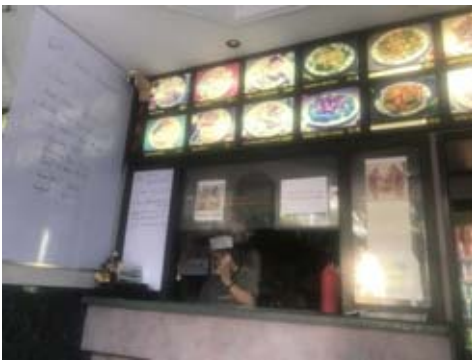


防彈玻璃保命 顧客賴帳... 華人在美辛酸討生活

為避免外族裔搶劫，一些商家甚至裝上防彈玻璃。(記者牟蘭/攝影)



“在人家地盤做生意，就是要低頭”，為討生活，許多英文不好，沒攢下太多積蓄的華人移民，只能選擇在治安不清的地區開中餐館，為了安全，店中不僅要安裝監控攝像頭，甚至要裝上防彈玻璃。華人店家表示，每日經營十個多小時，除了面對客人無理要求外，外賣郎還要忍受被搶的危險。

在布碌崙(布魯克林)弗萊布許(Flatbush)諾斯丹大道(Nostrand Ave)經營一家中餐外賣店的潘雲霞，如今已有七個月左右的身孕，9日中午仍挺著大肚子和丈夫一起為客人烹飪餐食。潘雲霞說，她和丈夫都來自中國福州長樂，打拼多年後，一年半前和丈夫盤下這家中餐館。她說，為了節省成本，夫妻倆只能既當老闆又做員工，每日辛苦工作十幾個小時為生計打拚，“以前1萬元一個月雜七雜八都包括了，進貨3000元，請一個師傅3000元左右；現在光是進貨就要4000元，人工費至少7000多元，這還不算報稅和被搶的損失”。

因常遭遇打劫，夫妻倆不得不取消外賣服務，讓客人上門自取。潘雲霞說，丈夫和店中的外賣郎至少被搶兩次，其中一次一家三口去警局報警，警探答應翌日上門偵查，但之後毫無音訊，“中餐館被搶劫那麼多，警察都冷漠了”。她表示，雖然懷孕，但鄰居總在抽大麻，一到夏日店中需要開窗，氣味更是難聞，但投訴多次都不能解決問題。

潘雲霞說，一些非洲裔顧客的自尊心過強，店中要求先付錢再做餐，就遭到莫名的辱罵。夫妻倆表示，中國人在外族裔多的地方做生意，只能無奈低頭，“腳

踩著這個地方，你想賺他們的錢，永遠就是要低頭”。

同在一條街經營中餐外賣的郭 Andy 表示，十多年前接下這家中餐廳，也遇到過前來刁難的非洲裔顧客。他說，曾有一次一位非洲裔顧客餐食已經吃了一半，但突然表示不好吃，要求退款，他拒絕後，竟被這位非洲裔顧客將餐食扔到廚房中。為了生意，自己也只能忍下這口氣。

今年剛盤下教堂大道(Church Ave.)一間餐館的信 Peter，8日上午收到一位西語裔顧客的恐嚇，威脅他“想不想像和‘紅蘋果’美甲店一樣關門營業”，讓他感到生氣和無奈。翌日上午，他通知附近七家中餐業主，近日不要和其他族裔的顧客發生衝突。

雖然自己脾氣比較火爆，但信 Peter 說，面對客人的無理和刁難，每日只能忍耐、沉默以對，“不和他們好好說，看著他們鬧，生意更做不成”。除了刁難餐食不好吃要求退款外，原先的手寫帳單也成了客人抵賴不願付錢的理由，高 Andy 也只能安裝電子收據解決這一問題。而為瞭解決店中夏日酷熱的問題，他也只能安裝大風扇應對，“後廚都是排氣扇，裝了空調也沒用”。

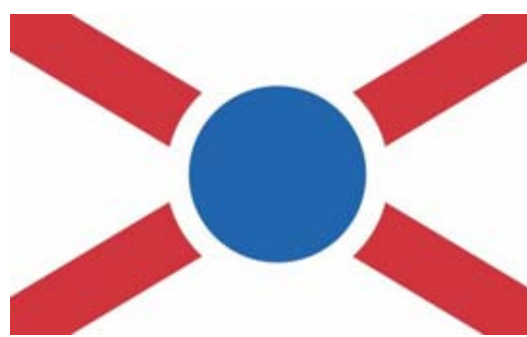
信 Peter 說，過去該區的治安不好，前店主的大門玻璃都被打破過，店內的廚房外安裝了防彈玻璃，還特地放了兩個監控錄像頭記錄店內情況。雖然近期治安剛有所改善，附近美甲店出現店主和非洲裔顧客風波，讓平靜的社區再次出現動蕩。

作為同胞和鄰居，信 Peter 表示，希望這個事件儘快平息。他說，像自己一樣的華人店家都是辛苦打工，再攢錢開店，沒人願意和客人起任何衝突。但如果助長此次非洲裔顧客行爲，他表示，其他顧客也會有樣學樣，讓生意更難做，“我們中國人也要團結站出來發聲”。

信 Peter 說，無論是中餐館還是美甲店，華人商家打拚都不易，他幾次看到美甲員工上班很早，晚上11時左右才下班。他希望，此次美甲店風波的不良影響可降到最低，解決涉事店家和其他商家的擔憂。



