

社会与文化

饮食文化视域下秘鲁华人与当地社会关系研究*

来源 渠默熙

内容提要：自1849年起，源源不断的华人移民成为助推秘鲁经济发展的重要力量。1849—1940年间，从事与饮食相关的职业是秘鲁华人生存和发展的主要途径。华人食品商业和餐饮业品种丰富、方便了当地百姓的饮食生活。然而，作为一种外族的饮食文化，秘鲁社会对中国饮食充满“爱恨交加”的矛盾心态。一方面，廉价的中餐和无处不在的华人粮杂商店成为秘鲁人的“饭食供应者”；华人与当地女性的结合使中餐文化传承不绝；不断本土化的中餐菜系更是反映出中秘文化的相互交融，中餐的异域烹饪艺术逐渐成为秘鲁饮食文化中不可或缺的一部分。但另一方面，中餐和华人食品商业常常受到种族、卫生、身份认同与文化语境下的攻击与排斥，究其根本原因在于秘鲁华人经济竞争力和社会影响力的壮大。在秘鲁经济和社会发展的过程中，中餐和华人成为转移视线、释放社会矛盾的牺牲品。从饮食史和社会文化史的角度回顾中餐饮食文化在秘鲁发展的遭遇，可以一窥秘鲁社会对华人群体态度的变迁，进而理解华人融入当地社会的曲折与艰难。

关键词：饮食史 中餐文化 社会融入 排外主义 秘鲁

作者简介：来源，上海大学世界史博士研究生；渠默熙，博士，上海政法学院讲师。

中图分类号：K14 **文献标识码：**A

文章编号：1002-6649(2020)05-0118-20

* 本文系国家自然科学基金重大项目“人类命运共同体思想的历史学研究”（编号：18ZDA170）的阶段性成果。

饮食文化是人类不断开发和利用食源并进行生产和消费食品的过程，其中包括以饮食为基础的习俗、思想和哲学，即由人们在饮食活动中的方式、过程和功能等结构组成的全部食事的总和。^① 饮食文化具有鲜明的民族特性和文化特质，因此基于饮食的文化表述和跨文化交流是最为直接和朴素的。透过一个社会在不同时期对一种饮食文化的接受程度和态度的改变，可以观察到该社会对特定饮食文化所代表种族文化的态度和策略上的演变，进而管窥这一族群与社会关系的变迁。

1849—1874年间，10万华工前往秘鲁谋生，不仅开启并见证了华人参与秘鲁经济建设的历程，也推进了以饮食文化为主要内容的中秘文化交流。随着在秘华人数量的逐步增加，中餐也随之在当地民众的生活中扮演更为重要的角色，华人的影响不断扩大，饮食成为观察他们与当地社会关系演变的重要视角。饮食作为文化交流的重要部分，反映出秘鲁社会对中华文化和华人的矛盾心理，折射出不同历史时期华人与当地社会对立而又统一的关系。有关秘鲁华人华侨的研究方兴未艾，以往的学术研究多从政治、经济、社会视角着眼，从饮食文化角度探讨华人群体如何逐步融入秘鲁社会，但对由此引发的二者关系变迁的研究却凤毛麟角。《秘鲁中餐馆历史及食谱》是目前唯一一本论述秘鲁中餐发展史的学术专著。^② 书中除介绍中餐馆的发展史之外，还专辟章节详细介绍中国菜品的历史变革、著名中餐馆的菜谱以及秘鲁人所偏爱的中国菜，通过不同时期菜肴的变化可管窥当地人的口味变化及其时代背景。遗憾的是作者将过多的篇幅让位于中餐食谱，从而在论述“史”的部分流于泛泛而谈。在一些介绍秘鲁华人华侨的专著中，散见探讨中餐和中华饮食文化的章节。《秘鲁的天国子女（1850—1900年）》《秘鲁社会中的中国人（1850—2000年）》等书借用详尽的史料，介绍了中餐、华人农业和食品贸易在秘鲁不同时期的发展和社会影响。^③ 《龙的传人》透过中餐在秘鲁的发展

① 林胜华著：《饮食文化》，北京：化学工业出版社，2015年，第11页。

② Mariella Balbi, *Los Chifas en el Perú: Historia y Recetas*, Universidad San Martín de Porres, Escuela de Turismo y Hotelería, 1999.

③ Humberto Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): Migración, Agricultura, Mentalidad y Explotación*, Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989; Humberto Rodríguez Pastor, *Presencia, Influencia y Alcances: Chinos en la Sociedad Peruana 1850-2000*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Fondo Editorial, 2017; Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos del Dragón: Historia de la Comunidad China en el Perú*, Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2000.

史，详细论述了它在文化和社会方面对秘鲁的影响。^①但这些著作意在系统、全面地介绍秘鲁华人华侨史，主题包罗万象、彼此独立。因此，作者在处理以上主题时，没能脱离百科全书式的浅尝辄止，此外，也缺少对中餐、中华饮食文化与社会关系方面的深度探索。纵观秘鲁华人170余年的移民史，餐饮业和商业是其生存之本和立足之基。本文选取中餐和华人食品商业为切入点，探索秘鲁华人在1849—1940年间如何以中餐和食品贸易作为生存和发展的路径，以及中餐和食品贸易如何使秘鲁民众对华人群体产生“爱恨交织”的情感。从社会文化史和饮食史的角度理解华人与当地社会关系的变迁，不仅能够拓宽历史研究的领域，而且有助于加深对历史事件和主体的认识，以建构饮食与政治、经济和社会之间互动的“全面史”。

一 苦力、商人与父亲：“低人一等”与勤奋的美食家（1849—1874年）

在19世纪的不同时期，秘鲁先后兴起棉花、甘蔗种植业等热潮，刺激了中国苦力的大量输入。华工的到来帮助了因缺乏劳动力而陷入瘫痪的秘鲁农业重获新生，因此有学者指出：“‘亚洲人’在经济上的重要性是有决定意义的。”^②1849—1874年间，华人以契约苦力的形式被征召至秘鲁，他们中的绝大多数从事甘蔗和棉花的农业生产，还有一些重获自由的华工在庄园周边和城市里开设小型粮杂店。华工的到来使奄奄一息的秘鲁农业经济重获生机，他们的饮食习惯带动水稻种植和中秘早期粮杂贸易的兴起。华工对美食的追求使得中餐文化名扬一方，他们与当地女性的结合让中餐文化逐渐扎根于秘鲁民间。尽管华人低人一等的经济地位和孱弱的外在形象使他们饱受歧视，但他们厨艺精湛、勤奋好客，收获了华人社区周边民众的赞誉。

19世纪到达秘鲁的华工绝大部分来自广东、福建一带，尽管大部分是男性，但受中国岭南生活传统和习惯的影响，做饭是他们与生俱来的技能，

^① Humberto Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): Migración, Agricultura, Mentalidad y Explotación*, Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989; Humberto Rodríguez Pastor, *Presencia, Influencia y Alcances: Chinos en la Sociedad Peruana, 1850-2000*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Fondo Editorial, 2017; Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos del Dragón: Historia de la Comunidad China en el Perú*, Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2000.

