



湖南飯店成功路 艱苦創業二十年

文：浦瑛



HOUSE HUNAN 在愛克隆已經有二十個年頭,人們喜歡稱他們孫家,並稱呼他們大哥,二哥,三哥和 Jack,幾年前由於二哥喜歡做他的電器事業離開了餐館,而 Jack 和他的太太也回了馬來西亞,四年開了二家大型餐廳,生意十分興隆。

三月一日下午,我去湖南飯店見大哥三哥還有大嫂,當大哥知道我在採訪時,就說他是很低調的人,千萬不要把他放在報紙上,剩下我和三哥和大嫂聊了起來。三哥開門見山地說:我們和所有到美國來創業的人一樣,從生存到創業現在守業,我們只要求自己做好本分事,把我們的顧客照顧好,我們在愛克隆做了幾家堂吃店,生意也沒有因這十多年來自助餐館一家接一家開和現在的經濟風暴而受影響,我們始終如一,起伏不大,這也許是我們和其他人不同,因為我們對自己要求不高,我們家四兄弟有今天,要感謝我們家的太太,更要感謝的還是我媽,因為沒有我媽,就沒有我今天。

十多年前,我曾經在湖南飯店打過工,我看到這家人,齊心經營,生意十分紅火,每逢節日顧客都要在門外排上幾個小時的隊,當時能到這家餐館打工是一件不容易的事,許多學生也稱它“湖南大學”(因為來自中國的留學生,都沒有在餐館做工的經驗),而打餐館最重要的就是能掙到錢。雖然每個學生來到“湖南大學”都是短暫的停留,但都能學到許多在學校學不到的知識。另外還有人在大哥三哥手把手教完之後,自己在外開起了餐館,看到他們在這裡打工後到外開了賺錢的餐館,我們從心裡為他們高興。三哥真誠地說。

開餐館辛苦主要是時間很長,家里孩子顧不到,好在孫家太太個個是個好幫手,在家



顧孩子,店忙幫做工,還有孫媽媽每天都到店裡來,店裡一忙她就到廚房幫忙,按三哥的話說:我的媽媽是我們的精神支柱,只要有她,多大的困難你也不覺得難。三哥的話讓我想起,十二年前,我的兒子忽然發燒手腫,醫院要馬上給我兒子做手術,當時我們舉目無親,心里害怕,我在醫院整整吃住八天,那時孫媽媽每天親自做可口的飯菜給我,讓他們一家人輪流到醫院給我送飯,全家人給我以無微不至的關懷,當我感謝孫媽媽的時候,她十分誠懇地說:你給我們家做工這麼勤快,到了外國我

們就是一家人。當時他們全家人給我的鼓勵和提攜,象春日的陽光,讓我在異國它鄉感受到溫暖。因為剛到美國,文化,語言甚至食物都還不适应,這就象三哥講的,我的媽媽是精神支柱。

每一年中國春節,湖南飯店總要請舞獅隊來表演,今年更與眾不同,飯店里特別喜慶,三哥自己去學了變臉,還請了喜歡中國文化的小朋友來店里給他們上中文,他的老外經理在與孩子們講中文,我問經理,是誰教你中文,他說是每一個會說中文的人教他的。

湖南飯店的裝修富有中國情結,因為三哥講我的大

居的地方,就會有經營中國菜的餐館。二年前據美國中餐協會統計,美國大大小小的中餐館已有 5 萬多家,從業人員超過 30 萬人。

中國餐館是讓我們自己做壞了,這是幾年前我在匹茲堡一位姓梁的老闆對我說的話,他開中餐館已經很久。他給我舉例:這家餐館提供午餐炒飯春捲還加甜酸雞,價格是 \$4.00,而另外一家馬上以同樣的菜系減價 \$0.49,來拉客戶,好像都讓人感到中國菜肴是不要成本的。三哥提到,中國餐館在美國開得轟轟烈烈的都是老外開的,而他們的價格高,照樣有人吃,這是管理經營有方。

我們在聊天中提到 PF CHEN,著名的道的中國飯店,還有熊貓快餐店,他們的成功離不開管理。三哥也提到中餐館是最初華人移民賴以生存的謀生之路,後來成為經濟支柱。然而在美國開中餐館,競爭是非常慘烈的。每天都有新的餐館開張,每天也有老的餐館倒閉。就他們手里就經受多少



哥最重中國傳統文化。三哥談到開餐館其實是經營中華飲食文化藝術。中華飲食文化在美國已有 100 多年的歷史了。只要有華人聚

個外賣點,由於人力不夠,他們後來是立定一個方向,做高級堂吃,多年下來他們得出了許多經驗。

湖南飯店他們行業立于不敗之地關鍵在於菜肴上精益求精,研究烹調方法,千方百計滿足美國人的飲食習慣和口味特色,飯店雇用專業管理人員,還有最不能忘記的是對顧客的服務。做這行不僅要付出心智,更要付出體力,一天十幾個小時,長年累月,或是站在火焰山般高溫逼人的爐台前,或是曲腰彎背地站在洗碗池邊,正是點點滴滴的辛勞中,造就了不計其數的華人移民創業家,不過中餐已經是美國社會生活中不可或缺的一部份,最重要的是看能耐,這裡衷心祝福湖南飯店生意興隆。

