

家鄉的滋味： 紐約的臺灣移民與臺菜歷史¹

撰文／美國伊利諾大學香檳校區東亞系訪問助理教授 郭忠豪

壹、緣起

我是郭忠豪，非常榮幸受邀到高雄歷史博物館演講，這次的講題是「家鄉的滋味：紐約的臺灣移民與臺菜歷史」。我在 2013 年畢業於美國紐約大學（New York University）歷史系，目前在美國伊利諾大學香檳校區（The University of Illinois at Urbana-Champaign）擔任訪問助理教授，我的研究興趣是明清中國歷史（食物研究、環境變遷與動物研究）、臺灣飲食文化、東亞飲食文化、以及海外華人移民研究。

紐約是個地理位置優越且人文薈萃的國際大都市，其城市景象經常出現在影視報章媒體之中，例如曼哈頓迷人的天際線，象徵民主的自由女神像，絢麗時尚的高檔餐廳，以及匆忙的紐約客與多元有趣的族群。然而，今天我要演講主題並非介紹紐約豐富多元的歷史文化或者觀光景點，反之，我將講述一段與在座各位密切相關，並真實發生在紐約移民歷史與臺菜變遷的故事。透過本文，引領各位回憶並咀嚼四十年前臺灣移民在海外異鄉胼手胝足的艱辛情況。

貳、紐約華人飲食發展概述

大紐約地區包含五個行政區，分別是史坦頓島（Staten Island）、曼哈頓（Manhattan）、布朗士（Bronx）、皇后區（Queens）與布魯克林（Brooklyn）。紐約的歷史就是一部活潑生動的移民史，1620 年代荷蘭西印度公司（West India Company）來到當地，並以「新阿姆斯特丹」命名。1644 年英國人來此，改「新阿姆斯特丹」改名為「新

1 此文章是 2015 年 6 月 6 日高雄歷史博物館邀請郭忠豪教授蒞臨演講「家鄉的滋味：紐約的臺灣移民與臺菜歷史」的演講摘要稿。

約克」，也就是今天的「紐約」。紐約與臺灣雖然地理上分非常遙遠，但在歷史上有共通之處，17 世紀荷蘭人設有「西印度公司」與「東印度公司」，分別來到紐約和臺灣進行貿易活動。

在紐約多元的族群移民歷史之中，華人移民紐約的時間相對較晚，但對紐約的飲食文化影響極大。19 世紀，晚清中國內憂外患（例如：太平天國和鴉片戰爭），居民謀生不易，於是華人（以廣東地區的男性為主）開始來到北美，一開始在加州舊金山從事淘金，之後又幫忙修築跨州鐵路。除了上述工作，華人也從事中餐、理髮與裁縫工作，也就是俗稱的「三把刀」（菜刀、剃刀、剪刀），陸續在北美重要城市建立中國城，其中以舊金山與紐約兩地的中國城尤其著名。在學術研究上，華人移民北美的歷史逐漸受到學者關注，晚近以來特別反應在食物研究上，目前有兩位學者分別以中菜「雜碎（或稱什錦）」（Chop Suey）為題寫成英文專書，第一本是 Andrew Coe 的 “Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States”，第二本是 Yong Chen 的 “Chop Suey, U.S.A.: The Story of Chinese Food in America”。

欲了解中菜在美國發展的過程，必須從清朝大臣李鴻章談起。據傳美國中菜的始祖是 1896 年李鴻章訪美時所產生的「雜碎（什錦）」。不管「雜碎（什錦）」是否真由李鴻章帶到北美華人世界，該菜餚反應了中菜基本的組成形式，例如切丁肉絲與肉片、切片洋蔥、切片青菜，以及醬油調味料。直到今日，華人烹煮中菜的邏輯其實與「雜碎（什錦）」相差不遠：肉片或者肉絲配上一些蔬菜煎炒，再淋上點醬油快炒

