

中食西渐:以一道美国化的中国菜为例的考察

于力群

(纽约圣约翰大学 东亚研究所,纽约 11366)

摘要:“炒杂碎”是一道源于中国而逐渐美国化了的的中国菜,也是美国人心目中最为正宗的中国菜。“炒杂碎”最初是为了满足华工以及西海岸众多族裔劳工一日三餐需求而制作的家常大锅菜,在19世纪后期伴随着排华运动的出现,以“炒杂碎”为特色的杂碎馆却逐渐成为种族歧视下华人移民安身立命的重要手段。为了招徕顾客,“炒杂碎”摒弃旧有做法,并逐步形成了与传统中国菜有着巨大不同、却能够适应美国顾客口味和需求的美式中餐。这也反映出在“中食西渐”的历史进程中,中国菜在口味调制、食材选择上固然可以因为食客的变化而做出巨大的改变,然而其中所蕴藏的本真意韵却很难改变,并且依旧能够打上“中餐”的标签。

关键词:中食西渐;“炒杂碎”;美国华裔文化

中图分类号:K207.8 **文献标志码:**A **文章编号:**1673-8039(2020)05-0031-06

“炒杂碎”,是一道大多数中国人没有吃过、甚至没有听说过的中国菜,但却是绝大多数美国人心目中最为地道、最为正宗的中国菜。在19世纪末、20世纪初的美国,大量中餐馆都是直接以“杂碎馆(chop suey)”来命名的,而在这一时代的美国人和华人移民的心中,炒杂碎甚至不是中国菜的代表,而是中国菜本身。这是一道源于中国而又逐渐美国化了的的中国菜。透过中国菜走出国门的这一生动例证,人们不仅可以重新审视“中食西渐”的历史进程,而且也可以藉此了解美国早期华工的悲苦与乡愁。

一、华工带来的家乡菜

“杂碎”一词作为菜品的解释,在中国并不常见,相对公认的说法是来自粤语“下水”的发音,chop suey是其音译,算是洋泾浜英语。人们曾根据杂碎的这一词源以及最早的华人移民大多来自广东而推测,炒杂碎的源起较大可能是珠江三角洲一带老百姓的家常菜肴,并于19世纪中叶随着华工的大量涌入而被带到美国。

华工大量移民美国的契机来自于美国19世纪中期之后不断推进的西进运动。美墨战争的胜利使美国获得了接近墨西哥一半的领

土^{[1]215},而“淘金热”的兴起以及西部农场、工厂、铁路建设的需求,导致了美国劳动力的极度缺乏。华工本就勤劳聪慧、节俭善良又相对廉价,加之中国国内局势动荡不安使其生活困难继,在一推一拉的作用之下,素有“下南洋”传统的广东人及其他沿海诸省百姓,纷纷登上去往美国的轮船,以期能够在异国他乡谋求生计,养家糊口。1868年,中美签署《中美天津条约续增条约》,条约中规定,两国人民可随时自由往来、游历、贸易或久居。蒲安臣代表美国签订这一条款的目的是为美国在中国大量招募华人劳工确立法律依据,但同时这个条约也为数以万计的华人劳工打开了前往美国的大门。此后,美国西海岸的华人劳工数量快速增加。

从19世纪50年代开始,华工开始大批涌入美国。1849年到1863年,短短十几年间,加州从54名华人,快速发展到几乎所有矿区均有华工身影^[2]。19世纪60年代,随着太平洋铁路的动工,赴美华工的数量再一次迅猛增加。19世纪中叶赴美的铁路工人赵荣贵的后裔赵耀贵,通过分析1864年至1867年中央太平洋铁道公司的华人劳工工资单,认为赴美华工至少有两万三千人^{[3]18}。早期赴美华工多是男子,且大多

收稿日期:2020-05-13

作者简介:于力群(1991—),男,山东潍坊人,纽约圣约翰大学东亚研究所硕士研究生。

是抛别妻儿孤身而来,加之劳动强度大,一日三餐便成了大问题。正是这些人的吃饭问题,催生了类似食堂的早期中餐馆。

华工早期的落脚地为旧金山。初到美国的华工大多都是同乡或同族聚居在一起,以便相互照料与帮扶。一些略通厨艺之人,在市中心朴茨茅斯广场及杜邦街一带开起了餐馆。最初这些餐馆的服务对象主要是初来乍到的华人,菜肴也基本上都是一些华工们能吃得顺口的家乡菜肴。但当时的旧金山,聚集了世界各地的淘金者,他们手里有大把现成的黄金,却没有一个真正意义上的家,所以大部分人通常都直接在外面的餐馆里解决一日三餐,而中餐馆由于饭菜可口,且不论多少都只要一美元,从而成为了人们最常光顾的地方。与旧金山相类似的洛杉矶,在19世纪50、60年代,也出现了一类被统称为“chow-chow”(炒炒)的中餐馆。简单的棚屋,挂着黄色三角旗作为标记,厨师不过是一些略通烹饪的华工而已。

