

中餐在美国的文化史

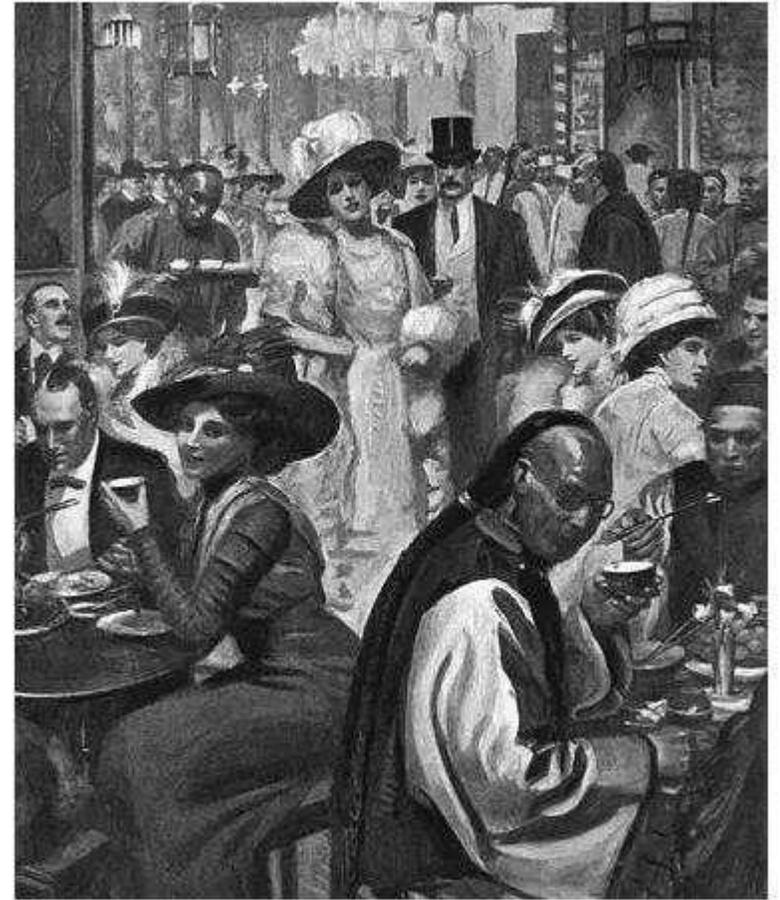
目录

- **中国菜最初留给西方世界的印象**
- **中餐馆和中国菜，对美国文化产生了什么样的影响**
- **中餐在美国又发生了什么变化**

中国菜最初留给西方世界的印象

杂碎

- 在美国的中餐馆，“炒杂碎”是一道历史悠久的名菜，做法很简单。
- 一百多年的时间里被美国人认为是中国的“国菜”。
- 原本是珠江三角洲地区的一道农家菜。





美国的中餐馆里常见的菜式

- 西杏鸭、陈皮鸡、酸甜肉、酱油鸡、左宗棠鸡



中餐馆装修

- 大红灯笼



- 中华美食文化博大精深，中国菜当然应该是举世闻名

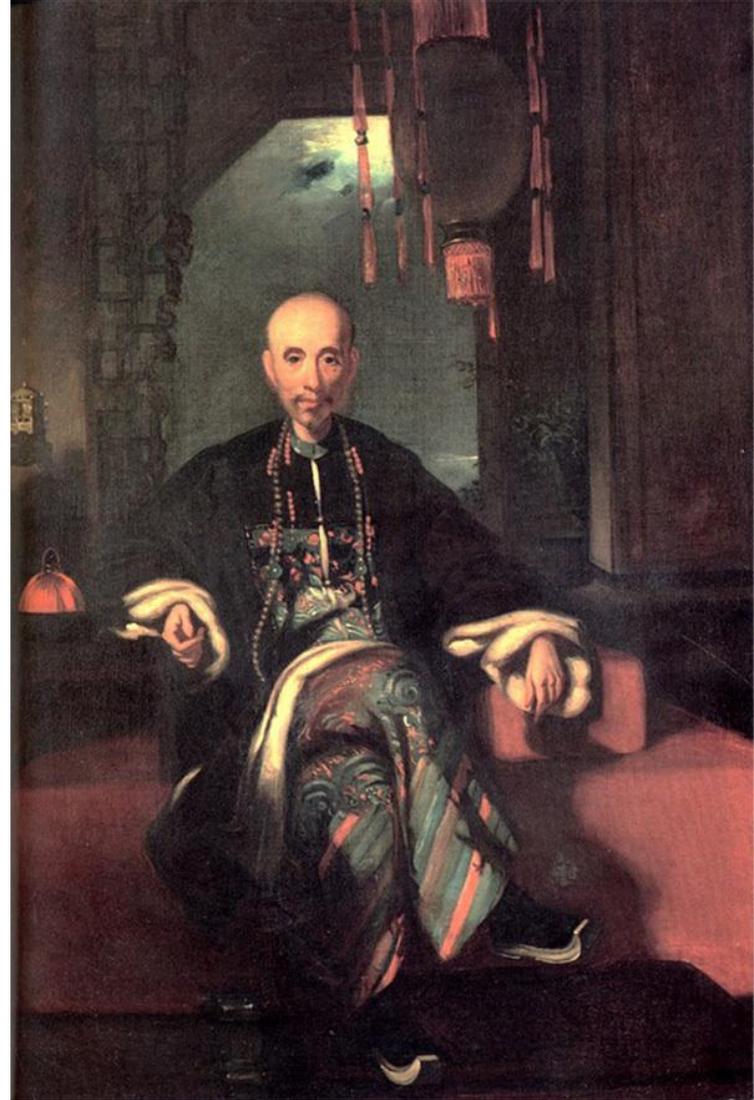
- 既不好吃，也不高级

1844年7月签订中美《望厦条约》

- 清朝钦差大臣耆英、美方代表顾盛
- 澳门的望厦村
- 在东亚开展贸易，扩大自己的影响力
- 美国要求在通商、外交等方面，享有与英国同等的权利



普英(1787-1858年)



会面：尴尬

- “共餐”：也就是一起吃饭，是非常重要的仪式，一般都意味着开放、沟通、包容、接纳
- 两国最大的共识：会面就要一起吃饭
 - 一起吃一次西餐，再一起吃一次中餐。

