

• 徐熊域外丛谈 •

# 美国饮食文化趣谈

MEIGUO YINSHIWEN HUA QUTAN

徐 熊 著

人 民 军 医 出 版 社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

美国饮食文化趣谈/徐熊著. —北京:人民军医出版社,

2001.5

ISBN 7-80157-182-7

I. 美... II. 徐... III. 饮食-文化-专题研究-美国 IV

. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 59095 号

人民军医出版社出版

(北京市复兴路 22 号甲 3 号)

(邮政编码:100842 电话:68222916)

印刷厂印刷

装订厂装订

新华书店总店北京发行所发行

\*

开本:850×1168mm1/32·印张:      ·字数:      千字

2001 年 5 月第 1 版 2001 年 5 月(北京)第 1 次印刷

印数:      定价:      元

(购买本社图书,凡有缺、倒、脱页者,本社负责调换)

## 内 容 提 要

本书作者系新华社原高级记者,以生动的笔调、漫谈的方式较详尽地介绍了美国饮食文化的方方面面,包括美国的中餐、西餐、快餐、野餐与饮食习惯,茶、酒、可乐、健力宝等各种饮料,儿童、妇女、老人的摄食特点,花旗参、蜂王乳与各种添加剂、调味品,素食、节食、高纤维食品与饮食保健,“臭玫瑰”、“虫子宴”等趣闻轶事。内容丰富、取材新颖,从不同侧面反映了美国饮食文化的特色。适于希望了解美国饮食文化现代取向和关注饮食与健康的读者阅读。

责任编辑 郭伟疆 曾 星

## 序：民之天 食之源

在美国，虽没有“民以食为天”的说法，却有其实。“民以食为天”的含意是什么？公元前 206 年后，刘邦与项羽进行了长时间的争夺最高统治权的战争。一次，刘邦打算收复荥阳，夺取储粮之地敖仓。正在举棋不定时，刘邦的下属酈食其对他说了番话：“臣闻知天之天者王事可成，不知天之天者王事不可成。不至于得以民人为天，民人以食为天。”这是《史记·酈生陆贾列传》所记。《汉书·酈食其传》对此事记载为：“民为天，民以食为天。”天，这里可理解为依存或依靠，是必不可少的意思。同样，美国也了解饮食对于人生的重要性，把吃饭问题作为头等大事来对待。

我第一次访美探亲时，最先感受到的是美国的“衣食住行”，这些生活中最普通的事儿，却给我印象最深刻。在飞往美国的班机上，数以百计的旅客，只有个别中国人一身西装革履，其余人都是便装。我是“个别人”中的一个，当时我感到很尴尬。住，我的女儿和女婿原来是租房子住的，后来买了房子，这中间我跟他们去看房子，不下数十次。我看到了、学到了在中国看不到、学不了的情况和学问。行，一出门就碰到。我第一个好印象是，驾车者到任何一个路口，不管前面左右有没有行人或车辆，都一定要停一会儿；而且总是车让人，而不是人让车。至于“吃”嘛，每天都碰到，食也新鲜，饮也新鲜。三番五次，我对此逐渐发生了“写作”的冲动。

我曾经多次到书店寻阅有关“食”的书籍，本想买些用来参考。未想到它多得浩如瀚海，仅在一个不太大的城市——核桃溪的一家书店，在一面六七米长的墙前的书柜里，摆放的全是关于饮食方

面的书。书自然都是英文的，我干脆一本也不买了。我感叹美国“饮食文化”的丰富。这儿写的，不过是沧海一粟。

谈到“食”，自然要了解“食之源”。食之源，就是农业。可是本书没有提到农业，现在也不想细说它。这里只做些片断的介绍。据报道，包括美国在内的北美 3 000 年前就有农耕。美国科学家 1998 年 3 月间在墨西哥北部发现一些梯田遗迹。这表明这一北美干旱的沙漠地区早在 3 000 多年前就有人类耕作和建立村落。这比早先认为的要早得多。这是美国土地管理局的考古学家罗尼和德克萨斯大学的罗伯特·哈德发掘出来的，出土了距今大约 3 500 年的玉米棒子和南瓜子。这表明当时这里已经建立起农耕生活方式。

