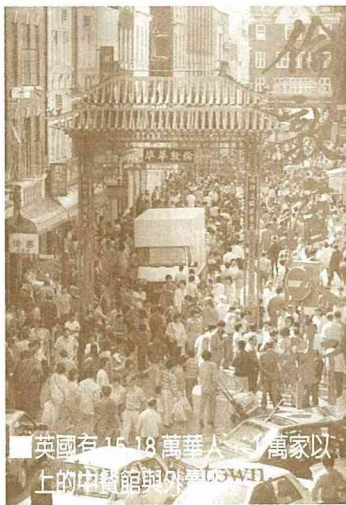


# 海外中餐憂思錄

**在**歐洲約有80萬華人，其中超過半數從事餐館業，英國則有15-18萬華人，遍布全英的中餐館和外賣店超過1萬家。中餐館不僅是剛漂洋過海新移民的踏腳石，亦是那些在西方社會里折騰得遍體鱗傷同胞最後退路的基石，甚至一些碩士、博士頭銜者，事業不如意也毅然拋身加入到中餐行業裡來。而海外中國留學生們更是或長或短幾乎都有中餐館打工史，這裡成為賺取學費和生活費最牢不可破的保障。

海外中餐館至今已走過百多年的滄桑史，最初單為華工王老五們建立的，僅提供低廉的家常便飯，規模小擁擠簡陋，人聲嘈雜，價廉上菜快。而所謂的“雜碎館”則是源於李鴻章出使美國時，中國廚師將洋蔥、芹菜、白菜、豆芽菜、磨菇、筍、胡蘿蔔等青菜混在一起，竟得到李鴻章的盛讚，查問菜名大師傅順口道“雜碎”。如今把只供應芙蓉蛋、甜酸肉、炒麵、春卷等簡單快餐的飯館仍稱為雜碎。70年代初美國前總統尼克森訪問中國，在北京人民大會堂用筷子吃中餐的鏡頭傳遍世界各個角落，西方開始興起中國熱，中餐亦隨之逐漸走俏，西方人踏進中餐館用餐越來越時髦。

到了80年代中國開放國門，大批的華人新移民使海外中餐的烹調技藝得以豐富和發展，粵菜、湖南菜、四川菜、上海菜、京菜、潮州小食、蒙古烤肉、火鍋等百花齊放，特聘香港名廚的港式大酒樓也應運而生。



英國有15-18萬華人，1萬家以上的中餐館與外賣店

如今海外中餐館分為兩類，一類主要服務於華人，飯菜較正統，能吃到洋人不屑一顧的燉魚頭、滷鳳爪、炒肥腸、炒雞翅等家鄉味。室內裝修也簡單純樸，都備有專門的中文菜單，倘若洋人登門則奉上另一份內容不同的外文菜單，真正是“一單兩制”。滑稽的是，這裡的侍者還身兼一項特殊使命，即向廚房大廚遞菜單同時會特別喊上一句“給人吃的”或“給鬼吃的”，

“鬼”顧名思義即洋鬼子。

原來即使同一道菜，大廚會根據中外食客的不同胃口分兩種方法烹調，假若是老外點的，菜就會搞得又酸又甜即所謂“中國特色”，因為酸甜已成為老外心目中中國菜的代名詞。我剛來英國時，英語課上老師列舉了一些國家代表性的菜譜，要大家說出其來源。其中一道叫做“酸甜牛肉”，洋教師的藍眼睛一副期待地盯著我，而我卻一臉莫名其妙，同班的外國同學們異口同聲地答道：“中國菜”，嚇得我瞠目結舌。街面上最常見的那些裝潢華麗的中餐館，大都是專做西方人生意中看不中吃，花拳繡腿式的菜譜，室內裝飾極富東方情調，菜單只有洋文，了解內情的當地華僑是不會光顧的。

我的英國先生是位漢學家典型的中餐迷，每次在中餐館點完菜後會突然改用國語囑咐一句：“是給人吃的，不是給鬼吃的。”每每總能見識到侍者令人發噱的表情，先是驚愕繼而尷尬地笑起來。我剛踏上英倫時曾在一家名為“鴉片巢”





