

July 2022

007

餐飲家

The Restaurateur

封面故事

陈善莊

布鲁克林之王

P 14

ISSN : 2771-2680



餐饮回暖 POS 超级优惠

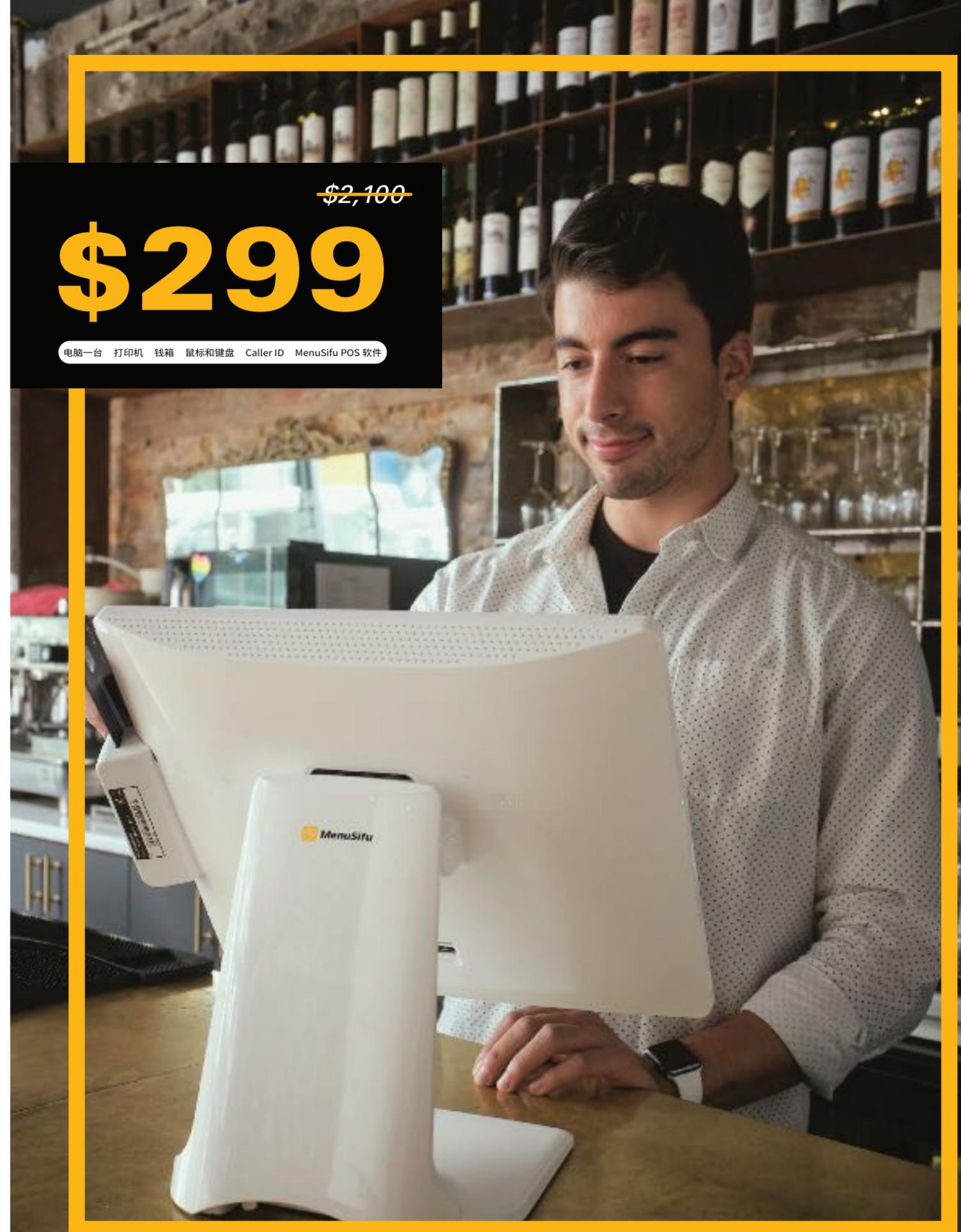
免费赠送扫码点餐

北美餐饮业SaaS服务商**MenuSifu**点菜大师(米聚)已积累8年资深服务亚商业主经验, 专业提供定制点餐系统及在线点餐方案, 致力于提升餐饮效率、助力北美万家餐厅平均降低20%管理成本, 实现高效卓越数字转型。

WWW.MENUSIFU.COM



212-966-5888



~~\$2,100~~

\$299

电脑一台 打印机 钱箱 鼠标和键盘 Caller ID MenuSifu POS 软件



14

封面故事

陈善莊 布鲁克林之王



已经在纽约生活了三十多年的陈善莊有很多跨领域的头衔，他是美国亚裔社团联合总会（亚总会）主席、美华总商会会长、美国香港总商会会长、美国中餐联盟（纽约）会长、美国中餐联盟总顾问等等。他也有很多外号——有人说他是八大道的“教父”，有人赞他是亚裔的“民权斗士”，也有人称他为“布鲁克林之王”。

29

[HOW TO BE A] RESTAURATEUR

如何
成为
餐饮家



Ellen Yin 在 2018 年、2019 年和今年已经三次获得 James Beard 杰出餐饮家提名。不仅如此，她在 2020 年还被《费城商业日报》评为“杰出女性”。而《美食共和国》杂志则将她称为“费城最成功最有远见的餐饮家”。六月，这位富有远见的成功的华裔餐饮家与《餐饮家》进行了交谈。



CONTENT

Vol. 7 Issue 7

July 2022

10

NEW DISH 新餐

香芒卷翡翠虾球



12

NEW DRINK 新饮

芒椰糯糯



08

DATA 餐饮大数据

中餐馆在“消失”？

43

SIFU' S IDEAS 餐饮秘笈

如何打好利润保卫战

43

喷饭

我又有什麼理由不吃

餐飲家
The Restaurateur

2022年1月创刊 2022年7月25日出版

Vol. 7 Issue 7

出版发行
《餐饮家》杂志社
8 The Green, Ste A, Dover,
DE 19901

Email: info@littlilaba.com

Tel: (646) 258-8137

President
Leo Li

Publisher
Leo Li

Assistant Publisher
Danielle Tong

EDITORIAL DEPARTMENT

Editor-in-Chief
Jiangming Tou

Editor
Shuhang Li

Art Director
An Yang

Coordinator
Shuhang Li

ADVERTISING DEPARTMENT

Advertising Manager
Fiona Cheung

CONTRIBUTORS

Immanuel Liu / Dayan Liu



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia



微信公号
Littlelaba 餐饮家



The Restaurateur is published monthly by Littlelaba Media LLC
Printed in the United States

www.canyinjia.us



EDITOR'S LETTER 卷首

餐厅是一个社区的基石

文 | 主编 Jiangming Tou

这一期《餐饮家》，关于陈善莊的封面故事占了比以往要多得多的篇幅。我们的作者花了几个月的时间采访，时间的跨度甚至超过了半年。我们的摄影师也去了一趟又一趟这位餐饮家的餐厅金皇廷——一个座落在布鲁克林华人社区的传统中餐厅。我们花了这么大力气，用了这么多篇幅，并不是因为他是世俗意义上的美国最成功的华人餐饮家，也不是因为他的餐厅在纽约这个国际大都市排行有多高，而是因为：他和他的餐厅向我们昭示的，餐厅之于社区的意义。

“餐饮家”这个身份完全不能概括陈善莊，除了美国中餐联盟（纽约）会长、美国中餐联盟总顾问这些餐饮行业的身份，他还是美国亚裔社团联合总会（亚总会）主席、美华总商会会长、美国香港

总商会会长等等头衔。而他拥有的众多“外号”——八大道“教父”，亚裔“民权斗士”，“布鲁克林之王”，则展示了这位餐饮家与他所在社区深刻的联结。

我在一个普通的周末来到金皇廷。进门前就看到玻璃门上贴着的指示牌，“二楼 V1 房：亚总会，社区服务中心，免费法律咨询处”。而进了门后，就更加让我吃了一惊。

大厅里人声鼎沸，满满当当的不仅是来喝茶的老街坊们，还有很多过来办福利业务的老人。这座餐厅俨然已开成了这个社区的服务中心。社区的人们来到这里，不仅仅是为了大快朵颐，社区团结、民生养护的使命全都在这里徐徐展开。这真是一个极致的例子，没有比这座餐厅更能体现出这句话了：

“餐厅是一个社区的基石”。

又或者，“餐厅是一个社区的心跳”。经营一间餐厅的初心，是喂饱当地的人民。而随着时间像拧螺丝一般慢慢将整个社区越来越紧密地拧在了这座餐厅里，这座餐厅就开始有了整个社区的灵魂，与这个社区同声同气，相濡以沫。这个社区有人结婚了，这座餐厅与整个社区一同欢庆；这个社区有人逝去了，这座餐厅与整个社区一起流泪。丧宴喜宴都在这里，远亲近邻老友同在这座餐厅里分享喜悦互相安慰。一座餐厅的兴亡不仅是一桩成功或失败的生意而已，而更深刻地反应了这个社区在蓬勃还是在衰落，在革新还是在固守，在分裂还是在团结。

如今的美国处在一个尤其分裂的时代，但我其实并不真

的对此悲观。只要餐厅在，只要大家都来同一家餐厅吃饭，那这个社区的分裂和创伤就总会修复。“一顿饭解决不了的问题，那就来两顿”，是的，餐厅是帮助我们所有人团结起来的一种方式。而现在，我比以往任何时候都相信，如果我们要从大流行中，要从大分裂中完全恢复，帮助餐馆社区至关重要。

