

# 我和乔治·奥威尔一样在餐厅洗过盘子

原创 李镜合 李镜合 2020-12-08 11:09

图文无关

翻到乔治·奥威尔在1933年出版的第一本书《Down and Out in Paris and London》里的一些片段，写他在1928至1929年之间住在巴黎时的穷困生活，我感兴趣的是其中他写自己在巴黎的两个餐馆打工洗盘子的经历，因为想起来自己在加拿大读书的那两年也在两个餐馆洗过很多盘子。

1927年结束了自己在缅甸五年的帝国警察工作之后（以此经历为背景的第二本书小说《缅甸岁月》在1934年出版），24岁的奥威尔回到了故乡英格兰，在伦敦住了一段时间后又搬到了巴黎，这段时间里他常常装扮成流浪汉去一些穷人住的地方，有意识地观察记录探索他们的生活，很难说清楚他的具体动机是什么，是为了获取写作素材，还是故意寻找困苦的体验？在这本书里他说自己就是要描写贫穷的人和贫穷的生活。序言里引John Atkins的评价说奥威尔是通过测试自己是否可以忍受的方式来实现一些超越忍耐力的东西（the moment Orwell thought of anything beyond endurance, he put himself to the test of enduring it），在巴黎餐馆的厨房一天工作17个小时确实是一种对于忍耐力的测试，但这种忍耐力之上他想寻找的东西具体是什么呢？

在1947年回顾自己写作生涯（1950年他因为肺结核去世）的文章《Why I Write》里他说自己在缅甸的帝国警察工作以及自己个人穷困失败的经历，让他产生了对于权威的憎恨和第一次完全意识到工人阶级的存在。之后他把这些在伦敦和巴黎自己主动寻求的经历写进了第一本书里。出身上层阶级的奥威尔（虽然没上过大学，但他毕业于伊顿公学，说自己的家庭是lower-upper-middle class）似乎不愿意让家人知道自己这些流浪汉一般的经历，从这本书开始他决定用乔治·奥威尔这个笔名（他的本名是Eric Blair）。在1936年亲自去西班牙参加反法西斯的西班牙内战之前，他还出版了其他几部有关贫穷或工人生活的书，之后如他所说，他写的一切都是为了反对极权主义，支持民主社会主义（Every line of serious work that I have written since 1936 has been written, directly or indirectly, against totalitarianism and for democratic socialism）。

如果诚如奥威尔所说，这本书里自己写下的经历都是真实的，仅仅是出于编排上的考虑才有时间序列上的改动，那么这些描写他自己在餐馆厨房打工的片段可能确实会让很多人吃惊，繁重的让人喘不过气的工作量，每天让人脑袋发木的疲惫感。他工作的并不是廉价餐馆，厨房一墙之隔的餐厅便是另一个世界，那里悠闲富裕光鲜，而厨房里忙碌困顿肮脏。仅仅是为了赚取填饱肚子的薪水，一个在厨房洗碗打工的人就几乎耗进去了所有的精力和时间。他说他和身边这些生活在底层的人是没有未来的，或者说没有什么精力和时间去思考未来，唯一一点闲暇的时间，他们都会用来去喝酒，这是唯一让他们觉得生活还值得的事情（For many men in the quarter, unmarried and with no future to think of, the weekly drinking bout was the one thing that made life worth living），他常常在周六晚上在一个小酒馆喝到很晚，并在那里认识了很多相似的人，他们一直快乐到凌晨一点多，直到女老板开始在酒里兑水，这份暂时的快乐也很快如被稀释的酒，变得淡了，因为第二天他们又将开始超负荷的工作。

但很多并没有太多出路的人会在这些卑贱的岗位上工作很久，在第一个餐馆他接替一个已经在洗碗池前边工作了几十年看上去有六十岁的老女人，她每天工作13个小时，每周六天。那个女人对她说她之前是一个演员，所以即使现在每天做这样肮脏的工作，她还是梳洗打扮，戴上金黄的假发，画好眼妆。奥威尔说她之前应该是一个妓女，因为很多妓女最后都沦为做清洁工。

