



JSSI

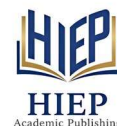
Journal of Social Science Innovation

JSSI, Vol. 1, No. 1, 2026, pp.1-14

Print ISSN: 3134-9226; Online ISSN: 3134-9234

Journal homepage: <https://www.ssijournal.com>

DOI: <https://doi.org/10.64058/jssi260101idllg>



加勒比地区岭南饮食的传承传播与在地化研究

黄睿淇 (Huang Ruiqi), 苏 嫔 (Su Ping), 聂欣然 (Nie Xinran)

摘要: 加勒比的大量华工来自岭南地区, 使得岭南饮食在加勒比中餐中占据主导地位。在加勒比“将就”饮食哲学的影响下, 岭南饮食逐步扎根、传承并主动适应当地资源等客观条件, 融合加勒比本土风味, 形成了一种独特的、值得深入考究的加勒比岭南饮食美学。本文以岭南饮食为切入点, 动态关联中加两地, 通过参与式观察与半结构化访谈, 探究加勒比岭南饮食的传播情况与在地化机制。经过近两个月的沉浸式调研, 本文认为, 近年来, 依托家庭传承与数字化手段的辅助, 加勒比岭南饮食历经了从“复制再现”到“创新”再到“标准化”的发展路径。加勒比岭南饮食的传播趋势呈现出由内部走向外部、跨族群、渐趋日常化与景观化的特征。此外, 岭南饮食在地化的过程中, 不仅与本土饮食习俗、社会结构相结合, 还潜移默化地影响并参与塑造了加勒比本土的饮食文化。

关键词: 岭南饮食; 加勒比华人; 文化传承; 文化传播; 在地化

作者简介: 黄睿淇, 华南理工大学外国语学院本科生, 研究方向: 岭南文化研究。电邮: rickyhuang2026@163.com。苏嫔, 华南理工大学外国语学院教授, 研究方向: 加勒比文化研究。电邮: suping1983@gmail.com。聂欣然 (通讯作者), 华南理工大学外国语学院博士生, 研究方向: 加勒比文化研究。电邮: floraran2020@gmail.com。

Title: The Inheritance, Dissemination, and Localization of Lingnan Gastronomy in the Caribbean

Abstract: A large number of Chinese laborers in the Caribbean originated from the Lingnan region, making Lingnan cuisine a significant component of Chinese Caribbean cuisine. Influenced by the Caribbean philosophy of “making do” in food, Lingnan cuisine has gradually taken root, inherited, and adapted to local resources and conditions, creating a unique “Caribbean

Lingnan culinary landscape” by integrating Caribbean local flavors. This paper uses Lingnan cuisine as an entry point to explore the dynamic connection between China and Caribbean. Through participatory observation and semi-structured interviews, it examines the dissemination and localization of Caribbean Lingnan gastronomy. After nearly two months of immersive research, this paper concludes that, in recent years, Caribbean Lingnan gastronomy has evolved from “replication” to “innovation” and “standardization” with the aid of family inheritance and internet. The dissemination trend of Caribbean Lingnan gastronomy is characterized by movement from internal to external, cross-ethnic exchange, more commonplace, and more landscape-oriented. Furthermore, during its localization, Lingnan gastronomy not only merges with local food customs and social structures but also subtly influences and shapes Caribbean local culinary culture.

Keywords: Lingnan gastronomy; Chinese Caribbean; cultural heritage; cultural dissemination; localization

Author Biographies: **Huang Ruiqi**, an undergraduate student at South China University of Technology’s School of Foreign Languages. She researches Lingnan cultural studies. E-mail: rickyhuang2026@163.com. **Su Ping**, a professor at South China University of Technology’s School of Foreign Languages. She researches Caribbean cultural studies. E-mail: suping1983@gmail.com. **Nie Xinran** (Corresponding author), a PhD student at South China University of Technology’s School of Foreign Languages. She researches Caribbean cultural studies. E-mail: floraran2020@gmail.com.

一、引言

1806年10月12日，一艘英国东印度公司的商船“坚强号”（Fortitude）轮船抵达英属殖民地特立尼达（今特立尼达和多巴哥，Trinidad and Tobago），由此开启了浩浩荡荡的华人劳工流散之旅。从伊斯顿·李（Easton Lee）的《柜台之后》（*From behind the Counter*）到厄尔·拉夫雷斯（Earl Lovelace）的《龙不再舞》（*The Dragon Can’t Dance*），再到帕特丽夏·鲍威尔（Patricia Powell）的《佛塔》（*The Pagoda*），“中餐”“华人餐馆”以及“华人杂货店”等词汇频繁出现在上述华裔加勒比海英语文学作品里，几乎贯穿始终。这足以洞见，华人移民带去的饮食文化极其深刻地影响了加勒比当地的饮食文化，乃至形塑了全新的加勒比岛民生活习惯与社会风俗。作为华人移民的主力军，来自岭南地区的移民不仅用辛勤劳作重现了中国的传统美食，还凭借智慧，在当地资源稀缺与食材有限的现实条件下灵活调整，创造出独具特色的加勒比岭南饮食景观。以广式炒饭、糖水、芒果鸡、咸水饺等岭南美食为代表的中餐在地化过程完美诠释了中华饮食文化在加勒比地区的适应、融合与创新。

关于加勒比地区岭南饮食的相关研究在华侨华人研究领域中长期处于缺位状态，几乎没有被系统研究过。国外学者大多侧重于从契约华工史、殖民历程、商业经济、政治关系，以及文化表现与民族意识等宏观视角研究加勒比华人，例如沃尔顿·卢克·赖（Walton Look Lai）的专著《西印度群岛的华人》（*The Chinese in the West Indies*）聚焦契约华工与移民历史，以及华人在社会中扮演的角