《餐饮家》现在才刚刚出到第7期，短短时间已经成为全美发行量最大的中文餐饮杂志。这半年里，不断地有人问我们，你们为什么会想到办这本《餐饮家》？我也每次都诚恳地回答：我们希望为华人餐饮业贡献一份力量。因为华人的餐厅是华人社区的基石，是华人社区的心跳，做好每一篇餐饮家的报道，这就是我们为华人社区服务的方式。🍲



“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖颁奖

6月，美国“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖 (James Beard Restaurant and Chef Awards) 正式公布了2022年获奖名单，表彰全美引领潮流的餐厅、成就卓越的厨师和餐饮专业人士。

美国餐饮界的三大最高奖项：杰出厨师由佐治亚州萨凡纳 (Savannah, GA) 的一家高级餐厅 The Grey 的非裔美国人厨师马尚巴·贝莉 (Mashama Bailey) 摘得；北卡罗来纳州阿什维尔 (Asheville, NC) 的一家印度街头美食餐厅 Chai Pani 夺得“杰出餐

厅”冠冕；全美杰出餐饮家由凤凰城的 Pizzeria Bianco、Pane Bianco 和 Tratto 三家餐厅的老板克里斯·比安科 (Chris Bianco) 获得。此外，由厨师肖恩·谢尔曼 (Sean Sherman) 领导的明尼阿波利斯一间原住民餐厅 Owamni 荣获最佳新餐厅奖；

詹姆斯·比尔德奖的终身成就奖 (Lifetime Achievement Award) 得主为名厨兼电视节目主持人甄文达 (Martin Yan)，著名美食作家 Grace Young 凭借她支持中国城

和亚裔美国人拥有的小企业的工作获得年度人道主义奖 (Humanitarian of the Year Award)，两位都是华裔。

此外，年轻的华裔餐饮家李爱凌 (Irene Li, 音译) 与另外三位餐饮家共同获得年度领导力奖 (Leadership Award)。

华裔获奖者还有周英卓 (Brandon Jew)，他是旧金山一家米其林星店 Mister Jiu 的创办人及主厨，获得加州地区的杰出厨师大奖。

是我一生中最美好的一天。”

朱如茵说由于自己要18岁才可以动用奖金，所以她考虑拿奖金支付大学学费。如果还有剩余的话，她想要带父母去旅游。朱如茵说她想要开一家餐厅或面包店，使用的食材全来自于她自己的花园，这样她就知道自己的菜里有什么，可以为食客提供最健康的菜品。

朱如茵的父母来自台湾，在纽约开有两家餐厅。一家是在哈茨代尔 (Hartsdale) 的天府之国 (Fantasy Cuisine)，一家是在布朗斯维尔 (Bronxville) 的 Dumpling Plus Noodle。

THE 2022 JAMES BEARD AWARD WINNERS 2022 詹姆斯·比尔德奖得主

Outstanding Restaurateur 杰出餐饮家

Chris Bianco, Tratto, Pane Bianco, and Pizzeria Bianco, Phoenix

Outstanding Chef 杰出厨师

Mashama Bailey, The Grey, Savannah, GA

Outstanding Restaurant 杰出餐馆

Chai Pani, Asheville, NC

Emerging Chef 新星厨师

Edgar Rico, Nixta Taqueria, Austin

Best New Restaurant 最佳新餐馆

Owamni, Minneapolis

Outstanding Pastry Chef 杰出糕点师

Warda Bouguettaya, Warda Pâtisserie, Detroit

Outstanding Baker 杰出面包师

Don Guerra, Barrio Bread, Tucson, AZ

Outstanding Hospitality 杰出服务

Cúrate, Asheville, NC

Outstanding Wine Program 杰出葡萄酒餐厅

The Four Horsemen, NYC

Outstanding Bar Program 杰出酒吧

Julep, Houston

Best Chefs 最佳厨师

Best Chef: California 加州地区最佳厨师

Brandon Jew, Mister Jiu's, San Francisco

Best Chef: Great Lakes (IL, IN, MI, OH) 大湖区最佳厨师

Erick Williams, Virtue Restaurant & Bar, Chicago

Best Chef: Mid-Atlantic (DC, DE, MD, NJ, PA, VA) 中大西洋地区最佳厨师

Cristina Martinez, South Philly Barbacoa, Philadelphia

Best Chef: Midwest (IA, KS, MN, MO, NE, ND, SD, WI) 中西部地区最佳厨师

Dane Baldwin, The Diplomat, Milwaukee

Best Chef: Mountain (CO, ID, MT, UT, WY) 山区最佳厨师

Caroline Glover, Annette, Aurora, CO

Best Chef: New York State 纽约州最佳厨师

Chintan Pandya, Dhamaka, NYC

Best Chef: Northeast (CT, MA, ME, NH, RI, VT) 东北部最佳厨师

Nisachon Morgan, Saap, Randolph, VT

Best Chef: Northwest and Pacific (AK, HI, OR, WA) 太平洋西北地区最佳厨师

Robynne Maii, Fête, Honolulu

Best Chef: Southeast (GA, KY, NC, SC, TN, WV) 东南部地区最佳厨师

Ricky Moore, SALTBOX Seafood Joint, Durham, NC

Best Chef: South (AL, AR, FL, LA, MS, PR) 南部最佳厨师

Adam Evans, Automatic Seafood and Oysters, Birmingham, AL

Best Chef: Southwest (AZ, NM, NV, OK) 西南部地区最佳厨师

Fernando Olea, Sazón, Santa Fe

Best Chef: Texas 德州最佳厨师

Iliana de la Vega, El Naranjo, Austin

十岁华裔女童勇夺全美“厨艺大师”少年冠军

近日，美国电视烹饪大赛《厨艺大师 (少年版)》 (MasterChef Junior) 宣布，纽约一位10岁的小女孩朱如茵 (Liya Chu) 以融合美食的盛宴获得了大赛总冠军。她的厨艺让包括名厨戈登·拉姆齐 (Gordon Ramsay) 在内的评委们都赞叹不已。

今年已经13岁的朱如茵于3年前录制节目，由于新冠疫情的关系，节目于2022年才播出。因为参加节目前签署了保密协议，所以朱如茵忍了3年才能表现出自己的开心，和同学们分享这一喜讯。

三年前，年仅10岁的朱如茵在为期13周的系列节目中，

在不到15分钟的时间内分别完成了烹鲑鱼，炖牛排、墨西哥胡椒、苏格兰鸡蛋和甜甜圈。在6月23日播出的第8季大结局中，朱如茵烹饪了一份五香鸭胸肉配葱油煎饼和味噌茄子作为主食，然后用椰子香兰布丁配百香果酱和薄脆作为甜点，俘获了在场评委的味蕾。最终夺得冠军，拿走了十万美金的奖金。

除了现金奖励外，朱如茵还获得了与拉姆齐在他位于拉斯维加斯的餐厅共进晚餐的机会，以及一系列高端厨房用具。她说：“夺冠真是太疯狂了。从在我妈妈的厨房开始烹饪，现在我已经迫不及待地想开一家自己的餐厅了。这



NEW DISH 新餐

香芒卷翡翠虾球

金皇廷

618 62nd St, Brooklyn, NY 11220

文 | Immanuel Liu
摄影 | Dayan Liu

金皇廷餐厅的主厨张师傅是个很有个性的中餐师傅，他扎着小辫子，手叉在腰上，就几道菜的搭配跟他老板陈善莊争论不休。他当大厨已经有二十多年，在好几家纽约有名的中餐馆掌勺过，餐饮界人称“大厨辉”。

餐厅老板陈善莊也是一个过于有主见的人，虽然他不亲自炒菜，但他总觉得自己的眼光和判断都能直击真相。三色豆苗

和上汤豆苗是不一样的，前者的颜色和味道层次都要更丰富一点，可以衬托着一桌宴席更加活色生香；一桌菜吃到最后再上两条整的清蒸游水花斑有点太“硬了”，因为客人都差不多吃饱了，不如换成香辣口感的鱼片……

头天夜里十一点，他拿着笔在大厨辉写好的菜单上修修改改，按他的话说，“我们做餐馆的，一桌菜摆出来要上得了台面。”

到了第二天，两个人操着广东话在厨房吵了好一会儿，据理力争，都很有自信。大厨辉有所保留地做了一些调整，然后三下五除二，给客人做出一整桌华丽的菜肴。

老板心里很满意，但是他没有说。

这两个常常意见相左的人，在面对“推荐一款新菜”的问题时，奇迹般的爆发了默契，在不同的时间地点，不约而同地给《餐饮家》推荐了“香芒卷翡翠虾球”。

但这道菜并没有写进金皇廷的菜单里，因为做这道菜太费时间了，最近餐厅也越来越忙，大厨不想做。

这是大厨辉开发的一道海鲜大菜，他拍了几张漂漂亮亮的照片存在自己的手机里。芒果切成片，包裹龙虾钳的肉和沙拉酱做成卷环绕成一圈。中间是番茄和清炒荷兰豆垫底的“一

颗心”，盛着爆炒的龙虾尾肉切成球。芒果卷要先吃，就像是开胃菜。“扫荡”完了外面一圈，再大快朵颐中间的龙虾精华。外冷内热，酸甜过后是咸香。

据餐厅主管阿英姐说，原材料的采购也是有讲究的。龙虾要用加拿大的龙虾，优势是肉质比较紧，钳子里的肉够饱满有料，虾球炒出来也更为Q弹。

芒果的选材也是很考究，不能太生，也不能太熟，需要刚好能妥妥贴贴地把虾钳肉给裹起来，被筷子夹起来的时候也不会散架。一口咬进去，满嘴爆浆的快感，三重甜味层层递进，是海鲜水果沙拉的调调，但又有些不一样。

