

“再造”的古巴美食与古巴厨房里的 “美食家”（下）

唐永艳

一 匮乏与丰足的迷思

2019 年 9 月 23 日，带着对古巴“贫困生活”的想象以及老一辈人类学家“同吃同住同劳动”的信念，我拉着一个 23 寸的行李箱，带着半箱子卫生巾，两公斤压缩饼干，两袋辣椒粉，揣着母亲从家里墙角处挖的一抔土以及一些贴身衣服和杂物，恍恍惚惚便来到了哈瓦那。

虽然来之前便在零碎的听闻中脑补了古巴的生活境况，但文字表述对于丰厚现实的过滤和失真还是让初来乍到的我猝不及防，新闻上泛泛而谈的苦难不及身处其中时的无力感来得直击人心。超市中空荡荡的货架，菜市场中有时无的蔬菜供给，大街上因缺油忽然停下的汽车，在街上无所事事的人群……匮乏和不确定性弥漫，这便是 2019 年 10 月古巴首都哈瓦那正在发生的事情。

彼时古巴正受到美国对委内瑞拉打击的波及，全国正陷入到新一轮的经济危机中。由于缺少委内瑞拉的石油输入，哈瓦那市内的公交系统陷入瘫痪，私家车省油出行，不少人因此无法上班；粮食供给也受到巨大影响，往城内运输粮食和商品的车辆不能及时到位，市区内超市货架上几乎没有售卖的商品；菜市场蔬菜也间歇性供应着，不少郊区新鲜的蔬菜因为交通耽误来到城内时已经腐坏。置

[收稿日期] 2021-09-30; [修订日期] 2021-12-30。

[作者简介] 唐永艳，女，清华大学国际与地区研究院博士研究生，研究国家为古巴。

身一片殖民建筑群中，我第一次对于“经济封锁”这个术语有了躯体化的感知。“美国不仅封锁着古巴，我也正处于美国封锁中”，一种被卷入其中的无力感黏在身上怎么都无法甩掉。

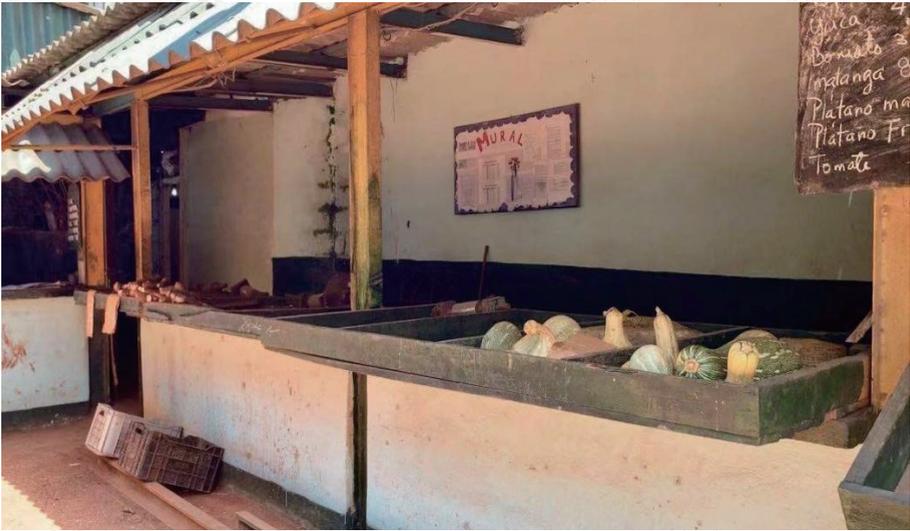


图1 菜市场中空空的货架
图片来源：作者拍摄

谈及委内瑞拉的政局变化为何会对古巴产生如此大的影响，还要追溯到两国多年前建立的多方位战略联盟。20世纪90年代苏联解体后，作为“玻利瓦尔革命运动”的领导人查韦斯（Chávez）便对古巴发出友好的讯息。2004年，为了团结拉美“钉子户”，时任委内瑞拉总统查韦斯在访问古巴期间与之签订了一项友好互助条约，条约中委内瑞拉同意以优惠价格向古巴出售石油近9万桶，而古巴则以向委内瑞拉派出4万名医生和教师作为交换。为了进一步抵制美国主导的美洲自由贸易区，2005年4月28日古委两国签订了包括贸易、能源、农业、通信和技术等49项合作协定的“一体化计划”，进一步深化合作。其中在贸易方面，委内瑞拉以低廉的价格售予古巴沙丁鱼罐头、果酱、巧克力饮品、炼乳等食品，并提供4.2亿美元资助两国双边贸易。十几年的相互扶持，古巴这项“以人力资源换

