

美国中餐厅的危机，不只是疫情

卢奕贝 界面新闻 1 week ago



金山唐人街。来源：图虫

记者：卢奕贝 编辑：牙韩翔

//

疫情让中餐厅们陷入停滞，也因排华情绪受到冲击。但在此之前，危机已经潜伏多时。

//

自1999年开始营业的尖峰茶餐厅一直是一部分硅谷居民的深夜食堂。它是这里为数不多的、会营业到凌晨3点的地方。四处关门的夜晚，它仍然提供热气腾腾的干炒牛河。

不过，自3月16日加州开始全面严控堂食以来，原本拥有两家分店，经常爆满的尖峰茶餐厅，早在几周前便关闭了一个门店，只留一家坚持着打包与外卖业务。

虽然它从早上11点营业到凌晨2点，但微薄的收入远不足以支付房租和人工。“我们撑不了太久的。”尖峰老板的女儿Amy Chou对界面新闻说道。

美国餐饮业因为新型冠状病毒肺炎疫情（COVID-19）而遭受了从未有过的重创。眼下，美国许多州和城市已要求餐馆和酒吧停止堂食，这将影响全美1560万餐饮行业从业人员的生计。

根据美国国家餐厅协会（National Restaurant Association）的数据，行业将承受至少2250亿美元的损失，并被迫在未来三个月内减少5至700万个工作岗位。

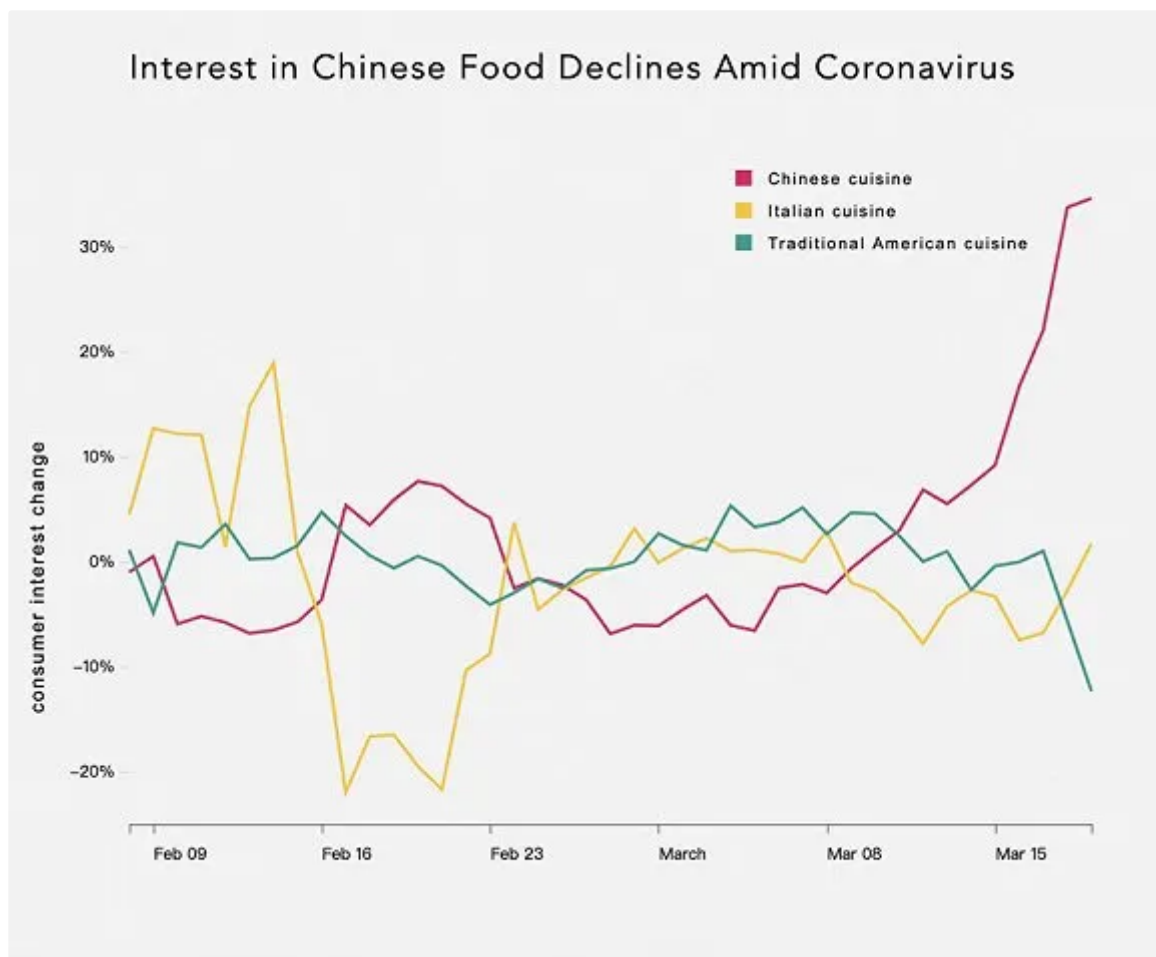
美国名厨Tom Colicchio说，“这是我们这一代人的‘二战’”。

但对美国的中餐厅们来说，情况比单纯的经营损失艰难的多。在美国，COVID-19病毒是在中国武汉爆发的这种意识，深深镌刻在人们脑海。美国总统特朗普曾再三用“中国病毒”来描述COVID-19病毒，不少民众对华人的排外情绪也因此被点燃。

