

路邊的古典餐車

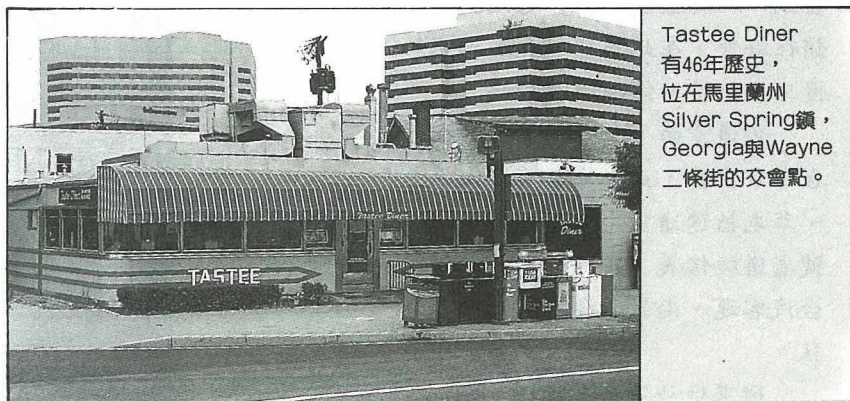
一種佈置得如火車餐車的路邊餐室(Diner)，
本世紀初曾一度流行，現在又重新受到喜愛。

偉大的美國餐車又重振昔日雄風了。當高級的餐廳與速食連鎖店兩者不能完全適應美國人的飲食需求與荷包兩者間的平衡點時，古典的餐車看來更能迎合需要，因為不但供應家常食物，又不至於要辦第二順位抵押貸款來支付成本開銷，更不必遇到化裝小丑（指麥當勞等速食店）。

在餐車式的餐室中沒有觀賞

為是復興餐車飲食的功臣。Gutman在康乃爾大學的建築學畢業論文「Grab It and Growl」（跳上餐車開懷暢飲）就是以幻燈片來介紹餐車業。他說餐車餐室吸引人之處在於與一般餐廳完全不同。廚子就在你面前烹調，而且是真正的家常料理，讓顧客覺得很滿足，覺得很自在。

這些日子以來Gutman的工



Tastee Diner
有46年歷史，
位在馬里蘭州
Silver Spring鎮，
Georgia與Wayne
二條街的交會點。

植物，沒有看不懂的菜單，也沒有裝模作樣的侍者。好的餐車供應價廉物美的食物，不好的餐車不過使你吃得消化不良而已。

現在從美國紐約到日本大坂到處都有新開設的餐車室，以精明的事業家為訴求對象。至於沿海茵州到馬利蘭州的老公路兩旁，點綴著的古老不銹鋼餐車室仍然維持著高貴的形象。許多現代化的餐館只不過是鉅大的無情機械系統的一部份，餐車就成為昔日溫馨美景的代表了。

一位波士頓人Richard Gutman在1979年出版了American Diner（美國餐車）這本書被認

作是一方面修復古老的餐車，也設計新的。你如提到在美東的小鎮附近森林中隱藏著一處看來老舊的餐車，Gutman不但知道而且可以告訴你是誰在什麼時候做的。

Gutman說餐車餐室源自一個羅得島Providence地方在19世紀做的午餐車，是由一位Walter Scott先生為了供應工廠工人而做了這部由馬匹拖行的午餐車，一份三明治5分錢，燒雞大餐3毛錢。一位顧客Sam Jones覺得是個好生意，在他從Providence搬到Worcester後，也做起午餐車的生意來了。

Reprinted by permission from Insight,
Gayle Hanson, March 25, 1991.

然後Jones午餐車生意由Thumas Buckley接手。被稱為「午餐車之王」的Buckley將午餐車飲食業做成大量生產的餐飲業。他的「白宮餐室」是藝術化的流動餐廳，在只有16尺長的車廂裝設了廚房、櫃台及高腳凳。他的設計普遍被接受，以致紐約市禁酒協會訂購了大批午餐車來供應免費午餐給改過遷善的酒鬼，不料因此使得午餐車有了不體面的名聲。一直到Patrick Tierney進入這一行之後，才改成今日的餐車餐室的樣式。

Tierney設在紐約州New Rochelle的工廠，在1910至1920年的興旺年代，每天造一台餐車，這種已不再叫做午餐車的高效能餐車已進入美國生活的主流。

在二次大戰開始的時期，美國已有20家製造餐車的工廠，一年生產數千台，大都在東部各州。在採用不銹鋼及耐火板等現代材料後，餐車不但外表現代化起來而且名聲大譟。餐車餐室也不再由馬匹拖來拖去，而是顧客開車來光顧不移動的餐車了。

在最盛時期全美有6千多台餐車分佈在大路邊及工廠區。大部份在東部，但是一直到西部的大小路上都有餐車排列。這些餐車室的名稱描繪出美式風情，例如：「愛人」，「母親的美食」，「從早到晚」，「藍月」，「郵遞區號」，「帝國」，「人造衛星」等等，各有千秋，持久不衰。