大厨辉说，这是“龙虾两吃”的一种新搭配，钳子里的肉比较甜，所以用来做芒果卷；虾尾肉比较有弹性，所以用来炒虾球，各得其所。

就像不同的人，各取所长合作到一起，就能做好1+1大于2的事。

那这道菜会让人长胖吗？卡路里几何？海鲜虽然热量不算高，但是沙拉酱和炒菜的油都是能“长肉”的。

“什么是卡路里？好吃是最重要的！”大厨辉摇摇头，表示听不懂这种奇怪的问题。他说：“什么叫更健康？我们原材料好，海鲜新鲜，营养丰富，东西好吃，那就是健康的。”





NEW DRINK 新饮

芒椰糯糯

Mango Mango

5302 7th Ave, Brooklyn, NY 11220

文 | Immanuel Liu
摄影 | Dayan Liu

一年四季，水果爱好者们都有不同品种的芒果可以吃，严冬里可以吃南美的凯特芒，浑圆饱满比脸还大，一个下去管饱；初秋可以尝尝墨西哥的吕宋芒，肉嫩核小一股淡淡的奶香。腻滑的鸡蛋芒，浓香的青皮芒，或者清甜的白玉芒也都是不错的选择。而夏天是多数品种的芒果在北半球多数产地相继成熟的季节，也是象牙芒最甜的季节。

这种芒果肉质嫩滑，纤维少，皮薄汁多，用来榨汁是相当的理想。所以他是布鲁克林7大道上这家网红甜品店“Mango Mango”店长 Alex 的最爱。今年夏天，这家店推出了一款以它为原料的冷饮“芒椰糯糯”。芒就是芒果，椰是椰果，糯糯比较特别，是清甜的糯米。象牙芒的原产地是泰国，而搭配其中的糯米也是产自泰国，所以这款饮品是妥妥的东南亚

风格没错了。

冷饮里面加糯米，水果里面掺粮食——第一眼看上去有点怪里怪气的，仿佛那一股夏日的清爽劲儿顿时也被消减了一半。

为什么要这么干呢？这样能好喝吗？

“好喝，你尝一尝就知道了。” Alex 笑着说，青涩脸庞上透露出一丝得意：“用糯米的甜味替代了一般饮料里面糖或者代糖的甜味，甜而不腻，口感真的会很好。”

30 度的热空气贴在甜品店的玻璃窗上，外面是耀眼的夏日阳光，客人们进进出出，十张洁白的桌子旁始终靠着三三两两的客人，端着冷饮，有说有笑。25 岁的 Alex 算是店里最年长的，另外几个稚气未脱的弟弟妹妹都是打工的学生，他们话

不多，但是干活非常麻利，两杯冷饮，两个甜品，不到十分钟就全部做好端出来。

Alex 说得不错，糯米的甜味真的比白糖或者甜味剂的甜味沁人心脾了许多，它和椰果、冰沙、芒果汁混在一起的口感让人想起像海南岛上著名的小吃“清补凉”，那也是粤式甜品的一个分支，也是又解渴，又解暑，甚至还能解饿。

“生活就像一份甜品，我们希望能给你不一样的惊喜。”

“Mango Mango”店内一面空白的墙上写着这样一句话。

比起布鲁克林华人社区的其他很多饮品店，这家店确实有些不一样，最典型的特征就是年轻化，不仅店长和店员们很年轻，客人也以年轻人为主。店内简洁光亮的陈设，新颖可爱的周边产品饮料杯，无不散发着年轻的气息。

事实上，这个品牌也一群年轻人打造出来的。2013 年，第一家“Mango Mango”开在纽约唐人街，主打以现代甜点风格改进的港式甜汤、手工茶和甜点，一炮而红，迅速扩张开来。布鲁克林七大道的这家店加盟于六年前，迄今全美 12 个州共有 30 多家分店。

“现在天气热了起来，清爽缤纷的水果茶卖得最好了。这款芒椰糯糯成绩也不错，一天能卖六七十杯。” Alex 说。📍



DATA 数据

中餐厅在“消失”？

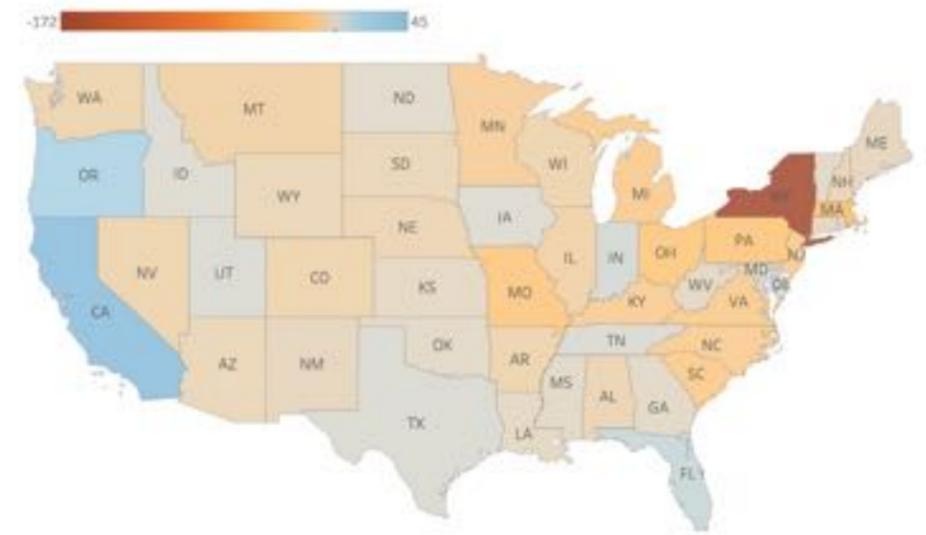
文 | Shuhan

自 2019 年纽约时报的一篇讲述中餐厅的市场份额逐年减少的文章“Chinese Restaurants Are Closing. That’s a Good Thing, the Owners Say”，再到今年初美国中餐协会常务副会长王铁牛预示中餐将面临倒闭潮，近年来关于美国中餐遭遇危机的消息层出不穷。根据我们手中的数据来看，过去一年美国中餐厅数减少了约 1% 左右。

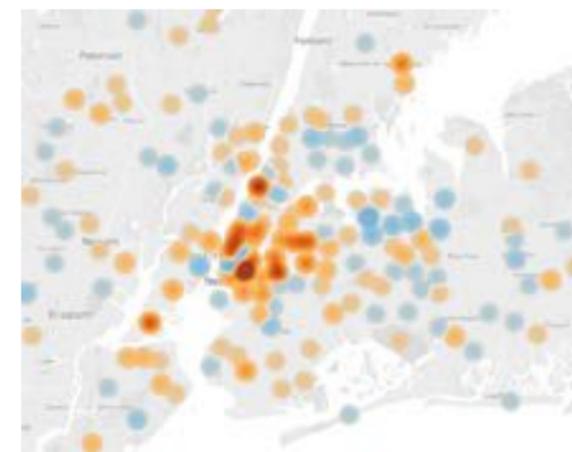
对于近 4 万家的总数来说，一年减少 1% 并非小数目。中餐厅作为美国移民文化中重要的一部分，它的生长和衰落影响着每一位在美华人。现在就让《餐饮家》带大家看看，中餐真的在消失吗？

多数州中餐厅面临困境

根据右上图我们可以粗略看出，中餐在以纽约为首的美国东部面临着最大的困境，而在华人最多、餐饮市场最大的加州则依然发展不错，连带着北部的俄勒冈州，成为中餐净增最多的两个州（夏威夷和俄勒冈并列第二）。不断有人口流入的佛州存在着少量的中餐增长，德州市场



过去一年全美各州中餐数量变化图



过去一年纽约中餐数量变化图

则显得不温不火。

中餐厅的“迁徙”

而如果将纽约的中餐地图放大，则会发现也并非都是狼藉：

从左图可见，纽约中餐市场受损最严重的是位于曼哈顿的唐人街，而就在不远处的 Tribeca 地区则获得了很多青睐，甚至因治安问题常为



人所诟病的 Bronx 也呈现增长趋势。华人最密集的法拉盛以及更远的长岛地区都可以看到中餐增长。整体来看，中餐厅似乎正从以往的扎堆聚集向四周扩散。

接下来我们再把目光移向中餐发展最蓬勃的金色加州，看下那里的分布如何：

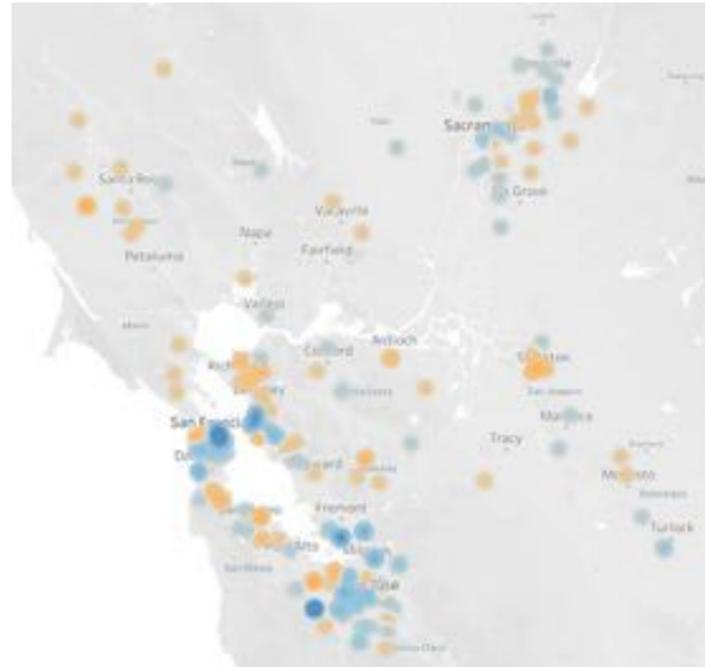
加州的主要增长集中在北加的湾区，旧金山和 Fremont，圣何塞都是表现不错的区域。南加的洛杉矶市中心的中餐市场则受损严重，更多餐厅选择向南开到了 Anaheim 以及 Irvine 附近。圣迭戈的情况也不容乐观。