物资”的措施使国内经济取得了较大的发展，委内瑞拉的教育和医疗水平也得到了很大的提高。

距古巴仅 90 英里外的美国虎视眈眈，自然不愿意让自己眼皮底下的刺头过得太滋润。2019 年特朗普上台便开始大力遏制拉美左翼势力崛起以及排除在拉美地区的“异己”，不断加大对委内瑞拉的封锁力度，甚至以军事干预扶持委内瑞拉“临时总统”上台。同年 8 月 3 日，美国发出一项对于委内瑞拉实施隔离封锁的政策，委内瑞拉国内政治危机不断恶化。“唇亡齿寒”的大国谋略无疑给古巴带来极大冲击，尽管古巴对委内瑞拉的处境进行了国际声援，然而小国势弱，换来的却是被进一步封锁，古巴国内处境变得愈发艰难。



图 2 由于缺少商品的供给，在商店门口排长队购物是古巴常见的现象
图片来源：作者拍摄

入住第一家古巴家庭时房东便跟我说明了古巴当下的艰难处境，房租已包含三餐，我对每日餐桌上的食物有了更多“来之不易”的认知。接连一个月内的餐桌上的食物基本上都由来自政府通过粮本发放的大米、黑豆等基本食材制作，尽管种类单一，数量不足，但无疑为当地人提供了最低的生活保障。

这期间有两个困惑让我印象较深。一是我在不同古巴家庭就餐时的不解：尽管每顿饭菜大同小异，但当地人都会以夸张的语调和神态发出“太美味”（que rico）的称赞。二是我在跟房东一家一起看一档由古巴国家电视台（Cubavisión）播放的“教你吃得更健康”节目时的惊异：一名主播将一颗菠萝削皮后，将菠萝皮放入高压锅，加入水和白糖，熬制成糊状，再用打汁机将没有煮烂的果皮打碎，滤斗过滤后的液体便是一道“菠萝汁”，主持人尝了一口便一脸幸福和满足地对着镜头前说道：“太美味了，快试试！”

对于一个在大自然恩惠下长大的云南人来说，古巴岛上物资匮乏的处境，餐桌上屈指可数的菜谱，人们频繁的“美味至极”的评价，国家电视台的策略性引导，其间交织的复杂关系早已是古巴人的习以为常，却是我一个外来者的异域见闻，这引起了极大的好奇和困惑。

而后的生活经历都在向我解释着，这一系列社会现象背后无疑牵扯到古巴社会主义建设时对“低欲望社会建设”的渊源。1959年古巴革命胜利后，切格瓦拉提出的“新人教育”（el hombre nuevo）便试图将古巴人塑造成为一批与物质欲望相脱离的“新人”，此后在古巴国家建设过程中卡斯特罗吸收其思想，并成立了一系列机构为之服务。这里谈到有关于古巴人食物消费欲望的塑造便不得不提到两个组织，一个是古巴广播电视研究所（Instituto Cubano de Radio y Televisión），一个是古巴国内需求和消费研究指导所（Instituto Cubano de Investigación y Orientación de la Demanda Interna y el Consumo）。

1950年在美国公司的支持下，古巴成为了美洲最早拥有广播电视服务的国家之一。上文提到的“Cubavisión”是古巴的第一个公共电视频道，其于1950年12月18日由被称作“拉丁美洲音像行业的先驱之一”的阿根廷籍古巴企业家果阿·曼斯特（Goar Mestre）建立，1959年古巴革命后被收为国有。由于社会主义进程中古巴媒体商业

广告等活动的消失，古巴政府承担电视频道的资助，1962 年 5 月 24 日该国的电视频道完全由国家新成立的古巴广播所管理。在新的广播系统下，所有媒体都要满足政府为加强国家政治文化建设进程而确立的一套价值观服务，1975 年该机构更名为古巴广播电视研究所。

此后，古巴的电视节目无疑成为了古巴的国家意识形态传输的重要媒介。仅以食物这一项来说，1959 年古巴成立的古巴国内需求和消费研究指导所便经常通过节目向民众传播将消费最小化的思想，通过各种策略引导着人们购买国内相对廉价、营养丰富、可大量获得的食物，教授人们如何制作这些食材。比如黑豆用高压锅煮，软糯的食物对于胃有极大的益处；鸡肉比牛肉健康，因为鸡肉是白肉等……再加之古巴国内农业发展不足，国家供应分配的食材等因素，在这样一整套国家话语下，古巴人逐渐形成了较为固定的饮食结构，塑造了古巴国内独特的饮食文化。