色。国内相关研究更多关注文学与文化领域，例如苏娉教授（2016）将华裔加勒比海英语文学史的发展历程分为三个阶段，并逐一进行了特点概括，指出华裔加勒比海英语文学改写并颠覆了以往加勒比海文学作品中华人的刻板形象；高伟浓（2018）则关注荷属加勒比地区华侨对中华优秀传统文化的传承，对传统节日、娱乐活动以及新移民的文化活动做了详细的描述性记录。现有对加勒比岭南文化的讨论仍停留在描述层面，缺乏对岭南饮食文化在地化机制、传播方式及文化意义的分析。而正如萨莉·陈（Sally Chan）（2016）所强调的，食物在中国移民文化中占据了举足轻重的地位。加勒比地区作为一个容纳非裔、印度裔、亚裔等族裔的“大熔炉”，其饮食素来以高度多元化、杂糅化著称。进入 21 世纪，岭南饮食在加勒比的可见度与接受度显著提升，它从族群饮食走向公共文化、从家庭空间进入餐馆、节庆与旅游等公共领域。这些转变为理解移民饮食的在地化及其文化意义提供了重要的研究案例。

本文以岭南饮食作为切入点，在厘清加勒比华人移民史与中餐发展脉络的基础之上，重点呈现 2025 年 7 月至 9 月在加勒比地区，尤以安提瓜岛（Antigua）为中心开展的关于岭南饮食沉浸式调查研究（immersion）的核心发现。通过参与式观察与半结构化访谈，阐明岭南饮食在加勒比地区的传播情况与在地化机制。岭南饮食在地化的过程中，不仅与本土饮食习俗、社会结构相结合，还潜移默化地影响并塑造了加勒比本土的饮食文化。

二、加勒比地区岭南饮食的引入与发展

大约 19 世纪中叶，加勒比各殖民地陆续废除奴隶制，造成了巨大的劳动力缺口，为此，英国殖民当局从中国东南沿海省份招募了大量契约劳工（indentured labour），其中大部分来自广东和福建（苏娉，2016），这为加勒比地区中餐菜系的发展奠定了基础。随后，他们被输送至英属圭亚那、牙买加、特立尼达等地的甘蔗种植园。（Lai, 1993）这些华工在严苛的种植园环境中劳作，不得不忍受非常恶劣的生存条件，食物极为匮乏且简朴，据当时一名华工自述，“有人甚至因为饥饿而上吊自杀”。（Lai, 1998, p. 224）在当时，大部分劳工靠米饭和咸鱼填饱肚子，并且依然坚持使用岭南地区传统的炭炉与明火烹饪的习惯。在 19 世纪 60 年代，一名殖民官员视察某华人定居点时，注意到那里的中餐烹饪设备，他描述道：“这些炭炉制作精良，且全部在运行中……”（Lai, 1998, p. 225）

契约期满后，一大批华工转变身份，开始从事自耕农业、花园农业，以及小规模商业，开设主要服务于华人社群的小商店、杂货店等，兼售样式简单的岭南风味中餐。至此，华人开始参与加勒比当地经济的发展。在牙买加和特立尼达，早期的中餐馆提供广东风味的炒面、烧腊等，但因食材限制，逐渐开始以本地香料（如辣椒、姜黄）替代传统调料。（Lai, 1993）这一时期，随着华侨移民的定居，岭南饮食文化逐渐扎根，并呈现出一定的在地化趋势。萨拉·劳森·韦尔什（Sarah Lawson Welsh）曾在“吃什么（以及如何吃）决定你是谁”一文中，论证华裔加勒比人的食物与身份之间的关系时指出：“与印度劳工一样，他们[华人劳工]大多来自贫困的农村家庭，拥有基本的农业技能。一些华人种植水稻或开始栽培经济作物，但开设小商店是他们对加勒比经济最重要的贡献。”（2025, pp. 173-174）19 世纪 80 年代至 20 世纪 50 年代，华人的移民模式从契约制逐渐转向自由移民，并通过家族和同乡链式迁移，逐步在古巴、巴拿马、牙买加及特立尼达和多巴哥等地建立杂货店、洗衣店、餐馆、面包店等小型商业实体，构建出初步的华人商业网络。

加勒比地区的华人主要由广东籍、福建籍移民及其后裔构成，其中又以客家人居多。还有部分来自中国其他地区的华人，但数量相对较少。华人群体带去了各色的中国菜系，不过由于岭南移民的数量占据优势，粤菜与客家菜在加勒比中餐中占比极高，在加勒比餐饮行业大行其道。各大加勒比中餐馆的菜式皆可追溯到岭南技法的谱系，包括炒饭炒面、烧腊卤味、汤水文化和甜品糖水等。

此外，加勒比地区还出现了许多融合当地特色的中餐。（沈卫红，2022）根据霍米巴巴的“文化杂糅”理论，文化挪用与融合的过程即为文化杂糅，两种或多种文化相互模仿、融合互动、取其精华、去其糟粕。（Bhabha, 1994）移民群体母国的文化在跨地域传播后，会在新的空间中与当地文化产生互动，从而更新自身，创造出生动鲜活的杂糅文化。华工将岭南饮食带到加勒比后，因各种食材紧缺，他们在被动进行食材杂糅的同时，又主动发挥智慧，积极对中餐进行创造性改良，比如牙买加的“炭烤辣味鸡肉炒面”（Jerk Chicken Chow Mein）选用加勒比烟熏辣鸡替代广式叉烧，又如特立尼达的“咖喱炒面”（Curry Chow Mein）融合印度咖喱粉，既保留广东饮食的传统基因，又融入当地风味，可被视为文化杂糅的具象化表现。

二战后，加勒比的移民来源进一步扩展，除了原有的中国大陆移民外，还包括来自中国香港与中国台湾省的移民，他们的涌入使加勒比华人社群更加多元。此阶段的华人所担任的经济角色亦趋多样化，涵盖餐饮、零售、制造业及投资移民等领域，这一现象同时也助推了中餐业的进一步繁荣。随着自由移民的增加，中餐逐渐成为加勒比地区各大城市的主流餐饮之一，新移民带来川菜等菜系，丰富了区域内的中餐品类，但事实上，岭南饮食仍占据主导地位。源于珠三角地区的农家特色菜肴如“炒杂碎”（Chop Suey）甚至传播到了泛加勒比地区南部的圭亚那，厨师使用加勒比海鲜和木薯淀粉勾芡，形成独特风味，成为文化融合的典范。（Tjon, 2009）如今，以岭南饮食为主的中餐不仅成为加勒比地区的重要饮食选择，更是其多元饮食文化的关键组成部分，承载着岭南华人华侨的历史记忆与文化传承。

