

新加坡没有过去——从“吃”谈新加坡的多元包容和身份认同

2015-09-08 12:56:59

在我眼里，新加坡是一个华人云集、衣食住行与中国很像的地方。然而，当我真正到了新加坡之后，我才发现并非完全如此。隐隐中总是有些别扭的地方，最直观的体现，是在吃食上。而对新加坡饮食的困惑贯穿了我整个交流学期始终。在新加坡，有一种很有名的食物，叫做酿豆腐。当选好新鲜的食材之后，店员会将其煮烫，整个过程与中国国民美食麻辣烫极其相似，唯一的差别在于它的酱——叻沙。这种叻沙讲究椰浆的鲜味、鲜虾的甜味和自制辣椒油的辛辣味，属于典型的新加坡特产。而事实上，一个思乡的中国客可以在新加坡吃到想要的任何东西，比如水饺，鱼丸粉，鸡蛋煎饼，四川冒菜等。可偏偏问题就在这时凸显了出来，作为土生土长的中国人，在新加坡吃到的中国菜并非原汁原味的中国味道，而是在某种食材或者制作手法上新加坡化了的中國飲食。实际上，思乡的印度人、泰国人、日本人、欧洲人也都能在新加坡吃到家乡的所有食物。唯独，其味道是也经过了新加坡本地独特的改变，各地料理的正统性削弱、新加坡本地饮食风格凸显。与住我隔壁的印度留学生交流时，她告诉我新加坡的印度食物并非真正（not authentic）。从NUS的PGP学生公寓到U Town再到牛车水、小印度、购物餐饮中心，狮城的美食种类之多之全着实让人咋舌。从新加坡饮食文化的多元性可以折射出其整个社会文化的多元与包容。然而，正如新加坡饮食文化虽丰富却个性不突出，其社会文化、身份认同也是复杂而缺乏一致性和独特性的。于是常常，走在NUS的校园里，与各种肤色、各种语言的人擦肩而过，我会一直思考：除了多元性，新加坡有没有排他性的、独一无二的文化呢？而经过后来一次讨论课，我才发觉并非是新加坡文化的鲜明性不够，而是我一度过于狭隘了。当时我选上了一门Japanese Food的课程，主要讲日本饮食文化。在一次Tutorial课上，一位学生对海外日本料理发表看法时表示，他认为海外颇受欢迎的日本料理并非真正日本料理，日本料理应是选用日本大米、选取最新鲜的料理、用最恰当的配方制作而成，在饮食礼仪上也有相当一套规范。而依照这个标准，日本国内很多的日本料理也已丧失了正统性。于是，日本料理很可能只存在于过去某个时间段或时间点上，代表的是日本饮食文化的过去，而非现在。他的这段话给了我很大的启示，既然随着国家边界的弱化，地域性文化特征正在逐渐消失，又何必用地区独特性来界定一个地理区域呢？在饮食上，所有新加坡的食物都可以是新加坡料理，而在文化上，只要在新加坡孕育的、发生的，都可被称作新加坡文化。长久以来，我们习惯于用追根溯源的方式去看待一个现象、一个个体、一个社会、一个国家。而用这种方式并不能很好地探索新加坡。这座始于上世纪六七十年代的城市就像一条射线，直接投射向未来。交流学期快要结束时，一位新加坡朋友告诉我，他心目中的新加坡人与国籍无关，**everyone who comes to Singapore is Singaporean**。不可否认，这种“天下大同”的世界意识给了我莫名的震撼。新加坡文化中蕴含的极大包容性决定了传统的身份认同观念无法把握这座城市的文化精髓，其多元性本身已经蕴含了未来世界的理念，即理想主义所主张的国家边界消失、世界将最终凝为一体。如果说新加坡最让我怀念的是什么，我想是当时刚从中国的冬季降落到温暖的新加坡时，迎面感受到的刺眼阳光。那种阳光，仿佛能照到心底，让人看清心中的诸多困惑和希望。