美国新墨西哥大学的古人类学家布鲁斯·哈克尔评论说，这些梯田的发现说明在干旱的北美地区存在着广泛的农业耕作方式，而过去的研究认为，这个地区的人以狩猎和采集野生植物为生。以耕种粮食作物而不是狩猎和采集野生植物为生的定居生活方式，被认为是人类通向文明的一个重要里程碑。

当代美国农业生产的主体是家庭农场。这仅仅是指经营单位；就其生产来说，则是全社会的。在美国，哪里有农业生产者，哪里就有为他服务的企业，繁重的农业生产现在似乎变成了简单的工厂式的生产程序，在“每一道生产程序上”，都有不是农民的农业生产者。拿一个玉米农场来说，为它服务的包括：玉米种子加工厂——从公司制种基地收获的玉米在这里脱粒、去皮、清洗、去杂、包衣，年生产量大体可以为半公里以内的农场主提供玉米种子；销售中心——通常是农场合作社，主要是为社员提供各种农业生产服务，譬如购买化肥、农药、进行粮食烘干，最成功的经营项目就是精密种植技术；公司的玉米收购部，它常常与数以百计的玉米农场主签有收购玉米的合同，每年收购的玉米的金额常达数千万美元，在农业州，这类收购商数以百计；农业机械生产商——为农场主提供农机维修服务；玉米协会——为会员提供科技和政策方面服务；种

猪公司,通过应用基因技术,为养猪户提供品质优良的种猪。

随着昔日家庭农场逐渐减少,美国农场的规模正在扩大。美国人口普查局 1996 年 8 月 5 日的报告说:25 年来,销售额达到或超过 10 万美元的农场数量增加了 5 倍,从 1969 年的 51 995 个增至 1992 年的 333 865 个。与此同时,农场总数从 270 万个降至 190 万个。全国家庭农场联盟副主席克里斯蒂森说:“对那些不具备某种规模经济的农场主来说,竞争是根本不可能的。这是这个时代的一种标志。”只有种植烟草以及其他劳动密集型作物的小型农场才能维持下去。人口普查局的报告证实了他的论点,只有 40% 的烟草农场的销售额不到 10 万美元,其次是玉米农场,小农场占 25%。北卡罗来纳州罗斯希尔的墨菲农场女发言人洛伊斯·布里特说,农场的关键是越大越好。“农业像其他任何企业一样。”严格的交货日期、质量管理和批量生产是必不可少的。人口普查局的这份报告说,尽管大型农场 1992 年在所有农场中所占比例不到 18%,但是它们占农业用地 54%,产品占全国的 83%。销售额达到或者超过 10 万美元的农场平均占有土地 1 542 英亩(合 9363 亩),而销售额低于 10 万美元的农场平均占地仅为 271 英亩(合 1645.5 亩)。这表明美国农业在发展规模经营。因为,规模经营可以降低生产成本和提高产量,是现代农业发展的必经之道。

规模经营使农业社会化服务更加配套和系统:

——生产服务社会化。化肥和农药公司在农闲时经常举办形式多样的研讨会,邀请农场主参加。厂家介绍新产品的用途和注意事项,解答农场主提出的各种问题。种子公司有自己的试验田,农场主可以随时去参观。

——流通服务社会化。美国有多处设立农副产品的直接购销市场和期货市场。糖厂和酿酒厂等可与生产甜菜和大麦等的农场主直接签订产销合同,为方便农产品的购销,专门成立了运输公司和中介机构。

——技术服务社会化。各州立大学的农学院不仅从事农业

教育和科研,同时也兼管各郡的农业技术推广站。农学院将研究和试验成果印制成小册子,分送到各郡的技术推广站,当地农场主可以随时免费索取。

——信息服务社会化。 一些郡农业合作社中最醒目的是一些显示各种信息的电脑,会员农场主可以从电脑屏幕中了解到一些谷物期货市场的最新行情。专门性的农业期刊不下数十种。

美国农业发展以科技为本。美国农业发展的思路有别于传统农业。美国未来学家托夫勒夫妇撰文指出,农业革命的基础是生物技术和信息技术的突破性进展及其在农业领域的成功应用。