二十年代末开始的大萧条就在眼前，但在巴黎，奥威尔当时居住和工作地方，这里还是爵士时代的乐土，菲茨杰拉德在这里，海明威也在，那时候的巴黎是世界的首都，资产阶级在这里挥金如土，顺便养活一批艺术家，大都市里自然需要无产阶级的打工人才才能运转，所以奥威尔的一个同事说自己是一个共产主义者，和自己的混蛋老板对抗的方式就是偷牛奶喝（I'm a communist. à bas la bourgeoisie!），每天喝四升牛奶最后喝到肚子痛。在奥威尔的记录中，服务生和厨房员工偷东西是司空见惯的事情，这当然不都是为了和资本家斗争，或者是缺少工作道德，或者是因为薪水实在太少。

1889年第二国际在巴黎成立，推动创立了五一劳动节，三八妇女节，实施八小时工作制，俄国革命之后社会主义运动不同派别的流亡人士生活在巴黎，奥威尔工作的第二个餐厅就是俄国人开的，顾客也主要是俄国人，20年代旅法的周恩来邓小平也曾曾在巴黎成立旅欧中国少年共产党，并出版刊物宣扬共产主义。打工人在餐厅工作17个小时的同时，巴黎看上去是莫斯科之外无产阶级的未来。

我想起自己同样作为洗碗工的经历，这是接近一个世纪之后的事情了，洗碗的工作自然不再如奥威尔描写得那么可怕，至少有洗碗机帮忙，也没人骂我，我也不会被要求过量工作而且没有额外薪水，工资支票上有假日补贴，这都是法律规定的，而这些法律，是从比奥威尔时代更早就开始的工人运动一步一步争取下来的。他当时在第一个餐厅每天工作至少11个小时，他说这在巴黎绝对算少的，在第二个餐馆从早上7点开始到凌晨12点半，每天17个半小时，基本上醒着的时间都在工作，下午五点之前没有坐下来的时间，他说这在巴黎当时的餐馆很常见。现在不可能了，即使想赚钱主动请缨要加班多干，也是违法劳动法的，除非是不想给员工上税的非法经营者。

餐厅厨房也没有他描述中的那么肮脏，他说那时候即使他一刻不停地工作，还是不能打扫干净，忙碌的时候地板一直到晚上才有时间清洗，他们在厨房蹒跚走路，地板上有肥皂水，生菜叶子，用过的纸巾，还有其他被踩踏过的食物。在第二个餐馆凌晨之后下班也只是草草打扫，先用餐巾纸把盘子上的油脂擦掉，留在洗碗池到第二天，至于地上的垃圾，要么留在那里，要么扫到看不见的地方。还有很多顾客看不到的肮脏的地方，比如汗津津的服务生露出腋窝用手拌沙拉，把手指伸进奶油里，员工在洗干净的盘子旁边洗脸，这些都发生在他当时工作的算是高档的餐厅里。那时候这些可能平常，现在几乎很少了，可能廉价餐馆不会特别在乎，但稍微有点经营意识的餐馆，保证每日厨房的清洁是最低的要求了。

但他的很多描写我也能感同身受，比如闷热，比如饭点时刻让人完全不能停下来的工作量。他后来说促使他写作的原因是因为他要揭露谎言，让人们关注真相，最主要是得到倾听（I write it because there is some lie that I want to expose, some fact to which I want to draw attention, and my initial concern is to get a hearing）。我于这些好像都没有关系，甚至听不听得都无所谓。

首先我完全不是因为要去找写作素材而有去打工的想法，但差不多也是出于贫穷，只是我没有他那么不堪，他有几周每天只有6法郎的预算，在去餐馆打工重新有收入之前，要小心计算买面包的量（称重，今天买多了一点就提前一天挨饿），而他确实有两天几乎没有饭吃的经历，典当衣物，甚至偷窃，说圆面包好偷点，因为便于隐藏携带。我只是因为奖学金不够，扣除学费，缴完房租，如果没有TA、RA做，就要自己想办法赚点吃饭钱。