■西方人有外食的習慣，  
喜歡品嚐中國菜。

專為洋人服務的中餐館裡打工，香港新界出身的老板指望這一聳人聽聞的招牌，吸

引顧客。店裡大廚最犯愁的事就是給客人做完菜餐館打烊後，不知道我們這幫自己人吃什麼，菜單上那些菜對自己人是拿不出手的，沒辦法老板只得領著伙計們去正宗中餐館解饞。

中餐的上菜程序，為了適應老外的習慣也作了一些改革，客人一進門首先要引導他們入座，這裡的行話稱之為帶客人“上床”，接著將餐巾鋪在客人腿上，叫做“蓋被”。所有菜餚要分步驟一道道上，第一道是先喝湯，接下來洋人喜愛品嚐北京烤鴨，當然不會有真正的掛爐烤鴨，都是先用火煮然後油煎出來的。不過服務上倒是挺有講究，侍者一隻手舉著托盤將整隻烤鴨展示給客人過目，然後在餐桌上當著客人的面用兩把叉子將鴨肉全部打碎成肉絲，不容許存留一根骨頭。周末晚上，打上40至50隻鴨子是家常便飯。主菜這個詞也是從西餐借來的，其中一道特色菜是鐵板熱菜，侍者一手托著木板上已燒燙的鐵板，另一手則將什麼青椒肉絲、麻辣雞絲之類的炒菜在客人桌前“嘩”地一聲脆響澆到炙熱的鐵板上，頓時油星四濺，西方客人享受的就是這一效果。

東方人的美食文化在西方面臨最嚴峻的考驗，是來自動物保護主義者的抗議。西方媒體稱由於東方人對熊掌的偏愛，導致近年來加拿大境內濫殺野熊的案件劇增。今年春天，美國舊金山唐人街曾發生了一場火爆的中西文化衝突。兩名白人男士扛著攝影機進入到中國人開設的海鮮店內，強行拍攝店堂中的各種海產活物，為此與華人店員爭執起來直至相互叫罵，店外街道上聚集了大批圍觀人群，驚動警察趕來才制止了事態的惡化。這一鬧劇事出有因，美國的動物保護主義團體，近年來強烈指責唐人街的水產店及家禽店

虐待動物，此次拍攝行動便是動物保護主義積極份子搜集證據的行為。據稱，有人

在中國商店裡購得青蛙及活烏龜放生後，這些動物回到水中不是很快死亡就是在水中傳播病菌，因此污染了生態環境。於是環境保護團體向美國政府提出，禁止進口活烏龜、青蛙的法案。狗肉在西方也是萬萬吃不得的，那被視為滔天大罪。

香港人稱男老外為“鬼佬”女老外為“鬼妹”，幾乎英國的每個中餐館、外賣店都雇有幾個“鬼佬”“鬼妹”。英國政府對香港移民採取歡迎態度，一大原因在於中國人不去勞務市場與白人搶飯碗，而是自謀生路靠個體經濟不但養活自己還向政府納稅，並且為當地洋人創造就業機會。來中餐館掙飯吃的洋伙計，其中不乏享受政府救濟金的失業者，他們一邊拿著政府津貼，一邊又跑到中餐館打工撈外快還逃稅，日子過得悠哉悠哉。

我曾打工的那家餐廳，侍者們來自香港、台灣、中國大陸和英國本土，洋小伙邁克爾已在中餐館幹過8年樓面（即侍者），真可謂“行家裡手”。說來慚愧，我那幾句喊餐用的洋涇濱廣東話還是從邁克爾那討教來的。他不僅會用粵語說菜譜，還能看懂常用的漢字菜單，結帳時常聽到他吊著嗓子喊：“買單”。還有的中餐外賣店甚至雇用了洋人當二廚，西方青年講究自食其力，一位英國碩士研究生戴維，業餘時間就到外賣店裡任炒鍋。外賣店大都是家庭作坊小本經營，加老板在內不過三兩個人手。戴維真正出得了廳堂，入得了廚房，在前台接了客人的菜單就奔回廚房，幾十道中餐的配菜都由他經手，更別說他的刀功還滿在行的。諸如蛋炒飯、星洲炒米粉、宮保雞丁等等都不在話下。每次我去店裡探望他，他總是殷勤地送一碗我喜歡的酸辣湯，味道還挺像那麼回事，儘管戴維從未去過中國。我贈