还有同样值得关注的、发展变化迅速的美国第四大中餐市场——阳光之州佛罗里达。

佛州的增长集中在杰克逊维尔、奥兰多以及迈阿密三个大人口大都市，也是主要的华人聚集地；而像基韦斯特还有劳德代尔堡这些旅游业同样发达但是还没形成华人聚集效应的城市，成了中餐主要损失地。

中餐市场份额依然坚挺

以上就是一些中餐基数大同时发生较大变化的地区。虽然中餐整体数量有所流失，但这并不意味着中餐在美国餐饮市场



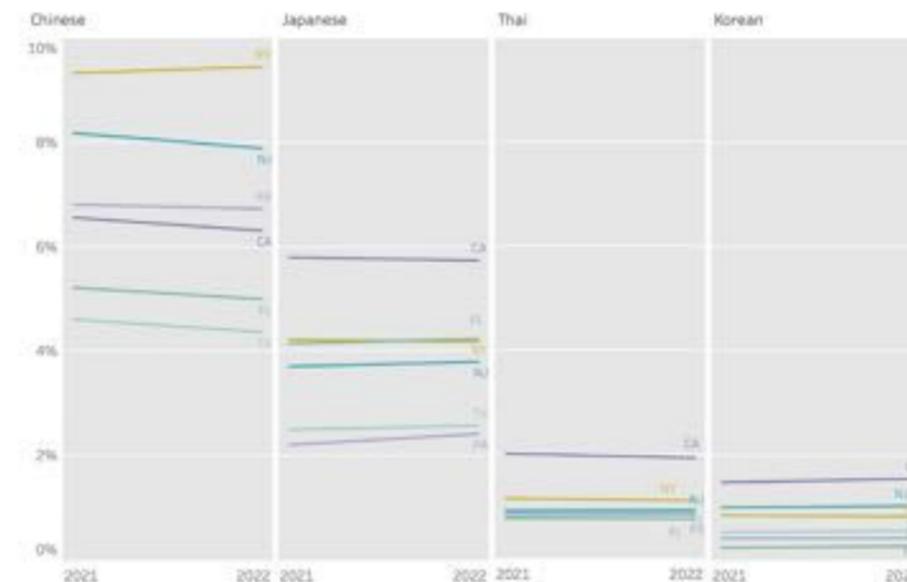
过去一年北加州中餐数量变化图



过去一年南加州中餐数量变化图



过去一年佛州中餐数量变化图



主要人口大州各亚餐占全美餐饮市场的比例一年变化

中正逐渐没落。以纽约为例，虽然过去一年失去了最多家中餐厅，但这大多是由于纽约整体餐饮市场表现不佳所致。与其他品类相比，中餐甚至是面对困境时较为顽强的一支。让我们拿数据说话：

从下图我们可以看出，在6个主要人口大州内，纽约是过去一年唯一实现中餐比例增长的州，由2021年的9.33%达到了今年的9.45%。而由于越来越多的华人也开始投入到日餐厅的经营，我们可以看到一些州的日餐厅比例有明显增长。泰餐市场总体较为平稳，韩餐比例有着少量增长。总体而言，说中餐“没落”还为时尚早。而随着堂食的恢复，随着对疫情最为敏感的华人也重回街头，随着越来越多国内的品牌店入驻北美，我相信中餐只会发展得越来越好。👉

以上就是本期后疫情时代亚裔餐厅发展情况的行业趋势总结，希望能帮助各位奋战在餐饮行业的相关从业者。以上信息来源为网络公开数据和现有行业调研，分析结果仅代表《餐饮家》的观点。最后，如果您对更多餐饮信息、数据分析和问题持有疑问，欢迎给我们发送邮件 info@littlelaba.com，我们的数据分析师会尽力为您寻找答案！



封面故事

陈善莊 布鲁克林之王

文 | Immanuel Liu
摄影 | Dayan Liu

引子

2021年4月4日下午2点半左右，67岁的陈善莊穿着印有“停止仇恨亚裔”几个大字的红色T恤，脖子上挂着“亚裔维权大联盟总召集”的吊牌，挥舞着拳头走在布鲁克林大桥的车道上。

他的身后，跟着大约1.5万人。他们举着牌子，拉着横幅，边走边高声喊着：

“Stop Asian Hate!”
“Stop Asian Hate!”

此起彼伏的口号声响彻东河，而这座连接曼哈顿和布鲁克林主城区的交通枢纽因此中断了近一个小时。

已经在纽约生活了三十多年的陈善莊有很多跨领域的头衔，他是美国亚裔社团联合总会（亚总会）主席、美华总商会会长、美国香港总商会会长、美国中餐联盟（纽约）会长、美国中餐联盟总顾问等等。他也有很多外号——有人说他是八大道的“教父”，有人赞他是亚裔的“民权斗士”，也有人称他为“布鲁克林之王”。

“我们不是病毒，我们也不能再沉默，我们要团结起来发出自己的声音。”陈善莊对现场的记者说。他也感到无比欣慰，因为这场由他发起和组织的游行示威活动得到了至少两百多个社团的支持和响应，不仅有同胞专门从波士顿、费城等城市赶过来加入队伍，也有不少其他族裔的市民和政客积极参与，群情激愤的人们共同掀起了这场自新冠疫情发生以来最大规模的亚裔维权活动。他们先是在曼哈顿纽约市政大厦下的弗利广场（Foley Square）集会，要求联邦政府采取行动遏制仇恨亚裔犯罪，重视亚裔权利，然后步行穿越这座著名的“抗议桥”，到河对岸布鲁克林市政中心的卡德曼（Cadman Plaza）广场继续宣告维权主张。

反仇恨大游行获得了举世瞩目的效果，各国主流和非主流的电视台、电台、报纸、网络，还



在陈善莊的经营下，“金皇廷”不只是一座粤式大酒楼，它还成了社区中心，二楼就是亚总会的办公室。

“

陈善莊有很多外号：
有人说他是八大道的“教父”，
有人赞他是亚裔的“民权斗士”，
也有人称他为“布鲁克林之王”。



有无数自媒体人纷纷将这一幕记录下来，写在了历史里。

第一章

“金皇廷”不仅仅是一家餐厅

很多次的游行示威活动之后，陈善莊都会邀请社区的乡亲和远道而来的支持者们到他的“金皇廷”餐厅吃个便饭，吃饭的时候，意犹未尽的他和一些社团领袖会继续拿起话筒走上一楼“龙凤大礼堂”的舞台，说一些感谢大家并呼吁华人更加团结的话。有时候人数太多活动太频繁，参与维权活动的其他社团组织也会自己集资订餐，让这家已然成为社区活动中心的餐厅能够可持续的运行，尤其是在原材料价格飙升的疫情期间。

“金皇廷”餐厅是典型的粤式大酒楼风格，一楼是餐厅，二楼是会议室、包间，可以同时接

待1000名客人。二楼的楼梯转角处是亚总会和香港总商会的办公室，里面的墙壁上挂满了牌匾、照片、奖状、锦旗——这些都是二十多年来陈善莊和他的同事们参与公共事务甚至影响立法和政策的记忆。

办公室中间是一张长长的会议桌，除了社团组织时常在这里开会，几乎每天也都会有两三拨民众前来求助。他们会坐在这张桌子两侧，陈善莊则坐在中间，听他们讲他们遭遇的困难和诉求，为他们做登记，然后现场就打电话找各种人帮他们解决问题。

比如说，有华人非正常死亡的，家属会希望亚总会帮忙讨回一个公道。陈善莊会询问他们的经济状况，如果比较困难，他会打电话给熟悉的殡仪馆、墓地老板，请他们帮忙处理后事并减免掉费用。如果死者有家属在中国，希望来美国奔丧，他会安排相关人员协助他们申请加急签证。如果死者及家属遭遇了不公，他会出

面找民选官员、媒体、相关部门，甚至会一怒之下组织一场甚至多场示威游行。

办公室的书柜上，叠着厚厚的“求助信息登记表”，求助门类五花八门：有遭遇了“杀猪盘”要求帮忙追回损失的；有遭遇了家暴求帮主持公道的；有涉及医疗纠纷或者税务难题的。陈善莊的这个办公室俨然成了布鲁克林华人社区的“信访办”接待室，但并非所有的问题都能得到圆满的解决，甚至相关的司法部门、执法机关、职能部门都可能无法最终化解掉这些矛盾。但陈善莊总是十分耐心地听完每一个求助者的故事，给他们安慰，给他们建议，然后诚恳地告诉他们可预期的结果和自己力所能及的可帮到他们的范围。

他的“社区服务”也不仅仅限于这间办公室。有时候在深夜里，在他开车回家的半路上，他会接到不知道哪里打来的求助电话。

“您好，亚总会吗？我朋友的妈妈遭遇了家暴，我想请问你们能不能帮她。”

“她多少岁了？是什么样的家暴？有报过警吗？”

