

邊城故事

中緬邊境的雲南瑞麗民族街，有一間「金螃蟹」餐館，除女老闆沙淑卿為中國人外，從後廚的廚師、打荷到前枱的侍應、傳菜員，均為緬甸籍員工。來自緬甸的螃蟹等食材、來自緬甸的廚師烹調的獨具風味的菜餚、來自緬甸的侍應提供的服務，獨具異域風情，令一眾食客大快朵頤之餘，雖未踏入緬甸，已領略異國風味與異國情調。

■香港文匯報記者 丁樹勇
雲南瑞麗報道

華餐館一屋緬甸夥計 共度時艱親如家人

難忘緬菜香 牽引不解緣

客人不知道的是，「金螃蟹」的中國老闆與緬籍員工相互尊敬、和睦相處，早已成為了「異國一家人」。在餐館打工時間最長的毛登，追隨老闆已19年；在此工作最短的員工也有四、五年。

湊仔無暇奔波 雲南開菜館

「金螃蟹」餐館老闆沙淑卿早年奔波緬甸多地，專營螃蟹等海產生意，大批來自印度洋的海產經其手由瑞麗口岸進口，銷往中國內地多個城市。2005年，已是3個孩子母親的沙淑卿，深感長年在外奔波，無暇照料孩子，毅然放下海產生意，在瑞麗民族街租下兩間舖面房，一邊開起餐館，一邊照料孩子長大。

轉眼19年 小伙變大哥

時近中午，餐館接到電話訂單，毛登接過後廚煮好並打包的食物，騎上電單車開始送餐。在瑞麗生活多年，毛登對這座邊城大街小巷的了解，猶如自己掌心的紋路，早已熟諳於心。毛登來自遙遠的緬強鎮，2001年起已跟隨沙老闆，最初販運來自印度洋的螃蟹等海產，毛登主要負責押運海產由緬甸入中國海關後，分級分揀、分裝打包發往各地。看中毛登的踏實肯幹、吃苦耐勞，沙淑卿在瑞麗開餐館時，留下了孤身一人的毛登，由餐館裝修開業起，一直在店裡工作，由20多歲的小伙計到如今已40出頭，成為一羣緬籍員工的老大哥。

老大哥當然有老大哥的樣兒，毛登把廚師、點單員、傳菜員乃至打荷工各崗位的工友安排得井井有條，員工有心事也會與他說說、互相問有了小摩擦也會請他調解。而更重要的是，性格稍顯內向的毛登更多地身體力行，為年輕員工做出了踏實肯幹、任

勞任怨的榜樣。

員工預支人工「幫得就相信他」

自從由緬甸老家返回，搭西有了一些變化：每天總是早早起床，來到廚房清理衛生、切菜備料，中午時分大家都休息了，他還在不停忙碌，卻沒有一句怨言；平時烹調也更用心，還不斷翻新菜品。2014年，已在緬甸做廚師的搭西應聘來到「金螃蟹」，他做得一手頗具緬甸風味的好菜，香茅、檸檬、檸檬酸、辣魚很受客人歡迎。正當搭西愉快地在瑞麗工作時，一場突如其來的家庭變故，幾乎擊倒了他：遠在家鄉的母親突發重病，被送進了醫院，急等醫療費救命。按月將薪寄回家，平時並無積蓄的搭西雖心急如焚卻束手無策，沙老闆得知情況後，預支200萬緬元(約1.06萬港元)，讓搭西趕回老家照顧母親。一個月後，母親病情緩解，搭西回到了「金螃蟹」；數月後，搭西母親後續治療需要，又向沙老闆預支了100萬緬元(約5,300港元)。

沙老闆並不擔心搭西一去不返，她認為：既然幫助他，就要相信他！其實，搭西把老闆對自己的幫助一直記在心裡：如果不是老闆出手相助，自己只有回老家借高利貸為母親治病，而利滾利的高利貸，將成為自己沉重的經濟負擔。



▲緬籍廚師搭西做得一手好菜。香港文匯報記者 丁樹勇攝



▲前枱服務的緬籍員工，已能用漢語與客人交流。香港文匯報記者 丁樹勇攝

也曾離鄉別井 深知員工渴求



■現榨果汁，是「金螃蟹」的招牌飲料。香港文匯報記者 丁樹勇攝

「金螃蟹」目前有6男6女共12名員工，全部來自緬甸。由於早年也有背井離鄉經營海產生意的經歷，並多年與緬籍員工相處，沙淑卿對緬籍員工遠離家鄉打工人感同身受，特別了解和理解他們的渴求：關愛與尊重。

「來幫我的都是有緣人！」沙淑卿專門為員工準備了兩間、條件舒適的宿舍；每天的員工餐，也由緬籍廚師按他們習慣的口味製作；一旦員工有小病小恙，沙淑卿總是親自帶到醫院看病診藥，或親到藥店購來藥物，供患病員工服用；在最能體現他們價值的勞動報酬方面，沙淑卿也制定了每年增資的激勵措施，讓他們感到自己的努力付出，得到了應有的價值體現。毛登說，以自己的情況在緬甸做苦力，每月薪酬不過20萬緬元(約1,062港元)；而今在「金螃蟹」工作多年，自己的月薪已增長到了50萬緬元(約2,654港元)。目前「金螃蟹」的緬籍員工，最低薪酬也達到了每月30萬緬元(約1,592港元)。