——基因农业。 在知识经济时代,生产技术将得到广泛应用。生物技术与常规育种技术的结合,使高产、优质和高抗病性的动植物品种不断出现。美国科学家利用遗传工程培育出的基因作物已经在美国得到广泛推广和栽培。在短短3年里,转基因玉米、大豆和棉花等新品种的栽培面积已经达到5000万英亩(约合3亿多亩)。大豆、玉米和棉花是美国的主要农作物。转基因棉花具有抗虫害的优点。

据美联社报道,美国科学家发现植物防冻基因。一位研究人员说,通过操作基因制造一种植物防冻剂,可使水果和谷物对突如其来的霜冻具有很强的抵抗力。这位研究人员展示了这项用于一种普通芥菜植物的技术。使水果和谷物更加耐寒,可以防止作物因在初冬或者冬末受到寒流的袭击而使粮食损失数百亿美元的情况。

美国科学家1997年培育出一种可生产人体蛋白酶的水稻。第一批4200株这种水稻已于1997年3月播种,9月收割。通常是利用微生物生产人体蛋白酶的。美国科学家第一次利用谷物生产人体蛋白酶,而这种方法的突出特点是成本较低,可以像庄稼那样大规模生产。

——网上农业。 数据库、网络化技术和信息服务,可使农民便捷地获取所需要的农业信息。1996年秋天,美国农场管理局联

# 目 录

中餐独占鳌头.....	(1)
绿玉嵌在卧室城 .....	(11)
饺子、包子和面条.....	(14)
华裔厨师享誉美国 .....	(20)
健力宝在美国 .....	(22)
亚洲餐饮业走向兴旺 .....	(24)
美国饮食方式、生活习惯与健康.....	(25)
食物减肥与“ 哈斯维特 ” .....	(31)
断食与节食 .....	(45)
最是酒香醉人时 .....	(50)
酒乡行 .....	(52)
酒话 .....	(57)
茶话 .....	(73)
“ 饮料王国 ”巡礼 .....	(86)
漫话可口可乐.....	(108)
漫话百事可乐.....	(118)
快餐与野餐.....	(124)
麦当劳——“ 快餐王国 ”巡礼.....	(138)
餐“ 风 ”饮“ 露 ”梦成真.....	(148)
素食之风.....	(150)
国际美食.....	(156)
饮食文化交流的使节.....	(158)
食物与基因研究及其他.....	(162)
对 21 世纪食品的探索 .....	(175)

增营养、益健康、助聪明·····	(187)
高纤维食品有益健康·····	(198)
天然·坦然·均衡·针对性·····	(202)
谈谈儿童的摄食·····	(213)
美国学生的午餐和打工·····	(232)
谈谈老人的摄食·····	(246)
谈谈妇女的摄食·····	(254)
饮红餐绿闻芬香·····	(259)
“液体肉”走俏和肉类出口畅销·····	(269)
奶话·····	(272)
鸡蛋的营养和功效·····	(279)
话说花旗参和人参·····	(281)
添加剂·佐料·调味品·····	(284)
蜂王乳探“蜜”·····	(301)
甜食·····	(306)
油话·····	(322)
“臭玫瑰”·····	(330)
“虫子宴”·····	(337)
食品浪费与变废为宝·····	(344)
可知盘中餐 毒素含多少·····	(348)
后记·····	(356)

# 中餐独占鳌头

## （一）“吃中国菜是一大享受”

美国有家杂志曾经作过民意测验：“什么国家的菜最好吃？”结果，参加投票的人，几乎都说是中国菜，尽管有些人认为中国菜有点儿油腻。

中国餐馆分布在全美各个角落。我们访问了旧金山、芝加哥、奥伯尼、纽约、费城、洛杉矶、萨克拉门托、奥克兰、圣荷西、圣地亚哥等许多城市，到处都看到了中国餐馆，就连在北陲的瀑布城也遇到了。据说，仅在纽约一地就有数千家左右，在洛杉矶也有数千家。1975年，宾州州立大学地理教授齐林斯基在《美国人口统计》杂志上撰文说，根据1970年在美国一个大都会地区的数千家外国餐馆所进行的统计，有数千家是中餐馆，名列榜首；其次才是意大利、墨西哥、日本、韩国、泰国和菲律宾的餐馆。在美籍华人中，也以经营中式餐馆和中式糕点者为最多。据吴先标在1975年竞选参议员时的统计资料，全美华人有数千家从事餐馆业。