^② 王佩琰：《为秘鲁经济重获生机的人们——华工》，载《首都师范大学学报》（社会科学版），1993年第4期，第51页。

家乡的烹饪习惯和美食是他们单调生活中的调剂和必不可少的权利。有学者认为,为避免华工的反抗,庄园主不得不同意他们保持自身的饮食风俗习惯^①。华工利用庄园主提供的炊具和每日分配的750克大米以及肉、鱼等原材料,在中午和晚上休息的时候在田地和“夜间牢房”中烹饪餐食。秘鲁学者罗德里格斯·帕斯托尔在其著作中曾有这样的记载:“苦力阿曼每天能够收到一磅半的大米,华工们一般在下午收工后和天黑前排队领取属于各自的部分,随后他们用拿到的原材料在棚屋里做饭。在他们群居的地方有中国商贩卖油、蔬菜甚至苦力们喜欢的中国货……阿曼会做饭并且懂得做出自己喜欢的口味,他有自己的锅和灶,既要自己准备晚饭也要准备第二天的便当。他在劳作的时候带着自己的午餐,然后在休息的时候跟他的工友们一起吃饭……有时候,他也可以在皮斯科(Pisco)的中国货行中买到一些中国食品。”^②

华工的饮食习惯使得沿海庄园对大米的需求越来越大,庄园主们每天至少要准备2.8万~3.5万公斤(合算一个月则需要840吨~1050吨)的大米,这个数字还不包含那些已经完成契约离开庄园的华人的大米消耗量。^③对大米的巨大需求使得一部分庄园开始种植这种作物,在庄园中劳作的华工成为引进大米种植技术的先驱。1857年5月12日一则秘鲁《商报》的简讯证实,在拉利伯塔德大区(La Libertad)的某一庄园内已经种植甘蔗和大米。^④到了1871年,秘鲁的任何一个市场上都有各类大米出售。^⑤除此之外,一部分散落在秘鲁山区和亚马孙河流域的华人佃农们则主动地运用中国传统农耕技术,促进了水稻的播种和生产,使得当地的大米产量大增,还将这些粮食销售到邻近的村镇、军队、庄园。^⑥华人正是基于自我生存的需要,有意或无意地使以稻米为基础的饮食习惯逐渐影响到华人社区以外的秘鲁社会。

由契约华工推动的不仅有基于大米的农业生产和贸易,同样还有中国食

^① Sofía Indira Molero Denegri, “La Construcción Sociocultural de la Gastronomía China en Lima: Siglo XIX - XXI”, 2010, p. 139.

^② Humberto Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): Migración, Agricultura, Mentalidad y Explotación*, Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989, pp. 234-235.

^③ Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruano”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189-238.

^④ *El Comercio*, 12 de mayo, 1857.

^⑤ *EL Comercio*, 26 de noviembre, 1860.

^⑥ Isabelle Lausent-Herrera, “Frentes Pioneros Chinos y Desarrollo Regional en la Selva Central del Perú”, en *La Nacionalización de la Amazonia*, 1998, pp. 127-154.

品和香料贸易在秘鲁的发展。华工的需求刺激和推动了中国粮食、食品、调料在全球包括秘鲁的流通与贸易。在19世纪60年代以前,欧洲商船是供给大米、香料的主要来源。60年代以后,中国的食品商行成为有力的竞争者,不仅扩大了秘鲁进口规模,还推动了中秘粮杂贸易的多样化。1854年,一座新的大型农贸市场拉孔塞普西翁(La Concepción)在秘鲁首都利马落成,许多华人前去开设商行。^①不久以后,中餐和粮杂商品便成为该市场的主要交易对象,以至于“中国城”很快成为该市场的代名词。^②1860年之后,许多总部在香港或美国旧金山的大型中国商行纷纷将其分支设立在秘鲁华人聚集的省会和重要城市。^③跨国华资贸易商行负责商品的进出口,散落在城市和庄园周边的自由华工则成为整个商业网络中的二、三级分销商^④,华人的饮食风俗不断影响当地社会,许多当地百姓也逐渐成为他们的买主。^⑤

随着沿海庄园华人数量的增多,中华饮食开始与当地饮食相互交融,有学者认为,中国和秘鲁菜的融合始于19世纪那些雇佣华工的大型庄园。因为在那里诞生了混合中国、秘鲁甚至非洲调料和食品的新型饮食文化。^⑥中华饮食文化的兴起不仅带来了食源利用、食品生产和消费上的变化,其所代表的风俗习惯也逐渐开始影响秘鲁社会,尤其是华人所在的庄园和周边村镇。在那个时候,一些庄园主会挑选一些性格温顺、表现良好的苦力充当家佣和厨师。在开展某些大型社交活动的时刻,拥有一名华人厨师甚至成为荣誉和威望的象征。庄园主们好在大型宴会上让华人厨师露上两手,既准备克里奥尔口味的食物^⑦,也准备一些中国风味的美食,他们享受由此收获的称赞。中餐

^① Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69-113.

^② Ernst Middendorf, *Perú. Observaciones y Estudios del País y sus Habitantes durante una Permanencia de 24 Años*, Lima: UNMSM, 1973, p. 173.

^③ 1867年以后,许多从事跨国贸易的华资商行也相继入驻秘鲁,其中著名的商号有永发(Wing Fat Co.)、和昌(Wo Chong Co.)、永安昌(Wing On Chong Co.)。有些总部设立在香港,利马分支是美国分支的一部分(例如永安昌)。

^④ Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69-113.

^⑤ Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruana”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189-238.

^⑥ C. Yamawaki, *Estrategias de Vida de los Inmigrantes Asiáticos en el Perú*, Instituto de Estudios Peruanos, 2002, p. 75.

^⑦ 克里奥尔一般指在秘鲁出生的欧洲白人和他们所代表的文化,在这里指秘鲁以白人饮食为主的混合型饮食文化。

文化与当地克里奥尔饮食文化相互借鉴、融合，其魅力在秘鲁精英阶层中得以展现。^①此外，生活在庄园主家庭周边的华人家佣有时也需要照看小孩，华人饮食无疑也在潜移默化地影响其后代。中华饮食文化以庄园为中心，逐渐影响至庄园周边的区域。

康德曾经说过：“味道比气味更善于社交。”^②中国传统文化历来重吃喝，“吃”成为社会交际中不可或缺的元素，华人的到来将这一风俗带到秘鲁。逢年过节，华人们都会邀请当地的百姓到华人社区中共贺佳节，像在中国一样作揖并祝愿对方“恭喜发财”（kon hei fat choy），邀请他们品尝色香味俱全的中餐。针对于此，帕斯托尔有这样的记载：“……在中国新年假期期间，人们大饱口福……所有人都被邀请参加这一庆祝活动，甚至难以相处的庄园管理者都学会享用中国美食……为庆祝这个节日，每个苦力都贡献出他们的份子钱，派一个人去皮斯科采购，到了晚上，他们就在棚屋中大吃大喝。”^③居住在沿海庄园和华人聚集区域周边的秘鲁百姓对华人和中华饮食风俗习惯一知半解，误以为“恭喜发财”带有“吃中国菜”的含义。因此，享用中餐往往伴随着烟花和鞭炮，洋溢着欢乐的气氛，成为当地百姓对中国美食最初的美好记忆。^④