海边城市，每年夏季是餐馆和很多其他行业的旺季，天气太过美妙，大家都愿意出来消费逗留，而且港口常常有邮轮靠岸，一波一波的外国游客下船上岸找餐馆吃饭，所以很多餐馆都要在夏季临时招工，刚好学生也有假期，当然洗碗工这个工作绝对不讨人喜欢，可是第一年的留学生，英语都说不好听不懂，尤其是西餐的食物词汇，几乎是完全陌生的另一门语言（食物词汇里差不多一半都是法语或意大利语，从小在西方长大的孩子自然都熟悉，但对我来说，意大利面pasta只知道lasagna或者spaghetti，怎么还知道其他不同形状粗细的面条有其他名字呢，就像外国人学了中文面条这个词，不会知道中国还有那么多面条，即使同一种面条，兰州拉面不还要分毛细韭叶二柱子大宽这样对他们来说莫名其妙的名字么），当然不会应聘上服务生，即使是一些中餐馆（我去试过），服务员也几乎还是本地的加拿大人，如果不是自己的亲戚或者女儿。洗碗工就没那么多要求，吃苦能干就行，忙起来就是闷头站在洗碗机和洗碗池前边一刻不停地洗就是了，和厨房其他员工一样，一站就是五六小时，最后还要承担打扫厨房地板倾倒垃圾的任务，所以也是厨房里走得最晚的。

我做晚班的话，五点或者六点开始，忙到十二点左右，厨房十点就结束工作，厨师们开始打扫清洁炉灶收拾自己的工具，所有的厨具这时候都堆在洗碗池旁边了，还有从前边餐厅运过来一堆一堆的盘子刀叉，全部洗完差不多就11点了，然后收拾地板，倒垃圾，快得话十一点半之前可以结束回家，但如果哪天最后一桌客人来得晚或者走得晚，或者厨师们要特别准备第二天的食材，就得呆到凌晨了，有几次太忙的经历，走路回家的路上脚软，轻飘飘得，沿着一段上坡路回家，用力蹬踏的时候抱怨为什么地形都要和自己作对呢。奥威尔说他第二份工作结束差不多12点半，赶回家一点半能躺在床上，很多时候错过末班地铁就直接在睡餐馆地板上，他说这没什么大不了的，即使鹅卵石路，他也能轻易睡着。

我第一年的夏天在一个餐馆洗盘子，一周工作四天，三个晚班，一个周六白班，还会临时被叫过去帮忙，而且我同时还

在实习，留学生文科的专业实习很难找，好不容易系里学校帮忙，但他们也穷，开不出工资，只能给一些补贴，所以我那个夏天的几个月是在打两份工，每周工作至少60个小时，白天在办公室7个小时，4点半下班，直接去餐馆，5点开始，一直快12点下班。我到家也基本午夜左右，因为怕洗澡吵醒室友，所以到了卧室就直接倒塌在床上，臭烘烘脏兮兮的，但我常常已经没有知觉了，只想睡觉。

实习结束之后是八月中，夏天还没完，但我要去旅行了，沿着加拿大东部走了一趟，说辞职的时候很不好意思，因为毕竟是餐厅正忙的时候，即使我提前半个月说明了离职，但还是给他们添了麻烦，而且人家最初招我，就是需要我工作一个夏天的营业旺季。但我更想要自由，钱什么的赚得差不多就行了。这些体力工作，如果不是为了赚钱或者其他目的，基本是毫无意义的，所以多是临时兼职，奥威尔说洗碗是一个完全让人讨厌的工作，没那么难，但非常无聊和难以言表的愚蠢（A thoroughly odious job, not hard and boring and silly beyond words），大体不错，就像你问流水线上的工人，打工是为了什么，当然是为了孩子或者老家的房子，一个一个具体的工作本身并没有太多意义，它们的意义甚至都不在出厂的产品上，只可能产生在宏大的叙事或者经济报表中，但这些与彼时辛苦工作的他们并无太多关系。

第二年夏天在第二个餐厅，我提前修完了学分，最后一学期很清闲，一边找毕业的工作，等毕业工签，一边打工给未来的旅行攒钱，所以在这个餐厅洗盘子之外，后来我还去一个商场的快餐店另外找了一个兼职，直接上手做饭，做土耳其烤肉，还有准备其他菜品，两个兼职同时做，一直忙到毕业典礼，拿到毕业工签，也很顺利地找到了毕业后第一份工作（每次都觉得是侥幸，导致我现在对人生的认识很虚无，因为一个和别人有关的机缘，自己的命运可能就有所改变），和工作单位协商，我要去中美洲呆几个星期，所以想晚一个月再去报道，他们也很随意，说没问题，所以接着在餐馆工作到来年一月初，继续攒钱，然后离开加拿大去热带旅行。

