

# 海外中餐发展很快

文 / 钟 树



中华美食文化博大精深,中餐在海外发展非常迅速,虽然面临着一些问题,但也存在新的契机。

## 加拿大

### 中餐地位不低

加拿大的中餐馆不论数量、规模,在北美都是数一数二的。据加拿大华裔餐会统计,这里除了接近北极、人烟稀少的地区,哪里都有中餐馆。在华人聚居的多伦多、温哥华等城市,许多街道两侧中餐馆鳞次栉比,中餐成为社区餐饮业的主流品种之一。由于加拿大华人多,其他族裔耳濡目染,对中餐也有一定接受度。因此中餐馆的市场前景一直看好。

国内饭馆 800、1000 餐位很常见,而加拿大中餐馆餐位通常不多。按照加拿大华裔餐会的统计方式,把 300 餐位以上、100~300 餐位和 100 餐位以下中餐馆分别称为大、中、小型中餐馆,其中中、小型餐馆占多数。大型酒楼、自助餐已广泛引入连锁经营理念,出现了皇城、镛记(均为酒楼)和王朝(自助餐)等在加拿大多个城市开设众多分店的大型餐饮集团。

大型中餐馆是广告业最青睐的客户群,它们十分热衷于在媒体上打广告,小餐馆也到处张贴广告或在有影响力的网站上宣传;一些有特色的中餐馆已登上各种旅游手册,并被列入五花八门的“美食节”。

加拿大中餐馆按顾客可分为两种,一种是专为外国人开的,他们所经营的是“改良中餐”,即西餐化的中餐;另一类是比较正宗的中餐,主要顾客群是华裔,或对中餐兴趣浓厚的其他族裔。在后一种中餐馆中,粤菜有绝对优势。近年来,随着中国内地移民的增多,北方菜系也渐渐兴起。此外,新开业的中餐馆还有不少川、湘、沪等地口味。总之,加拿大中餐馆的菜系比较全、比较丰富。多伦多、温哥华等地更号称是“可以吃到国内所有菜系风味菜”的城市。

加拿大中餐领域也出现一些新情况。比如部分国内大型餐饮集团开始向加拿大发展。“小肥羊”火锅已在加拿大东部的多伦多市和西部的列治文市开设了自助火锅分店。

由于入行门槛低,越来越多华人将开餐馆作为发展事业的捷径,可事实上只有经营好、厨艺精的餐馆能生存下来。不少档次低的小中餐馆保证不了饭菜的口味和质量,往往开业不久即告关闭。还有一些新开餐厅由于不熟悉当地法规,出现种种违规行为。

## 德国

### 缺少标准成发展瓶颈

在接受记者采访时,全德华人华侨联合总会执行主席邝伟森先生说,现在去过中国的德国人越来越多,他们更喜欢地道的中餐,以前的德国式中餐已陷入困境。他的中国酒楼经营的就是纯正粤菜,顾客几乎全是外国人。

在经营自助餐的法兰克福西子餐馆,记者看到上百种主食、甜点、饮料整齐摆列着,还有现场烧烤等,店内座无虚席。店主欧女士说,经营自助餐的收入是以前经营传统中餐的两倍。不过,目前最受德国广大中青年人欢迎的要属中餐外卖。德国饮食营养协会的调查显示,超过 50%受访者喜欢吃中餐外卖。

中餐已成为德国大众的最爱。比如东方连锁餐馆让顾客自己挑选这里提供的上百种生鲜鱼肉和蔬菜,在开放的厨房中由厨师根据顾客要求当面炒熟,使餐馆有“保质、保量、保时、保卫生”的四大优点。喜欢中餐的德国人认为,中餐原料新鲜、营养丰富,代表新的健康时尚。德国一些中餐从业者还准备让中国春卷等食品进入中小学食堂。