关于炒杂碎,当时的一名记者曾这样描述华人在灶台备菜的情景:

两名男子正在厨房忙碌,其余十几个人则焦急地等待着饭菜上桌。他们做的东西很神秘,倘若没有什么提示,是根本猜不出来的,不过看上去倒是把菜市场里所有的肉菜放在一起所做成的大杂烩。那位看起来像大厨的男子先将半磅猪油倒入一口巨大的煎锅之中;与此同时,他的助手则将一颗白菜头切碎,等猪油融化后,遂将其与大约六根刮了皮的胡萝卜放入锅中,撒上盐和胡椒,再加入肉块和一些冷的熟土豆。最后,再往内倒入一些像鳕鱼条一样的东西。这种奇怪的方法烹饪出来的菜肴其味道有多糟糕,想必已经无需我一描述就可以想象得到了。^{[4]165}

这里所描述的应该是中餐较为普通的家常大锅菜做法,看上去平常的操作,但在这位记者的眼中显然是不可思议、略显神秘甚至是有有点不可接受的。这一认识在以后的许多年里,曾深深影响了美国人对中式菜肴的看法。

另外一个与炒杂碎相关的故事广泛流传于西部海岸,著名华裔作家张纯如在其《在美国的华人:一部叙述史》一书中曾对此有所记载:在

淘金热时代的一个普普通通的晚上,即将打烊的中餐馆内,老板已经将厨房打扫干净、归置整齐。就在这个时候,一群醉醺醺的白人矿工走进这家中餐馆,招呼饭菜,老板为了避免冲突,只得将一些剩余的边角料烩炖在一起。让他没有想到的是,这些白人竟然大快朵颐,赞不绝口。^{[5]14}张纯如推测这种炖菜,即是后来闻名遐迩的炒杂碎的起源。

这是对同一事物的两种不同记载,却都没有提及“炒杂碎”这一名称。不过,人们可以借此合乎逻辑地认为,所谓的炒杂碎并不是高档精美的中国菜肴,而只是华人所提供的一道用以裹腹的大众菜,其主要的服务对象是在美华工。

美国历史上第一次为“炒杂碎”正名的大概要追溯到纽约第一家中文报纸《美华时报》的创办者——来自上海的王清福。王清福与其他在美华人不同,他来自开埠较早的上海,自小接受近代学校教育,曾担任过朝廷的翻译。1884年,他在《布鲁克林鹰报》上发表了第一篇由华人写作的英文文章,不仅为中餐正名,还介绍了在美华裔的主要“特色菜肴”,包括馄饨、汤面、荷叶糯米粑,以及一种“Chop Soly”。他介绍说,这个“Chop Soly”算是“中国国菜”,每位厨师使用的材料不同,主要包括猪肉、腌肉、鸡肉、蘑菇、竹笋、洋葱和胡椒,也可以添加牛肉、鸭肉、萝卜、豌豆,等等。在王清福生活的时代,这道菜显然已经比较流行,如果是“炒”的,也被称为“chow-chop-sui”,最后才定名为“Chop Suey”^{[4]171}。

据有关史料记载,1851年,在美国生活的中国移民达到了2.5万人,而1852年一年间,更有超过2万华人来到美国成为新移民。随着大量中国移民的涌入,中餐馆的数量也在不断增加。1849年,一家拥有300个座位的广州餐馆在旧金山开业,这是当时美国第一家具有较大规模的中餐馆。1850年,旧金山的中国餐厅有4家,及至1851年,这个数字已经上涨到了7家^[6]。早期的华人移民思念故土,往往寄情于中餐馆。这些身处异国他乡的勤苦劳工,在一个个中餐馆中,享受着万里之外、远隔千山万水的家乡味道。