陈善莊甚至连对方是谁也不问，也不自我介绍，就直接像热线电话的接线员一样跟人聊了起来。

聊了半个小时后，他知道那个母亲只有五十多岁，是被自己的女儿打骂，矛盾越演越烈，但是又不愿意报警怕影响到女儿的前途。他就建议对方两代人分开住，母亲可以自己重新工作，在纽约有大把的工可以打，只要能干活总能养活自己。如果找工作有困难，也可以来亚总会找他帮忙介绍。

挂了电话，双方都不知道对方是谁，这一类的社区服务也无法留下任何记录，更是无法给作为非盈利机构的亚总会在申请各类政府项目的时候提供任何证明。但是陈善莊并不介意，他觉得不需要被那些章法束缚着做事，只要能最方便的帮助到别人就行。他也喜欢“一竿子插到底”的亲历亲为，所以很多人都不知道，亚



2021年10月，陈善莊带领华社群众在布鲁克林八大道游行，呼吁政府提供可负担住房。

“

不少曾经到亚总会求助的人，
后来成为了餐厅的常客，
常常来吃饭，
也常来这里做义工，
协助亚总会开展社区服务工作。

总会的“热线电话”就直接是他自己的手机。

第二章

我为人人，人人为我

“金皇廷”餐厅位于布鲁克林六大道和62街路口，自2007年开业以来已经逐渐成为了八大道华人社区的“社区服务中心”。每年重阳节的时候，陈善莊会在这里设下“敬老宴”，买来上千只烤鸡送给社区的老人；每年5月份，他也会亲手把餐厅门口的几张桌子拉到一起，搭起一个简易的办公区，帮助华侨老人办理“健在证”。

他见着排队的老人坐得太近，会直接上前去帮他们把椅子拉开。

“现在奥密克戎这么厉害，要哪个老人不慎在我们这里感染了，走掉了怎么办？”他对正在帮老人登记信息的义工说：“不是凡事都要插手，只是我总是会看不过眼，我们做事情要注意细节。”

“插手”完义工的工作，他又回到餐厅这边，开始“插手”厨师和服务员的工作——哪道茶点蒸得不好，摆盘不好看，哪桌公筷没给客人上齐……

“老板你就是操心的命。”餐厅主管阿英姐笑着对他说。

“没办法，没眼看。”他两手一摊，摇摇头说。有不少曾经到亚总会求助的人，后来成为了餐厅的常客，常常来吃饭，也常来这里做义工，协助亚总会开展社区服务工作。这些人里面就包括潘子密的太太 Jennifer。

2019年1月15日，潘子密和他的两名华裔同事在他们工作的羊头湾海港城海鲜自助餐厅被34岁的亚瑟·马图诺维奇（Arthur Martunovich）杀害。这个爱沙尼亚籍青年将一把铁锤藏在包里，平静地走进布鲁克林海边的这家餐厅，绕过其他族裔的客人和员工，

公开宣称自己就是冲着中国人去的，然后连续锤杀了伍灿强、潘富晖和潘子密三人。

潘子密的太太 Jennifer 一直在默默等着法律还自己一个公道，没有采取任何行动。但是她没有想到的是，等了两年多后，布鲁克林的地区检察官竟然仅凭辩方提供的一份参考了嫌疑人母亲供词的精神鉴定报告，就直接撤销了案件，与对方达成和解。

“这份报告就是我们撤案的唯一理由。”检察官在法庭上说。

法庭外，接到求助的陈善莊带着数百人，举着“亚裔的命也是命”的牌子，高呼“司法要公正”。此后，亚总会帮 Jennifer 联系律师，联系议员，召开新闻发布会，组织了六轮示威抗议。但由于介入时间太晚，刑事案件的撤销已成定局。地区检察官蒋莎乐（Eric Gonzalez）来到“金皇廷”二楼的办公室，拍着胸脯承诺自己已经尽力，“杀人者不会被放出来，会一直关在精神病院里。”

但是陈善莊不满意，他一直指责蒋莎乐不作为，认为他不仅渎职，而且没有尊重华人的性命。他找来漫画师，构思创作了讽刺司法不公的漫画，打印出来后在飘着雪的冬日里扛到布鲁克林法院门口继续抗议。

他感动了 Jennifer，当“金皇廷”办敬老宴慰问社区耆老时，她会来帮忙张罗发放烤鸡；当亚总会组织纽约的民众坐大巴去支援费城的反暴力大游行时，她第一个报名参加；她还在媒体上发言，呼吁华人团结起来反抗种族歧视。很多像她一样原本沉默的受害者开始积极参与公共事务，也有不少社区民众得到了激励，越发主动地关心公共议题，他们一个接一个，人越来越多，成了支撑起“布鲁克林之王”影响力的坚强后盾。

陈善莊也利用着自己的社区影响力插手更多公共事务，他会搜集民众签名去跟政府和公交公司谈判，在华人居民集中的地方增开地铁出入口；他也会支持和鼓励接受了美式教育的华二



代去参选各级议员，以自己的影响力为他们背书。他几乎认识了八大道社区的所有华人居民，这些熟悉的街坊邻居有遇到家里的婚丧嫁娶大事也往往会选择去他的“金皇廷”办宴席。陈善莊知道怎样才能让请客的人有“台面”，他会自己审核菜单，认真做修改，跟大厨争论为什么这道菜要这样做而不是那样做。等到开席那一天，他也会从停车场管到麦克风，端着酒杯给熟悉的客人们敬酒，仿佛做东的是他自己。餐厅的员工也大多是街坊和老乡，餐厅里里外外都是一番“熟人社会”的景象。晚上八九点下班后，老板、厨子、经理、服务员时常会坐在一起吃一顿饭，后厨还有什么便做什么，大家边吃边聊，谈天说地。

第三章

跨越大变革时代的一个传奇身影

陈善莊 1954 年 5 月生于福建省福州市琅岐镇

“
陈善莊几乎认识
八大道社区的
所有华人居民，
餐厅的员工
也全都是街坊和老乡。

的一个华侨家庭，只上了四年小学，就遇上了文化大革命，然后就没好好读书了。十四五岁的时候，他从琅岐岛跑到香港岛，开始像电视剧《古惑仔》里面的那些小伙子一样混社会。在纸醉金迷的香港，他混过赌场，混过夜场，打过群架，也像《古惑仔》里面的浩南哥和山鸡哥他们一样逐渐成长成帮派的大佬，一身的江湖气就在那个时候成型。

80年代初，陈善莊在美国打拼的父亲将他移民到了纽约，一去就在曼哈顿的一家中餐馆打工。但是他呆了一两个月就呆不住了，他不想在号称自由的美国日复一日做着不那么自由的工作。他回到了香港做生意，那时候刚刚改革开放不久，他看到了香港和大陆之间经济发展的巨大差距和贸易的无穷商机，于是在接下来的几年时间里，他奔波于中国大陆、北美和香港之间，敢想敢干，没有任何约束——除了毒品生意那类伤天害理的事情不做之外。

在美国，他开了好几家餐厅。第一家外卖店叫“金砂餐厅”，这是生他的村庄的名字，第二家叫“莊丽餐厅”，各取他和他妻子名字中的一个字。后来他在宾州等地又投资了堂吃店，所有的这些餐厅都是他的爸爸、妻子、舅舅、堂兄弟等人在打理。

80年代末期，他和几个合伙人花280万美元从南美洲买了一艘载重3000吨的退役的轮船，又花了130万改建。他想的是，开着这艘船，到“三不管”的公海上去经营一个赌场，从世界各地招揽乘船去消费的客人。但是，在这艘船成为“赌船”之前，却成了他的故乡数百父老乡亲追求“美国梦”的一个跳板。

他们搭乘一艘艘小渔船，从福建的港口来到公海上，然后顺着绳梯，卖力地爬上邮轮，去一个新世界打拼一个未来。

这一时期，包括这艘船的乘客在内，大批华人

“冒险家”经各种途径蜂拥而至，那段时间是移民政策大幅放松的特殊时期，很多人在短短两三年之内就拿到绿卡，在曼哈顿的东百老汇，布鲁克林的八大道等区域扎根，安家立业结婚生子。其中，绝大多数人都从中餐馆打工起步，然后很快还完了债务，有人留在餐饮业继续工作，有人则向各行各业追求新的发展。随后，他们又将更多的亲属从家乡移民出来，在短短三十年时间内迅速壮大了纽约的华人社区。

华人社区的繁荣也带动了这些区域的发展，原本冷清的东百老汇一带变成了商铺林立的“福州街”，原本荒凉的布鲁克林八大道一带则成了车水马龙的繁华市场。

由于纽约自古以来就是一个“冒险家”的乐园，各族裔的无证移民从未停止涌入，这座城市也一直以高度宽容的姿态迎接和接纳这些人，并且逐渐将他们变成真正的纽约客。陈善莊等曾经帮助他们来到这里的人也一直没有被追究，直到北约轰炸南联盟大使馆的那一年，这种“友好”的关系被打破。

第四章

被历史的一粒尘埃砸中， 身陷囹圄整六载

1999年5月8日，在科索沃战争正在进行时，从美国本土直接起飞的美军B-2轰炸机向中国驻南联盟大使馆投下了五颗精确制导炸弹，造成3名中国人死亡，20余人受伤，其中6人重伤。

这时候的陈善莊已经是美国香港总商会会长，他不顾许多人的反对，坚决要组织一场针对美军和白宫的示威抗议。

小学没毕业的陈善莊对于引发科索沃战争的地缘政治和历史是非并没有什么概念，但他就是从常识出发，认定美军“不宣而战”的轰炸自己祖籍国的领土是非常粗暴和错误的行为，美国联邦政府必须要给出一个说法。