三、岭南饮食在加勒比地区的传播情况

自 20 世纪 50 年代中餐馆“首次在牙买加出现”以来（韦尔什，2025, p. 174），加勒比地区的中餐馆数量逐年递增。从中餐馆的地理分布上看，主要集中于古巴、牙买加、安提瓜和巴布达、波多黎各、特立尼达和多巴哥、巴巴多斯等岛国，特别值得一提的是，相关统计数据表明加勒比南部的库拉索岛上开设了超过 250 家中餐馆。¹ 为初步呈现岭南饮食在加勒比的传播态势，以下列举了不同岛屿上具有代表性的中餐馆及其所在地。古巴哈瓦那的华人街分布着不同的中餐馆，其中门面最大的是天坛饭店。这里的中餐馆不仅有经典的“唐人街菜系”，如宫保鸡丁、炒饭、咕咾肉，还有技术含量更高的上海松鼠鱼，以及符合当地人口味的融合菜。² 安提瓜岛上的中餐馆以客家菜、粤菜为主，其他菜系几乎不存在。中餐馆的位置主要集中在首都圣约翰，最大、生意也最火爆的是来自深圳的客家人杨文康的阿康饭馆（Stanley's Home Restaurant）（如图 1）。波多黎各有多家供应中餐的餐

¹ Yu, Kaila (2022, December 12). “‘United Nations seafood, Four Seasons chop suey’: Chinese food in Curacao a fusion of Dutch and Caribbean influences”, <https://www.scmp.com/lifestyle/travel-leisure/article/3202930/united-nations-seafood-four-seasons-chop-suey-chinese-food-curacao-fusion-dutch-and-caribbean>

² 朱幸福、杨岩松 (2015 年 1 月 29 日): “哈瓦那的‘天坛饭店’”, 《文摘报》, 07 版。

厅，较为知名的有大中华餐厅（La Gran China）、阿明中餐厅（Aming China Restaurant）、中华快餐厅（China Express Restaurant）等。其他岛上还有一些中餐馆如新兴旺中餐厅（New Thriving Chinese Restaurant）、英发中餐厅（Ying Fa Chinese Restaurant）等。上述餐馆的菜品融合了中国和拉丁风味，例如北京烤鸭玉米片、春卷墨西哥卷饼等。库拉索岛上的多数中餐馆提供荷兰、加勒比和印尼风味的中式菜肴，如西班牙风格的猪排、印尼风味的炒饭（nasi goreng）、沙爹（saté）和虾片（kroepoek）等。像位于威廉斯塔德购物区的林苑餐厅（Lam Yuen）是岛上历史最悠久的中餐馆之一。¹



图 1：安提瓜岛上的华人餐馆——阿康饭馆（拍摄人：聂欣然）

Figure 1: Chinese restaurant in Antigua—Stanley's Home Restaurant (photos taken by: Nie Xinran)

加勒比地区岭南饮食的传播趋势呈现出由内部走向外部、跨族群、渐趋日常化与景观化的特征。纵向来看，加勒比岭南饮食由家庭内部封闭式传承逐渐走向由餐馆、杂货店为载体的商业式传播。最初，炒饭、炒面、叉烧、糖水等只流转于劳工家庭厨房，并在家庭内部一代代传承下去。在华工恢复自由身后，岭南饮食文化与当地饮食文化发生交融，中餐渐趋日常化，并融入了当地岛民的饮食结构。横向来看，岭南饮食走向公共空间，进入学校、机场甚至作为一种扮演异域与本地杂糅的景观角色被引入当地的美食节与音乐节。近几十年来加勒比旅游业的兴起，吸引了大量渴望体验独特美食的游客。波多黎各和牙买加等岛屿已成为备受追捧的美食目的地，当地政府举办了大量美食节甚至是烹饪课程²，中餐作为旅游资源的一部分自然得到广泛支持与传播。很多中餐馆开设在旅游景区，在助力塑造当地旅游品牌形象的同时，也于无形中使加勒比中餐获得进一步传播。

¹ Yu, Kaila (2022, December 12). “‘United Nations seafood, Four Seasons chop suey’: Chinese food in Curacao a fusion of Dutch and Caribbean influences”, <https://www.scmp.com/lifestyle/travel-leisure/article/3202930/united-nations-seafood-four-seasons-chop-suey-chinese-food-curacao-fusion-dutch-and-caribbean>

² Staff Noodle Magazine (2024 October 25). “Caribbean Fusion Cuisine: Discover the Region’s Rich Culinary Heritage”, <https://thenoodlemagazine.net/caribbean-fusion-cuisine-discover-the-regions-rich-culinary-heritage/>

值得一提的是，中餐甚至以一种“角色扮演”“符号景观演绎”的形式传播。中餐馆老板会利用“社区中的族群差异”，通过提供具有“典型中式氛围的餐饮服务”，包括中国龙装潢（图 1）、中国风音乐、亚裔服务员等，来吸引顾客。（Chan, 2016, pp. 175-176）此外，加勒比有大量中餐馆、杂货店老板及员工被邀请参与加勒比一年一度最盛大的节日——狂欢节，一方面，政府会主动设计东方形象，建议华裔穿戴中式服饰、帽子、辫子等彰显东方身份，以吸引外地游客、发展旅游业；另一方面，为招揽生意，这些华人店主也会主动穿着政府认可的服装在节日庆典现场或唐人街下厨提供中餐美食。这一传播方式围绕狂欢节展开，以“化装舞会”（masquerade/mas playing）这样的公共文化形式来宣传中餐。（Pearce, 2010, p. 1 & pp. 4-7）