- 语言不通
- 礼节上的差别

- 精美的食物本身在缓解气氛上没有起到任何作用



精美的食物本身在缓解气氛上没有起到任何作用

• 粗鄙



• 可怕



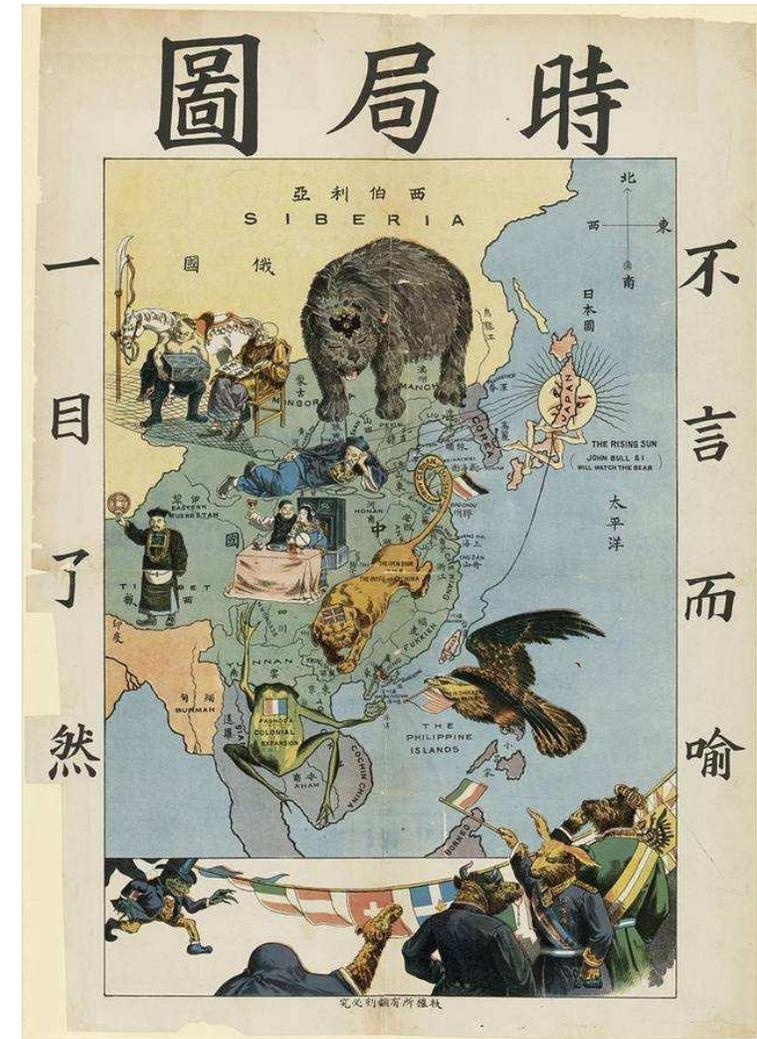
1784年，美国的商船“中国皇后号”第一次停靠在珠江口岸