当下尽管随着互联网逐渐普及，更多饮食方式的存在和别样的生活习惯也为更多古巴人所知，然而经过几十年的一整套国家规训，不少当地人对于一些食物的观念早已根深蒂固。2020 年 2 月，疫情期间武汉十天建立火山神医院事件成为了古巴人家喻户晓的“神话”，加剧了很多古巴人对于中国的向往。一次跟一个 52 岁对中国文化有强烈兴趣的古巴女人交流，当我给她说到我们中国人吃的是白米饭时，她一脸惊诧地问道：“不加黑豆吗？不加盐吗？不加洋葱和香叶吗？可怜的中国人，我再也不想去了。”她的不可思议让我感到不可思议。

二 古巴厨房里的“美食家”

食物作为一种群体文化的边界是我来到古巴后的强烈感受。面对餐桌上日复一日的食物，褪去初见时的欢喜，我胃里的抗拒情绪开

始不停地往外冒，偶尔肠胃竟会罢工，渐渐地因吃不下饭变得面黄肌瘦。原来胃里的菌群也是一种文化产物，人们吃什么不吃什么，为什么吃为什么不吃，早已是一个社会文化环境的积淀，并形成了一套身体记忆。你不喂它它便饿了，它一饿了就开始想家了。

一个月后房东有事回老家，给了我一个人做饭的挑战和契机。然而“巧妇难为无米之炊”，厨房里除了大米、黑豆和一些不知名的当地调料外并没有其他食材，生活阅历的匮乏让我唯一想到的是黑豆跟黄豆长得类似，同是豆类，属性应相差不大。带着在云南生长多年的经历，一道母亲经常做的“醋焖黄豆”突然在脑海中浮现，诱导我胃内消化液和口水不断分泌。

对美食的渴望使我顶着哈瓦那 30 多度的烈日跑遍了周围街区的大小超市，空空的货架以及所有人都告诉我没有醋卖的消息让我放弃了买调料的想法。正是古巴橙子上市的季节，索性灵机一动便买了一袋子橙子回家。靠着回忆母亲做饭的步骤，我把这些并没有多少汁水的橙子去皮切块，再用家中的古巴调料调好酱汁，等到锅里的豆子滋滋炸开时，再将调料和橙子一起放入，用锅盖焖上 5 分钟。锅里食材接触后发生的化学反应生成香味从锅沿溢出，混合着我的喜悦和兴奋弥散在空中。

以此为两天辅食，终于等到了房东一家归来。厨房里的残羹剩饭立马引起了她们的注意，此起彼伏的尖叫声突然充斥在屋子内：“Benita！你做了什么？天呐！黑豆，橙子，辣椒，你吃了什么？”“我买不到醋，于是我买到了橙子代替，做了“橙子焗黑豆”，非常好吃，你们快尝一下。”

对于仅把黑豆做炖煮，橙子做水果的古巴人来说，我“出格”的做法无疑让房东一家们无比震惊。房东女儿比我年龄稍长，稍微平复心情后，她一脸疑惑却又跃跃欲试的样子。“尝尝吧，真的很好吃！”经不住诱惑的房东女儿用叉子将一颗豆子放到嘴里，房东和她的妹妹两个人像看怪物一样盯着她，仿佛怕她吃了立马中毒去世一般。

“不不不！太硬了！太辣了！ Benita，你不能这样吃，黑豆一定要放在高压锅里煮软了吃，你快倒了它！”“但我爱吃，你不能倒了。”我悻悻地端过我的美食，引以为豪地捍卫着自己的创作成果。



图 3 自制的“橙子焗黑豆”
图片来源：作者拍摄

第二道菜是卤猪蹄，这算是另一道打破古巴人饮食禁区的杰作了。在“洁净与危险”的分类制度用来构建社会秩序的时代后，留下的生活习惯便是人们的习以为常。没有人能向我解释为什么古巴人将鸡爪和猪蹄以及动物的内脏排除在食材清单外，就正如他们对中国人将之纳入到饮食中一样不能理解。来到古巴的第二个月我便向我认识的所有古巴人问了个遍：“难道古巴的鸡不长爪子吗？为什么我从来没有见过有卖的。”很多古巴人像第一次思考这个问题，不禁对我这个中国女孩的提问哈哈大笑。