中华饮食文化开始以文化遗产的形式传承不绝。到达秘鲁的华工绝大部分是男性，大多数人在完成契约后留在秘鲁，与当地女性结婚生子。在城市里做工的华工享有更多的自由，他们与来自沿海或山区的秘鲁女性结合，这些妇女往往经营小杂货店，为华人小杂货店的经营提供了经验和帮助。农村和山区的华工则依靠中间人的牵线搭桥，与秘鲁山区或印第安女性结合。还有一些散落在偏远地区和亚马孙河流域的华工则随遇而安，在当地安家生子。^⑤德国人类学家厄恩斯特·米登多夫曾到访一座位于秘鲁卡斯马（Casma）的庄园，庄园主告诉他：“……大部分劳工都是中国人，有许多已

^① Sofia Indira Molero Denegri, “La Construcción Sociocultural de la Gastronomía China en Lima: Siglo XIX - XXI”, 2010, p. 63.

^② Immanuel Kant, “Objective and Subjective Senses: The Sense of Taste”, in Carolyn Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, Oxford: Berg Publishers, 2005, pp. 209 - 214.

^{③④} Humberto Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850 - 1900): Migración, Agricultura, Mentalidad y Explotación*, Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989, pp. 234 - 235.

^⑤ Isabelle Lausent-Herrera, *The Chinese in Latin America and the Caribbean*, Bill Illustrated Edition, 2009, pp. 143 - 184.

经成年的孩子，其父亲是中国人，母亲是土著人。”跨种族的婚姻造就了大量的混血后代(Injerto)。^①帕斯托尔曾就混血婚姻的后代数量做过测算，如果按照10万华工中1/3的人有后代，每人3个小孩计算，总计有第二代华裔9万余人，而他们的子孙则达到27万余人。^②如此庞大的数字背后不仅反映出种族和生理上的结合，同样还有文化意义上的交融，饮食风俗和习惯无疑是其中最为突出的部分。华人混血后裔出生在异国他乡，自然更容易接受母国的文化与习惯，但华人父亲的中国饮食风俗和习惯无疑会潜移默化地影响妻子和后代，不仅促进了中国烹饪文化的流行，也带动了调料等农副产品的贸易。帕斯托尔曾证实，在秘鲁扎尼亚(Zaña)，第一代华人的后裔已经学会烹饪并且经常食用中餐，尽管在这些家庭食用地道中餐的机会不多，但中餐的基本习惯，如食用大米，已经深深内化为这些特殊秘鲁家庭的身份认同。^③

借助饮食这个重要的社交媒介，华工开始被秘鲁社会所关注。一方面，他们在当时大众的认知中是“买卖的对象”，是“种族羸弱的黄种人”^④；另一方面，华人作为一个新的移民群体，借助于中华饮食，他们的影响力得以初显。秘鲁社会正是以这样矛盾的心态开始认识和接触华人群体。

二 “饭食供应者”与“不拘小节”的中国厨师： 日益重要的中国饮食和被攻击的华人（1874—1900年）

随着秘鲁政府1874年废除契约华工制度，从事与饮食相关的商业和服务业成为许多从契约中解脱出来的华工的首选。一方面，来自美国和香港的自由华人移民构建起一个跨区域的粮杂交易网络，秘鲁本土也涌现出一批华资大型商行；另一方面，许多重获自由的华工要么开设小粮杂店和餐馆，要么充当家佣和厨师。中华饮食文化影响力的显现不仅体现在食品的消费和贸易，也体现在中餐菜谱和烹饪技艺的当地化。华人开始以“饭食供应者”的形象在秘鲁社会中显现。^⑤中餐虽然得到秘鲁社会中一部分人群的认可，但也引发

^① Ernst Middendorf, *Perú, Observaciones y Estudios del País y sus Habitantes durante una Permanencia de 25 Años*, Lima: UNMSM, 1971, p. 218.

^{②③} Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruana”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189–238.

^④ Gonzalo Paroy Villafuerte, “Aspectos Generales de la Inmigración y la Demografía China en el Perú (1849–1903)”, en *Historia 2.0: Conocimiento Histórico en Clave Digital*, Vol. 2, No. 4, 2012, pp. 126–140.

^⑤ *El Comercio*, 1 de enero, 1877.

秘鲁社会对华人群体的歧视。在这个阶段，中华饮食文化无论在广度还是深度上都逐渐对当地社会产生影响。

在19世纪后半叶，秘鲁华人的身份构成逐渐多元化，许多受过良好教育、富有商业精神的自由商业移民前往秘鲁，进一步充实和壮大了秘鲁的华人社会，华人在商业和餐饮业中的影响力渐增。商业方面，来自北美和香港的华商构建起一个横跨大洋、连接南北美洲的贸易网络，华资大型商行由此崛起。^① 彼时的评论家认为，华资大型商行永安昌“因其丰富、珍稀、价格低廉的商品和绝佳的服务而颇负盛名”^②。1886年，在清朝首任驻秘公使郑藻如的主持下，秘鲁中华通惠总局（SCBC, Ton Huy Chong Koc）得以成立，成为统治秘鲁华人社会、凝聚华人商业精英的官方机构。许多获得自由的华工也利用积蓄创办小商店，成为大型华资商行的二级、三级分销商。华人在零售业和批发业中异军突起，粮油副食则为其中最普遍的流通商品。在19世纪的流行语中，华人被称作“街角的中国人”，他们卓越的商业才能收获了一部分秘鲁民众的赞誉。有秘鲁作家认为，华人的商业才能使得大量消费品的价格得以下降。^③

在餐饮业方面，中餐馆逐渐成为传播中华饮食文化的重要媒介。斯图尔特（W. Stewart）认为：“在西方的中国人，与经营和制作食品这一行业有着密切联系……在利马的自由中国人中间早已有人从事这一行业了。”^④ 被解放的华人苦力们是推动中华饮食文化发展的主要力量。最初，从事餐饮业的华人沿街摆放游摊，向同胞们提供廉价的家乡美食，慢慢这些游摊变为有固定场所的小饭馆（Fonda）。华人开设的餐馆价格低廉，很快受到下层贫苦民众的欢迎。^⑤ 佩德罗·本韦努托·穆列塔曾在其材料中记载：“中国小饭馆从11点就开始喧闹起来，工人们是它的主要顾客。”^⑥ 帕斯托尔也认为，中餐馆的价格低廉，所以其受众主要是平民百姓，中餐馆受欢迎的程度甚至超过许多

^① Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69–113.