本来我以为餐馆洗盘子的工作夏天结束就没有了，但这个餐厅的生意好像一直很好，即使排班少了点，只有周五周六两班，他们还是雇佣我一直到新年，最后还是我说我要辞职了，最后一班我还记得，一月初，刚下完雪，古老的城市像新的一样，很漂亮，我沿街慢慢下坡走到餐馆，不太远的未来安排妥当了，走路自然也轻快，有一种奥威尔说在暗无天日的厨房忙到下午两点突然走到外边时的感觉，“It was strange, coming up into the street... the air seemed blindingly clear and cold, like arctic summer; and how sweet the petrol did smell, after the stench of sweat and food!”寒冷的冬天因为心情的明亮确实有一种极地夏天的感觉。因为是周末，不算忙，很悠闲地结束了最后一班，主厨Adam还有厨房里的其他熟悉的员工都过来和我拥抱告别，我辞职的时候Adam他们说虽然很惋惜，但还是为你找到新工作高兴。我知道大家彼此都要说一些客套话，我自己也是，但我还是喜欢这个餐厅里的大家，我也能感受到他们也很满意和我一起工作的时间，即使我仅仅是厨房角落里不起眼的洗碗工。

除了累和脏之外，我没有其他太多抱怨的，脏没办法，印象最深的时候在第一个餐馆工作的第一天，晚上收垃圾袋到外边的垃圾桶，从后门出去需要上一个台阶，厨余垃圾袋的重量远远超过我的想象，我只能拽着往上爬，外边又下着雨，泥泞不堪，袋子中途烂了，垃圾遍地，我则一身狼狈，回家洗澡，又吵到室友，很是无奈。累大家都累，而且夏天在火炉前的厨师们还热。

大家都对我很好，加拿大人本来就很礼貌，即使最粗俗的人也都知道发脾气或者咒骂只能是私下里或者针对自己，彼此只要说话或者有要求都会习惯性地使用委婉语气could you please, thanks也是一直挂在嘴边的，即使是分内的工作，放一个要洗的脏盘子在我旁边，也要匆匆落下一声谢谢。如果听到用can you的语气，基本上就有点责备或者不满意了，提醒你动作快点或者这个要求很紧急，没心情客气了，所以我也没有体会奥威尔在书说的餐馆里的等级关系，经理-厨师-服务员-洗碗工，洗碗工是最后一个人人都可以欺负或者发脾气的对象。他到餐厅厨房第一天就被一个意大利服务生威胁说让他听话点，“我拧断你的脖子就和在地上吐口痰差不多。”然后又因为拿错东西，他被主厨骂son of a whore。他还统计了一下自己被口头羞辱了多少次，一天之内他被骂maquereau（马鲛鱼，法语俚语皮条客）39次。

但厨房里也是我来加拿大之后听到脏话最多的地方，虽然都是工作压力下的自我抱怨，几乎没有针对别人的，哪怕出了工作失误，他们也很少当面指骂别人。厨房工作是辛苦的，如果说经理和主厨对于菜单菜品设计包括每日特色以及原材料供应运输需要动点脑子的话，厨房其余的工作和工厂车间的流水线差不多，帮厨不是就叫linecook么？大家基本都是蓝领阶层，每天重复做一些可能几年都没有变过的菜品，体力活，有时候挪动一口装满水或者汤的大锅，普通成年男子都会觉得吃力，和组装电子产品一样，牛肉好了，胡萝卜好了，芦笋好了，酱料好了，摆盘，摁铃喊服务员。

点餐单传过来，主厨念出来需要准备的菜名，安排每个订单里菜品的次序优先级，CPU一样，然后大家就埋头准备，一般主厨旁边都要配两个帮厨，一个负责调料，一个负责配菜。每日饭点时刻比如晚上七八点，就会有一段昏天暗地的忙碌时间（We call each burst 'un coup de feu'），每个人都是紧张匆忙的状态，厨房成了“a den of maniacs”，奥威尔说希望自己是左拉，这样就能详细清楚地描写这段时间究竟发生了什么。