二、安身立命的杂碎馆

当时美国西部制造业刚刚兴起,因为南北

战争阻断了东西部物资与劳动力的正常流通,数千名华工由此得以迅速进入旧金山的制造业。根据1872年《旧金山早报》的报道,旧金山工厂里的华工人数几乎可以达到一半,广泛分布于旧金山的鞋业、羊毛、烟草、缝纫四大支柱产业之中^{[7]87-88}。不过随着太平洋铁路的竣工和19世纪70年代全国性的经济衰退,美国各地失业情况严重,大批的东部失业人口涌入西部,导致西海岸的劳动力明显过剩,不仅数以千计的华工惨遭解雇,同时遭到遣散的还有其他种族移民以及大量本土劳动力。失业人数的不断增长,引发劳资以及华人和白人劳动力的冲突,特别是1882年《排华法案》的通过,让华工和中国移民的生活更加艰难。由于种族歧视,无论是经济领域还是社会生活领域,华工都无法拥有和其他种族相同的权利和地位,不得不大量进入白人不愿意从事的服务行业,其中尤以时间长、利润低的洗衣店和餐馆为代表。这两类工作,除所需资本少、操作简单、英语要求低外,还因为19世纪后期美国社会进入转型期,大量女性开始工作,洗衣和做饭这两项主要的家务,逐渐由社会地位低下的华人移民承担起来。大量失业的华人移民迫于无奈以此作为安身立命、养家糊口的手段,而以杂碎馆为代表的中餐馆也逐渐进入了美国大大小小的城市,进而演变为华裔族群的重要文化标识。

不过,由于中西文化的差异,美国人对中国人及中餐一贯带有偏见,餐馆经营并未直接帮助华工摆脱困境,直到1896年的李鸿章美国之行以及由此在美国所引发的“中国热”,中餐馆的生存环境才得到了一定的改观。李鸿章于1896年8月28日抵达纽约,并于9月2日接受了诸多报刊的联合采访,抗议美国的《排华法案》及对华工的歧视。李鸿章在美国所展现出的形象,迥异于欧美媒体对中国人一贯的负面评价。尤其是在各大媒体连篇累牍的报道和推波助澜之下,众多美国人开始对中国这个神秘的东方国度产生了极大的好奇和兴趣,他们纷纷涌入华人聚居的唐人街。

在李鸿章访美期间,各式各样的传闻轶事风行一时,其中关于“杂碎”的传说更是在各大媒体事无巨细的报道和华人移民不遗余力的强势宣传下,产生了很大的影响。1903年,梁启超先生应美洲维新会的邀请,前往美国游历考察,

在其《新大陆游记》中提到了杂碎馆,并对李鸿章与杂碎馆的关系做了进一步的说明。从梁启超的记叙看,“杂碎”馆是在李鸿章访问美国后才开始风行起来的,然而事实上,恰如一些历史学家的研究结果所表明的那样,李鸿章在访美期间从未到纽约的唐人街就餐^[6],所谓的李鸿章喜欢“炒杂碎”完全是美国华人所编造出来的民间神话,其目的显然是想借助李鸿章受到美国最高礼遇及媒体高度关注的时机炒作,以便提升中餐在当地的接受度。有人甚至还利用李鸿章清廷重臣的身份,将“杂碎”冠以“李鸿章杂碎”的大名,进而使杂碎这道原本普普通通的家常菜,一跃而成为中餐的标志及早期华裔文化的代表符号之一。

第一家在唐人街之外开设杂碎馆的,是一个名叫波士顿的华裔商人^[8],他取得了极佳的销售业绩。这让许多中餐馆的老板感到振奋,并纷纷效仿。20世纪前期,美国大大小小的城市,都开始涌现大量杂碎馆。芝加哥第一家中餐馆创建于1889年,只是一家没有名字的小餐馆,到1900年,当地就有了7家中餐馆,其中有3家位于唐人街内^[9]。麦礼谦《从华侨到华人:二十世纪美国华人社会发展史》一书的统计数据显示,20世纪20年代,在美国已就业的45614名华人中,有11438人是厨师、侍者或餐馆操作工^[10]。另据统计,20世纪30年代的美国东部沿海城市,华裔成年男子从事餐饮业的高达20%至25%^{[11]85}。餐饮业已经成为华人在美国的重要谋生手段和支柱产业。