当时他周围的不少华人都觉得自己的身份尴尬，怎么表态站队都左右不是人，但他却不以为然，“对就是对，错就是错”。而且，他认为作为一个华人，原本就已经受到很多忽略和轻视，如果自己的祖国再被人随便踩踏都不敢发出一点声音，那在美国的华人就会更加被人看不起。他原本以为，这场游行示威不会有太多人响应，但他没想到的是，那一天的市政广场上突然涌现出大量的中国留学生，还有多个侨团的代表，加入到他组织的“抗议美军暴行”的队伍。

也是从那一天开始，他知道自己被“盯上”了。很快，有关部门就找到了当年上了他那艘船的“污点证人”，对他进行涉黑的指控，随后，

将他和他的兄弟逮捕了，关进曼哈顿市中心的看守所。

他在两个看守所呆过，也被关过“小黑屋”。有法庭提审的时候，他会在半夜两点被叫起来，穿着一件短袖囚衣在空调开得极冷的屋子里等上好几个小时，他就原地蹦跶几个小时取暖。关在牢房里百无聊赖，他觉得最有趣的事情便是通过厕所的金属下水管道，跟楼下的狱友“打电话”聊天，有时候一聊就是几个小时。

从2001年到2006年，陈善庄一直拒绝认罪，他固执地认为这是“打击报复”。直到他在狱中眼睛被感染，险些失明，有关部门才提出

“

他越发要强地
想证明自己，
越发迫切地
想要替那些弱者鸣冤，
也是在为自己争一口气。

和解方案——双方都不告对方了，案子由此撤销。

他从狱中出来之后不久，已经52岁的陈善庄决定接手布鲁克林的一家中餐馆，2007年，改造一新的“金皇廷”正式开业。多少是因为自己生命中那段抹不去的黑暗时光，他越发要强地想证明自己，越发迫切地想要替那些弱者鸣冤，也是在为自己争一口气。

“我爷爷常说，能帮到别人的就一定要帮。”他说。

当记者反复追问那个“污点证人”到底是谁时，他连连摇头说：“算了，都过去了，这个不说了。”



第五章

铁汉柔情

2022年,已经年满68岁的陈善庄在“帮助别人”的道路上越走越远,他女儿说:“我的爸爸不是我的,是大家的。”哪怕是在周六周日,他的“热线电话”也从不关机。他的名字频繁现于新闻和网帖中,他甚至成了布鲁克林多家华人媒体的固定信息源。记者们知道,到陈善庄那儿去“蹲点”,总能抓到些一手的新闻,因为新闻当事人常常会主动出现在他那里。

他脾气火爆,但是心却很细,在帮助同一类型的求助者多了之后,经常能提前想到对方自己都还没有想到的问题并显得有些过分积极地给人指导建议。

“哎呀这种事我见得多了,”他无奈的语气中透出一些过来人的自信,别人要是不信他的,他还会跟人急,甚至气呼呼地说“那我不管了”。但是即便是自己发着高烧瘫倒在床上,一接到对方打来求帮忙的电话,说是在他办公室苦等,他还是会挣扎着爬起来,去尽自己所能地帮别人一把。

他几乎天天都会往“金皇廷”跑,但是主要是去上“信访办”的工,餐厅的日常管理和运营都是他妻子 Jessica 在负责。

“我这辈子亏欠我老婆很多,一直都没有好好地陪陪她。尤其是我坐牢那几年,我可以想象她一个人带着孩子,撑起一个家有多难。”他说,年轻的时候,他把老婆孩子安顿在美国后自己满世界跑,后来自己又醉心做社区工作,直到老了都还一天到晚风风火火地在外面。

他希望自己做到70岁就退休,这样就有更多的时间可以陪陪自己的老婆。📍



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家



姓名:陈善庄
性别:男
年龄:68
你来自哪里:福建
从事餐饮行业:断断续续40年

• 目前的心境怎样?
麻麻的。

• 最难忘的时刻是什么时候?
1990年12月25日,我小儿子出生的时候。我爱我女儿和儿子一样多,绝对不是重男轻女,但那个时候我爸爸得了癌症,他的心愿是想要抱个孙子。我太太生了第二个女儿后身体也不是太好了,很多年都没有再怀孕。所以我觉得这个时候小儿子的出生是上天送我的礼物。

• 你最喜欢的食物是什么?
牛排,五成熟的。

• 最恐惧的是什么?
蛇,小时候邻居的堂哥在山上做农活的时候被蛇咬了,然后很快就死了,他死的时候我看到他全身都发黑了,当时就吓傻了。后来一看到蛇就很害怕,直到现在都会怕。

• 认为程度最浅的痛苦是什么?
“当兵”,我们福建人说的“当兵”也就是吃牢饭了。

• 最喜欢做的事是什么?
帮助别人。

• 最后悔的事情是什么?
这个暂时不告诉你,今后再说。

• 如果能选择的话,你希望让什么重现?
任何事情重来一次的话,我想我都会做出同样的选择。

• 最伤痛的事是什么?
没有治好我爸爸的病,我当时想着,我已经这么有钱了,但是却治不好我爸爸的病,非常痛苦。

• 何时何地让你感觉到最快乐?
能够成功帮到别人的时候。

• 自己最伟大的成就是什么?
娶了我老婆,她很多方面比我厉害,像财务这些,我就不行,得靠她来管。

• 这一生中最爱的人(或物)是什么?
家人,排名不分先后。

• 座右铭是什么?
我爷爷说的两句话:第一句是“做人要踏实”;第二句是“能帮到别人就一定要帮”。

HOW TO BE A RESTAURATEUR

如何成为餐饮家

Ellen Yin

文 | 邵思睿
摄影 | HSHG

热爱

Ellen Yin

2022 James Beard Restaurant and Chef Awards 杰出餐饮家提名

High Street Hospitality Group

Fork: 306 Market St, Philadelphia, PA 19106

High Street on Market: 101 S 9th St, Philadelphia, PA 19107

a.kitchen + bar: 135 S 18th St, Philadelphia, PA 19103

High Street on Hudson: 637 Hudson St, New York, NY 10014



近日，美国“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖（James Beard Restaurant and Chef Awards）正式公布了2022年获奖名单，表彰全美引领潮流的餐厅、成就卓越的厨师和餐饮专业人士。其中，最重头的奖项之一，全美杰出餐饮家由凤凰城的 Pizzeria Bianco、Pane Bianco 和 Tratto 三家餐厅的老板克里斯·比安科（Chris Bianco）获得。在今年全美杰出餐饮家的提名名单中，有一个华人的名字，她就是 Ellen Yin。

作为 High Street Hospitality Group (HSHG) 的创始人和联合拥有者，Ellen Yin 掌管着四家餐厅。他们分别是费城的 Fork, High Street on Market, a.kitchen + bar in Philadelphia, 以及纽约曼哈顿的 High Street on Hudson。

在 Ellen 超过 24 年的餐饮管理经历中，她管理的餐厅频频被顶级媒体评为最佳餐厅。仅 Fork 就被四次提名 James Beard 最佳餐厅；High Street on Market 在 2014 年被 The Inquirer 杂志列为“2014 年餐饮之星，”同时被 Bon Appetit 列为全美最佳餐厅的第二名；High Street on Hudson 在《纽约时报》的 Pete Wells 上获得二星的评价，也被《纽约邮报》给予“年度最佳餐厅”的称号；a.kitchen 两次获得最佳美酒餐厅。

实际上，Ellen 在 2018 年、2019 年和今年已经三次获得 James Beard 杰出餐饮家提名。不仅如此，她在 2020 年还被《费城商业日报》评为“杰出女性”。而《美食共和国》杂志则将她称为“费城最成功最有远见的餐饮家”。

六月，这位富有远见的成功的华裔餐饮家与《餐饮家》进行了交谈：





我一直在做我最爱的事

- 得奖只是因为我一直在做我最爱的事。热爱是动力。

- 我爱上餐饮时不到 18 岁。我在高中时在一家法国餐厅打工，在那时我就意识到了自己喜欢餐厅快节奏的生活以及饱含创新机会和多样化的工作环境。

- 读大学时，我就写了一份在费城老城区开一家餐厅的商业计划书。但很快，我就意识到资本是我开餐厅最大的绊脚石。

- 本科毕业后，我紧接着又修了 MBA 学位，然后做了四年咨询师。那四年，我按部就班地上班，下班，做项目，但总觉得生活少了点什么。后来我离职去了费城的一家医院。但不久，我便发觉自己的热爱仍然在餐饮。

- 我喜欢去照顾别人，喜欢看到客人在餐厅满足地就餐，喜欢给客人带来让他们满意的，有创意的就餐体验。

- 无论是快餐还是高级餐厅，做餐饮最重要的都是你要和你的商业元素有所互动。餐饮一直都是一个要求高度团队契合的行业，管理者在餐饮里至关重要。

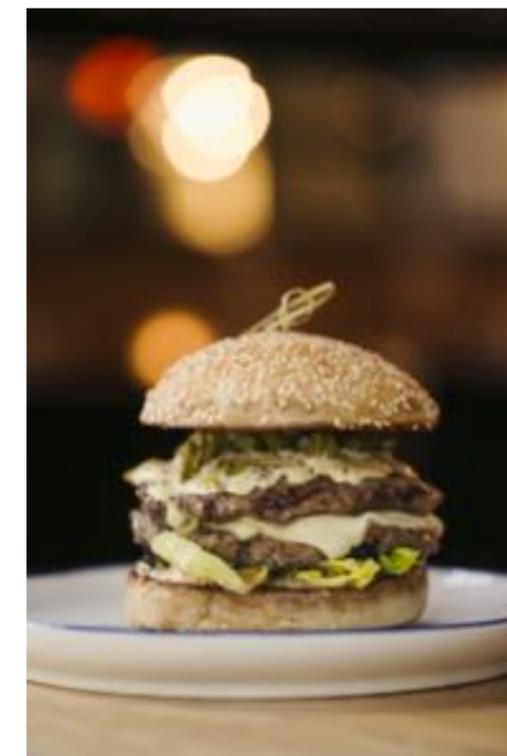
- 有人说一个优秀的管理者最重要的三件事是找人，找钱，找方向。做餐饮也是一样的，找到合适的大厨，确保餐厅的现金流可以支撑运营，为餐厅找到合适的发展方向。