从传播途径上分析，岭南饮食在加勒比的延续传播，其最小单位有赖于家族/家庭内部的传承。家族/家庭传承是一种学习机制，包括亲人间的口口相授与家族美食秘方的流传。家常宴客和节日庆典的宴席不仅是代际传承与菜式展示的重要场合，也是食物文化传播的途径之一。在这些场合中，菜式繁多，体现了不同地域和家庭的烹饪特色。当然，熟人和朋友社交圈中的饮食文化互动扩散也在此机制之中。（Lai, 1998）除此之外，以杂货店、超市为载体的食材流通链也助推了岭南风味的传播。赖收录的殖民地档案与所附的 1918 年华人店铺损耗统计表显示，华人移民在自由时期除了普遍在自家花园耕种蔬菜之外，还大量经营食品杂货店与小杂货铺，并售卖米、咸鱼、酱油、部分中式香料与其他干货。（Lai, 1998）这些店铺成为岭南食材首次进入本地市场的通路，甚至成为“社区中心”（community hubs）¹。本地人在商店里购买岭南风味食材，带回自家厨房烹饪，试图创造出相同或是相似风味的食物，在这一过程中，同时也强化了他们的味觉记忆。

在生产机制方面，中餐馆通过商业模式将岭南菜品的价格与烹饪的技艺标准化，将菜名固定化，因而菜式被固定为可重复生产的形式，菜名成为可传播的符号。它们逐渐演变成今日我们在各大加勒比中餐厅的菜单里看到的炒面（Chow Mein）、炒饭（Chow fan）等。岭南食物作为物质商品，有力地推动了跨族群的饮食消费，使其成为大众普遍能够购买和消费的食品，从而在小岛屿社会中广泛传播。

20 世纪 90 年代后，互联网逐渐在公众中普及，加勒比中餐文化宣传也历经了从线下走向线上的改变。随着数字化时代的来临，食物逐渐成为“传递记忆、渴望与怀旧情感的媒介”。（Beushausen et al., 2014, p. 19）2004 年，由香港导演卓宽拍摄的《岛屿上的中餐厅》（“Chinese Restaurants: On the Islands”）系列纪录片横空出世，导演聚焦“家庭经营的中餐馆”，走访并拍摄了特立尼达、古巴等加勒比和印度洋岛屿上的中餐厅，展现了华侨华人移民如何通过饮食融入当地以及身份认同的交织与变迁的故事。²除了影视资源，加勒比中餐菜谱以及中餐馆评价、推荐博客也大量出现在视频分享网站（YouTube）、猫途鹰（TripAdvisor）、抖音（TikTok）、谷歌地图（Google Maps）等网站上。由此观之，数字平台也起到了很大的推动作用，它使人们得以复制、模仿、推荐菜品。

在传播方式上，加勒比岭南饮食历经了从“复制再现”到“创新”再到“标准化”的路径。华工初来乍到，试图重现家乡美食，但由于第一部分所述的设备、原料、环境、气候限制等，华人无法获得原乡食材，这种物质条件构成了岭南饮食在地化的直接动因。此外，加勒比独特的历史背景本就孕育出了一套“将就”（making do）饮食哲学，即“利用任何可用资源进行创造的行为”。

¹ Villalobos, José Luis (2025 May 2). “The Influence of Chinese Cuisine on Caribbean Food”, <https://sazonytumbao.com/caribbean-chinese-cuisine/>

² Kwan, Cheuk (2016 January 9). “Chinese Restaurants: On the Islands”, <https://chineserestaurants.tv/2016/01/09/on-the-islands/>

(Houston, 2007, p. 99)而这种饮食文化同样潜移默化地影响着华人移民群体。他们制作岭南美食的原料虽然被替换成更适应当地、更易获取的食材，但极具岭南特色的蒸煮、快炒、腌制等技法得以保留，并在此基础上继续发展、融合，甚至创新。发展至后期，在高度商业化的餐馆运行模式中，菜品趋向标准化，定价逐渐走向统一。近年来，随着日常需求的扩大，这一融合菜系逐渐快餐化，成为加勒比街头、旅游景区等地常见的快餐选项。

四、岭南饮食文化的在地化机制

进入 21 世纪，加勒比地区的中餐馆和华人杂货店、超市比比皆是、随处可见。中餐成为加勒比人民的主流饮食之一，炒面、炒饭和炸鸡等菜品当属岛民们的热门之选。事实上，“跨文化间的食物共享堪称最惯常且自然的交流方式。”(Priyadarshini, Bindu, Sumathy, & Dorathy, 2024, p. 3810)随着各种仪式交流活动的举办，中餐不断融入当地饮食文化结构，其中的岭南饮食也一跃成为华人联系不同族群社区的桥梁，岛上各类聚会派对、婚礼、社区公共活动、宗教活动、学校筹款活动和狂欢节庆典等场合都能看见岭南菜品或饮品。¹像蒸炒、腌卤等岭南技法亦常见于加勒比人厨房的日常烹饪过程。加勒比岛民对岭南食物的接受度极高，这一菜系已超越其起源地，从族群内部走向公共空间，成为加勒比饮食结构中不可或缺的重要组成部分。广式混沌汤 (Wonton Soup)、芙蓉虾 (Fu Yong Shrimp)、广式腊肠炒饭 (Pork Sausage Fried Rice) 等皆是加勒比常见的岭南风味菜品 (如图 2)。



图 2-1: 阿康饭馆的菜单 (正面) (拍摄人: 聂欣然)

Figure 2-1: The menu of Stanley's Home Restaurant (front) (photo taken by: Nie Xinran)

¹ Yu, Kaila (2022 August 10). "How Panama City Came to Have Some of the Best Dim Sum in Latin America", <https://www.cntraveler.com/story/tracing-the-roots-of-dim-sum-in-panama-city>

Curry Dishes

Curry Beef	26.00
Curry Chicken	20.00(S), 26.00(L)
Curry Mix	39.00
Curry Pork	28.00
Curry Shrimp	39.00