^② *El Comercio*, 27 de agosto, 1877.

^③ Sotomayor Alberto Ulloa, *La Organización Social y Legal del Trabajo en el Perú*, Lima: La Unión Nacional, 1916, p. 45.

^④ [美] 瓦特·斯图尔特著，张铠、沈桓译：《秘鲁华工史 1849—1874》，北京：海洋出版社，1985年，第109页。

^⑤ Ernst Middendorf, *Perú, Observaciones y Estudios del País y sus Habitantes durante una Permanencia de 25 Años*, Lima: UNMSM, 1971.

^⑥ Pedro M. Benvenuto Murrieta, *Quince Plazuelas, una Alameda y un Callejón*, Fondo del Libro Banco Industrial del Perú, 1983, p. 214.

秘鲁传统餐馆。^①到了1891年,有学者记载:“中国人开设的餐馆已经垄断了穷人、劳工阶层和周边居民的市场……中餐在秘鲁迅速传播,在那些人口较少的地区几乎成为唯一能够提供洁净食物的地方。”^②厄恩斯特·米登多夫在19世纪80年代游历秘鲁时也曾谈道:“对于那些游历秘鲁北部甚至秘鲁内陆地区的人而言,他们很容易在人群聚集的路线上找到‘天之骄子’们经营的小饭馆。他们可以在那里吃上中国本土风味的菜肴,尽管他们觉得便宜并且不屑于吃这样的东西。”^③中餐馆的渐起带动了新菜系的出现。例如,著名的秘鲁菜“炒里脊”兴起于19世纪末,它混合了秘鲁克里奥尔菜和中国粤菜的元素,用秘鲁牛肉打底,配有酱油、大蒜等传统中国配料,使用中餐的大火爆炒方式烹饪。华人发明的“炒里脊”是中餐秘鲁化的结果,体现出中华饮食文化向当地的适应。然而有趣的是,华人不屑于食用这样的食物,因此中餐馆内往往会提供两份不同的菜谱,一份以盈利为目的,迎合当地口味;另一份是地道的中国美食,供“自己人”食用。^④

除开设中餐馆外,家佣这一职业也逐渐从庄园中流行开来,许多华人选择到秘鲁城市家庭充当家佣,自然而然地,执掌饭勺成为其中最重要的部分。他们同样在传播中国饮食风俗,对当地的社会文化产生重要影响。有关华人家庭厨师的轶事时常反映在时代的记录中,秘鲁作家胡安·德阿罗纳曾经感叹:“华人在一天的任何时候,甚至是晚上睡觉的时间也都在做饭,他们为做饭而疯狂。”^⑤华人通过自身的厨艺和菜肴,用中国口味征服一个个秘鲁家庭。这些华人家庭厨师一方面影响和改变成人的饮食口味和习惯,另一方面,由于持续不断的接触,华人的中国饮食口味和风俗习惯更加深刻地影响了托养于他们的秘鲁后代。^⑥

然而由于多方面的主客观原因,随着中华饮食文化在广度和深度上不断传播至更广泛的秘鲁社会,当地社会对中国饮食的歧视接踵而至并不断累积,

① Humberto Rodríguez Pastor, “160 Años en el Perú, Chinos, Barrio Chino, Chifas y Gastronomía China”, unpublished, p. 22.

② Humberto Rodríguez Pastor, “La Peruanidad del Chifa”, en *La Republica*, 17 de octubre de 1999.

③ Ernst Middendorf, *Perú, Observaciones y Estudios del País y sus Habitantes durante una Permanencia de 24 Años*, Lima: UNMSM, 1973.

④ Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos de Dragón: Historia de la Comunidad China en el Perú*, Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2000, p. 191.

⑤ J. D. Arona, *La Inmigración en el Perú*, Editorial y Imprenta Enrique R. Lulli, 1891, p. 72.

⑥ Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruana”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189–238.

甚至进一步引发对华人的攻击。这些对中国饮食的攻击大多基于错误的事实，对中国的饮食文化有着极大的歧视^①，从当时利马当地报刊的报道中可见一斑。这些攻击和歧视主要围绕中餐、中餐饮食风俗习惯以及华人品性展开，例如对中餐馆卫生条件的攻击，“中国人的小饭馆，我们指的是那些由中国人经营的饭馆，我们常常向公共卫生委员会或者警察局举报他们，希望为了人们的健康，他们可以检查这些肮脏的地方和它出售的食物。要是在街上看到一个浑身恶臭的人从这里出来，天知道里面会有什么！”^② 还有对中餐馆诚信度的质疑，“狗肉换牛肉……有一个大型的中国人开的饭馆。因为一个白人女性的检举，检察官惊奇地发现天朝的厨师们用一根狗腿来制作牛排，就像传说中的用猫肉替代兔肉。用狗肉代替牛肉，其目的就是为了欺骗食客。”^③ 在帕斯托尔的相关专著里也引述了质疑中餐馆诚信度的材料，“1872年5月，在两家中国小饭馆里发现使用人肉的消息震惊了利马的大街小巷。他们使用的既不是牛肉也不是羊肉（后来据说是使用了一只偷来的骡子肉）。‘这则留言立即就为人所信了’，一名《南太平洋时报》的记者评论道，‘……它让人猜想到这个国家（秘鲁）的亚洲人有多卑劣’。”^④

也有对中国饮食风俗的误解和歧视，“在中国有人饲养老鼠。最近有名法国人从中国带回去一些有意思的罐头以及腌肉，这些东西在天朝制造和食用，其中老鼠肉是那个国家的人所喜欢的，也因此盛产这种食物。中国农民看到其中的商机，想出了从这种动物身上挣钱的机会。因此就如同其他地方养鸽子、养兔子一样，他们也开始养老鼠。农民时不时地查看葡萄园，就像欧洲人捉雏鸽一样捉住那些小老鼠。随后将它们煮熟、剥皮、上盐，然后放入罐头上，最后它们被当作燕窝和鱼翅一样卖到许多地方。”^⑤

在中餐和华人招致秘鲁社会攻击和歧视的同时，秘鲁社会也展现出一种真实的心态：爱恨纠缠。一方面，拥有一名中国厨师不仅可以在口腹上得到满足，更是时尚和身份地位的象征；另一方面，中国厨师在卫生方面的“不拘小节”又往往让雇主恼怒和不知所措。这种对中餐的矛盾心理也常常见诸

① Humberto Rodríguez Pastor, “160 Años en el Perú, Chinos, Barrio Chino, Chifas y Gastronomía China”, unpublished, p. 30.

② *El Comercio*, 12 de abril, 1859.

③ *El Comercio*, 26 de marzo, 1868.

④ *South Pacific Times*, 12 de mayo, 1872.

⑤ *El Comercio*, 5 de julio, 1884.