- “菜市场里有人卖狗肉、猫肉，还有老鼠肉和青蛙肉，我相当吃惊。菜市场内的大部分猫狗都很肥嫩，通常情况下还是活的，老鼠则肥硕无比……”



分别是世界上最年轻与最古老的两个国家

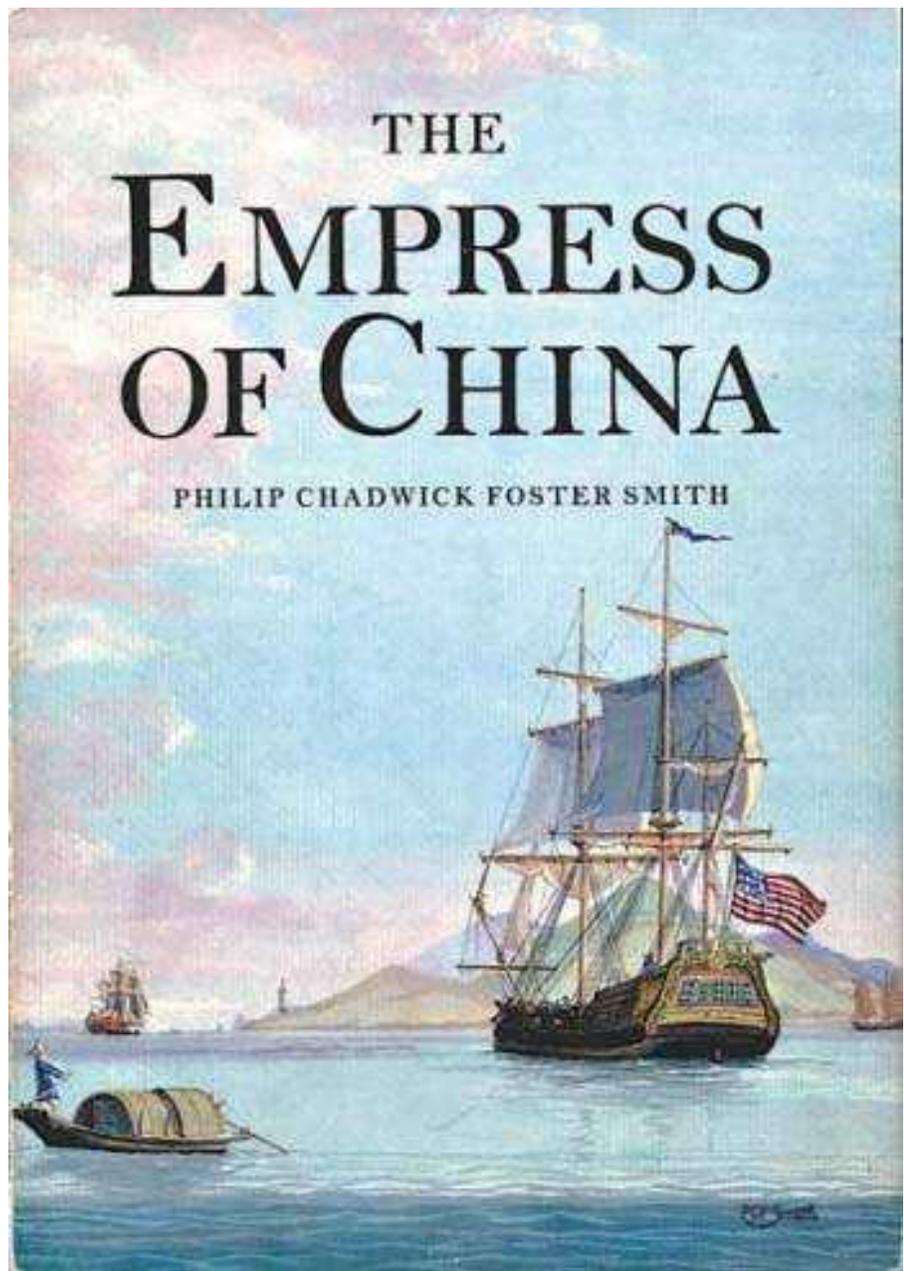
- 古老的國家還在閉關鎖國
- “既狡猾又狹隘，一心只專注於牟利，儘管門外就坐落著一個有著博大文化和古老傳奇的中国，他們也視而不見。”