Chop Suey Dishes

Beef Chop Suey	34.00
Chicken Chop Suey	19.00(S), 26.00(L)
Mix Chop Suey	38.00
Pork Chop Suey	28.00
Shrimp Chop Suey	38.00

Broccoli Dishes

Broccoli Beef	36.00
Broccoli Chicken	20.00(S), 27.00(L)
Broccoli Mix	39.00
Broccoli Shrimp	39.00

Special Dishes

Fried Fish (Whole Snapper)	49.00
Cantonese Beef W/BB Sauce	36.00
Cantonese Chicken W/BB Sauce	28.00
Cantonese Shrimp W/BB Sauce	38.00
Cashew Chicken	30.00
Garlic Fried Fish	35.00
Garlic Fried Shrimp	39.00
Garlic Fried Spare Ribs	39.00
General To's Chicken	29.00
Honey Garlic Chicken	29.00

Honey Char Sui Pork	39.00
Honey Garlic Shrimp	39.00
Mo Po To-Fu	32.00
Pepper Salt Squid	42.00
Pepper salt chicken	29.00
Roast Chicken	19.00(S), 29.00(L)
Roast Duck	59.00
Roast Fish	36.00
Sesame Chicken	29.00
Sesame Shrimp	39.00
Steamed Fish (Whole Snapper)	49.00
Steamed Mussels w/bean noodles	49.00
Wor Hip Har	49.00
Chicken Salad	28.00(L)
Shrimp Salad	38.00
Vegetable Salad	20.00(S), 26.00(L)

Kon Pao Dishes

Kon Pao Beef	38.00
Kon Pao Chicken	29.00
Kon Pao Mix	42.00
Kon Pao Pork	32.00
Kon Pao Seafood	44.00
Kon Pao Shrimp	42.00

Noodle Soup

Beef Noodle Soup	15.00(S), 23.00(L)
Chicken Noodle Soup	13.00(S), 23.00(L)
Pork Noodle Soup	15.00(S), 23.00(L)
Seafood Noodle Soup	17.00(S), 29.00(L)
Veg Noodle Soup	12.00(S), 18.00(L)

Fu Yong Dishes

Fu Yong Beef	36.00
Fu Yong Chicken	28.00
Fu Yong Mix	38.00
Fu Yong Pork	29.00
Fu Yong Shrimp	38.00

Crispy Dishes

Crispy Noodles with Beef	36.00
Crispy Noodles Chicken	29.00
Crispy Chicken W/Pancake	39.00
Crispy Duck W/Pancake 55.00 (s), 99.00(L)	
Crispy Mix Noodles	39.00
Crispy Noodles with Pork	32.00
Crispy Noodles with Shrimp	39.00

图 2-2: 阿康饭馆的菜单（背面）（拍摄人：聂欣然）

Figure 2-2: The menu of Stanley's Home Restaurant (back) (photo taken by: Nie Xinran)

（一）粤语命名的在地化

首先，从语言学角度分析，岭南菜受到来自不同文化背景群体（如非裔加勒比人、印度裔加勒比人、华裔加勒比人）的追捧，其中一些中文菜名被直接保留下来，并逐渐融入到特立尼达英语和克里奥尔语（Creole）等多语种社会语境中。以下是几个典型实例：

烤猪肉：Char siu，对应粤语“叉烧”，是典型的粤语发音音译；炒饭：Chow fan，粤语词汇的英文音译；炒面：Chow mein，粤语词汇的英文音译；中国早茶：Dim sum，对应粤语“点心”，完全保留粤语语音特征；捞面：Lo mein，粤语词汇的英文音译；荔枝：Lychee，源自汉语荔枝的粤语读音，亦为粤语词汇的英文音译；白菜：Pakchoi，发音适应英语“p”的拼写习惯，但核心音节未变；馄饨：Wonton，对应粤语“云吞”，发音上适应英语“w”“t”的拼写习惯，但核心音节未变

以上实例本质上均是语言接触与文化适应互动的产物。不过需要说明的是，尽管词汇保留了粤语发音，但在引入特立尼达英语和克里奥尔语时，这些词汇会通过语音同化和拼写规范化来适应本地语言系统，从而增强这些“借词”的语言可达性。一方面，粤语的声调在借入过程中被淡化（英语和克里奥尔语为非声调语言），仅保留音节的音素组合。例如“Lychee”对应“荔枝”，英语中简化为 /ˈlaɪtʃi:/，声调消失，但核心辅音“l”“tʃ”和元音“ai”“i”被保留。另一方面，书面拼写采用了符合英语拼写习惯的字母组合。例如“Chow fan”对应“炒饭”，用“ch”对应粤语“炒”的声母 (/tʃ/)，“ow”对应元音 (/aʊ/)，符合英语读者的拼读预期；“Wonton”用“w”对应粤语“云”的声母 (/w/)，“on”对应韵尾 (/n/)。对于加勒比地区的大部分民众来说，作为外来语的粤语，在保留语音辨识度与融入本地语言体系之间找到了平衡。这种语言与饮食的跨文化融合，成为岭南菜得以远渡重洋、被当地人广泛接受，并最终成为当地极具影响力的中国菜系之一的重要推动力。

（二）餐馆经营的在地化

华人餐馆通过独特灵活的服务和价格优势策略获得消费者青睐。通过团队的田野调查和文献档案整理，我们发现大多数加勒比岛上的华人餐馆往往营业时间较长，一般从周一至周六持续营业。即便部分餐馆选择周日休息，也常提供电话预定服务；而本地餐馆则只在周一至周五营业。这一点与加勒比盛行周薪制是分不开的。与此同时，华人餐馆也不可避免地存在与其他族群同行商铺的竞争。在此情况下，社群组织（如华人联合会等）在商业环境中的支持作用变得尤为重要。据记载，哈瓦那华裔与西班牙裔杂货店店主曾存在竞争现象，华人店铺因价格和服务优势广受欢迎，后因政策干预和中华总商会介入，竞争有所缓和。（Wilson, 2004）因此，通过灵活的商业策略和社群组织的有效介入，华人餐馆不仅可以正常经营、参与健康竞争，也为岭南饮食在当地的融合与延续创造了物质条件。这种商业策略的选择与社区力量的发展，在岭南饮食本土化进程中发挥极大作用。