諒解出錯員工 先慰問不責罵

緬籍員工大多文化水準不高，工作中難免毛手毛腳出差錯。一次，一名員工端着一疊剛剛清洗乾淨的碗碟不慎滑倒，碗碟全部摔碎，按其以往打工的經驗，肯定會被老闆呵斥並被扣發工錢。沙淑卿先問員工是否受傷，然後仔細查看地面是否濕滑，購來防滑墊鋪上，防止員工再次滑倒。「員工也有自尊！」沙淑卿說，「當着眾人呵斥員工的現象，在我這裡從未出現。」

員工大都為年輕人，難免年輕氣盛產生摩擦和矛盾。沙淑卿聘用的緬籍員工，大都來自同一個村，他們地域相近、文化背景相當，有的甚至是親姐妹或表兄弟，由於固有的鄉情、親情，一旦產生小摩擦，自己也能很快地消化；有了小矛盾，也能自己很好地解決。

沙淑卿的真誠，換來的是緬籍員工的真心，每到逢年過節或旅遊旺季，餐館客人常常爆滿，員工往往從早忙到晚，甚至中午都難有時間休息，但從未有過怨言。當然，每逢忙碌時節，沙淑卿也會僱用臨時員工，增加人手；而且還會不時派發紅包，她知道：員工看重的，不僅僅是紅包利是，更是自己努力工作後得到的肯定與認可。

異鄉點燈節 燭光解鄉愁

在緬甸民族文化中，潑水節與點燈節，跟春節一樣，是頗受重視的節慶。「金螃蟹」的緬籍員工，年年都能過上潑水節和點燈節。

今年的點燈節，毛登與員工們每人點上了一支蠟燭，為遠方的親人、為真誠的朋友，也為「金螃蟹」祈福！爾後團團圍坐於圓桌前，共用豐盛的菜餚。毛登說，在緬甸老家，點燈節晚間，大街小巷星星點點，家家戶戶門前都是搖曳的燭光，很多人還用點亮的蠟燭，擺出各式圖案，非常壯觀和漂亮。在瑞麗「金螃蟹」過點燈節，雖然沒有在老家那樣的壯觀，同樣也有儀式感，也是排解鄉愁的一種方式。

春節關門謝客 載員工遊玩

一直以來，「金螃蟹」都為緬籍員工過緬甸的潑水節和點燈節。沙淑卿會預先備好食材，在餐館打烊後，讓廚師擺上豐盛的節日菜餚，與緬籍員工共度緬甸傳統節日。

當然，每逢中國春節，沙淑卿也會在正月初一關門謝客，讓家人和朋友開來三四輛私家車，載上緬籍員工遊玩瑞麗的風景名勝，「一寨兩國」、「獨樹成林」、「莫里瀑布」等景區，都留下了老闆和員工的歡聲笑語，緬籍員工在中國過春節，也別有一番趣味！



■瑞麗總佛寺舉辦的「點燈節」。圖源「掌上瑞麗」

未忘逝去元老 扶養故人母親

早年就追隨沙淑卿的，還有旅緬華僑張美菊。雖然張美菊已於2012年去世，但沙淑卿一直未曾忘記她，仍堅持每年給她年邁的母親寄生活費。

早在2005年，沙淑卿經營「金螃蟹」初期，張美菊便來到店裡，與毛登一道成為最早的員工。每招聘一批員工，張美菊負責培訓廚師、毛登負責培訓服務員，兩人同是「金螃蟹」的助功元老和沙老闆的左膀右臂。

兼職「乾媽」為老闆湊仔女

不僅如此，年長沙淑卿幾歲，張美菊更會照顧人；沙淑卿時常需要外出採購螃蟹等新鮮食材，有時早早外出，很晚才能回到家中，有時甚至一去兩三天，家務事只好交由張美菊打理。張美菊餐館事務與家務事兩頭

兼顧，每天將沙淑卿的孩子送到學校上學，又到餐館上班；下午又將孩子接回，安頓孩子吃飯、睡覺，「孩子基本上是張美菊帶着長大的」。沙淑卿說，其子兩女一直以來都稱呼張美菊為「乾媽」。

2012年2月，張美菊遠在緬甸臘戍的哥哥被一場車禍奪去生命，從小與哥哥感情很深的張美菊被徹底擊垮，痛不欲生，儘管沙淑卿多番寬慰開解，仍難走出失去親哥哥的陰影；沙淑卿時常讓她回老家休養一段時間，同時也陪伴其年邁的母親。2012年8月，正在臘戍休養的張美菊突發大面積心肌梗塞，撒手人寰。得知消息的沙淑卿如五雷轟頂，急忙趕往臘戍，按當地風俗操辦了張美菊後事，並以收到的禮金添添不足部分，為張美菊的母親購置了一

輛汽車，以出租租金作為老人的生活費，妥當安排了老人的晚年生活。

酒店高薪挖角 忠心拒跳槽

其實，沙淑卿與張美菊的情誼，早已超越了老闆與員工的關係，沙淑卿把張美菊當成了異姓姐姐，張美菊也把餐館當成了自己的家。沙淑卿回憶：由於有一手好廚藝，還有經營餐館的經驗，多次有條件更好的酒店給出高薪，甚至有酒店開出佔股條件聘請張美菊，但她始終不為所動。沙淑卿肯定地說：「如果她還在世，現在仍在餐館！」張美菊雖已去世多年，沙淑卿仍堅持每年給其母親寄去生活費，希望讓年邁的老人感覺到張美菊仍然在世、仍在盡孝。