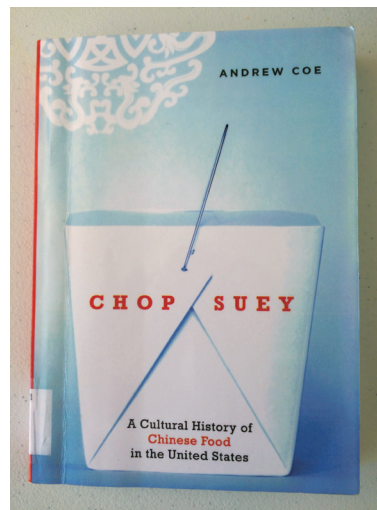


圖 1 Andrew Coe 的 “Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States”

圖像來源：筆者自攝

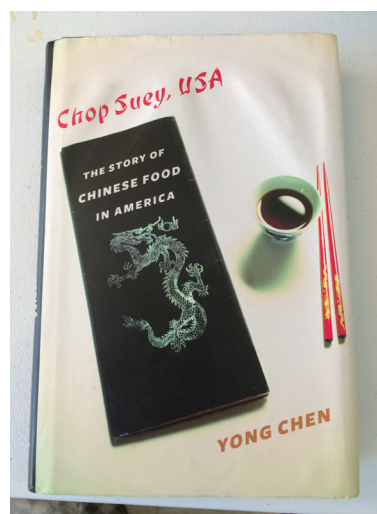


圖 2 Yong Chen 的 “Chop Suey, U.S.A.: The Story of Chinese Food in America”

圖像來源：筆者自攝



便成為一道佳餚。

Yong Chen 的專書 “Chop Suey, U.S.A.: The Story of Chinese Food in America” 大抵上考察「中國食物」(Chinese food) 在 19 世紀的美國，其實代表落後、不文明、甚至可能有「吃鼠肉」飲食習慣的負面形象，之後由於華人數量增加並開始從事家管、廚師與洗衣業等工作，再加上華人在北美陸續建立中國城，提供白人、非裔美籍與猶太人餐飲上的便利，華人與中餐形象逐漸獲得改善，最後逐漸被美國主流餐飲市場接受。

參、紐約的臺灣移民與臺菜餐館

了解華人移民北美的歷史與粗略的飲食變遷後，再來談談紐約的臺灣移民與臺菜發展。根據我在紐約皇后區與曼哈頓對於相關人士進行口述訪談得知，臺灣人移民紐約地區有兩段高峰，第一階段始於 1950 年代，主要是當時臺灣政治情勢不穩定而移居美國。第二階段大約是 1960 年代，移民主力是留學生，他們拿到博士學位之後大多選擇留在美國就業，而大紐約地區是優先選擇。當時的臺灣移民之中有不少人投入餐館經營，如同 19 世紀剛來到北美新天地的廣東華人，以「三把刀」在異鄉奮鬥。

臺灣移民在紐約經營的餐廳（考量到紐約消費群，不一定是臺菜，反倒以中菜為主）主要分布於曼哈頓與皇后區的法拉盛（Flushing），目前所知臺灣移民最早開設的餐廳可能是 1970 年代孟廣銳在法拉盛經營的「狀元樓」，之後有呂明森經營的「紅葉臺菜」。至於曼哈頓，莊振輝在中國城經營的「第一好吃臺菜」可能是最早的，當時的菜餚包括肉圓、排骨飯與雞卷等，據說李安也經常造訪。到了 1980 年代，在今天法拉盛北方大道臺灣會館旁有「華香臺菜」，由臺灣名廚王師傅掌廚。在曼哈頓上，有林炯冠經營的「五福中菜」，以及在大紐約地區赫赫有名的「蜀湘園集團」，該集團由蕭忠正、張亞鳳、翁英俊以及數位廚師組成，這些廚師是 1955 年從浙江外海大陳島撤退到臺灣，然後再輾轉來到紐約。

到了 1990 年代，臺灣移民經營的餐廳逐漸從曼哈頓撤退，轉往皇后區法拉盛開業，例如「人人江浙海鮮小館」販售中式早點與特價午餐而著名，「海之味臺菜」以「臺式料理」著稱，「新美華便當」專售臺式排骨飯、雞腿飯與各式便當。此外，今天法拉盛

