美食专栏作家纷纷指出，出现大量洋葱和青椒、油乎乎的中餐炒菜，“血统”都不太纯正，不是杜撰的，就是改良的。

美式中餐有不少让西方人“惊为天味”、中国人却忍不住吐槽“这是什么鬼”的盗版菜。比如蜚声海外的“左公鸡”，全名“左宗棠鸡”，号称美国人心头的中餐第一名菜。但英国广播公司和《纽约时报》的记者到湖南采访时先后发现，湖南人根本没听说过这道“著名湘菜”，湖南的餐馆菜单上也没有左公，只有鸡。根据美食家考证，这道菜和左宗棠毫无瓜葛，是上世纪70年代台湾湘菜大厨彭长贵发明的。彭长贵移民美国，将这道菜也带了去。这道味甜、油炸的鸡肉菜含有美国人最喜欢的三个要素，很快便发扬光大，风头无两。



湖南人都不知道的“著名湘菜”——“左宗棠鸡”。

类似让中国人莫名其妙的美国中餐还包括炸云吞，美国“Eater”美食网编辑到中国吃过正宗的锅烙后，痛心地告诉读者，美国那种包着蟹肉和奶酪的东西真的不是中国货，奶酪甚至不是中餐食材。



美国的“炸云吞”包裹着蟹肉和奶酪。

而成为“中餐代表作”的炒杂碎，多数中国人不仅没吃过，甚至没听说过。在有些人看来，这道菜就是将冰箱里的下脚料爆炒，再盖上一个鸡蛋。据说，这道菜来自淘金热时期，受欺负的华人专门给欺负人的美国醉鬼矿工供应这道菜，代替不敢说出口的咒骂。

柠檬鸡和糖醋里脊也是中餐的代表，虽然这两道菜中国也有，但按照美式做法制作出来的成品，基本上是美国南部烧烤的肉段裹上糖醋汁的效果，中国人“辨识度”并不高。



幸运饼干。

至于美国中餐馆当作甜点的“幸运饼干”，中国游客纷纷表示“我国并无此物”。《纽约时报》称，美国每年生产30亿个幸运饼干，这种小甜点传播到了英国、墨西哥、意大利、法国、印度的中餐馆。2004年，巴西把中餐馆的幸运饼干编号当作彩票号码，并且赢得大奖的人数多得惊人。

然而，当上海的一家美式中餐馆奉上幸运饼干时，中国食客根本不知正确的吃法是将饼干掰开，拿出里面写有“箴言”的小纸条，然后享用饼干。有客人将饼干和里面的纸条囫圇吞下，也有人根本不知它能吃，直接当作纪念品揣进了兜里。

中餐也流行“入乡随俗”

《纽约客》杂志称，在一百多年里，美国的中餐馆中占统治地位的是粤菜，厨师根据家乡口味，取当地食材变通而成，美国人对中餐的概念也主要来源于此。真正的中国厨师到美国后往往会惊讶，因为美国人口味如同小孩子，喜爱裹着淀粉的甜食、油炸的酥脆之物，而且不愿吃带骨肉和带刺的鱼肉。“美国人喜欢的都是炒菜，”一名中国厨师告诉《纽约客》，“这不健康。”

在美国有4万多家中餐馆，比麦当劳、肯德基和汉堡王加起来还多。虽然美国也有味道正宗的中国地方菜馆，但到熟悉的美式中餐馆用餐，是很多美国人每周或每月的必行之事。

早在1942年，杂碎和炒面就加入了美国陆军食谱。世界著名免疫学家、脊髓灰质炎疫苗的研制者乔纳斯·索尔克，几乎每天都在匹斯堡大学附近的“竹花园”中餐馆用午餐，他总是点同样的菜：一碗馄饨汤、一份蛋卷加米饭、一份鸡肉炒面，总共只要1.35美元。

中餐馆也是庆祝重大事件的地点。1961年，美国自由斗士前往南



美式炒面。

部抗议种族隔离之前，很多人在华盛顿的一家中餐馆吃了“最后的晚餐”。而1962年10月，肯尼迪和赫鲁晓夫的代表在华盛顿克利夫兰公园附近的一家中餐馆会面，研究出了古巴导弹危机的解决方法。中餐馆对他们来说，属于中立领地。

几乎所有美国家庭都有常去的中餐馆。艾森豪威尔总是在华盛顿特区的“太阳”杂碎餐馆点鸡肉炒杂碎，在他成为美国总统后，联邦调查局为保其安全，调查了这家餐馆的每一名雇员。而布什家出了父子总统后，这个家族在弗吉尼亚州最喜欢的中餐馆也将他们常坐的17号桌附近的玻璃换成了防弹玻璃。

中餐不正宗，“歪果仁”知道吗

一名在美国留学的中国学生发现，美国的中餐令她无法忍受，当地人却吃得津津有味，她忍不住在问答网站“Quora”上发问：“歪果仁”知不知道，他们吃的“中餐”根本不是中餐？

一名自称是华裔第二代移民的网友回答，美国人并不知道，也不在意，因为美式中餐对他们来说已足够“中国味”，就像刷了红漆的漆器一样；而真正的老饕对此心知肚

明，他们喜欢正宗中餐，而且百吃不厌。

这位华裔说，他在美国、法国、意大利、英国、台湾和香港都吃过中餐，相比之下，美英意法的中餐各有特色，可惜都和中国人吃的不一样。这些地方的人多数并不知道他们吃的中餐不正宗，因为没机会接触真正的中餐。就算是中国移民，到了外国也因因地制宜地改变口味。

海外出生的“中华料理”

上世纪40年代人类学家费孝通访美时，发现中餐馆的菜肴有趣又惊奇。“虽名为中国餐馆，但一点都没让我产生回家的感觉。”他写道。

印度人文森·马萨称，多数印度人吃的中餐不正宗，印度的中餐名菜“四川鸡”中红红绿绿的辣椒，已透露了这道菜的印度基因。印度人认为“凉拌鸡”、“满洲鸡”和“四川鸡”是中餐神圣的“三位一体”，事实上，中国食客根本没听说过这些透着咖喱味的菜名。

同样的“原创中餐”也出现在日本。日本中华料理店的很多菜肴，足以让中国游客产生看着餐单不会点菜的尴尬。比如日本人都知道的“天津饭”，就让中国人摸不着头脑，天津人也想不明白，不过是日本人喜欢的烩饭盖上鸡蛋勾上芡，和天津有哪门子关系？

而被制作成速食食品的“中华



日本人都知道的“天津饭”让中国人摸不着头脑。

井”，说白了就是盖浇饭，原本是日本中华料理店员工的工作餐。虽然名字中有“中华”二字，却是地道的日产日销食品。

此外，还有很多中国美食在日本虽保持原状，却换了吃法。比如日本的饺子取材中国，但不当主食，而是煎一下当下酒菜，或配饭吃。而冷面在日本会加上蛋黄酱，与中国的传统吃法渐行渐远。