（三）菜式制作的在地化

在移入国的初代移民与二代移民既保留了原生文化精髓，同时又融入新家园的文化元素，饮食文化也不例外。岭南菜式所需的原料已高度“加勒比化”，菜谱原料融合度极高。正如前文所述，岛上食材供应短缺是在地化的直接动因，这促使厨师开始寻求原料的替代。华人保留了酱油、生姜、大蒜、大葱、五香粉、白菜、马蹄等必不可少的岭南风味原料，创造性吸收了佛手瓜（cho-cho）、大蕉（plantain）、苏格兰帽辣椒和芒果等本地食材，甚至利用本地糖类或水果制作新式酸甜风味菜品。¹然而，这种融合是双向的，加勒比食材在融入传统中式菜肴的同时，中餐也为加勒比厨房带来了多种食材。向外看，华人根据食材的限制与客观条件，主动调整菜谱；向内观，消费者推动菜谱的调整，华人则反过来吸收当地人的饮食偏好。例如，大多数餐厅提供番茄酱，一些客人喜欢将其添加到他们的炒面中。糖醋肉会配上薯条，捞面则会添加火腿罐头²，很多中餐馆老板会对菜单进行适时调整，将炒面与印度薄饼或咖喱肉类搭配等。

为深入了解岭南饮食文化的在地化，团队采访了在安提瓜生活了 30 余年的杨文康先生。杨文康是一名来自深圳的客家人，其经营的阿康饭馆目前是该岛上规模最大、最受欢迎的中餐馆。杨老板首先向我们阐明了如何根据安提瓜本地顾客的需求，调整与改良菜品的饮食实践（culinary practice）过程：

聂：您还记得 90 年代有什么菜式吗？

杨：基本上跟现在差不多。但是我们要根据客人的口味或者个人喜欢，做很多改进、改良。

聂：那么菜式都是岭南风味，尤其是客家菜的风味吗？您能举几道菜吗？

杨：是的，客家菜，比如咸菜炆猪肉、芋头扣肉、三杯鸭。牙买加黑人特别喜欢咸菜焖猪肉。但是做了之后，我们就感觉到有些菜反响不是特别好。这些菜需要长时间的烹饪，时间一长根本挣不到钱。这些菜不适合安提瓜，本地人更喜欢制作速度比

¹ Villalobos, José Luis (2025 May 26). "The Influence of Chinese Cuisine on Caribbean Food", <https://sazonymbao.com/caribbean-chinese-cuisine/>

² Yu, Kaila (2022 August 10). "How Panama City Came to Have Some of the Best Dim Sum in Latin America", <https://www.cntraveler.com/story/tracing-the-roots-of-dim-sum-in-panama-city>

较快的炒饭、炒面。所有的美式中餐或者是加勒比海的中餐都是以炒饭、炒面为主。在此基础上，再做有自己特色的炸鸡。

聂：那么现在的菜都更偏向于迎合本地的口味吗？

杨：一半一半吧。比如甜酸鸡，一般的华人都能接受，本地人更能接受。华人来这里吃海鲜的比较多，当地的龙虾、鱼都不错，蒸鱼或者炸整条鱼都挺好吃的。

聂：那么，您刚才提到改良菜，是根据食材来定，还是说制作工序什么的？有什么样的考虑因素在内呢？

杨：比如麻婆豆腐，你就要改良。考虑因素是顾客是否能够持续的买，这个是最大的原因。如果能够持续的买。那你这道菜就是好菜了。

聂：那么哪些菜是顾客持续在买的呢？

杨：甜酸鸡（Sweet & Sour Chicken, 如图 3），本地人为了健康，和我们提议把鸡腿改为鸡胸肉。加汁的烤鸡，用酱油和洋葱打的汁淋在烤鸡上。做菜要灵动一些，你才能够进入市场。我会以顾客的身份来判定这个味道行不行，那么我就代表所有的顾客了。

聂：有没有特别坚持保留的岭南风味？

杨：其实这些汁都是岭南风味。酱油、蚝油，拿葱姜蒜去爆炒，然后加水。

聂：为了适应本地顾客的口味，您对菜式做了哪些最重要的改变？比如调整辣度、甜度？

杨：我们会自己调味，自己试吃。或者是他们员工自己尝试，和我说：老板，这个味道不错，那我可能就会考虑一下。¹



图 3：甜酸鸡——安提瓜岛最有名的岭南菜（拍摄人：聂欣然）

Figure 3: Sweet & Sour Chicken—The most famous Lingnan dish on Antigua (photo taken by Nie Xinran)

¹ 本文所涉采访内容均引自作者聂欣然于 2025 年 9 月 1 日对安巴华人杨文康的访谈，采访地点位于安提瓜岛的阿康饭馆。杨文康，深圳客家人、阿康饭馆的经营者，已在加勒比生活 30 余年。

传统的客家菜如咸菜炖猪肉虽然风味独特，但制作时间较长，无法满足餐馆高效盈利的需求。为此，杨老板转向制作更符合当地市场需求的炒饭、炒面等快餐化菜品，这一做法显然旨在迎合当地食客的生活节奏和就餐习惯，并提高盈利水平。然而，菜色与味型的改良融合不仅是华人出于经营目的进行的主动调整，同样受到消费者偏好的反向驱动。阿康饭馆通过调整食材与制作工艺等手段，例如使用鸡胸肉代替鸡腿肉制作甜酸鸡，以满足食客健康饮食的需求。这即是一种双向互动：华人经营者凭借替代性原料重现故乡味，而加勒比本土消费者则反向塑造出全新的本土化岭南风味。