- 我的目标一直都是：找到一个发展方向以后，确保我的团队可以在没有我的情况下也能顺利完成这个目标。

如何找到一个大厨

- 我从来没想过要去成为一名大厨。

- 我曾经考虑过去厨艺学校，但很快就意识到大厨和餐饮完全是不同的两个职业路径。大厨



的职业发展更有挑战性。我受过的教育加上我对餐饮的热爱和了解告诉我，我会更适合去做一个管理者。

- 我不喜欢给大厨有太多的限定，虽然我也会去了解菜单上的元素，需要去知道菜品是否符合我们当下的方向，但我希望给大厨更大的自由度去创作，让他们有更大的发展空间。

- HSHG 的第一家餐厅是 1997 年开业的 Fork。但那时找大厨却得来全不费功夫。我在大学时打工的咖啡店里遇见了一位客人，一同乘着公共汽车回家的路上闲聊时，我提到想要开餐厅的想法，这位客人立即提到认识一些人。就这样，我找到了第一位主厨。

- 现在，餐厅最大的挑战之一仍然是找大厨。一旦主厨离开，你便要寻求新的主厨。

- 找大厨我有五个标准：

第一，是否有热情。一个大厨对他的职业是否有热情至关重要。如果他不喜欢这份工作的话，那他每天都会觉得很无聊。因为这份工作对创造力和抗压能力都有极高的要求。不同寻常的工作时间，节假日、周末要上班，这些都会带来很多挑战。

第二，他对于这份职业是否坚定。一个好大厨必定坚持自己的理想，坚定自己的创作，想要为食客创造出更美味的佳肴。

第三，是否有团队管理经验。后厨是一个很复杂的地方，各类工种，各种作业流水线，还有食物的恒定的质量，都会挑战主厨的管理能力。

第四，他是否能够抗压。餐饮行业是一个很难预测的行业，有时可能比较冷清，有时又突然很热闹，每一桌可能都会对食物有不同的要求，平衡各种要求和准备时间，考验主厨的抗压能力；新尝试的菜单短期内没有好的反馈也会考验主厨的抗压能力。

第五，是否可以合理管理团队。这不仅涉及操作的流水线，还包括了每个人的工作时间，每个人擅长的事情，以及是否可以给每个人发展的空间，激发大家工作的积极性。

- 我会给主厨设定 KPI，帮助他们全面了解我们的目标和方向，确保我不在场的情况下，餐厅也可以按照设定好的路线发展。

- 和与自己有同样想法的人一起工作也至关重要，这决定了他们是否会认同你设定的目标以及是否愿意一起去实现。

- 你要一直让员工感受到自己对他们的关怀，你也要给他们足够的成长和发挥空间。

除了坚持，你还要知道如何坚持

- 做餐饮最难的一直是保持创新。

- 现在的餐厅如雨后春笋一般往外涌，食客总是希望去尝试新的餐厅，那么怎么样去留住客人，让他们愿意一次又一次的光顾就变得格外重要。

- 只有创新才能让一家餐厅立得住。

- 我至今仍然每天都具体参与餐厅的运营，和员工一起寻找机会突破。

- 疫情?其实给 HSHG 带来了一些前所未有的机会。

- 疫情的到来让很多规模小一点的餐厅被迫关业。他们被迫关业的最主要原因是现金流无法支撑餐厅的日常开销。但对于 HSHG 而言，我曾经在创业早期就已经与银行谈贷款，我知道在必要的时候应该如何与银行谈判，好获得足够的资金支撑餐厅运营。

- 我开第一家餐厅时就遇到了资金问题。我与合伙人各出四万美金，主厨出资一万美金，但距离开店的最低成本仍然相差甚远。那时候，我就要向银行贷款商业计划所需资金的剩余部分。

- 疫情期间，我们的生意不但没有被影响，反而有机会去创新。很多餐饮集团不停地关店，遣散员工或者缩小营业规模时，HSHG 旗下的所有餐厅都正常营业，并且可以承担外卖订单。

- 我的想法就是无论如何，这些餐厅都要正常营业，能正常营业一天是一天。

- 一名副主厨曾经叫我“figure-it-outer（永远有办法的人）”。

- 只要做生意就会充满挑战和冲突，有的时候这些会让人应接不暇。对我来说至关重要的是，无论什么时候都要冷静地对待这些挑战。

- 我总在心里对自己说：“除了坚持，你别无选”。



女性如何在餐饮行业站稳脚跟

- 女性从骨子里就一样拥有成为创业者的权利，女性从不应该因为外界的眼光而放弃自己的任何一种梦想。

- 女性创业者想站稳脚跟要做好两件事：

第一，一定要找到稳定的依靠。比如我的母亲曾经病发，需要 24 小时照顾。因为情况特殊很难找到合适的护工，我的工作又极忙。全靠兄弟姐妹分担，我才可以把足够的精力放在工作上。

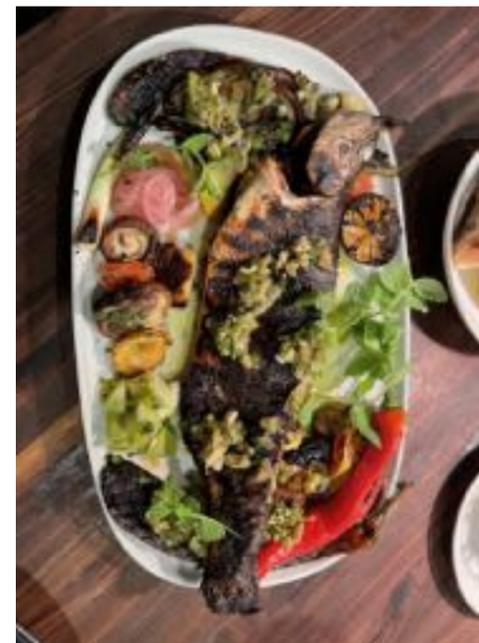
第二，一定要和其他的餐厅拥有者沟通。同行通常都有类似的想法，当你遇到一些问题时，无论这个问题是因为压力过大还是一些更为实际的问题，同行都可以很快地去理解你的难处，从而给出合适的方案。

- 我也犯过很多错误。回首去看，我最大的错误就是不给事情顺其自然发展的时间，总担心错过了什么。

- 我总因为担心错过一些事而放弃休假。现在回看其实存在着病态。当你的伴侣和家人不得不因为你而一次又一次延迟本应该有的旅行，这让人心力交瘁。

- 每个人都需要充电，一定要给自己休息的时间！

- 被 James Beard Foundation 提名任何一个奖项，对于一个餐饮人来说都是至高荣誉。它是对我们的努力和坚持的一种肯定。我们团队的每一个人都秉承着真诚的态度来服务整个社区，并用匠人精神来守护整个集团。我也衷心祝福 Cristina Martinez 获中大西洋地区最佳厨师，以及其他所有被提名者和获奖者。👏



择。”

- 疫情早期时，我们收入降低但又要投入四家店的各项费用。作为管理者，我必须想出一个可持续性的方案，我必须坚持下去，让员工经历最小的损失。

- 餐饮，说到底都是和它所在的社区的互动。疫情降临，头两个月 Fork 就送出一万份外卖。我们向前线工作者捐赠了 12 万美元用于支撑疫情的相关开销。

- 如果你想要开餐饮集团，或者要开第二家第三家店。我的建议是：坚持下去。除了要确保自己有稳定的现金流，可以支撑一家或者以上的餐厅正常运营之外，你还要跟银行保持良好的关系。要有良好的信用记录，以便不时之需。



通胀，通胀，餐厅如何打好利润保卫战

从多个指标来看，餐厅正面临着历史性的通胀：食材成本增长，员工工资增长，天然气价格增长……如果经营者不采取行动，这些不利因素很容易就会侵蚀餐厅的盈利。

尽管没有解决食品通胀的办法，但我们可以减轻其带来的负面影响，餐厅还是有多种方法可以在不牺牲利润的情况下渡过这波通胀的。研究表明，与全服务餐厅的 0.08% 增长率相比，有限服务餐厅在经济衰退期间的增长率仍然高达 2.43%。这项研究是基于美国国家餐饮协会 1970 年至 2009 年的数据，覆盖了过去六次已知的衰退，并强调了消费者在通货膨胀和经济衰退期间继续光顾餐厅的意愿。

是什么导致了当前的食品价格上涨？

彭博社农业记者 Mike Dorning 简要地列出了

导致食品价格上涨的问题：“运输成本上涨、能源通胀、化肥短缺、极端天气和劳动力紧张等因素综合在一起意味着粮食生产更加困难……接着战争正把局势推向全面危机。俄罗斯和乌克兰是小麦、化肥和粮食的主要生产国，双方的敌对行动严重干扰了黑海港口的产能和运输。”

关于餐饮业有什么好消息吗？

虽然很多情况都很严峻，但整个行业也有一些积极的数字来照亮局面。

餐厅在消费食品中所占份额的同比增幅刚刚创下新高。美国人口普查局的数据显示，餐厅消费占美国食品总消费的 54.9%，比 2021 年 4 月的 52.3% 高了 2.6%。