他一雅號“酸辣湯戴維”，並解釋這在中國是對擁有高超手藝專家的尊敬稱呼，就像聞名全中國的“餛飩侯”、“賴湯圓”什麼的，說得戴維眉開眼笑、沾沾自喜。

不過中餐館老板們斷不了抱怨洋伙計自由散漫的作風，比如中午開張，老板可能突然接到某位“鬼妹”的電話告假，不能來上工了，理由則是要陪媽媽去倫敦購物，或是陪男朋友赴晚會等等，他們的邏輯很簡單，不來幹活頂多不拿你的工錢。當客人湧進來無人上菜時，急得老板跳腳罵娘都來不及。

擁有家餐館或外賣店，全家人的生計便有了著落。但此行業的艱辛也是有目共睹的。首先起時工作是每天不可避免的，一般上午十一點進店，兩點鐘午餐結束，到了三點客人仍坐著不動絕不能趕客人，只能耐心地守候著，有時客人直至下午四五點才離去。傍晚五點半要再趕回來返工直幹到午夜十二點、一點，周末和假日忙到深夜兩三點已成為慣例，一周工作6天，這樣緊張的節奏連電視都看不到。

90年代以來隨著越來越多的新移民，海外中餐館猶如5月的蘑菇花一般開滿遍地供過於求，各種原料設備成本不斷上漲，更是雪上加霜。要維持開張多做生意，許多餐館不惜採取壓低價格延長營業時間，免費贈送湯、甜品等方式拉攏食客。由於經營越發困難，每年約有20%的餐館倒閉或易手，一間餐館頻繁轉換主人乃是司空見慣的景觀。有關中餐業發展前景的話題被越來越多的華人重視和談論。

中餐如何走出困境不是沒有路，比如中餐業者在自我宣傳方面就亟待提高；西餐館於自我標榜技巧手腕上做足了功課，外文報刊三五時專文介紹有特色的西餐館，可惜沒見過什麼有水準的中餐評論。中國人族群裡亦尚未出現擁有公眾影響力的飲食評論家，這與中國做為飲食大國以

及中餐的世界地位都極不相稱。中餐館如能時常邀請來美食專欄作家光顧品嚐，發表有見地的介紹評述，其影響力相信要比單純降價、延長營業時間慘烈地損傷自己利益，要來得有價值甚至更有功效。

另外改革菜單推廣健康食譜也同樣可為，事實上中餐在這一點上是占有優勢大有文章可做。西方人近年越來越注意綠色食譜，減少牛奶、牛肉等高脂肪的攝取，流行多吃蔬菜、植物油和“白肉”即雞肉等白色的肉，相對“豬肉”等紅色肉類，素食者增。如中餐館能敏銳地順應這一社會潮流，開發出低熱量、低脂肪、低膽固醇、低糖低鹽的菜餚來，更可為老人設計出清淡滋補食譜比如豆腐宴，西方人對中餐裡的豆腐大都情有獨鐘，再配合大張旗鼓地品嚐中餐有獎徵文活動造勢，可惜至今無人肯下這番功夫。

奇怪的是，時常聞海外僑團勞師動眾地舉辦各種卡拉OK大獎賽、抽獎節目，也舉辦過洋人做中餐大賽。遺憾的是從未見識過中國廚師烹調技藝交流活動，相信絕不是遺忘了而是另有內在難表的苦衷。人家義大利比薩餅、麥當勞、肯德雞店內的龍蛇陣每天都壯觀熱鬧，並形成國際化大集團還有股票上市。轉回頭來看看中餐生意，不見有華人集資組成中餐連鎖店企業，大都仍舊保持著古老的家庭作坊運作模式，固守一家天下，而惡性競爭的手段及忽視員工福利、工作環境差、體力透支等問題，更被社會學家斥責為“血汗餐館”。

無論如何，天下的事物總是脫不開這種規律，“有人辭官歸故里，有人半夜趕科場。”儘管目前中餐生意處於低谷，但許多華僑仍以當中餐館老板做為自我發展之路，躍躍欲試者絡繹不絕。相信不久的將來，一定會出現“鍋貼大王”“水餃大王”“蔥油餅大王”之類的企業家，這也是大勢所趨。