人们认为，这实际上就是在传播中华食品文化。他们同时也适当地吸收所在地的某些制作工艺，把它们融合在中式食品之中；有的在具体制作中，迎合美国某些人不爱食酱油、腌制品以减少盐的摄入的心理，适当减少些盐、葱、麻、辣等调料佐味。这又是在发展中华食品文化。

在美国的中国菜大体分为粤、闽、台、湘、川、江浙和北方菜系。还有素菜和风味小吃两大类。江浙菜包括上海、淮扬和

浙江风味,北方菜中有鲁、京、蒙古、东北、西北等地风味。一句话,在中国有什么,在美国也能吃到什么。烹调方法,北方以爆、扒、烤、卤、烹为专擅,南方则以煮、炒、煎、炖、蒸见长。南精致,北粗犷,风味差异较大。加工的方法有腌、酱、卤、风、蜜饯等。形、色、香、味四绝凌世界,就是讲究形以赏心、色以悦目、香以娱鼻、味以开胃。今天在美国受人们喜爱的中式食品,大都是在漫长的历史中,由许多食品师傅、美食家努力从形、色、香、味方面锤炼出来的成果。

在美国的中国菜肴名称丰富多彩,不计其数。命名也有很多名堂,南方菜讲究寓意,北方菜偏重写实,宫廷菜追求华美,民间菜崇尚朴实,高档菜命名雅丽,普通菜定名通俗。难怪一些美国人说,吃中国菜确是一大享受,既可慰劳自己,也可报答人情,还可欣赏菜名。

在美国一般餐馆里,大多是进去就能有座位,少数需要稍候,而到中国餐馆却通常宾客满堂,不得不排队。我和缘位堂弟在洛杉矶的一家“假日翠亨村菜寮”吃广东点心,很丰盛。餐厅宏大,密密麻麻地放满了桌子,餐厅外面还有大批客人在等候。据说它每月可赚100万美元。在奥克兰有家中国馆子烤乳猪特别好吃。我的女儿初到这里的那一年,有位教授请客,她吃了烤乳猪后久念不忘,1985年10月又特地邀我去品尝。可是一连几次去找,也未找到。原因就是中国餐馆太多了,不容易打听出。

有一家临街的只有单扇门的中餐馆,却吸引着美国从总统、将领到豪门巨子以及众多国家外交官成为老顾客。它便是华盛顿的北京饭店。它的面积与位于北京长安街上的北京饭店的门厅相仿。它仅有两扇窗子面街,其中一扇窗子的玻璃是防弹的,窗帘通常是不拉开的。布什总统曾100多次光顾这家饭店。光顾这儿的还有参谋长联席会议主席、国防部长和其他各部部长以及国会参众两院的议员们,还有沙特阿拉伯王子,欧洲、日本、中东、菲律宾、泰国、中国等众多国家驻美国的外交官。一个时期以来,美国经济

不景气,使得包括几百家中餐馆在内的整个华盛顿餐饮业生意下降。但是,这家北京饭店却成了为数不多的佼佼者而保持其门庭若市的兴隆景象。

## (二)惨淡经营的中餐业

中餐馆要想在美国存在下去,并且赚钱,并不是很容易的。

现在在美国普遍兴起“保健食品热”,大倡“绿色食品”,有些人对中餐的饮食结构颇有非议。他们认为,中餐馆讲究大鱼大肉,而这是肥胖病、高血压、心脏病、糖尿病和多种恶性肿瘤日益增多的重要原因。对中餐所用调料亦多异议。1985年春天,我在美国华语电视上看到,一位欧裔的妇女在中餐馆吃饭时硬说这家餐馆在菜里放了味精。这家餐馆主人表示“绝对没有放”。道理很简单,这家餐馆根本就没有味精这种调料。双方争吵起来,几乎要对簿公堂。这是因为,美国是禁止食物里放味精的。