“炒杂碎”,从华工寄托乡愁的家乡菜,到大萧条时代贫苦移民安身立命的谋生手段,其中包含了华人移民太多的无奈与凄苦。他们是在种族歧视的包围中,不得不投身于白人不愿干且不屑干的那些工时长且利润低的服务行业的。尽管炒杂碎这一菜肴借助于李鸿章访美的契机,披上了正宗中餐的外衣并成功地激发起美国大众的兴趣,但要成为适应美国大众口味并为大众所广泛接受的菜肴,还有很长的路要走。

三、走向大众的“美国杂碎”

安德鲁·科伊所著《来份杂碎:中餐在美国的文化史》中提到,早期的《纽约时报》曾经刊登过炒杂碎的一种做法:

将一定量的芹菜切碎,再将干香菇泡发,切入些许生姜。将鸡杂放入花生油中炒到微熟,再加入其余原材料和水混炒。最好吃的料子是猪肉片和干墨鱼块以及在潮湿环境下发芽的大米。这些芽苗大约2英寸长,尝起来非常柔嫩可口。除外还应该添加一些酱汁和花生油给这锅油腻的食物调色。^{[4]181-182}

前面提到的《美华时报》的创办人王清福在1888年曾对“炒杂碎”有过进一步的记述:“中国人最常吃的一道菜是炒杂碎,是用鸡肝、鸡肫、蘑菇、竹笋、猪肝、豆芽等混在一起,用香料炖成的菜。炖汤汁倒进米饭里,加上一些酱油,便成了人们吃米饭时最喜欢的一种美味作料。”^[6]应该说,这两种做法都称不上是炒杂碎的标准菜谱,事实上炒杂碎本身只是一道没有一定之规的家常菜而已。但这两种做法又都带有中国菜肴的原始特征。正如前面所提及的,杂碎原本就是“下水”的音译,指的是动物的内脏,而在中国传统的饮食文化中,几乎家禽和家畜的任何部位都是不允许浪费的。

美国人一向不食动物内脏,因而他们对杂碎有自己想当然的理解,即剁碎的肉,所谓的炒杂碎应该用剁碎的鸡肉、猪肉或牛肉烹制而成。这一理解与原本意义上的炒杂碎显然大相径庭。中餐与西餐在选料以及制作上也存在极大的差异性,如中餐选料广泛,讲究刀工,普遍使用酱料,菜肴味道充足而且色彩丰富,但同时也让人难以分辨出肉类的质地和种类,这无疑进一步增加了中餐的神秘感。观念的不同会形成不同的理解,菜肴过于神秘则更容易造成误解。尤其是在排华的年代里,这种误解极易演化为恶意的揣测和普遍的怀疑,进而形成对中餐和中国饮食的偏见。

李鸿章访美只是提供了消除美国人对中餐偏见的契机,后面还依赖华人移民的持续努力才使炒杂碎最终为美国人所广泛接受。华人移民之所以选择炒杂碎而不选择更具中餐特色的高档菜肴,一方面是因为在排华主义盛行的年代里,华人移民实际上是作为一个受到歧视的低等种族而存在的,而传统中餐的一些烹饪习惯,在种族歧视者眼中则成为华人较低社会地位的体现。基于这样的社会定位,任何一种高

档而纯正的中餐都难以为美国大众所接受。炒杂碎得以流行,其实是靠价格的低廉为美国民众提供了一种异国风味的选择,而且也符合美国主流社会对中国饮食的价值评判;另一方面是因为炒杂碎本身是一道大众化的家常菜肴,类似于人们通常所说的大锅乱炖,随意性强且技术含量不高,只要量大味足就行。事实上,在华人移民的心中从来就没有炒杂碎的标准菜谱,它可以灵活使用任何原料和配料,可以调整成多种味道。正是这种大众性和极为灵活的制作方法,使得华人厨师可以对菜肴不断进行调整,使之能够较其他菜肴更容易迎合美国顾客的口味和需求。华人移民为炒杂碎能够被美国大众所广泛接受进行的努力是多方面的。

首先,针对美国人对中餐的疑虑,华人移民用禽类和畜类肉食取代动物内脏,炒杂碎的烹调技法也越来越标准化。进入20世纪以后,纽约诸多中餐馆的炒杂碎,主料逐渐从动物内脏,转变为鸡肉、猪肉、牛肉、甚至鱼肉,另外菜品中还加了诸如芹菜、蘑菇、竹笋、豆芽等配料,动物内脏已经从菜肴的食材中消失。为了迎合美国人对菜品制作较为刻板的习惯,炒杂碎的烹调流程也日趋走向标准化。《纽约时报》曾在1901年刊登过多篇有关如何炒杂碎的文章,其中一份食谱提供的配料是:

