

美國是民族大熔爐，不少華人移民美國後，都會開設中餐館謀生，但隨著華人移民第一代逐漸年邁，移民第二代卻因接受高等教育，可覓得收入更高、更多閒暇的工作，不願接手餐館，使美國主要城市多間老字號中餐館近年相繼結業，但不少華人東主反而對結業感到高興，「我也想下一代活得比我好」。



■不少移民一代開餐館謀生。網上圖片

薛先生在廣州長大，1968年移居香港，1974年再移民至美國，在紐約頂手經營同鄉的中餐館「Eng's」。薛先生此後幾近全年無休，每天工作達12小時，直至兩年前因年事已高，才在妻子建議下每周休息一天。薛先生有3名女兒，她們都取得大專學位，並已覓得高收入工作，故無意繼承父業。

中菜逆市萎縮 市佔率跌

薛先生正考慮在退休後結束經營「Eng's」，對於是否頂讓餐館，他坦言希望新東主真心對待餐館，而非以「只賺一兩年錢」的心態經營，又直言對女兒成為專業人士感高興，「我想她們過得好」。

類似個案在美國屢見不鮮，美國食評網站數字顯示，美國20個主要城市的中餐館數量在過去5年減少1,200間，市場佔有率由7.3%跌至6.5%。然而中餐館的整體評分和專頁瀏覽量其實沒有減少，同屬亞洲菜的韓國、越南和印度餐廳數量更持續上升，反映中菜館正逆市萎縮。

兒女擺脫錢鏹 恢復社會地位

紐約哥倫比亞大學社會學教授珍妮弗·李(譯音)形容，移民後代正恢復移民第一代失去的社會地位，他們大多傾向在科技或顧問等行業工作，而非從事飲食業，目標從來都不是繼承父業。《紐約時報》前記者李競亦稱，不少廚師起初只為謀生，故中餐館倒閉其實是成功現象，「人們來到美國後從事飲食業，但他們的子女不需要如此。」

■綜合報道



■美國中餐館埋藏無數華人奮鬥史。網上圖片

美移民志向 兩代大不同

移民第一代				
	華裔	印度裔	韓裔	越南裔
1	餐飲	電腦	餐飲	修甲
2	建築	司機	護理	美容
3	電腦	雜貨店	教育	建築
4	修甲	顧問服務	乾洗店	餐飲
5	顧問服務	油站	保險	補鞋匠
移民第二代				
	華裔	印度裔	韓裔	越南裔
1	電腦	顧問服務	顧問服務	建築
2	牙醫	電腦	醫生	飲品生產
3	藝術	保險	法律	法律
4	顧問服務	地產	行政支援	餐飲
5	教育	園境	旅遊	地產

綜合報道

反其道而行 金融才俊擴張父業

美國不少華裔移民第二代均放棄繼承父母經營的餐館，41歲的紐約居民鄧煒卻反其道而行，甘願放棄在金融界的工作，接手叔叔經營的點心店「南華茶室」，更開設多間分店，成為華人第二代在餐飲業的成功個案。

鄧煒2011年從叔叔手上接手餐館，他憶述當時父母頗反對其決定，「假如你是新移民，你只能開餐館或洗衣店，我走回頭路再經營餐館，對他們而言難以接受。」不過鄧煒表示他在華爾街工作數年後，發現始終對飲食業更感興趣，因此決定辭去金融業的高薪厚職。

互聯網推廣 保存「老紐約」

鄧煒接手南華茶室後，不止限於原有唐人街的菜館，而是積極擴張業務，此後在紐約曼哈頓區和費城開設分店，更回到中國深圳開店。南華茶室在紐約唐人街的總店每晚門庭若市，食客需輪候近一小時才能入座。鄧煒直言南華茶室給他機會保存「老紐約」，他會繼續努力，使用互聯網等新方式推廣。

■綜合報道



■鄧煒接手叔叔的「南華茶室」。網上圖片

一代辛勞換一代夢

哺育移民二代 美中餐館功成身退



■美國至今仍有12.3%華人從事飲食業。網上圖片



■曹錦明為華人勞工發聲。

網上圖片

六七十年代最風光「幸運曲奇」不能少

現時美國不少老字號中餐館均擁有數十年甚至百多年歷史，儘管廚師來自中國不同地區，但大多遷就美國人口味，最常烹調春卷、炒牛河和蛋花湯等菜餚，內附幸運字條的「幸運曲奇」更是中餐館文化的一部分，免費贈送給客人。

美國餐廳東主舍恩菲爾德曾任職中餐館，他形容美國中菜在1960至1970年代處於黃金時期，來自中國大江南北的廚師帶來不同地區的菜系，部分人更在高級餐館烹調粵菜和湘菜。