同样令人鼓舞的是，虽然餐厅 drive-thru 客流出现大幅下降，但店内就餐、



外卖和外带均分别增长了 2.4%、0.8% 和 0.8%。而 drive-thru 的变化对餐饮业来说无疑还没有太高的影响力。

食品通胀给餐厅带来的影响

食品通胀和高油价是一套组合拳——食品价格上涨导致营收减少，原因是原料和劳动力成本上升，同时消费者支出减弱导致销售额下降，此外还有燃料价格飙升的影响。

食品服务研究公司 Technomic 的一份报告显示，汽油价格每上涨 0.5 美元，就会给消费者整体支出带来 680 亿美元的影响。

路透社和益普索的一项调研也显示，超过半数 (54%) 的美国人表示，油价上涨对他们在餐厅就餐方面的开支影响最大。

以下是消费者表示支出受油价上涨影响最大的几项：

- 餐厅——54%
- 娱乐——49%
- 家装升级——47%
- 度假——46%

保护你的餐厅利润免受食品价格上涨的影响

食品价格上涨不一定会对餐厅利润造成严重影响，当前和过去的通胀和衰退数据都表明了这一点。随着强大的餐厅管理平台的进步和可用性，经营者有着大量的选择来保护餐厅的营收。

提高餐厅的价格

最常见的策略就是提高价格——每个人都在这么做。

我们来看看一个非常真实的例子：随着食品价格持

续上涨，位于爱荷华州的餐厅 Feedwell Kitchen & Bakery 发布了这么一篇 instagram 帖子（下图）来向食客“诉苦”：

翻译过来就是：
这一年半是多么美好的一年。我们喜欢为这个社区提供自制的糕点、美味的食物和咖啡。很明显大家也爱我们——我们可忙了！

正如大家所知，食品价格一直在上涨。例如，自开放以来，鸡蛋和黄油的价格

分别上涨了 240% 和 180%。这是我们日常运作的两个关键食材。我们已尽力避免涨价，但不幸的是，我们不能再拖了。在接下来的几周内，我们将更新我们的菜单以显示这些价格增长。你可能已经注意到上周末我们的一些咖啡饮料略有涨价。我们的下一步是增加糕点和早餐的价格。

我们感谢你的支持，让我们度过这个疯狂的时刻。如果没有我们的粉丝，我们就不能继续做我们喜欢



做的事情。

餐厅正受到食品通胀的猛烈冲击，此刻真诚地打破与食客沟通的隔阂，并唤起他们的同理心，是灌输信任和建立更强大的客户关系的一个很好的方式，同时缓解了价格上涨可能带来的矛盾。当然，任何价格上涨都应该伴随着一定的考量，切忌拍脑袋定价。

在降级消费中做到利润最大化

在通货膨胀时期，餐饮业的恢复力主要依赖于降级消费——餐厅需要在保持良好的体验的同时提供更多的价值。

据市场营销机构 Acosta 的调查显示，三分之一的就餐者已选择去降低他们在餐厅的花销，而不是完全不消费：寻求优惠和特价、点较便宜的选项、去较便宜的餐厅。

你的餐厅要确定自己在当地生态系统中的位置，所在地区同类餐厅的菜单价格都是多少？如果你的价格一直低

于平均价，那么你就已经处于降级消费的区域（当然这并不意味着你的菜单不再有优化空间）。

如果你的餐厅相较于同级餐厅而言价格偏高，那么是时候在菜单上增加一些更具有价值导向的选择了。

确定你的价格战略

餐厅经营者要策略性地考量你的经营中所有的特价和限时优惠 limited-time offers (LTOs)——食物、饮料、店内用餐、外卖，所有这些选项。

折扣食品通常依赖于搭配顾客购买额外的非折扣商品来增加利润。将高利润和低利润菜品搭配组合销售，以平衡商品整体的盈利能力。

这也是你的厨师团队发挥创意的好时机。LTOs 甚至不需要打折销售——尝试推出一些便宜的但仅每周一次的活动，利用稀缺性而不是折扣来推动销售。

优化就餐体验以维持盈利应用现代的技术和成熟的点

餐软件也可以吸引食客二次消费，维持利润。疫情导致的堂食低迷情况正在逐渐改善，食客开始大批回到餐厅就餐。是时候回归到提供比疫情前还要好的就餐体验了，同时还要保持外卖的利润率和效率。由技术驱动的敏捷性和灵活性使得现在是餐厅发展的好时机。

1. 堂食

您可以通过采用 MenuSifu 扫码点餐实现客人自助服务。食客自助下单和付款，创建一个更高效流畅的用餐体验。服务员有余力专注于客户更紧急需要的服务，而不是花很多时间在刷信用卡上。

与此同时，用餐者可以不停点餐和点饮料，不必刻意挥手阻停穿梭于四周的服务员。这显然是一种双赢，将餐厅管理中繁琐的部分数字化，为员工和食客创造了更积极的体验。

2. 外卖

数据显示，随着外出就餐舒适度从 2020 年 5 月 15 日

的 23% 飙升至 2022 年 5 月 15 日的 76%，即便市场庞大，但外卖率依然受到了影响。对于餐厅经营者来说基于网络的“造势宣传”十分重要，MenuSifu 有一整个专业团队负责为餐厅做营销宣传，收获大量好评。

结语：

享受是美国人根深蒂固的习惯——尽管面临经济挑战，美国人将继续不遗余力寻找最舒适的就餐体验。作为餐饮从业者，我们不知道眼下的环境还会持续多久，我们能做的就是立足于现在。用昨天的业绩来预测明天的成功。战略性地思考餐厅的盈利杠杆——菜单价、成本、销售策略、以及技术应用。只要打对了牌，顾客就不会离开。



大晚上，还能看到街上很多外卖小哥奔波送餐，突然感到很励志，别人这么晚了都还在吃，我又有什么理由不吃。

亲友开店你推荐， 不仅帮忙还躺赚！

介绍成功返款\$100，每单最高可达\$760！



扫描二维码
完成推荐！



即刻购买首套电脑，超级优惠只要：

~~\$2,100~~
\$299

电脑一台
鼠标和键盘
打印机
Caller ID
MenuSifu POS 软件



MenuSifu点菜大师，北美知名餐饮品牌的共同选择！



国以民为本， 民以食为天。

PEOPLE ARE THE MOST IMPORTANT
TO THE COUNTRY,
WHILE FOOD IS THE MOST
IMPORTANT TO THE PEOPLE.

2022年1月，《餐饮家》杂志创刊，致力于：

- 跨越语言障碍 —— 深度解读中美行业讯息政策，“带进来”
- 突破文化壁垒 —— 讲好中美餐饮家故事，带动上下游，“走出去”
- 提高社会影响力 —— 扩大餐饮品牌业主影响力，提高价值，“树品牌”

美国中餐资讯渠道分散、不对称、价值低

- 虽然华裔只占到美国总人口 3.3 亿的 1.6%，但从业于餐饮业及其上下游的华人总数高达 100 万，超过了美国华裔劳动总人口的 30%。
- 美国中餐从业者主要是华裔一代移民，在过去以中小业主为主，近年伴随中国餐饮业的爆发增长和亚裔流行文化输出，投资者和出海创业者迅速增长；两种群体从业者和投资者获取信息都存在障碍：渠道分散、不对称、价值低。

《餐饮家》解决交流障碍，实现流行文化解读

《餐饮家》内容亮点：原创采访、深度行业解析、生动视觉效果

大数据分析

真实市场数据驱动报道
做好餐饮业“诸葛”风向标

行业名人嘉宾

聚焦中美跨界优秀企业家
见证大小业主的酸甜苦辣

视觉品质稳定

运用现代视觉语言
展现丰富华人文化

优质读者体验

回归纸媒杂志的阅读感受
同期网络上线、提供订阅

LITTLELABA
P.O. BOX 540899
FLUSHING, NY 11354

F O O D B R I N G S U S T O G E T H E R

餐飲家

The Restaurateur

独具行业深度合作网络
专业挖掘品牌文化价值
精准投放 10万+ 亚餐厅

读者覆盖

10万+ 餐饮业主
+
餐馆上下游行业商家
+
美食专业人士
+
中外食客

《餐饮家》受众量巨大、传播力极强，是您提升品牌影响力，最大化广告效益的不二之选。

广告咨询请扫描左侧二维码或致电 (646) 258 — 8137

"THE RESTAURATEUR" TEAM HAS DECADES OF EXPERIENCE IN CHINESE AND AMERICAN CULTURE, POLITICS, TECHNOLOGY, NEWS, INVESTIGATION, NEW MEDIA, POP CULTURE AND BUSINESS ANALYSIS. WHEN IT COMES TO IN-DEPTH EXCLUSIVE INTERVIEWS, PROFESSIONAL INTERPRETATION OF TRENDS AND PROVIDING INFORMATION ON THE NORTH AMERICAN CHINESE CATERING INDUSTRY.

DIRECT TO 1/10TH OF RESTAURANTS IN THE UNITED STATES RESTAURANT OWNERS, UPSTREAM/DOWNSTREAM BUSINESS OWNERS, CHINESE & FOREIGN CONSUMERS AND GOURMET PROFESSIONALS.

"THE RESTAURATEUR" HAS A UNIQUE IN-DEPTH COOPERATION NETWORK IN THE INDUSTRY, TELLING STORIES PROFESSIONALLY, DISCOVERING VALUE AND EXPORTING BRAND CULTURE, EQUIPPED WITH A COOPERATIVE NETWORK THAT MEET THE BRAND'S FLEXIBLE NEEDS.



www.canyinjia.us

FOR ADVERTISING INQUIRY, PLEASE SCAN THE QR CODE OR CALL (646) 258 — 8137