著名的「故鄉臺菜」、「紅筷子臺菜」、「北港臺菜」與位於皇后區另一社區艾姆赫斯特(Elmhurst)的「老華西街臺菜」也陸續開張。1990年代是臺灣移民在紐約法拉盛經營餐廳的最高峰。

在上述臺灣移民經營的餐廳中，有幾家餐館的歷史變遷與經營方式值得一談。第一家是1975年由林炯冠經營的「五福餐館」(Cottage Grill)，地點在曼哈頓百老匯大道(Broadway)與46街附近，臨近時代廣場。林先生移民美國前曾在臺北國賓飯店擔任倉儲主管，1960年代臺灣經濟剛起飛，林先生有機會參訪臺灣各大飯店餐飲作業，之後對餐飲業產生興趣。由於考慮到小孩教育問題，因此移民到紐約。據林先生回憶：1975年的紐約中菜餐館很少，只有曼哈頓下城的廣東菜，而且當時美國人(以紐約客為主)對中菜認識甚少，因此林先生決定開一家「中式」快餐。礙於當時沒有烹飪師傅，林先生聘請從大陳島撤退的百姓擔任廚師(當時從許多自大陳島撤退到臺灣的百姓以漁業捕魚為生，後輾轉來到美國謀生)。「五福餐館」經營的是中式快餐，主菜是炒麵與炒飯，搭配日式咖哩雞、炒蝦仁、炸八塊(炸雞塊)與青椒牛等，價錢十分便宜。林先生強調：從1975年到1995年的二十年之間，三菜一飯是2.99美金，如果菜餚內有蝦仁是3.99美金。當時顧客群是曼哈頓的上班族。由於洋人對中菜認識不多，林先生首創將中菜菜餚拍照放在餐廳牆壁上，以方便顧客了解菜餚內容。五福餐館的生意相當穩定，前後一共經營了二十五年(1975-2000)，後來因為無法負擔曼哈頓昂貴的租金而歇業。²

第二個故事是1980年代到1990年代享譽大紐約地區的「蜀湘園集團」(Empire Szechuan Gourmet Franchise)。³根據集團創始人之一蕭忠正表示，他之所以會投入餐飲業服務是他人生意料不到的大插曲。蕭忠正西元1943年生於屏東，之後到高雄讀書，1961年高雄中學畢業後以優異成績保送臺灣大學。臺大畢業後又申請到新墨西哥大學獎學金攻讀電機工程碩士，1967年到紐約哥倫比亞大學研究，1971年到愛因斯坦醫學中心進行醫學研究。然而，或許人生命運變化多端，蕭先生因緣際會而投入餐飲業經營。1976年第一家「蜀湘園集團」餐廳在曼哈頓97街與Broadway西南角成立，英文取名來自蕭忠正太太靈感，取自紐約州的別名Empire State。至於中文命名受到當時政治環境影

2 筆者在2015年4月20日透過電話訪問目前居住在紐約的林炯冠先生，感謝林先生提供的訪談資料。

3 筆者在2015年4月23日透過電話訪問目前居住在紐約的蕭忠正先生，感謝蕭先生提供的豐富資料。



響，美國總統尼克森（Richard Nixon）於 1972 年 2 月到中國訪問，開啟冷戰之後中美之間的對話，中菜（尤其是川菜與毛澤東故鄉的湘菜）逐漸受到美國人青睞，「蜀湘園集團」的創立恰恰趕上此風潮。1976 年由三個臺灣家庭合資經營，分別是張亞鳳、蕭忠正與張亞鳳的弟弟翁英俊（由張亞鳳父親收養，與張沒有血緣關係），1980 年第二家與第三家蜀湘園餐廳開業，第二家開在哥倫布大道（Columbus Ave）與 68 街附近，第三家設立於第三大道與 29 街附近。當時該集團生意步上軌道急需新股東加入，因此找來馬先生以及從大陳島撤退的沈師傅、蔣師傅與吳師傅等廚師加入。而翁英俊後來則因為與眾人经营理念不合而離開了該集團。

