

試敲飲食行業之門

移民如果沒有理想就不一定是移民，活在理想之中的移民卻猶如活在夢裡頭。因為現實生活的頭一天，就是在新奇中去面對現實，理想只是一種目標和鼓勵，提高面對現實的勇氣和毅力，因為它不是解決生活和需要的物質。這是移民特別是新移民在啟程要作出的思想準備，抵步後要積極衡量自己的應變能力，還要忍受不知了結此落彼起的各種失望。不是沒有機構給你作支援，問題在你要明白自己能夠利用這些援助資源的起點位置。你可以在加拿大沒有語言障礙生活得自由自在，但要發揮個人天賦，就要有內在和外在的實際能力和條件，增強加固，才是道理。個案多是借口，絕非必然的理由。

中國人傳統上是重文輕武的民族。雖然三師之中的工程師和醫師都是工藝合一，而非只靠嘴皮子起家的，但是身份和社會地位高崇，而予以不同的看法。來到本地社會，這類別的身份當然不差，只是這等身份的新移民中，能夠獲得同等資格的還都經過一番耕耘，資格有差異的運氣就很難說了。

就算我們中醫師的身份得來是有點傲倖，不如說是有此需要的結果。比如說是藏醫，甚至巫醫，目前只能作為一種地下作業。至於星相未來之學，雖然見人見智，實際上他們的職業是生活顧問的一種。這說明了在新環境中要發揮個人的原有技能，未必沒有可能，只是際遇和適時，中醫的合法地位是明顯的一例，而得益者只是冰山的一角。

與其說剪刀，菜刀和剃刀是自古以來基本謀生工具。近日生產方式改變和現買成衣的習慣，裁剪並非工藝技術而是工業生產專技，剪刀工藝的需求式微。反而其餘兩刀則隨人口密集而與時並進，代表剃刀的理髮業更與影藝名流掛鉤，更上層樓成為髮型設計，退而其次，亦為日漸見長的頭上之髮來服務。

從生活必須來看職業的需求，菜刀代表廚藝，可說是位居於首。理由很簡單，衣著有時可以暫不時尚，生活條件不佳時，添置新衣可以無限期延長。頭髮隨便些還是個把月後之事，飯則每日必需非吃不可。而生活有所改善的第一件事，還是吃一頓精彩的，或者認真行事之前，飽餐戰飯。可見飲食行業的工作機會。飲食業蓬勃不止廚師得益，邊際的工作包括侍應，幫廚，清洗和雜務 bus boy，都會雞犬升天。因此在改變工作行程之時，餐廳食肆往往是個憩喘息站，工作之餘，還可吃上只少一頓。如果身懷技藝，自有不同語。

溫哥華美食在國際上的聲譽殊非倖致的，是經過多番耕耘，長久努力累積的成果。

「美食之都」是多方面合作下建築而成，沒有投資經營，沒有湛深和更新的廚藝以及捧場之客，憑空招製都是枉然。所以三者的關係是密切到不得的。

撇開這一體三位的關係，飲食的神髓和靈魂，廚師就是這必然的角色，說來提升一下他們的身份地位，根本不算太過誇張。

食藝是靠各方會聚的資源，然而，歐洲移民得主流之便，以義大利及希臘裔廚藝

佔先。這就是歐式家庭飲食較為普遍的原因，從他們常稱的住家風味 homemade style，不難想到早期主婦們的重要，而上館子是奢侈的墾荒歲月的痕跡。時移世易，昂然進入吃扒潮流。要不是 Umberto Menghi 從義大利來，Erwin Doebeli 和 Bruno Martin 由瑞士或奧地利來，John Bishop 由英國來及 Tojo 由日本，Montri 由泰國，Viji 由印度，和 Michel Jacob 來自法國阿爾薩斯 Alsace，以及寫不齊全其他各方的名廚齊來匯聚，相信此地食壇的花朵還要耕耘一段歲月。繼之 Michael Nobel, Robert Feenie 等飲譽國際食壇，替本地食壇的花朵又施一次肥，誰說英雄不出於斯土？也說明移民政策所收的隆效。

廚師是人，自然擺脫不了人的因素。新大陸是移民的原野，自然亦談移民意念和移民條例。如果沒有優質的廚師願意移民，或者移民條例太苛，對於美味仍然僅留於望梅止渴的地步。沒有急切的需要，學廚都只能從廚房求個「紅褲仔」出身，這似乎不合現代的學藝原則。

食藝不是在家煮得兩味即可，就算千里以外的快餐雜碎，有時都上過烹飪課的。

如果有志轉入此行，西廚有 Dubrulle 和 Pacific Culinary Institute 兩間主要的烹飪學府，在過去十餘年來，不遺餘力地栽培出的人材甚眾，對食壇的建樹亦良多。

而 VCC 溫哥華社區學院的成績也未見遜色，年中訓練人才亦不少。

華裔人力資源享受到移民條例好處更甚，70 年代以後，本地華人逐漸擺脫老華僑

的食譜。雖然老舖「安安」得杜魯多總理的光顧而聲名大噪，卻不能要中菜因此而止步。所以鑽石樓，亞洲園，漢記，豆漿油條出現於唐人街之初就成了奇貨；黃師傅主理的翔龍，應是溫哥華海鮮飲食之鼻祖。高級大型食肆當推金冠，漢宮兩大酒樓。曾幾何時，食街在菲莎街萌過芽，而世博及九七人潮是本地飲食業的兩大高峰期，加上知名大廚如棠叔和林金勝等之出現，對廚藝上不多不少都有所啟發。

然而，梁佐培在 VCC 耕耘了廿餘年的中廚班，替中菜厚固基礎，提高廚藝班底的質素，體系與安全化不無功勞。從權記到大統華的熟食，雖然未必全都跟 VCC 有關，但總看到一些分別。

近年來移民的新來源來自中國臺灣，先是臺灣小吃，繼之國內地道菜系百味俱陳，是我們的口福。證明新移民的層面闊了，食藝亦隨之有更豐厚的內容，有沒有推開這度門的興趣和膽量呢？