对酱油、盐、葱、麻、辣等调料,美国虽然没有明文禁止,但是美国人不大喜欢菜肴中投放这些东西太多。美国人在购买住宅时,总是避开正出售的华人宅第,哪怕它们豪华、舒适而价钱又便宜也不愿买。原因就是,这种房子里有一种盐、油、酱、醋、肉之类的怪味。中国人喜欢炒菜,日积月累便在室内留下这种“油呛味”,华人自己不觉得,西方人却能敏锐地嗅着。至于华人腌的咸菜,做的豆腐乳之类食物,一般美国人根本不敢吃。

美国一些美食家认为,食物和佐料都对人体有较大的影响。印度有种佐料,吃了使人狐臭难除。有的中国人也有一种怪味,据说这是长期吃猪肉所致,而中国人自己却闻不出。所以,不少美国人不吃猪肉,愿吃牛肉、鸡肉等。

为了适应消费者的心理,美国中餐馆不得不对烹调技术做了改革。

中餐在经营手段上也要不断搞出新花样才行。为此,各个饭

馆都各显神通,花样层出不穷。它们普遍在餐后给顾客送上一小块带棱角的面制小食品,里面装有一个打印好的小字条,上面写着讨顾客欢心的话语。不少饭店在正餐后免费另送一些茶点如小豆粥、杏仁汤等,让客人品尝。纽约有一家饭馆做了各式各样的中国咸菜,装在很漂亮的罐子里出售。在奥克兰这种罐子是陶制的,用后可以留下装其他东西,也可当装饰品,摆于厅内。芝加哥一家湖南餐厅的火柴是用印有湖南餐厅中文字样的金色纸盒装的,吃饭的人可以随意拿走作为纪念。有的餐馆里,服务员穿着中国传统的民族服装,如旗袍、唐装等,让西方顾客一面吃饭,一面欣赏异国情调的华丽衣着。

中餐馆为在竞争中取胜,总是比其他类型的餐馆营业时间长。有一次,蒙依梦特工程师带我和女儿在芝加哥游览。事毕,正是下午圆时,我们肚子饿了,大街小巷开车找遍了,却也没见一家饭店开门,最后到了一家可能是当时附近街区惟一还开门的中餐馆饱餐了一顿。又一次,我随梅克和费文在华盛顿连夜参观,直到零点结束。这回也是寻遍全城,寻找一个多小时,不但未见到仍营业的饭店,就连仍开门的点心铺也没有。在我们已经放弃希望的时刻,偶然看见路边一家店铺仍有灯光。进去一看,原来是一家名叫“新世界”的中国饭店,还有一些美国客人在就餐,我们几乎高声欢呼。我们已饿慌了,点的菜一上来,就如风卷残云一般,不消一刻就吃得精光。我们本来只求果腹,哪知菜的口味极好,而且价钱比当地其他饭店便宜多了。

中餐馆办企业的艰辛,还表现在对付“窝里斗”中。办企业总是要与同行竞争的,但是跟西餐馆较量,对方再厉害,中餐馆还是有办法对付的——可以改善食谱,加强服务,招徕顾客。然而,与华人同行竞争起来就没谱了。你有什么菜叫座,他立刻来抄制。有些前来抄制的人还诡计多端,那真是防不胜防。

德克萨斯州一个小镇,有家中餐馆,生意不错。后来,又有一家餐馆准备开张。头一家餐馆像对待冤家对头一样,竟然几次

— 源 —

夜间跑去捣毁玻璃,最后还雇人放置炸弹,打算炸毁了事。由于受雇的是一位事先卧底的警探,头一家才未能如愿以偿,老板反而锒铛入狱。

中餐馆与西餐馆及其他非华裔餐馆的竞争倒是常胜的。中餐自身就脍炙人口,而华人头脑又灵敏,擅长模仿,善于吸收。这一点不亚于日本人。因而别人的成功经验可以照搬,别人经营管理的优点可以学习,把对方的“拿手好戏”拿来。可是,要是施于同胞,可就会造成恶性竞争,终致两败俱伤。