一磅鲜嫩干净的猪肉,切成小碎块,半盎司绿根姜和两根芹菜……用平底锅在大火上煎炸这些配菜,加入四餐匙橄榄油,一餐匙盐,再加黑椒、红椒和一些葱末提味。快出锅时,加入一小罐蘑菇、半杯豆芽或法国青豌豆或菜豆,或是切得很细的豆角或芦笋尖。^[12]

用公开透明且明确量化的配料和标准化烹饪技法所制作出来的炒杂碎,显然不同于华人移民按照原本以动物内脏为主来制作的炒杂碎。从流程上看,这些中餐馆在选料、味型、烹饪技法上已做出改变,逐渐形成了一批与传统中国菜肴有着巨大不同、却能够适应美国顾客口味和需求的美式中餐。这种改变让中餐渐渐风行美国,使中华饮食奇妙地成为美国华裔文化中极富特色的组成部分。

其次,华人移民为炒杂碎制定了较低的价格,以适应城市中低阶层男女人士及部分白领工人的需求。进入20世纪后的美国城市中形

成了以商店职员及白领工人为代表的庞大的消费群体,杂碎馆便捷、廉价、美味的特点,使其渐渐获得了各个族裔的喜爱。特别是白领们不愿意与蓝领工人阶级一样自带午餐且又希望得到一份低廉的热午餐,不断出现的中餐馆恰好满足了这批人的需求^{[13]185}。为了迎合这部分消费者的需求,华人移民所开的中餐馆努力把饭菜做得可口、把价格压到最低,一些炒杂碎的拥趸认为,唯有在唐人街的中餐馆,才能够享受到地道美味的菜色,而且其价格便宜,满满一盘炒杂碎只需要15美分^{[14]49-53}。在唐人街之外的一些装修稍好的中餐馆里,价格会稍高一些,一盘炒杂碎,外加一杯茶、一碗米饭,需要25美分,如果再加上一罐中国式罐装蘑菇的话,则需要35至40美分。尽管价格如此低廉,但由于食客数量可观,仍能获得不错的收益。据有的学者估计,中餐馆每天的入帐平均约500美元^[6]。这在当时是一个相当不错的收入,考虑到炒杂碎的价格,可以想见其销售量的巨大以及受欢迎程度之高。

再次,在美国人长久以来的印象中,中餐廉价而粗糙,甚至残忍而肮脏。中餐馆的经营者们为了改变美国人的印象进而吸引更多顾客,花费大量心思提升门面和用餐环境。在19世纪后期,逐渐出现了一些宽阔、雍容的高档中餐馆,它们迥异于先前拥挤破旧的形象,餐厅打扫得极为干净,厨房里也不见灰尘。为使客人感到亲切,侍应生们身着当时流行的西式礼服,但餐馆的装潢和器具却是中式风格的,诸如红灯笼、木质摆件,以营造一种具有东方文化特色的氛围。为了更好地招徕顾客,越来越多的中餐馆从唐人街迁移到纽约的各个街区。短短几个月之内,就有超过100家中餐馆遍布第45大街和14大街,以及从百老汇至第八大道之间的广大区域。^{[10]64}这些走出唐人街的中餐馆,悬挂七彩灯笼,装饰奢华,以与其他高级餐馆竞争。一位从中国返回的美国外交官感叹,纽约的中餐馆已经遍布全城,生意兴隆,纽约人对于中餐的兴趣与日俱增,炒杂碎更是成为夜间最火爆的菜色^[12]。

值得注意的是,炒杂碎并非只在纽约一地流行。在芝加哥,1900年时只有1家中餐馆,到1905年已经有40家中餐馆。位于唐人街内的中餐馆只有5家,到1915年,芝加哥唐人街内的

中餐馆至多不超过6到7家,但全城中餐馆已经暴涨至118家。从这两个数字的变化,可以清晰地看出,中餐馆在20世纪初的高速发展,不只是数量上的快速增长,同时一个个杂碎馆不断深入美国社会,不再局限于唐人街内。据麦礼谦的统计,在20世纪40年代末期,已经有大概4300家各式各样的中餐馆开设在美国大大小小的城市之中,而在1959年,作为中餐馆最为繁盛的纽约城,中餐馆的数量已经达到了750家,而且有超过20%的美国人时常光顾中餐馆的食客^{[11]393}。1925年美国出现的民间小调《我走后谁帮你剁杂碎》,1926年爵士歌手路易斯·阿姆斯特朗风靡一时的《杂碎圆号曲》,以及以描绘美国当代都市生活风景闻名的著名写实画家爱德华·霍普于1929年绘制的一幅《杂碎》,更是显示出“杂碎”已经逐渐融入了美国的大众文化中。