顾盛

- 满汉全席背后有着怎样的复杂文化，这顿饭的规格有多么高
- 尽快跟中国人谈成生意，至于中华饮食文化，他们没有任何兴趣了解





茲中華

大清國與

大亞美理駕合衆國因欲固存堅久真誠友誼明定公
 正確實規法修訂友陸條約及太平和好貿易章程以
 爲兩國日後遵守成規爲此美舉

大清

大皇帝特派

欽差

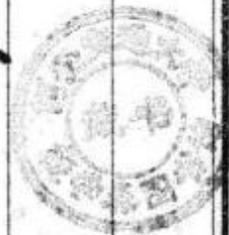
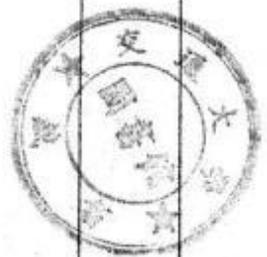
東閣大學士總理刑部事務
 吏部尚書鑲藍旗漢軍都統

便宜行事全權大臣

桂 花

大合衆國

美 國 條 約



要言不煩

小结

- 第一，在那段历史中，美国人其实和清朝人一样封闭。真正的开放和沟通原来这么艰难。
- 第二，有开放的文化，才会有开放的口味。很大程度上，口味不是食物决定的，而是脑子决定的。
- 第三，假如把饮食看作一份包含了文化信息的礼物，那么这可能意味着，吃的人不仅要在味觉和胃口上接受它，还必须在心理上接受它。心理上的这个因素甚至可能更为重要。

中餐怎么被美国人接受？落地
生根？发展？

1896年8月，李鸿章出访美国

- 宣传洋务运动，改善中美关系及保护在美华人的利益



LES HOTES DE LA FRANCE
Le vice-roi Li-Hong-Chang, ambassadeur extraordinaire de Chine

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/927016156065006051>