当然,中餐馆毕竟有较强的适应力,中餐的生命力更为旺盛,所以终能在千辛万难中生存发展。

### (三)中餐业面临挑战

美国中餐业面临挑战。1987年全美国各地约有1500万家中餐馆,全美国1.4亿多华人中,在中餐馆就业的人达100多万。以大都会纽约为例,在1.5万家中餐馆中,赚钱的与亏本和不赔不赚的各占一半,每天刊登广告的中餐馆有数百家。连一些老字号也濒临关门的厄运。正面临严峻考验的中餐业主普遍感叹生意难做。据分析,中餐业不景气的原因,首先是美国经济复苏缓慢,市民消费能力减弱,上餐馆吃饭的人减少。其次是近来来美华人急剧增加,盲目开设中餐馆,恶性竞争,元气大伤。美国《交流》季刊1987年秋季号曾介绍洛杉矶的新唐人街的“食肆大战”。这个新唐人街位于洛杉矶东郊的圣加布里埃尔谷,堪称美国的“中国美食之都”。它是自70年代末美国移民法改革以来,华裔移民蜂拥而至所形成。那里餐馆林立,物美价廉,许多当地居民和外来游客都愿到此一饱口福。可谁知在灯红酒绿的宴会厅和山珍海味的筵席下掩盖着多么残酷无情的生存竞争;在老板和侍者热情迎宾的一张张笑脸背后又隐藏着多少无可奈何的辛酸泪。在蒙特雷帕克,中餐馆比比皆是,即使你在15年多的时间里每个周末都去吃中

餐,你也决不会两度光顾同一家餐馆。在罗斯米德一块方圆缘平方英里的地方,就挤满了缘家中餐馆。罗兰高地则有近猿家。在阿尔汉布拉,过去的海鲜杂烩店如今已让位给了一家中餐馆。在圣加布里埃尔谷,往日的爱德华兹“免下车”餐馆,现在成了一座规模庞大的饮食城,里面有员家清一色的中餐馆。在洛杉矶东郊,在华人蜂拥而至以来的员年内,出现了数百家中餐馆,其中既有只是弹丸之地的午餐小摊,也有面积为曲棍球场大小的大型豪华餐厅。

人口统计学家会认为圣加布里埃尔谷是美国最典型的郊区唐人街,而烹饪评论家则视此为美国的“中餐之都”。这里有怨道大菜的宴会,也有得等上两个小时才能一饱口福的小吃点心。有的餐馆内可以看到占一面墙大小的大理石鱼缸。美食家杂志的各种评论文章连篇累牍,但是在这一切的背后,都是加州南部一些最精明的餐馆老板展开的日趋激烈的竞争。由于餐馆市场已经饱和,他们被迫使出越来越无情的手段,包括大降价、多让利、扩大地盘多拉顾客。行业内人士大吐苦水,有的豪华的宴会大厅每月亏损数万美元,业主甚至不许本店打工者上城内其他餐馆就餐。饭店免费提供上等的混合饮品,从国外聘请客座厨师。“港式”经营更大行其道:先查一下哪家餐馆经营有方,接着便在街对面如法炮制开一家同样的餐馆。挖走别人厨师的事更是屡见不鲜。

罗伯特·李在蒙特雷伯克开了一家有愿个座位的海星海鲜馆,并备受赞扬。李却抱怨说:“以前,我们的龙虾卖员缘美元一磅。但是现在竞争异常激烈。每个店常以过去一磅的价钱卖给顾客圆磅的龙虾。因此我不得不过来一个大甩卖,以过去一磅的价钱卖猿磅龙虾。”在圣加布里埃尔谷已日趋白热化的竞争已蔓延到了其他郊区。丽贝卡·梁感既地说:“蒙特雷帕克的情况太糟了,我们不得不向白人居住的地区扩展。”她家在圣加布里埃尔谷的海鲜馆又在西区的小商场新开了一家分店。

一些餐馆老板们说,即使最好的餐馆也只能维持两三年的好——远——

时光 ,此后不是厨师跑了就是顾客跑了 ,或者两者都跑了。他们都说 ,就整个行业来说 ,最强劲的挑战主要来自外界 ,每天似乎都有一家新餐馆开业参与竞争。开餐馆的如果不是某个功成名就的餐馆业主 ,就是某个财大气粗的香港股票经纪人 ,要不就是一伙为了实现梦想把其终生积蓄凑在一起的餐馆打工仔。