由於股東們胼手胝足，餐廳生意非常好，除了原有的川菜與湘菜，也賣起臺灣口味的便當、肉粽與雞卷等，深獲就讀於哥倫比亞大學臺灣留學生與紐約地區臺灣移民的喜愛。值得一提的是，張亞鳳女士想出了好點子：號召當時哥大的臺灣學生以腳踏車外送食物打響了名號，留學生也可以賺取外快。1980 年代到 1990 年代是「蜀湘園集團」的黃金時期，巔峰時期整個大紐約有十四家分店，甚至在林肯中心附近成立自己的蔬菜供應中心。餐廳的招牌菜有魚香茄子、乾燒系列與麻醬涼麵，而且醬料調配與衛生管理都非常好。1990 年之後，由於中國移民增加，中菜餐館數量增多，競爭激烈，加上此時股東們意見不一，最後導致「蜀湘園集團」結束營業。有趣的是，「蜀湘園集團」有不少廚師來自大陳島，剛到美國時完全不擅廚藝，後來到華埠學習中菜。蕭忠正強調：雖然「蜀湘園集團」已經解散，但他與大陳島廚師們交情依舊，經常把酒話當年。

最後一個故事是皇后區法拉盛呂明森的「紅葉餐廳」。⁴臺灣移民來到法拉盛歷史可追溯到 1964 年在皇后區的 Corona Park 舉辦的世界博覽會，不少臺灣公司派人參展，並對此地留下極好印象。1960 年之後，很多臺灣留學生到美國求學，紐約也是他們畢業之後定居的首選之一。呂明森出生在嘉義望族，從小生活優渥，淡江大學畢業之後前往日本東京新宿學習室內設計，然後才到美國。1983 年呂明森在法拉盛開設「紅葉餐廳」（Foliage Restaurant），該餐館結合了他在東京留學時受到的文化熏陶以及日本人對於料理之講究，該餐廳的硬體設施、用餐氣氛、食材料理均相當講究。呂明森甚至遠從臺灣聘請正港的料理師傅常駐於此，為客人帶來物超所值的享受。值得一提的是，該餐館除

4 筆者在 2015 年 4 月 20 日透過電話訪問目前居住在紐約的呂明森先生，感謝呂先生提供的豐富資料。

了菜餚豐美，也提供現場樂團駐唱與鋼琴酒吧的娛樂設施，這些娛樂在今天看來或許不稀奇，但在三十幾年前的法拉盛，臺菜餐館結合駐唱樂團的確十分新奇。由於呂明森用心經營「紅葉餐廳」，該餐廳屢屢獲得法拉盛社區以及紐約市的企業獎項，成為臺灣移民經營餐廳的典範。後來「紅葉餐廳」因為某些原因而歇業，但每每回憶起當時，呂明森總是十分驕傲自己的用心設計與費心經營的紅葉餐廳。

綜合法拉盛臺灣移民餐廳經營者的經驗，紐約皇后區法拉盛的黃金時期約莫是西元1990-2000年前後，其中一個相當關鍵的原因是1987年大紐約的臺僑鄉親合資成立「臺灣會館」，成為大紐約臺僑政治活動、商業聯誼與文化交流的重要場所。此外，再加上臺灣當時適逢解嚴，政治氣氛鬆綁，民主進步黨成立，且李登輝先生與陳水扁先生陸續當選臺灣總統。在此情況下，臺僑經常聚集法拉盛的臺菜餐館，臺菜消費也逐漸熱絡。