于当时的报刊，“中国人都具有优秀的厨艺，拥有中国厨师是一件奢侈的事，但是紧接着就会发生一些跟卫生相关的不快。有一位女士讲述，当她打开锅盖时，发现在汤里有一只老鼠。而当被训斥的时候，这位厨师叫喊道：‘这有什么大不了的……汤你喝，老鼠给我!’”^①

在19世纪后半叶，商业和餐饮业成为传播中华饮食文化的主要媒介。因其廉价和符合当地口味的食物，中餐馆受到平民百姓和偏远山区民众的欢迎，华人的烹饪技能也受到许多秘鲁人的赏识和赞誉。然而随着中餐影响力的扩大，“中外有别”也随之显现。这不仅体现在中餐馆内的食谱里，也体现在秘鲁社会对中餐卫生、诚信和“什么都吃”的愈发强烈的指责，反映出那个时代秘鲁社会对亚裔和中国人的负面想象和歧视。饮食被贴上醒目的种族标签，秘鲁华人的社会形象开始受到波及和连累。

三 “杰出华商”与“肮脏贪婪”的食品商人： 秘鲁社会运动中的华人（1900—1930年）

在20世纪初，秘鲁华人社会内部的身份构成发生变化。随着前苦力华工们步入风烛残年，华人社会逐步由一批具有更好教育背景和经济实力的新移民、华裔混血所组成，涌现出一批如谢宝山（Aurelio Pow San Chia）一样的商业巨擘，秘鲁华人的经济影响力和社团凝聚力逐渐增强。在秘鲁统治精英阶层掀起“卫生现代化”运动和“国家营养计划”的背景下，一方面华人巨头因商业上的贡献被封为“杰出公民”，另一方面中餐和小型华商又常被卷入秘鲁社会运动的漩涡中心，折射出华人的艰难处境。如同保罗·德里诺特所说：“饮食在秘鲁20世纪初的岁月里占据阶级、种族、性别等冲突的中心。”^②

随着华人苦力一代的慢慢消失，华人社会逐渐由新的自由商业移民主导，秘鲁社会涌现出许多大型华资商业公司，它们在中国粮杂产品批发和进出口中发挥着举足轻重的作用。在20世纪初的秘鲁，最著名的华人商业领袖是谢

^① Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruana”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189–238.

^② P. Drinot, *La Seducción de la Clase Obrera: Trabajadores, Raza y la Formación del Estado Peruano*, Instituto de Estudios Peruanos, 2017, p. 117.

宝山^①，他所创办的宝隆公司（Paw Lung）起家于进出口贸易，后涉足农业、航运、保险等行业，为秘鲁与欧美和中国之间的贸易发展做出巨大贡献。^② 1921年，时任秘鲁总统奥古斯托·莱基亚·萨尔塞多（Augusto Bernardino Leguía Salcedo）为谢宝山颁发了太阳勋章，以表彰他的杰出贡献，谢宝山因此成为第一个获此殊荣的华人移民。^③ 伴随着崛起的华人食品贸易，中餐馆也越来越多地聚集在秘鲁首都及各大城市，价廉、快捷的中餐受到城市普通民众的欢迎。理查德·丘韦在其著作中有这样的记载：“在克里奥尔人的餐馆里，食客要等待很久才能就餐，而一个中国人却可以同时服务 200 名老顾客。”^④

在华人商业精英饱受赞誉的同时，中下层华人却要直面秘鲁社会愈加沉重的排华情绪，这直接体现在秘鲁社会对中餐和小食品商贩的指责。首先，在秘鲁社会对“卫生”和“现代化”的关注下，中餐及其所代表的饮食风俗习惯被描绘为“肮脏”和“落后”的代名词。恰逢 1903 年鼠疫在秘鲁暴发，秘鲁社会涌现出“病毒的传播者”等排斥中餐馆的论调，将矛头直指背后的华人群体。^⑤ 其次，在秘鲁推行“国家营养计划”的背景下，华商和中餐馆被归咎为造成秘鲁工人阶级“营养不良”的罪魁祸首。^⑥ 再次，随着 20 世纪初秘鲁食品价格的飞速上涨，工人阶级成为最大的受害者。^⑦ 在 1919 年因食品价格上涨引发的工人抗议运动中，华人食品商行被指责为垄断食品市场、抬高肉类价格的元凶。^⑧ 世纪之交之际，中餐馆一方面提供给劳工阶层其所能负担得起的日常口粮，另一方面又因时代情绪而广受攻击。

20 世纪初，在秘鲁政府发起的“卫生现代化”运动中，秘鲁社会充斥着对中餐馆卫生状况的质疑和对其用餐人群的排斥：“在这些中国小饭馆里，从

① 奥雷里奥·谢宝山，1860 年生于广东省中山市，1884 年抵达秘鲁，后经商致富。1939 年于秘鲁利马去世。

② 中山市人民政府地方志办公室编：《中山市人物志》，广州：广东人民出版社，2012 年，第 54 页。

③ “纪念华人抵秘 170 周年”网站。http://www.apch.com.pe/geng.html. [2020-08-04]

④ Richard Chuhue Humán, *Capón: El Barrio Chino de Lima*, Municipalidad Metropolitana de Lima, 2016, p. 42.

⑤ Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos del Dragón: Historia de la Comunidad China en el Perú*, Lima: In Fondo Editorial del Congreso, 2000, p. 243.

⑥ P. Drinot, “Food, Race and Working-Class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru”, in *The Americas*, Vol. 62, No. 2, 2005, pp. 245-270.

⑦ Vincent C. Peloso, “Succulence and Sustenance: Region, Class, and Diet in Nineteenth-Century Peru”, in John C. Super and Thomas C. Wright (eds.) *Food, Politics, and Society in Latin America*, University of Nebraska press, 1985, pp. 46-64.

⑧ *La Razón*, 10 de mayo, 1919.