有些新闻媒体中伤中餐馆 ,也是一个原因。

中餐业内人士指出 ,美国的中餐业要想在困难中求生存、求发展 ,一是要加强对中餐的宣传与推广 ;二是努力培训中餐人才 ;三是努力研究和推广健康中菜食谱 ;四是从业者要文明经商。

中国人投身美国饮食业 ,与 19世纪美国西部的开拓同步。当时华人经营的餐馆 ,除中国人聚居区 ,也就是后来唐人街有中式烹饪外 ,供应其他族裔的纯粹是西餐 ,诸如牛肉、羊肉、猪扒、煲牛、羊肉块、火腿蛋、炸虾、鱼、鸡块、夹肉三明治之类。这类华人厨师的先前身份 ,大多数是美国传教士和进出口富商的家用厨子。与此同时形成的唐人街 ,基于华人大宴小酌的需要 ,也就产生了酒楼式中餐馆。最早是位于旧金山市杰克逊街的有相当规格的广东酒楼。其他规模较小的餐室和粥粉饭面店也相继出现。到 20世纪 70年代 ,随着美国经济大萧条 ,这种大型中餐馆先后倒闭。

第二次世界大战后 ,美国经济复苏 ,80年代中餐业也重新振兴。到 90年代 ,仅在纽约主流社会显赫一时的就有 :陈家园、林市、司徒家庭的新乐集团等 ,周末和假期等候座位的顾客长龙 ,延至一两个街口。每家的年营业额都在百万美元以上。

90年代 ,大群美国记者随尼克松总统访问中国。在中国款客的诸多宴席上 ,他们品尝了中国不同菜系的风味 ,回到美国大事传扬。有关对京菜、川菜、湘菜、鲁菜、淮扬菜的推荐 ,不断登上各大报刊的饮食版 ,而且赋予优和特优的星标 ,打破了粤菜独领风骚的局面。于是 ,外省人士纷纷插足粤菜天下的华人饮食业。首先在纽约唐人街开设了“ 四五六 ”、“ 真北京 ”、“ 蜀风 ”、“ 华园 ”等各六七十个座位的中型餐馆 ,家家生意兴隆。许多正宗粤菜馆的菜单

上,也出现了诸如木须肉、辣子鸡丁、左宗棠鸡、葱爆牛肉等名堂。

愿年代中国改革开放,除合法移民美国的中国大陆和香港、台湾人士每年源万多人外,还有经其他渠道进入美国的中国人。纽约华埠最宽阔的东百老汇街,业已成为“福州街”。某乡联谊会有一次春宴时宣称,该乡开设了员猿国家餐馆。

愿年代中期以来,福建乡亲采取他们引以自豪的“遍地开花”战术,所开设的餐馆,实际上是送餐的户外的外卖店。这些外卖餐馆,专以电话接待服务,由外卖郎骑自行车送货上门。如果客人要就地果腹,那么外卖店也设有三几座位,供应塑料刀叉和纸巾。这种“战术”,愿年有成。福建乡亲的外卖店,业已散布大纽约区的每一条街道,以及大小村镇几乎全部的购物中心,打垮了很多著名的或有相当规模的食府。

其实,中餐业江河日下的趋势还跟中餐业自身竞争有关。在外卖餐馆的激烈竞争之时,纽约仅存的愿豫的中型规模以上的中餐馆也越来越难经营。中型餐馆租金每月上千美元,有酒牌的租金往往都是猿园-缘园美元以上。与房东签约时,有的得付远个月押金,甚至员年的押金。仅存的几家高档餐馆,因承受不了租金昂贵,缺乏合格的经理、侍者,不愿花钱装修、做公关、广告,菜式花样缺乏改进,因此无法吸引顾客,惟有关门。有些大餐馆也不得不宣告破产,其原因是店主经受不了员工对他们的起诉,官司缠身。

不过,中餐业起死回生的美好时刻也不是不可能再出现。毕竟饮食业是美国华人经济的重要支住,何况他们在这一行业中竞争和大显身手是从未间断过的。

### (四)中餐方式方法就是好

在美国的中餐馆有员愿园多家,占海外中餐馆总数的员豫。不少美国人一面大谈美味可口的中餐,一面心里嘀咕:“中餐合不