不過高級中餐在美國只屬少數，當地大部分中餐館均是經營快餐，並提供外賣服務，甚至研發出方形的紙製外賣盒，盒上大多印有寶塔圖案，成為美國中餐館一大特色。

美國中餐館亦推出不少新產品，例如創立「東方沙律」，蔬菜和肉類均經過烹調，且由於中式蔬菜供應較少，當地亦會較多使用西方蔬菜，創作出「西蘭花炒牛肉」等在中國較少見的菜式。研究美式中菜的《紐約時報》前記者李競直言，這些菜式都不算高檔，「他們來美國不是為了當廚師，這只是謀生方式而已。」

■綜合報道



■「幸運曲奇」更成為美國中餐館文化。網上圖片

培訓廚師欠系統 中餐業臨人才荒

近年美國不少老牌中餐館相繼結業，例如在費城開業46年的粵式茶樓瓊華酒家便在今年初因為新一代無意繼承，決定結業。當地中餐業界人士認為，除了子孫一代無意繼承外，中餐廚師人才難求，也是不少老店面臨的難題。

相對於西餐廚師有系統性培訓制度，也有各種烹飪真人騷提高知名度，中餐廚師就只能靠餐館培訓和食客口碑，因此一方面難找到新人入行，另一方面即使有了好廚師，要留住人才也不容易。

家族經營難以為繼

今年5月美國中餐業聯盟與來自中國各地餐飲業的代表團舉辦研討會，會長黃民當時便提出，大規模中央廚房式

和提高科學化管理是中餐業突破的不二法門，認為家族式的外賣店在經營成本不斷上升的環境下，將難以為繼。黃民指出，中餐業與其他行業均有相同的問題，勞工短缺是其中之一，加上廚師的流動性大，為填補人手，業內出現高價挖角的惡性循環情況。

與此同時，也有新一代華人希望拯救一些後繼無人的中餐館，紐約知名中餐館「君子食堂」創辦人趙勇便透過創業融資，打算收購曼哈頓幾家因為業主計劃退休而面臨結業的老牌中餐館，將這些餐廳經營品牌化並納入「君子食堂」旗下，同時維持這些餐廳原本的菜單與特色。趙勇表示：「對很多想退休的辛苦移民和家庭來說，這就像一個退出計劃。我們來這裡收購並照顧他們留下來的產業，並透過現代化大幅改善。」

■綜合報道



■火鍋店在美國愈來愈受歡迎。網上圖片

川菜火鍋成新寵兒 中國連鎖店進駐

早年美國中餐館菜式以粵菜和點心為主，但近年趨勢改變，滬菜、川菜和火鍋店比例明顯增多，多個中國連鎖餐飲集團亦開拓美國市場，例如十秒到米線、香天下火鍋均先後在美國開設分店。

美國食評網站Yelp數字顯示，過去7年美國火鍋店數量增長近3.5倍。香天下火鍋源自中國四川，主打麻辣火鍋，前年在紐約開設首間分店。香天下賣點是還原中國口味，並積極在社交網站

宣傳，食客於冬天的火鍋旺季，往往要輪候半小時以上才能入座。香天下副店長王勤表示，計劃在洛杉磯和休斯敦也開設分店。香天下的成功，吸引更多中國連鎖火鍋集團進駐美國，包括重慶老灶火鍋和海底撈。

近年大熱的台式飲品店也是美國中式餐飲新貴，其中一芳水果茶在美國開設分店，並迅速擴張至多個城市。

■綜合報道

無停手遭剝削 華裔發跡血肉史

美國曾經歷多次華人移民潮，至今仍有12.3%華人從事飲食業，是華人工作人數最多的職業，華人第二代則有66%持有大學學位或以上學歷，從事程式開發、教育或醫療等行業的比例亦較高。

美國人口普查局數據顯示，現時美國華裔人口約為495萬，在2,100萬亞裔中佔最大比例，預料華人口在2100年時更會升至1,000萬。目前美國華人仍有逾7成屬在美國以外出生的移民第一代，主要居於紐約、洛杉磯和三藩市等大城市。

遇無良僱主 月薪得2300

不少華人移民第一代在中餐館工作，生活非常艱苦，一般每天要工作12小時，每周工作6天，

卻幾乎只領取最低工資。紐約布魯克林區中餐館「好旺」東主陳先生便是一例，他從事中餐逾30年，在最忙碌時每周工作100小時，他坦言感到疲倦，計劃在3名兒女大學畢業後退休。

部分華裔新移民更因不諳美國勞工法例，遭無良僱主剝削，來自中國福建的曹錦明2001年移民美國，起初在紐約一間高級中餐館當侍應，月薪只有300美元(約2,336港元)，遠低於最低工資。

曹錦明直至在中文報章，發現有餐廳剝削勞工，才知道自己也是受害者，因此聯同20多名員工一同控告餐館東主，獲利賠償14萬美元(約109萬港元)。曹錦明其後繼續為華人勞工爭取權益，正要求成立《保護工資法案》，凍結欠薪僱主的資產。

■綜合報道