很多华人中餐业者表示,中餐必须突破发展的瓶颈。因为和西餐完全不同,中餐做一道菜,佐料、油放多少,





四川的火锅非常受欢迎



邱伟森先生经营的中国酒楼



在中餐馆就餐的德国人



美国洛杉矶一家中餐馆内生意兴隆



中餐馆让食客吃遍五洲四海

全靠大师傅掌握,没有统一的标准。此外,中餐菜肴没有统一的德文译名,导致推广困难。华人中餐馆业主还应该结束各自为政的局面,否则陷入价格恶性循环战,中餐业无法良好发展。

### 英国

#### 用高档化吸引回头客

一些曾经到英国留学的人们回国后会告诉身边的朋友,中餐在英国是廉价午餐的代名词。的确在英国,用吃一次麦当劳的钱就能在伦敦唐人街饱食一顿不限量的中餐自助餐了。但这只是中餐在英国发展的一个方面,中餐在英国正不断走向高档化和主题化,切实体现了中国食文化的精髓。

最近几年在伦敦的唐人街,广东风味之外出现了包括川菜馆在内的中国各地名菜高档餐馆。在川菜馆里,两年前开张的“水月巴山”尤其有特色。除了饭菜有地道的四川厨师一手包办之外,饭店里的装饰更具地方风情,有体现川蜀文化的竹制牌匾,有盆景雕塑,再加上清雅的琴筝音乐,让在座的每一位顾客都耳目一新。不过在这里就餐的花费要比在其他餐馆多不少。业主解释说,因为一些食材需要从四川运来,代价不菲。他们希望顾客感觉“物有所值”,让他们从心底抹去吃中餐就是为了吃饱的旧有想法。

在伦敦皮姆里科夫高级公寓区有一家叫作“湖南饭店”的餐馆也堪称一绝。地道的湖南菜自不必说,老板甚至每晚只开设两桌雅座,并且就餐的客人们不允许自己点菜,而是由老板亲自按人数、年龄背景配上酒菜。美味饭菜加上饭店“宁缺毋滥”的经营理念,也吸引了无数回头客。

### 美国

#### 中餐发展势头正猛

中餐在美国已有一百多年的历史,近十几年是中餐发展的高潮。在华人

聚居的纽约法拉盛地区,十几年前还是美国餐、意大利餐、韩国餐和中餐共同分享的天下,如今99%的餐馆都是中餐馆。

中餐的发展也跟着全球化的脚步走。由华人开办的大型自助餐厅所提供的菜肴,远远超出了传统中餐的概念。如在纽约地区最出名的“东王朝餐厅”和“丰收餐厅”,餐桌上摆放的是豉汁炒花蚬、北京片皮鸭、日式烧鳗鱼、美式烤牛扒、韩式牛仔骨、法式烤蜗牛、意式烤刀蚬、中式烧乳猪、东南亚式沙津什果虾,还有生蚝、冷虾、韩国泡菜、葱油饼、炒面、煎饺子等小吃,加上中、西式甜点,让食客们吃遍五洲四海。自助餐厅广受包括华裔在内的各族裔的欢迎,生意火爆,每逢周末和过年过节就餐都需要排队。

快餐是美国主流文化的一部分。意大利餐、墨西哥餐,甚至日餐都搭上了这列快车,中餐也不例外。小型中餐快餐店在大城市随处可见,一般只有外卖、外送,往往小到仅有几张桌子,或者根本没有桌子。大型快餐店多开在机场、购物中心等。快餐店的菜式相对简单,并添加些更符合美国人口味的菜肴,如炸鸡、炸排骨、甜酸肉等,与传统中餐的口味相去甚远。

在美国,日本餐馆是常被拿来和中餐馆做比较的。美国著名餐饮评论和评级杂志《查格》最近一次的纽约餐馆年度评鉴报告称,日本菜已超越中国菜成为纽约人最喜爱的亚洲菜。对此,位于曼哈顿中城黄金地带的“绿杨村”餐馆的经理关先生并不认同。绿杨村以江浙菜为主,开张十年来,生意一直很稳定。到“绿杨村”用餐的客人中一半是美国人、一半是华人。关先生说,现在面临的问题是纽约的中餐馆开得太太多,竞争太强,大家的利润都不高,价格也上不去。而日本餐馆大多走高档路线,从装潢、服务到菜式都容易受到美食评论家们的青睐。