肆、紐約臺菜餐館面臨的挑戰

隨著1978年中國文化大革命結束與改革開放開始，不管是以合法或者非法方式，中國移民北美的人數大量增加，為因應新移民之需求，中式餐館也逐漸增加，特別是北美的大城市。在不同的移民社群中，來自福建福州的移民擅長開餐館，他們利用結婚喜宴賺取開業資本，前往美國各城市開設中餐館。另一方面，浙江溫州人也來到紐約，他們接收不少臺灣移民的超市，也投資或收購臺灣移民經營的餐館。大舉進入紐約的餐飲行業。在此情況下，臺灣移民經營的餐館遭遇到有史以來最大的挑戰，面臨如下的難題：第一，臺灣廚師願意來到北美服務的人大量減少，在廚師短缺下，不少臺灣餐館改聘中國籍廚師，卻因為文化與溝通等產生不少問題。第二，中國籍廚師與服務生經常威脅臺灣老闆加薪，否則便跳槽，使臺灣老闆非常頭疼。第三，紐約地區房租高漲，經營餐館相對不易。第四，臺灣移民逐漸減少，中國移民增加，傳統臺式菜餚必須轉型，例如在菜單內增加川菜或是湘菜藉以增廣客源。第五，臺菜本身遇到瓶頸，由於臺菜味道相對清淡，無法獲得美國消費者青睞。第六，餐館經營者經常面對合理或者不合理的衛生檢查與勞資糾紛。第七，臺菜與其他中式菜餚相比，競爭力下降，例如海鮮方面臺菜無法與粵菜競爭，粵菜進入美國時間較早，較為美國人所熟悉，且粵菜餐館擅長喜宴高檔酒



席。藉此提高菜餚價錢並增加服務生小費。第八，臺灣的政府相關單位對於北美臺菜餐館輔導不足，導致臺灣廚師到北美工作意願不高。⁵

總結來說，過去臺灣移民團體（醫師組織、文化筆會與留學生組織）經常到臺菜餐館用餐，但目前臺灣移民減少，而中國留學生較少到臺灣餐館消費，因此臺菜餐館數量的下降是難以避免的趨勢。然而，危機中仍有轉機，紐約的曼哈頓可能是臺菜發展的新戰場。傳統臺菜湯湯水水，烹飪過程耗時，無法獲得忙碌紐約客的青睞，不過若是排骨飯、雞腿飯或是方便食用的臺灣小吃（例如刈包），結合時尚意象與異國風情，或透過網路訂購，也許可以開發新的消費客群。

伍、結語

簡言之，我要強調的是：「臺菜」雖然隸屬於中菜系統，但歷經不同歷史演變與飲食元素的融合，臺灣飲食逐漸走出自己的風格，尤其強調「創新」的重要性，例如日系麵包與歐系麵包、各式麵點的開發（牛肉麵與日系拉麵）、各式便當的研發（從臺式便當、日式便當到多元便當），以及飲料等（從珍珠奶茶到各式各樣的夏日涼飲）。在演講結束之前，也容我提供一些參考書籍給對演講感興趣的朋友，例如陳靜瑜教授的《紐約曼哈頓華埠——一個美國華人社區的個案研究》是一本關於華人社群移民的好著作，或者西方學者 J. A. G. Roberts 寫的“China to Chinatown: Chinese Food in the West”也是一本介紹中國食物在美國變遷的入門書籍。透過兩個小時的演講，我希望讓各位聽眾重溫這一段臺灣人移民紐約以及經營餐館有趣、但十分艱辛的歷史。

5 上述觀點來自筆者在 2015 年 3 月 15-22 日前往紐約進行口述訪問後的整理資料。訪問對象為紐約臺僑領袖：莊振輝先生、黃再添先生與許伯丞先生。筆者特別感謝他們提供的豐富第一手資料。

參考書目／

壹、華文專書

陳靜瑜 (2000) 。《紐約曼哈頓華埠——一個美國華人社區的個案研究》。臺北：稻鄉出版社。

貳、外文專書

Andrew Coe (2009), *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. Oxford: Oxford University Press.

Chen Yong (2014), *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America*. New York: Columbia University Press.

Eugene N. Anderson (1988), *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Roberts J.A.G. (2002), *China to Chinatown: Chinese Food in the West*. London: Reaktion Books.

Swislocki Mark (2009), *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford: Stanford University Press.

Wang Q. (2015), *Edward. Chopsticks: A Cultural and Culinary History*. Cambridge: Cambridge University Press.