一个一个订单进来的时候，你是没有太多时间思考和描述清楚的，忙起来几乎没有喝水的时间，虽不至于嘴里含着碎冰块。除了自己忙，因为是团队工作，你还要时时刻刻听到从不知道哪里传过来的要求，这时候也是大家脾气最暴躁的时候，厨房里整个阶层都是工人阶级，即使最体面受过厨艺培训对料理怀有理想才进入到这一行业的主厨，这时候也不会吝啬几句脏话，到处都是Fword，还有因为过度紧张的节奏而让声音扭曲的宣示对话呵斥，即使前边餐厅进来的服务员，在门的另一侧一脸笑容，推门进了厨房可能也会突然变脸骂一句fuck。

况且每个人来这里工作的人自己还可能背负着其他压力，一些人可能失业很久才刚找到工作，一些人可能刚刚因为家庭变故才搬来这个城市。奥威尔写自己工作的第二个餐厅的女厨师，忙起来的时候会不断冲他喊叫，并且每天在11点左右会准时崩溃哭泣。午后他摊倒在地上休息的时候，女厨师就坐在垃圾桶上喝啤酒，一边为自己刚刚的言行道歉。之后晚饭时间又忙碌起来，女厨师又会在六点和九点再崩溃两次，大声哭泣，说自己从来没想过生活会是如此，她在维也纳学过音乐，又需要照顾一个躺在床上的病人丈夫。奥威尔说他一开始听到这些还感到抱歉，但同样疲惫的他之后每次听到这些只会让自己更加躁怒。

这些繁重的工作让每个人都不太正常，经常发生争执，而唯一像什么事情都没有发生的就是那个俄罗斯老板，他没有具体事情做，由他的妻子管理餐厅，他每次就站在吧台边抽烟，看上去像一个绅士一般完美（looking gentlemanly, and he did that to perfection）。

大家都是打工人，是用自己劳动换取生存生活薪水的工人，经理或者餐厅所有人偶尔会进来看一下，或者哪天大家特别忙碌营业额特别好的时候给每个人买一轮啤酒，多数时间都在自己办公室里吹着空调对着电脑计算发薪水的事情。所以为了薪水，一切都可以忍受，夏天厨房里的高温，无论是灶前还是洗碗机前，污垢油腻，被开水烫过，被刀割伤过，每天都有一个波峰，五六点的时候还可以慢慢切菜煮汤，之后一瞬间进入战备状态，九点之后才可以慢慢松懈下来，之后收拾一身的疲惫，抽烟喝酒。我知道的餐厅工作的大部分人都有抽烟的习惯，尤其是厨师，虽然这可能对他们的味觉并不好，喝酒更是寻常，工作的第二个餐厅有自己的酒吧，职工可以半价，酒吧平时一品脱8刀的啤酒，员工4刀就可以了，每天下完班，大家就坐在吧台喝几杯，一个夏天我看到帮厨已经换了几个，其中就有因为喝太多酒要么迟到要么带着宿醉工作不在状态之后被解雇了。不喝酒抽烟的话，又怎么调节工作的繁重压力呢。我也常常喝醉了回家，路上经过教堂，背对或者面向月亮，还有遇见几只和我一样深夜还在外边的猫。

在奥威尔的时代，餐馆甚至每天给员工提供两升的酒，因为不这样的话，员工会偷三升的酒，即使如此，他们还是会偷。一些人下午休息的时间就去喝酒，然后晚餐时间工作是喝醉的状态，但他说半醉似乎工作更有效率。可能是麻木了，或者不在乎了吧。

但多数人还是尊重并且珍惜自己的工作的，我知道一些服务员，保洁，杂役有些都做了很多年了，可能确实没有其他出路，好在只要认真工作，这里也不可能也不允许随意解雇人。即使主厨这个在厨房里地位最高的人也真的在用心每天工作。有次两个副厨同时请假，Adam临时也找不到其他人，所以那天晚上他一个人站在八个火炉还有一个油炸机前边，一个人完成了平时需要三个人的工作量，厨房里只有我，还有一个负责甜点沙拉前菜的面点师，我除了洗碗也就帮忙摆下甜点或者撬生蚝帮主厨拿东西，其余只能看他一个人左右前后辗转工作。订单打印出来，他对着念：new order! 然后自己回答自己：oui chef! 转身开火做菜，我目瞪口呆地看了一晚上，赞叹或者不忍，这些怜悯的情绪自然轮不到我这个拿最低薪水的洗碗工说出来，他的责任和能力还有自我要求都在告诉他必须完成当天的工作，让客人满意。当天晚上结束，大家只有纷纷鼓掌致敬。