我敢肯定我不是唯一一个在古巴想吃鸡爪和猪蹄的中国人。哈瓦那大学附近肉铺的小贩似乎听多了很多中国留学生来问他是否有猪蹄售卖，某日肉摊上终于出现了五个小猪蹄子，没有剔除干净的猪毛遍布全蹄，瘦瘦弱弱地躺在那里，无人问津。小贩售价 5 土一个，

人民币约 1.5 元，我如获至宝，索性全部买下。

火烧除毛，洗净腌制，我人生第一次做猪蹄却仿佛已经经验老道，成熟稳重了。房东回家时我炖了一个半小时的猪蹄已快出锅，满屋子都是我用古巴调料自制的卤汁香味，扑腾的锅盖下边炖烂的肉筋在卤汁中时隐时现，反着金黄色的光，让人垂涎欲滴。我让房东赶快洗手来品尝，房东先是一脸惊讶，“我的天，chinita，你在做什么？猪蹄是不能吃的！”随后她忍不住馋还是来到锅前，探着头望了又望，内心仿佛经历了极大的挣扎。她咽着口水小声地问道：“我可以吃一个吗？可爱的中国女孩（chinita linda）。”“当然了！快试试，我专门给我们俩做的。”刀又加盘子，房东郑重其事却又笨拙不堪地用着一套西洋工具尝着中国美食。“不，像我一样，用手拿着，大口吃。”房东眼睛直直看着我，嘴巴却停不下来的咬在了肉上：“我的天呐！我不敢相信这是猪蹄，这竟然是猪蹄的味道！Chinita，太好吃了，你是个美食家，你真是太聪明了。”我哈哈笑不停。

一顿饱餐过后，剩余的两个猪蹄被我放在冰箱准备第二天吃。那天夜里房东睡得出奇的迟，第二天我起床时她已经出门了。我会心一笑，打开冰箱一看里边果然什么都没有了，厨房里昨天装猪蹄的盘子已经被清洗干净放在碗柜里。那晚房东归家也格外迟，第二天早上看到我起床后她便小步跑到了冰箱旁，转身拿出了四个新鲜猪蹄，她十分可爱地说道：“Chinita，教我做猪蹄吧。”我从忍俊不禁到笑得合不拢嘴：“好的好的没问题，下次您如果有途径买到鸡爪的话，记得也买回家哈，chinita 还会做更好吃的呢。”



图 4 我在教房东做卤猪蹄
图片来源：作者拍摄

第三道菜是一道非常接地气的“凉拌瓜皮”。古巴虽是热带气候，适宜种植热带瓜果，但 20 世纪 90 年代苏联解体后，先前依靠化肥和农药高强度的单一经济作物的种植模式奔溃，岛上土地开始大量盐碱化和荒漠化，古巴的农业生产不得不转向有机蔬菜种植。在哈瓦那 13 个月的时间里，我所买到的古巴西瓜几乎都是未经改良的状态：一个西瓜中瓜子占比二分之一，瓜皮占四分之一，瓜瓤占四分之一也毫不夸张。也是脑袋里突然冒出来的念头，于是便把西瓜子挑出，用加勒比海岸边的沙混合着盐爆炒后做成了茶余饭后跟朋友聊天必备的添味剂，厚厚的瓜皮用来做面膜外也可做成清香美味的凉菜。一次我在拜访好友时用辣椒和醋拌了瓜皮，恰逢其古巴房东回来，又一次文化震惊事件发生了，不吃辣不吃瓜皮的古巴人又一次接受着认知冲击，我在古巴房东老太太群中被讨论的事情又多了一笔。



图5 古巴的“有机西瓜”

图片来源：作者拍摄

随着对当地生活环境和生活法则越来越熟悉后，我的生活条件也有了一些改善。我保持着约每两个月换一次房的频率，穿梭在哈瓦那各个区的房子中。古巴人即使在艰难环境下仍对我保持着极大善意时常让我感到温暖，他们慷慨地跟我分享着他们的“美食”，而我也在更多朋友的帮助下，将更多当地食材纳入进“中餐”创作。有关于我在古巴制作食物的故事又有了更多版本，它们穿梭流传在每个人群中。

注：同一篇文章（上）详见 唐永艳：《“再造”的古巴美食和古巴厨房里的“美食家”（上）》，《田野观察》，2021年第3期（总第4期）。

责任编辑：熊星翰
文字审校：王 琴