Larry Cultrera是位天生的美食家，家住餐車餐室很密集的

波士頓市，他真正懂得品嚐。他說，當他光顧一家未曾去過的餐車時，如果是早餐時間，他就叫煎餅或格子餅，一大杯桔子汁及一杯黑咖啡。午餐時間就點烤乳酪黑麵包三明治、咖啡及薯條。Cultrera一生對於餐車室的愛好，來自小時候坐父親開的車，第一次看到像一節火車車廂的房子，那就是「星光餐室」。在經過30年，吃過640間餐車飯店之後，他仍然光顧「星光餐室」，仍然尋找新的餐車。他甚至將他的客貨兩用車裝修成小型的餐車，已行駛了32萬公里，為的是尋求新的餐車經驗。

Cultrera說他每逢看到一台餐車都能如數家珍般地講出是誰在那一年製造的。而且只要他曾光顧的每一家餐車，老板都會親切地跟他打招呼。他對於餐車的百科全書式的知識以及收藏品都令人羨慕。他在商業古蹟協會出版的新聞期刊上發表附有照片的學術性專欄。近來餐車業者出版一種名稱是「路邊」的新聞期刊，他亦寫些澄清餐車系譜學的文章。

「路邊Roadside」的刊頭語指出這份4頁雙月刊發行目的在「欣賞及維護所有的餐車」。在1990年10月由Randy Garbin發行的這份刊物已遍及美國東北部的所有餐車櫃台。Garbin說讀者回應熱烈，有的打電話，有的寄古老餐車的照片，有的寄故事。刊物內容包含民間傳說，餐車介紹，食譜及特寫報導等。當他看到有的餐車老板公然外面加上磚牆或者遮蓋起來就覺得很傷心，還好，大多數的餐車主人還是懂得保守傳統。

如同其他懷舊之人，Garbin既關心古老餐車逐漸被遺忘消失，亦關心新式餐車的怪異打扮。大多數的「餐車迷」堅持要保存所有的餐車——現在尚存留2千台而且有些已列入國家古蹟登記——他們不喜歡怪異的裝飾。他們並不是排斥新餐車，只不過不贊成虛假的「古老」景觀。

Daniel Zilka是擔任初創創辦的「美國餐車計畫」主任的保存學家，他說在以往，餐車業者常以舊車折價來買新車。本世紀初，一台餐車所費，包括運到指定地點架好，生財家具，以及經營指導在內，不到2萬美元。目前的費用是1百萬美元。現在又有不少裝模作樣的花心大少顧客，因而不得不將餐車打扮得十分花俏。

在首都華盛頓近郊的馬里蘭州境內有兩處有名的餐車餐室在打對台，一處是在Silver Spring鎮的Tastee Diner，已有45年歷史，另一處是位於Rockville鎮的Silver Diner，在1989年才開設，各有各的捧場顧客。

在Tastee Diner有一位女招待Eunice Ramsey，打從1955年中學畢業就一直做到現在，做了35年。當那塊土地在前幾年被建築商買去開發，怪手開來要拆餐車時，Eunice及店東Robert Traynor聯合起來反抗。於是有2萬人簽名抗議而且群集在市政府前示威。當地一家報紙還登了一張漫畫，將建築商畫成張開血盆大口吞食Tastee Diner。奮鬥之後，Tastee Diner還是要遷移他處，不過一直到目前，這間餐室仍然在原處供應熱咖啡及脆薄麥芽糖餅。

Tastee Diner
有一位做了35年
能幹、愉快、永不厭煩
的女招待
Eunice Ramsey，
她中學畢業就到這裡
來了。



至於Silver Diner則是以華盛頓市為基地的American Cafe連鎖店老板Robert Gaimo的構想，被許多熱愛者稱譽為最佳的新型餐車式餐室。顧客能感受到許多新式餐車沒有的真實性。食物是真誠調理出來的，餐車裝飾是吸引人的；有玻璃、霓虹鐘以及不銹鋼的裝飾品。尤其與別家餐車室不同的是備有Silver Diner標誌的紀念品圓領衫及煙灰缸出售，以及電腦化訂菜設備，而且裝了5支電話，其中兩支是傳真機。

Gaimo及他的夥伴Ype Hengst花了2年時間設計及建造。在這兩年籌備期中，他們兩人嘗過幾百家餐車，甚至在一些餐車中打過工，目的在體會其特有的風格。他們倆雖然已不常在餐車中工作，但他們的「銀色餐車」已經很成功了，每週有顧客1萬人。

Silver Diner的成功，如同歷史悠久的Tastee及Triple A等等，靠的是每日都來的老顧客，每天早上做的第一件事就是上餐車吃早餐——格子煎餅、桔汁及黑咖啡，日復一日、年復一年。Silver Diner不及Tastee Diner的一件事是缺少像Eunice Ramsey這樣做了35年的能幹、愉快又永不厭煩的女招待。