那些囿于经济状况去那儿吃饭的人所使用的餐具，到中国人所使用的炊具，都完全没有必要的卫生保障和防范病毒传播的措施。”^① 恰逢1903年鼠疫在卡亚俄（Callao）和皮斯科港口暴发，疫情很快扩散到秘鲁国内各大港口城市，秘鲁的公共卫生系统在危机面前显得脆弱不堪。鼠疫的暴发恰好与当地高涨的排华运动交相呼应，而“卫生”和“现代化”的观念在其中推波助澜，中餐馆被进一步刻画为鼠疫传播的温床。研究海外华人餐饮业的著名学者刘海铭认为，宣扬中国人吃老鼠是从饮食偏见的角度将种族排外主义极端化。^② 20世纪初有一首名叫《猫兄弟》（*Pal Gato*）的歌曲带有强烈排斥中餐的情绪，歌中唱到：“在一个中国的小饭馆里/昨天我点了一份最好的菜/但是我不能吃/因为他们烹饪的是猫。”^③ 以排华闻名于世的秘鲁讽刺杂志《弗赖·K. 贝松》（*Fray K - Bezon*）在1907年刊出的漫画中，将华人移民开设的餐馆描绘为藏污纳垢和欺骗食客的场所，“身材瘦小、穿着怪异、神情奸诈的中国厨师一只手留着长长的、肮脏的指甲，另一只手用筷子将老鼠、猫、狗、蜥蜴、蝙蝠等动物扔进大锅里，锅上明显地标示着‘中国烹饪’。而远处的食客正不知情地大快朵颐。”^④ 秘鲁《多样》（*Variedades*）杂志在1909年4月的文章中揭露中国的面包店使用老鼠肉，“……那些精明又丑陋的亚洲人充斥在我们周围并不停繁殖，他们最有利可图和有营养的买卖就是贩卖那些令人作呕的小动物的肉，这些肉被用在他们出售的小点心中。”^⑤ 《多样》杂志的这篇报道成为压倒利马唐人街的最后一根稻草。在建设“体面和卫生”街道的时代主旋律指引下，伴随着“中国人去死”的激进工人运动，社会舆论迫使秘鲁政府废除1874年与清政府签订的《中秘友好通商条约》。^⑥ 在1909年5月12日这天，以清除“肮脏和堕落”的名义，时任利马市长吉列尔莫·毕林赫斯特（Guillermo Billinghurst）派出军队和警察将中国人从“奥泰萨”（Otaiza）社区

① *El Comercio*, 31 de enero, 1901.

② H. Liu, *From Canton Restaurant to Panda Express: A History of Chinese Food in the United States*, Rutgers University Press, 2015, p. 40.

③ *El Cancionero de Lima*, Ledesma, 1900.

④ Wilma Derpich, *El Otro Lado Azul: 150 Años de Inmigración China al Perú*, Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 1999, p. 20.

⑤ *Variedades*, 24 de abril de 1909, p. 174.

⑥ Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69 - 113.

大街上驱逐出去，将秘鲁社会的排华情绪推向顶点。^① 时局也促使时任秘鲁总统奥古斯托·莱基亚宣布停止接收所有“第一次来到秘鲁且随身携带少于500磅现金”的华人移民。^②

与建设“卫生现代化”国家平行并轨的是，在19世纪末和20世纪初，西方世界兴起国家主导的公民扶持计划，保护工人阶级的健康和提升饮食营养是其中的核心内容。^③ 受此影响，20世纪初，重视劳工阶层的营养需求有助于提高生产力的观点在秘鲁社会流行起来，而政府在其中起到关键作用。^④ 20世纪初，中餐馆仍然是贫苦大众的主要就餐选择。秘鲁作家阿韦拉多·加马拉曾这样描述利马市的中餐馆，“一个中国人要服务200个顾客……人们进进出出，就好像没有人真正坐下来过。”^⑤ 尽管中餐馆供养起广大的劳工阶层，但以改善饮食和营养为目标的“国家营养计划”使得外族的饮食成为威胁公共卫生和社会团结的罪魁祸首。在中餐已被“肮脏”污名化的背景下，秘鲁社会对“中餐营养低下”的攻击不绝于耳。当时有的秘鲁营养学家认为“国民饮食热量过高是由于‘亚洲人’饮食习惯的增加（配合米饭食用的面包、土豆、豆类过多）”^⑥。还有人将其上升至种族和性的高度，认为中餐的饮食结构缺乏肉类和蛋白质，会导致秘鲁人失去阳刚之气，影响秘鲁男人的生殖能力，从而导致“亚洲人勾引和利用秘鲁女性”^⑦。通过对中餐馆的攻击，秘鲁社会呼唤政府承担起保护和改善工人饮食条件的责任。1927年秘鲁《世界》（*Mundial*）杂志的一篇文章指出，“……这些（亚洲）食物在冬季几乎总是生冷的，而到了夏天则不断发酵……众所周知的是，人有其自然的身体

① Gabriel Ramón, *La Muralla y los Callejones: Intervención Urbana y Proyecto Político en Lima durante la Segunda Mitad del Siglo XIX*, Lima: Sidea, 1999, pp. 209–210.

② Adam McKeown, “Inmigración China al Perú, 1904–1937: Exclusión y Negociación”, en *Histórica*, Vol. 20, No. 1, 1996, p. 71.

③ Harmke Kamminga and Andrew Cunningham (eds.), *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*, Brill Rodopi, 1995, pp. 12–13.

④ P. Drinot, *La Seducción de la Clase Obrera: Trabajadores, Raza y la Formación del Estado Peruano*, Instituto de Estudios Peruanos, 2017, p. 121.

⑤ 转引自 Richard Chuhue Humán, *Capón: el Barrio Chino en Lima*, Municipalidad Metropolitana de Lima, 2016, p. 42.

⑥ Jaime A. Bedoya, “Balance Alimenticio de Lima, Callao, y Balnearios”, en *Revista Médica Peruana*, Vol. 14, No. 158, febrero 1942, p. 54.

⑦ P. Drinot, “Food, Race and Working-Class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru”, in *The Americas*, Vol. 62, No. 2, 2005, p. 118.

损耗，因此国家应注意保护人力资源，促使资本家们维持这些人力资源的力量和活力。如果这些人力资源缺乏食物或被供给有缺陷的食物，那么其生产力将大大降低。”^①

与此同时，以肉类为代表的秘鲁食品价格上涨迅速，劳工阶层成为直接受害者。华人食品贸易商被秘鲁社会上下描绘为贪得无厌、囤积居奇的无良商人。有一则新闻如此描述，“华商垄断了肉类零售，他们形成了无数寄生虫一样的裙带组织，这些组织都是广大消费者所供养起来的……”^② 在1919年食品价格上涨而引起的大规模抗议中，激进的工人抗议者与利马的下层民众一起，组成排华的主力军，再一次重创秘鲁的华人社区“奥泰萨”。^③ 由此可见，对华人食品商贩和中餐的污名化是导致利马华人聚居的“奥泰萨”大街被清洗的直接原因。

总结而言，秘鲁政治、经济以及社会的发展和变化是造成中餐和华人饱受敌意的主要原因。政治上，一方面统治精英阶层深受实证主义和“现代化”思潮影响，期盼将秘鲁变成一个“欧式”国家，因此公共卫生的改善成为国家现代化的重要任务；另一方面，秘鲁寡头政治体制开始受到中产阶级和工人的挑战和冲击。国际上的无政府主义、工团主义、共产主义思潮也对秘鲁的政治生态产生重大影响。经济上，蓬勃发展的外向型经济推动了工业化和城市化的发展。社会上，秘鲁的社会运动风起云涌、波澜壮阔。经济的发展促进人口向城市迁移，社会结构也随之发生变化，城市工人成为新的历史主角。他们一方面是中餐馆和华商的主要受众，另一方面又是排斥中餐与华人的主力军。在这种背景下，新一代华人商业巨擘在秘鲁统治精英眼中代表着商业和进步，他们可以合理地利用秘鲁国家的现存资源，同时在政治上又不那么激进，能够适应特权社会的运转模式^④，也因此成为“实践进步的奇迹”和“对抗懒惰的实用性政治”的左膀右臂^⑤；然而另一方面，他们中的大部分人也成为当局转移社会矛盾以笼络人心的

① *Mundial*, 21 de octubre de 1927.