烹饪与处理技法也实现了高度在地化。爆香、大火快炒、油炸等“实用且高温”的岭南烹饪技法¹被保留，岭南厨师又根据当地人的爆炒过程中加入大量本地香料与酱料，使成品既具有岭南传统所讲究的“锅气”，又带有加勒比特色厚重醇香的汁味；“既没有丧失各个元素的独特性，也没有将这些材料的身份固定不变”。（Huber, 2014, p. 85）此外，加勒比地区大部分位于热带气候带。在早期保鲜技术尚未成熟、冷藏设备未出现时，华人常常将油炸作为一种关键的脱水与保存技术，用于延长云吞皮、面条等高含水面制品的保存时间。这种技法也一直延续至近年加勒比中餐的处理，如预炸云吞皮、炸面条等备料方式。在中餐馆的菜单里随处可见炸云吞、炸面条、炸鱼、炸鸡等菜式，这反映出油炸手法实际上已深刻融入加勒比岭南饮食的制作过程。

此外，岭南饮食还被引入加勒比本地的节日庆典，催生了新的饮食风尚。在狂欢节、独立日、音乐节等非裔、印度裔、华裔均参加的加勒比本土节日，岭南食物是常见也是重要的存在。本地节庆期间，中餐馆员工或华裔后代会穿着戏服、旗袍、汉服等中式传统服饰参与游行，并在节庆现场或唐人街提供中餐美食。这种高曝光度的社群活动对岭南饮食文化起到了一定的宣传作用，同时还增强了华人社群内部的互动与族群凝聚力。（Pearce, 2010）

岭南饮食作为“一种象征性表现的方式”（Beushausen et al., 2014, p. 11），引导了当地新风俗的形成。在巴拿马，粤式早茶结合当地饮食习惯，衍生出“中式早餐”（desayuno Chino）习俗。这一习俗现已成为巴拿马国民级的饮食文化符号。正如巴拿马城的华人厨师费利佩·钟（Felipe Chong）所言：“在巴拿马，各族家庭都会庆祝中国节日，比如农历新年，当地人对每个中国节日的习俗、日期和食物都很了解”²。此外，华人坚持保留中国传统习俗，例如在春节期间，华人会享用团圆饭。点心、烧腊、甜汤圆等传统岭南食物会与加勒比特色配菜一同呈现。这种饮食上的文化根源回溯有助于强化文化归属感与家庭凝聚力，同时也使岭南饮食进一步渗透到加勒比社会中。在采访中，杨老板还与我们分享了他家庭内部坚守和传承客家传统的做法：

杨：过年的时候，我们就煮一些比较客家人的菜。比如，煲鸡汤，做一些好吃的鸭子，都是工艺比较繁复的一些菜。而且，我们广东人会在过年吃一些有含义的菜式。比如，我们要吃生菜，意思是“生财”。还有干的蚝豉，因为做生意要好事情嘛。我们广

¹ Villalobos, José Luis (2025 May 26). “The Influence of Chinese Cuisine on Caribbean Food”, <https://sazonytumbao.com/caribbean-chinese-cuisine/>

² Yu, Kaila (2022 August 10). “How Panama City Came to Have Some of the Best Dim Sum in Latin America”, <https://www.cntraveler.com/story/tracing-the-roots-of-dim-sum-in-panama-city>

东有很多干的海鲜货，很贵。我们家会晒蚝豉。蚝豉本身很大，然后晒干之后小一点，你可以用来煲汤或用来蒸，放点酱油去蒸，很好吃的，但是比生蚝还贵好多倍。和发菜一起吃，我们叫“好事成双”。这些东西必须要在桌上。还有桌上一定要有整条鱼，但是我们也不能够把它全吃完，要留一些，这就是“年年有余”。这些习俗我的小孩也都知道，因为我们吃的时候会跟他们讲。还要派红包给他们，这些意义是什么，都要教他们。

在流散的大背景下，“食物通常是理解加勒比身份认同的核心问题。”（韦尔什，2025，p. 154）上述采访传达出华人移民社群在异乡坚持演绎传统习俗，教育后代铭记自身根脉，这一做法不仅有助于岭南饮食的传承，强化血缘纽带，更是在通过增强文化记忆来促进后代身份认同。杨老板提到的过年吃“生菜、蚝豉、整条鱼”等传统食物，虽然在异国他乡制作，但其背后的岭南文化象征意义却得以延续。这些食物的传递，不仅让华人移民社群保持与母国文化的联系，也成为他们在新环境中表达身份认同的重要途径。

如今，加勒比岭南菜品已发展至高端餐饮水平，并正朝着健康与可持续的方向迈进。大型餐馆的厨师创作出升级版菜品，如碳烤辣味猪肉饺、苏格兰帽甜酸鸡和木薯春卷。¹同时，现代社会科学膳食、营养搭配的生活方式兴起，传统的加勒比中餐因含有较高的钠、精制碳水化合物与煎炸油而引发了一些健康担忧。为此，加勒比厨师正在积极探索健康的替代方案，使用低钠酱油、椰子油或牛油果油，糙米和全麦面条代替精细米饭，同时加入更多本地蔬菜，如卡拉鲁等。在延续岭南风味的同时，这一创新性潮流也使饮食变得更加健康与科学。

五、结语

加勒比地区岭南饮食的在地化过程生动反映了加勒比海的移民历史与文化。岭南饮食文化可被视为华人在异乡抵抗身份模糊化的隐性武器，这种抵抗性体现在两个层面：对技法的坚守与对食材的创造性改良。经过几个世纪的发展，在“抵抗”与“被裹挟”的拉扯中，岭南饮食文化在加勒比并未走向纯粹的坚守或消亡，而是在模糊的交错地带形成了杂交形态。依托家庭传承与数字化手段的辅助，加勒比岭南饮食历经了从“复制再现”到“创新”再到“标准化”的路径。如今的加勒比岭南饮食，无论是在菜谱原料、食材处理，还是烹饪技法上，均以新时代“海丝”叙事策略展现了岭南与加勒比风味的跨地域融合。（张衡，2025）虽然岭南饮食不再完全保留原乡的纯粹本色，但这种深度融入加勒比元素的不纯粹性却恰恰彰显了其生命力（Goucher, 2014），并形成了一种独特的、值得深入考究的加勒比岭南饮食美学。