除了这两个餐厅之外，刚到加拿大那一年冬天我在多伦多一个越南人开的餐厅也非常短暂地工作过，招聘上写的是杂役洗碗，但进去之后迅速发现需要我做饭，各种三明治，然后还有一些越南料理，粉，盖饭等等，经理是一个小个子的越南女人，说你上，订单来了，我说我不会，我从来没在餐厅做过饭啊，她说你会的，我看你做过，我说那是在给自己做午饭啊（餐厅职工可以随便用厨房食材做饭），然后就赶鸭子上架。餐厅做饭这种事情，是需要耐心但却不能容忍耐

心的地方，菜单上的每一道菜的原料，做法都需要记一遍，然后顾客还有临时的忌口要求，一开始你需要慢一点想一下这个需要什么这个怎么做火候到了哪里就可以煮多久烤到什么程度，但忙起来的时候不允许你思考的，一旦你慢一拍，旁边其他搭配的东西就需要等候，自然另一个订单要拖后或者上一个订单还没做好，而且火候又很重要，不能多不能少，旁边还有服务员过来催你，所以餐厅里大家的脾气才会急躁，每个人心里都默默一个fuck，也不知道fuck谁，fuck就完了。你面临的是工厂里流水线一样的工作，但这里远没有流水线那么有序，有各种状况，每一种都可能让人发狂。

多伦多那个餐馆我干了一周多就辞了，本来也没打算长做，给我开的工资还不到最低时薪，而且结的是现金，我当时以为试用期就是如此，后来知道就是因为省钱。我很好奇这个随时把洗碗工拉上来顶替厨师的餐厅究竟是怎么在市中心活下去的，可能就是便宜吧。厨师有好几个，估计人员流动也大，我在的时候，有一个福建女人，工作两天，福清人，孩子也在多伦多，还有一个中国大叔，在这边好久了，不知道他们的身份已经拿下来了么；一个还在读书的印度女人，年龄估计和我差不多，教我做各种三明治；常驻的有两个厨师，一个是越南裔的香港人，对我很好，吃饭的时候总问我喜欢吃什么，然后做给我吃；一个越南人，感觉年龄还没我大，但颠勺炒菜很专业，也爱抽烟，会唱一些上个世纪流行到东南亚的粤语金曲。

我最后一天的工作是新年夜，亚裔做生意都很拼的，才没有节假日停工这个说法。大家就在餐馆厨房里祝福彼此新年快乐，我卸了围裙，走出去餐馆，看到天空上出现大大的新年烟火，我来加拿大的第一年就这么过去了。我不抽烟，但我觉得天上的烟花是我抽出来的，空虚但美丽，还有一闪而过的愤怒。

现在回看，我很难解释我对这些工作的感情，我并不是完全的穷困，但我因为需要钱，愿意去做这些门槛低的卖力气工作，而且我也算做得开心，当然如果有其他更轻松更有趣的赚钱工作，我会毫不犹豫地选择后者。奥威尔说他们都是这个繁华世界里不开心的人，拿着低薪，肮脏沮丧地喝醉（We perceived that we were not splendid inhabitants of a splendid world, but a crew of underpaid workmen ground squalidly and disamally drunk），因为没有什么可以看到的未来。而我之所以还算开心，是因为我知道这些都是暂时的，我做这些工作是因为我有一些喜欢的事情需要在未来做。

其他的想起来再补充吧，另外最开心的就是可以随便吃，第一个餐厅厨房员工工作日可以从菜单上点菜吃，我是不好意思伸手点那些40刀以上的牛排羊排，但20刀上下的菜都被我吃了一遍，不然我平时是吃不起的，第二个餐厅可以半价，带朋友的话可以七五折，不工作的候偶尔我就带着我室友和朋友一起来这里吃，更多的时候就是在厨房洗碗，厨师们喊我，hey XX, 你吃牛肉么，吃羊肉么，吃鱼么，吃这个那个么，然后顺手给我一块儿。

开心，容易满足的打工人。

---

赏个买酒钱啦

想起来之前写过一些打工的经历

中餐，很神奇（跨国对谈充满爱）

厨房的秘密：你为什么吃不胖？！（文风很克制了）