② *La Razón*, 10 de mayo de 1919.

③ Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69–113.

④ Adam McKeown, “Inmigración China al Perú, 1904–1937: Exclusión y Negociación”, en *Histórica*, Vol. 20, No. 1, 1996, pp. 59–91.

⑤ Jorge Basadre, *Historia de la República del Perú*, Peruamérica, 1963, pp. 4219–4224.

牺牲者。华人群体保持着对经济活动的热诚的同时，不得不小心谨慎地处理政治、经济与种族语境下的纷争。

四 “吃饭”与“人民餐馆”： 身份认同与文化纷争中的秘鲁华人（1930—1940年）

正如加里·艾伦·芬（Gary Alan Fine）所说：“身份与消费之间的联系使食物在创建社会团体中发挥了核心作用，我们通过饮食来传达身份的公共印象。”^①在20世纪30年代，一方面，“Chifa”（吃饭）的逐渐流行不仅反映出中餐逐渐被秘鲁主流社会接受，更标志着新一代中秘文化“混血儿”在秘鲁社会中的存在越加醒目。另一方面，在秘鲁民众主义风起云涌的背景下，秘鲁“人民餐馆”应运而生，成为“Chifa”（吃饭）的有力竞争者。因其廉价的食物和“科学、尊严、质量”的经营理念，“人民餐馆”不仅在经济上试图以“自己”的餐馆取代“亚洲餐馆”，同时试图在文化上建构工人阶级饮食的“国民性”，以区分“亚洲餐馆”的“他者”形象。在这场运动中，中餐馆的经营受到巨大冲击，其遭受的文化和种族上的排斥与秘鲁政府全面禁止华人移民输入的政策交相呼应，秘鲁的排华情绪被推至顶峰，华人在当地的社会融入愈发艰难。

20世纪30年代，随着秘鲁当局对华人移民控制越加严格，进入秘鲁的华人移民逐年减少，土生华人（Tusán）在秘鲁社会中的存在越加显现^②，华人移民及其后代与秘鲁社会、文化乃至生态环境双向适应和影响的进程逐渐加深。随着混合中秘饮食元素的“Chaufa”（炒饭）的流行，一个中餐馆的新称谓——“Chifa”（吃饭）在秘鲁社会中流行开来。^③有学者认为，“Chifa”是

^① Philip Scranton (eds.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York and London: Routledge, 2002, p. 2.

^② Adam McKeown, “Inmigración China al Perú, 1904–1937: Exclusión y Negociación”, en *Histórica*, Vol. 20, No. 1, 1996, pp. 59–91.

^③ 据温贝托·罗德里格斯·帕斯托尔的研究显示，“Chifa”一词来源于中文拼音中的“Chi-fan”。当时，秘鲁当地民众常听到华人说“吃饭”，因此将该词与中餐馆联系起来，“Chifa”自此成为中餐馆的代名词。参见 Humberto Rodríguez Pastor, “Del Kon Hei Fat Choy al Chifa Peruana”, en R. Olivas Weston, *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Universidad de San Martín de Porres, 1993, pp. 189–238.

饮食意义上的土生中华文化，它的身份是秘鲁的，而不是中国的，这不仅体现在其食材和口味上的变化，以及西班牙语对中餐食材和菜名的直接音译中^①，也体现在中国调料在秘鲁的广泛使用和本土化生产中。秘鲁《东方月报》（*Oriental*）1931年的一则广告显示，甚至有利马的奇恰酒生产厂家开始兼做豉油。^②“Chifa”不仅丰富了秘鲁的饮食文化，也丰富了秘鲁国家认同的内涵。它既是华人移民及其后裔身份属性的一种标志，也是秘鲁多元饮食文化发展的重要组成部分，反映出中秘文化在饮食上的融合。^③在此背景下，中餐逐渐从偏远地区流行至城市，从穷苦民众风靡至知识分子和中产阶级群体。研究中国移民问题的秘鲁著名学者劳森特·埃雷拉指出，“这反映出复杂而不知足的秘鲁社会的复杂之处：在不断增加的反亚裔运动热火朝天之际，一种异域的吸引力也在慢慢被发掘。”^④1935年5月，秘鲁著名记者、作家费德里科·莫雷·巴里奥努埃沃（Federico More Barrionuevo）在《铃铛》（*Cascabel*）杂志上发表了一篇题为《感谢中国，秘鲁也能够学习吃的科学和艺术》的文章，作者感叹“中餐馆里既有权贵，也有无产阶级……每天都有数以千计的顾客来此用餐……有钱人可以享用竹荪鸭和燕窝，而穷人用不超过40分钱也能喝上一碗杂碎汤或享用一块里脊肉。”^⑤著名的秘鲁社会活动家多拉·马耶尔（Dora Mayer）也是中餐的忠实爱好者，她积极维护中餐的名誉和价值，并从为中餐的喜爱上升至赞扬华人身上聪明、勤劳和勇敢的品质，从为华人的辩护中反思秘鲁社会隐藏的种族歧视传统。^⑥除了马耶尔之外，著名的左派政治家何塞·卡洛斯·马利亚特吉（José Carlos Mariategui）、秘鲁诗人塞萨尔·瓦列霍（Cesar Vallejo）、作家阿夫拉姆·巴尔德洛马尔（Abraham Valdelomar）也都经常光顾中餐馆。^⑦一家名为“汤继城”（Ton Kin Sen）的广东风味餐馆成为秘鲁中产阶级经常用餐的地方。

① 例如“Kion”（姜）、“Sillao”（豉油）等。

② *Oriental*, No. 5, 20 de agosto de 1931.

③ Patricia Castro Obando, “La Esencia Tusán: Valores Invencibles en la Tercera Generación de Descendientes Chinos en el Perú”, en *Observatorio de la Política China*, 2015.

④ Isabelle Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community”, in *Journal of Chinese Overseas*, Vol. 7, No. 1, 2011, pp. 69–113.

⑤ *Cascabel*, mayo de 1935.

⑥ Dora Mayer, *La China Silenciosa y Elocuente*, Editorial Renovación, 1924.

⑦ M. Balbi, *Chinese Restaurants “Chifas” in Peru: History and Recipes*, Universidad de San Martín de Porres, Escuela de Turismo y Hotelería, 1999.