20世纪以来,中餐馆一步一个脚印,艰难却坚定,从华工食堂到唐人街里的廉价菜馆,再到与西餐竞争的高档中餐馆,逐渐在美国饮食市场中开拓出一片稳固的新天地。

自19世纪中期开始,至少100年的时间内,绝大多数美国人都将炒杂碎——这道几乎不见于中国大陆、最初诞生于美国西海岸的美式中国菜——看做中国菜最具特色的代表,这既可以看出是一个带有讽刺意味的玩笑,更可以看作是传统中餐在全新环境中的积极应对,其中所展现出的则是在“中食西渐”的过程中,中国菜在口味调制、食材选择诸方面因食客的变化所做出的改变与创新。正是这一个似乎并不起眼的创新和改变,为无数华人移民铺就了一条安身立命的道路,尽管在炒杂碎出现之初,它更像是一种对于白人主导的美国文化的屈服和妥协。

参考文献:

- [1] 赵恺. 美国战史[M]. 北京: 团结出版社, 2014.
- [2] Robe, Randall After the Cold Rush: Chinese Mining in the Far West, 1850—1890[J]. Montana: The Magazine of Western History, 1982(4).
- [3] 赵耀贵. 横贯大陆铁路的无名建设者[M]. 生耀红, 译. 上海: 百家出版社, 2008.
- [4] 安德鲁·科伊. 来份杂碎——中餐在美国的文化史[M]. 严华容, 译. 北京: 北京时代华文出版社, 2016.

[5] Iris Shun-Ru Chang. *The Chinese in America: A Narrative History* [M]. New York: Viking Childrens Books, 2003.

[6] 刘海铭, 李爱慧. 炒杂碎: 美国餐饮史中的华裔文化 [J]. *华侨华人历史研究*, 2010(1).

[7] Takaki, Ronald. *Strangers from a Different Shore* [M]. Boston: Penguin Books, 1989.

[8] Chop Suey Resorts [N]. *New York Times*, 1903-11-15.

[9] Ben Bronson and Chuimei Ho, 1901; The boom in Chinese restaurants begins [N/OL]. (accessed Aug. 16, 2009) (2020-03-02). Chinese American Museum of Chicago. http://www.ccamuseum.org/Research-2.html#anchor_

90.

[10] Calvin Lee. *Chinatown, USA*, Garden city [M]. New York: Doubleday & Company Inc, 1965.

[11] 麦礼谦. *从华侨到华人: 二十世纪美国华人社会发展史* [M]. 香港: 三联书店, 1992.

[12] How to Make Chop Suey [N]. *New York Times*, 1901-11-03.

[13] Harvey Levenstein. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* [M]. New York: UP, 1993.

[14] Louis beck. *New York's Chinatown: A Historical Presentation of People and Places* [M]. New York: Bohemia, 1898.

Chinese Food Spreading to the West: A Study of Americanized Chinese Cuisine

YU Liquan

(East Asian Institute, St. John's University, New York, New York 11366, U. S. A.)

Abstract: Chop Suey is the cuisine that originates from China and is gradually Americanized. It is also the most authentic Chinese food in American people's mind. Chop Suey was originally produced in order to meet the needs of Chinese and many other ethnic workers on the West Coast for daily three meals. In the late 19th century, with the emergence of the Chinese expulsion movement, Chinese restaurant that featured Chop Suey gradually became an important means of living for Chinese immigrants under discrimination. In order to attract customers, Chop Suey has abandoned the old practice, and gradually formed an American Chinese food that is greatly different from traditional Chinese food, but can adapt to the tastes and needs of American customers. This also reflects that in the historical process of "Chinese food spreading to the West", Chinese cuisine can make great changes in tastes and ingredient selection due to changes of diners, but the true meaning contained in it is difficult to change, and it can still be labeled "Chinese food".

Key words: Chinese food spreading to the West; Chop Suey; Chinese American culture

(责任编辑 沂 溪)