许多美国人早在1月底开始，便减少了去中餐厅用餐。

根据Yelp（类似美国的大众点评）的数据，通常，在农历新年前后，Yelp上搜索中国餐馆的次数会增加，但今年有了明显下降。在2月的前三周中，中餐厅的电话、网站点击、送货订单和评论等互动，在所有类型餐馆中所占的份额，下降了约20%。

但讽刺的是，在美国疫情全面爆发后，随着宣布禁止堂食的州、市越来越多，以及人们逐渐选择待在家里不再外出，中餐外卖的需求暴涨，而不那么适合打包的日本菜、意大利菜、传统美国菜等的需求不断下降。



来源：Yelp

1960年代的移民潮也给美国带来了无数的中餐厅。“这些人来美国不是为了当厨师。他们是移民，烹饪只是他们谋生的方法。”哥伦比亚大学社会学教授珍妮弗·李(Jennifer Lee)在接受《纽约时报》采访时说。

移民者们并不需要具备多么高超的厨艺，就能够满足美国人的味蕾。中餐厅的卖点是便宜与快速，餐厅老板可以根据美国顾客的喜好，推出饺子、干炒牛河和幸运饼干等等，然后把这些东西装到外卖盒子里。

这也导致了美国中餐厅的竞争异常激烈。

Amy Chou一家人早期一直在旧金山生活，这座城市是早期华人移民的聚居地。至今，旧金山至少21%的人口都是华人。

但尖峰茶餐厅在选址之初便去到了硅谷。那是1999年，Google还远没有成为今天的庞然大物，那里并没有太多居民，甚至称得上荒芜。而尖峰茶餐厅远走的原因很简单，只有在硅谷他们才能承受的起房租、水电、人工，以及避开旧金山已经十分拥挤的中餐厅们。

事实上，中餐厅们一直以来最大的客群仍是当地华人，售卖的菜品、餐厅的模式也大同小异。低廉的价格、相同的客群以及高昂的成本让中餐厅们只能相互躲开。在美国，除唐人街外，一个街区一般只会存在一家中餐厅。

中餐厅的老板们通常都有着一种拼劲。他们实现目标的方式简单直接，那就是比所有人都更努力。

尖峰茶餐厅每天的营业时长高达16个小时，员工们会分两班调换，Amy Chou的父母却会一直守在店里。他们今年已经接近60岁了，除非Amy硬把他们带去旅游，他们从不休息。这样的生活持续了21年。

这样的故事并非孤例。纽约中餐馆Eng's的老板Tom Sit移民来到美国之后，也一直在厨房工作。如今他将近80岁，仍然每周工作80个小时，没有休息日。在妻子的说服之下，他才开始考虑退休。

而眼下一个的事实是，即使没有新冠肺炎的全球爆发，中餐厅在美国已经是一个正在走向衰退的行业。

美国中餐联盟主席黄民曾表示，近年来全美中餐厅数量呈下降趋势，由2015年的5万多家下降到2019年的3.8万家。

据Yelp的数据显示，自2019年的过去5年里，美国前20大城市的中餐馆数量一直在下降。即使在华人最多的旧金山，中餐馆的比例已从10%下降到了8.8%。



尖峰茶餐厅。（图片来源：受访者提供）

这并非美国餐饮行业没落带来的影响。事实上，过去5年内，上述报告显示这20个城市一共涌现了1.5万多家新餐馆，但中餐馆反而减少了1200家。

许多关闭的中餐厅，是因为后继无人。

“事实上，我享受朝九晚五的人生。”Amy Chou说道，她并不愿意继承父亲的中餐厅。“我只想拥有一份普通的工作，到我老了的时候我可以瘫在沙发上看电视，而不是每天被电话轰炸，担心着会不会有检查员上门，或者水管爆了，或者要为他人顶班。”

在中餐厅成长的经历，最终把她打磨成一个努力而坚定的人。长大后，Amy Chou去了UCLA就读本科，后来又去了哈佛大学学习教育学。如今，她有了自己的事业，在公共教育领域待了近13年。

这是所有华人移民者后代的写照。某种程度上看，这些年轻一代正在恢复父母们作为移民者丧失的社会地位。他们就读名校，从事相对体面的工作，“他们的目标从来都不是继承父业。这一代华人移民的子女往往从事技术或咨询等行业，而不是在餐厅或美甲沙龙工作。”Jennifer Lee说。

与此同时，年轻人们也不愿意到餐厅打工。事实上，在美国餐厅打工的工资并不低，以旧金山为例，服务员们的每小时工资平均能达到13.48美元，然而即使尖峰给出的工资高于平均，也很难找到愿意应聘的人。

“人们来到这里是为了上大学，为了研究，为了工作，他们不想来中餐厅干活，他们要去的是科技公司或者自己创业。”Amy Chou告诉界面新闻。

她的母亲今年58岁，几个月前店里的洗碗工突然生病请假了，但却找不到人愿意替代，于是她只能自己动手，足足在店里洗了8个小时的碗碟。



尖峰茶餐厅。（图片来源：受访者提供）

美国家庭作坊式经营的中餐厅请人难、无人接班、经营弊病等问题，让中餐业消失在美国大大小小的城市中。

如今，Amy Chou的父母仍打算继续将尖峰茶餐厅经营下去。除了还想存点养老金外，他们对这家餐厅的情感已经深入骨髓。这是他们人生的见证。

Amy Chou的父亲为尖峰茶餐厅超长的营业时间感到骄傲。他对初到美国，四处打工时，深夜无法找到食物填饱肚子的经历影响深刻。这也让他在开始经营尖峰茶餐厅的最初，就决定将它做成一个在深夜仍灯火通明的地方，熟客或过路的旅人都能在这里找到一点小小慰藉。

未经授权 禁止转载

[Read more](#)