岭南饮食在华人家庭内部得以传承；在家庭单位以外，各岛屿的中餐馆也传播了岭南美食。这不仅体现华人移民通过饮食在地化适应与融合来保持与祖先传统的联结，还促进了跨族群的饮食文

¹ Villalobos, José Luis (2025 May 26). “The Influence of Chinese Cuisine on Caribbean Food”, <https://sazonytumbao.com/caribbean-chinese-cuisine/>

化交流，呈现出由内部走向外部、跨族群、渐趋日常化与景观化的特征。简言之，在内促进身份认同，在外助推文化交流，即为加勒比岭南饮食所蕴含的独特文化意义。岭南饮食在加勒比地区“去地域化和再地域化”的动态传播进程提供了“非西方中心”的案例样本，揭示了“文化杂糅”的本质。（韦尔什，2025, p. 197）随着 21 世纪海上丝绸之路延伸至更多加勒比国家，此案例揭示了文化交流从来都不是单向输出，而是通过包容与创新实现互联互通，共同构建多元文化共同体。

基金项目：本文系广东省哲学社会科学规划 2024 年度岭南文化项目“加勒比地区岭南文化传承传播研究”（GD24LN11）的阶段性成果。

Conflicts of Interest: The authors declare no conflict of interest.

ORCID

Huang Ruiqi ^{ID} <https://orcid.org/0009-0006-9838-6424>

Su Ping ^{ID} <https://orcid.org/0000-0001-8028-2092>

Nie Xinran ^{ID} <https://orcid.org/0009-0007-6785-1263>

References

- Beushausen, Wiebke, Brüske, Anne, Commichau, Ana-Sofia, Helber, Patrick, & Sinah Kloß (2014). “The Caribbean (on the Dining Table: Contextualizing Culinary Cultures.” In Wiebke Beushausen, Anne Brüske, Ana-Sofia Commichau, Patrick Helber, & Sinah Kloß (Eds.), *Caribbean Food Cultures: Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and Its Diaspora*. Transcript Verlag: 11-24.
- Bhabha, Homi K. (1994). *The Location of Culture*. Routledge.
- Chan, Sally (2016). “Sweet and Sour-The Chinese Experience of Food.” In Anne J. Kershen (Ed.), *Food in the Migrant Experience*. Routledge: 172-195.
- 高伟浓（2018）：“荷属加勒比地区华侨华人对中华传统文化的传承”，《八桂侨刊》（02）：7-18。
- [Gao Weinong (2018). “The Inheritance of Chinese Traditional Culture by Overseas Chinese in the Dutch Caribbean.” *Overseas Chinese Journal of Bagui* (02): 7-18.]
- Goucher, Candice Lee (2014). *Congotay! Congotay! A Global History of Caribbean Food* (1st ed.). Routledge.
- Huber, Sebastian (2014). “‘You are What You Cook’: Preparing Food, Creating Life in Treme Beushausen.” In Wiebke Beushausen, Anne Brüske, Ana-Sofia Commichau, Patrick Helber & Sinah Kloß (Eds.), *Caribbean Food Cultures: Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and Its Diaspora*. Transcript Verlag: 67-88.
- Lai, Walton Look (1993). *Indentured Labor, Caribbean Sugar*. Johns Hopkins University Press.
- Lai, Walton Look (1998). *The Chinese in the West Indies, 1806-1995*. University of West Indies Press.
- Pearce, Marsha (2010). “Sequins and Ginger: Playing Mas Behind Chinese Kitchen Doors in the Caribbean.” *Anthurium a Caribbean Studies Journal* (01): 1-10. DOI: <https://doi.org/10.33596/anth.146>

- Lynn Marie Houston (2007). “‘Making Do’: Caribbean Foodways and the Economics of Postcolonial Literary Culture.” *Melus* (04): 99-113. DOI: <https://doi.org/10.1093/melus/32.4.99>
- Priyadarshini S., M.R Bindu, M. Sumathy, A Anne Dorathy (2024). “Gastronomic Identities: The Role of Food in Cultural Belonging.” *Journal of Ecohumanism* (07): 3809-3815. DOI: <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4502>
- 沈卫红 (2022): 《加勒比华侨与广东侨乡》。中国华侨出版社。
- [Shen Weihong (2022). *Overseas Chinese in the Caribbean and the Hometowns of Overseas Chinese in Guangdong*. China Overseas Chinese Publishing House.]
- 苏娉 (2016): “崛起中的华裔加勒比海英语文学”, 《当代外国文学》(04): 108-114。
- [Su Ping (2016). “The Growing Anglophone Chinese Caribbean Literature.” *Contemporary Foreign Literature* (04): 108-114. DOI: <https://doi.org/10.16077/j.cnki.issn1001-1757.2016.04.017>]
- Tjon, P. B. (2009). *Chinese New Migrants in Suriname*. Amsterdam University Press.
- 韦尔什, 萨拉·劳森 (2025): 《餐桌上的加勒比: 食物、文本与文化》, 周建译。浙江大学出版社。
- [Welsh, Sarah Lawson (2025). *Food, Text and Culture in the Anglophone Caribbean*, trans. Zhou Jian. Zhejiang University Press.]
- Wilson, Andrew R. (2004). *The Chinese in the Caribbean*. Markus Wiener Publishers.
- 张衡 (2025): “海上丝绸之路叙事中的粤港澳经验: 文化符号的媒介转译与传播范式创新”, 《文艺国际传播研究》(01): 113-120。
- [Zhang Heng (2025). “The Guangdong-Hong Kong-Macao Experience in the Maritime Silk Road Narrative: Media Translation and Communication Paradigm Innovation of Cultural Symbols.” *International Communication Studies in Literature and Art* (01): 113-120. DOI: <https://doi.org/10.64058/ICSLA.25.1.10>]