与此同时，经济危机席卷世界，秘鲁高度依赖外部市场的经济结构使其受到巨大冲击。经济危机造成大规模的失业潮，使得民生艰难。莱昂西奥·帕拉西奥斯的研究表明，在20世纪30年代，秘鲁工人阶级的一半收入用于解决饮食问题，而住宿和衣物的开销总共只占其收入的1/4。大部分秘鲁工人的饮食结构失衡，几乎都为热量食物，缺乏肉类与蔬菜。^①经济危机也引发秘鲁国内政局动荡、内战频发。在此背景下，1931年上台的桑切斯·塞罗（Sánchez Cerro）和1933年上台的奥斯卡·贝纳维德斯（Óscar R. Benavides）政府施行以团结工人为目的的民众主义政策，满足工人阶级的饮食需求成为其重要任务。因此，在新的时代背景下，作为“国家营养计划”的进一步发展，以提供廉价、有营养的饮食为目的，以政府为运转保障的秘鲁“人民餐馆”运动应运而生。自1932年起，“人民餐馆”开始建设，据秘鲁社会保障局1938年的数据显示，该年共有860万人曾在其中用餐。^②“人民餐馆”在建设和运营过程中需要招收大量的人力，如时任总统贝纳维德斯所说“这些工程成为对抗失业的最佳办法。”^③除了提供工人就业机会之外，“人民餐馆”也给工人提供廉价和有营养的食物。根据1939年利马一家普通餐馆的菜单显示，0.3索尔只能购买一份里脊肉配饭^④，而用同样的价格能够在“人民餐馆”购买到3份同样的餐食。^⑤提供廉价美食的“人民餐馆”无疑成为广大劳工阶层所依赖的中餐馆的有力竞争者。在1935年11月期的《铃铛》杂志中有人谈到，有135万余人曾在这些餐馆用餐，消费总额达68万索尔，“民众们因此没有将如此巨量的财富用在资助北平的消费中”^⑥。

“人民餐馆”对中餐馆的冲击不仅体现在经济层面，更重要的是体现在文化和精神层面。在1936年由秘鲁政府撰写的《秘鲁的人民餐馆：对大众饮食问题研究的贡献》一书中，“科学、尊严、质量”被强调为优化工人饮

① Leoncio M. Palacios, *Encuesta sobre Presupuestos Familiares Obreros Realizada en la Ciudad de Lima en 1940*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1944.

② Ministerio de Salud Pública, *Trabajo y Previsión Social, Dirección de Previsión Social, Acción Social del Estado en el Perú*, Lima: S. P. I., 1938, p. 6.

③ *Memoria del 1 de Enero de 1935 al 31 de Diciembre de 1936*, Vol. XVIII, Lima, 1936.

④ “Menú del Día”, Restaurante El Morro Solar, 9 de noviembre de 1938.

⑤ P. Drinot, *La Seducción de la Clase Obrera: Trabajadores, Raza y la Formación del Estado Peruano*, Instituto de Estudios Peruanos, 2017, p. 137.

⑥ *Cascabel*, 2 de noviembre de 1935.

食的核心目标。具体而言，“科学”不仅体现在餐馆的精确选址、食品的新鲜度以及对食品营养的精确计算，同样还有餐厅内部功能的科学性设置；“尊严”体现在保证大众高度精准的供餐时间；“质量”则体现在极佳的室内装潢材料和一流的服务。“人民餐馆”使得秘鲁工人阶级通过饮食建立起具有道德和尊严的共同体以及由此而生的身份认同。与“科学、尊严、质量”的“人民餐馆”相比，“亚洲餐馆”的食物被认为既不健康又营养低下，在就餐环境方面也缺乏基本的卫生条件和健康保证。

1937年，秘鲁日报《工人之声》的一则新闻透露出对“亚洲餐馆”卫生和健康条件方面的不满，“……最严重的问题并不是他们垄断了小饭馆和小咖啡馆市场，而是其经营的方式。这些餐馆的商品和服务在健康、卫生以及清洁打扫方面存在诸多隐患。这样的就餐条件是否会对那些经常前去就餐的人带来健康方面的风险也未必可知……”^①

由饮食而生的竞争不仅折射出不同种族和文化上的纷争，也反映出秘鲁社会内部阶层间的撕裂。正如保罗·德里诺特所说，将“人民餐馆”与“亚洲餐馆”平行并举有着三方面的意义：一是助推了城市工人阶级的发展壮大；二是为种族主义和排外主义语境下对“亚洲餐馆”的歧视煽风点火；三是以此建构工人阶级的自我认同。^②与舒适、健康、体面的“人民餐馆”相比，落后、简陋的“亚洲餐馆”无疑与之差异巨大。透过饮食的差异，20世纪30年代的秘鲁工人阶级从中看到了文化和种族上的高贵与低贱，而一部分秘鲁社会精英也从中发现了自身没有的“科学与艺术”。对中餐不断高涨的排斥情绪与秘鲁全面禁止华人移民的政策交相呼应^③，折射出华人移民在秘鲁社会融入的艰辛。

五 结语

在19世纪末至20世纪40年代，餐饮业和食品贸易成为秘鲁华人的立足之基，伴随他们从苦力劳工发展成为一个颇具经济与社会影响力的移民群体。

^① *La Voz del Obrero*, 19 de mayo de 1937.

^② P. Drinot, “Food, Race and Working-Class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru”, in *The Americas*, Vol. 62, No. 2, 2005, pp. 267–268.

^③ 1930年9月15日，桑切斯·塞罗政府颁布《全面暂停华人入境条例》，即使在秘鲁有家室或已拥有秘鲁国籍的华人也不例外。

基于餐饮业和食品贸易的中华饮食文化的影响力逐步扩大，秘鲁社会对中国饮食一直表现出“爱恨交加”的心态。一方面，中餐和中餐粮杂商品逐渐扎根于秘鲁社会，它是当地社会不可或缺的基本生活品，常常出现在劳工阶层的日常饮食中；华人与当地女性的结合更使得中餐饮食习惯逐渐扎根于秘鲁社会；中餐食材的多样性、高超的烹饪技术和其中所透露出的华人优良品质也被一部分秘鲁精英所接受和赞赏。另一方面，中餐馆的卫生条件、异国的饮食风俗和简陋的外在形象招致当地社会的抨击；华人食品商业的壮大也招致一定的排挤和攻击。作为族群身份和文化的载体，以中餐和粮杂贸易为代表的中华饮食文化在秘鲁社会发展过程中的遭遇，反映出华人融入秘鲁社会的复杂多变。其原因是多方面的，既有全球范围内近代饮食及卫生文明普及的冲击，中餐饮食习惯及其与异族的交汇所带来的矛盾冲突，还有秘鲁社会、政治运动的鼓噪和激荡。上述遭遇不仅展现了华人艰难的融入过程，也展现了秘鲁社会的曲折发展。由此可见，秘鲁社会如今所呈现出的多元化和包容性并不是一蹴而就的，在处理与中华饮食文化和华人关系的过程中，秘鲁社会曾经迟疑、徘徊、反复。中华饮食文化和华人作为秘鲁历史发展进程中的一幅画面和一种场景，带有强烈的代表性和示范性，一方面形象地呈现了19世纪末中国逐步走向世界的过程，另一方面生动反映了异域文化和本土文明之间相互交融、共存共生的一般规律。

（责任编辑 王 帅）