"上海共和國"升旗 在美國開獨立



北美地區最大中文報紙《世界日報》，8月10日頭版出現“上海民族黨”的半版廣告，宣告該黨已於7月18日在紐約(專題)成立，政黨宗旨是“反專制反大一統，滬人治滬，全盤西化”。

上海民族黨又稱為“滬民黨”，官方推特強調著“上海獨立運動”，並歡迎各民族

獨立分子加入，黨內負責人為紐約州執業針灸師何岸泉，他除了募款刊登廣告之外，還PO出了“上海共和國”的國旗。

中國諷刺漫畫家王立銘在個人推特“變態辣椒”上，貼出頭版廣告圖的草稿和完稿，透露有人質疑為何要在外國控制的《世界日報》上刊登，他霸氣地回覆“假如《人民日報》(中國官媒)敢登，我們會登到《人民日報》頭版去。”

從廣告圖中可以看到，寫著“中國China”的大船在汪洋中逐漸沉沒，而升起“上海共和國”國旗的小船則載著民眾離開，似乎是在象徵著上海從中國分裂出去。



華人後院種菜被 告!律師:種菜有風 險 賣菜更不行

不少華人喜歡在自家院子種菜，甚至賣菜被投訴，律師表示在紐約種菜可能會影響土壤質地，引來蟲害造成環境問題；而要大批販賣則需有專業執照。

不少華人喜歡在自家院子種菜，甚至賣給街坊鄰居，但因種菜破壞房屋院子及社區統一景觀，常遭到鄰居反對，種菜施肥也會製造難聞氣味，破壞社區居民的生活環境。

對此，律師表示，種菜要考慮很多因素，不同的菜蔬對土壤的要求不一樣，隨意種菜有可能破壞土壤質地，給社區環境帶來危害，“還有可能會招來動物，打擾鄰居”。

律師說，不同州對前後院使用的規定有所區別，一般來說前院不能種菜，但後院可以，

“小規模種菜不影響社區環境一般問題不大，在家里搭一個小棚子種菜比較沒有問題”，但大規模種菜容易招來蟲害，“如果院子打理不乾淨，甚至會引來老鼠”。

種菜行為引發爭議，不僅因為種菜會影響當地土壤質地，律師表示，“紐約的土地化學污染嚴重”，不建議民眾在紐約種菜。

當涉及到買賣時，問題就更為複雜。朱益民表示，食品販賣需要專業執照，相關行政部門會針對食品的衛生、質量以及販賣目的等進行專業檢查，小批量販賣可能影響較小，但若以營利謀生為目的的大批量買賣，就必須要有專業執照。不論是種菜還是賣菜，政府部門對不同菜種的規定也有區別，同一州內不同郡的法律也略有差別，若此類行為影響到街坊鄰舍甚至

危害社區環境，種菜者可能會受到相關部門的懲罰，輕者是督促屋主將菜蔬清理乾淨，重者可能被罰款。



華人“後院”做飯 在美國這樣做風險非常嚴重

像美國居民的獨立屋住宅一樣，華裔也有“前後院”家庭模式：子女前方打拚，在外打工掙錢，父母後方坐陣，幫忙打理家務。而有些父母一輩子忙碌習慣了，家務搞定依然覺得太閒，乾脆在“後院”掘金，做點小營生，幫補家用。不知不覺，事情還“鬧大了”。

開家庭食堂賺錢並非易事

在美國，居民獨立屋住宅都有前後院，一般前院種花草，整齊得漂漂亮亮，家家戶戶如此，一條街區就像模樣。若不然，政府相關管理部門會上門“找麻煩”，請您收拾前院。至於後院，自己領地自己做主，除非做違法亂紀的事兒。如今，頗有一些華裔家庭的模式是，子女在“前方”掙錢養家，忙忙碌碌一輩子的父母長輩，移民後依然閑不住，在“後院”配合，開竈做飯，既讓附近華裔居民可以很方便地享受到各式家鄉美食——包括餃子包子在內的各式北方點心、滷味、川菜——也增加家庭收入，發揮余熱。居民們自然歡迎，若不好，大不了沒下次；但是衛生局不干了，截停查、釣魚查，各種查，一旦查到，罰款不說，還可能坐牢。

《洛杉磯時報》曾發表專題新聞報導，點出華裔社區“微信交易餃子”事件，並提醒：“加州允許一些小規模的商家在家庭廚房準備食物並售賣。但2013年生效的加州家庭制食品法案(California Homemade Food Act)對果醬類、麵食和甜點類(例如乳脂軟糖和放了添加物的爆米花)的食品安全要求很嚴格，雖然上述品類很少出現在中國食品中，但像肉類這種更容易導致食源性疾病的食品是明確禁止的。”餃子事小，

法律事大。這飯，是做，還是不做？

讀者分享的照片，和家人慕名而去的一家華人餐廳，不僅特別貴，餡餅的面還是生的。

“後院廚師”：老來不想閒着

華裔中從事“後院做飯”的家庭，一般都是家中老人在特定的時間段內，閑來無事，做些熟悉的“手工”，還能“掘金”掙點小錢，何樂不為？基本沒當一門生意，哪天嫌煩，可能說停就停，否則不如計劃着開餐館。

李阿姨(化名)大約60多歲，看上去知書達理，一位很和藹的長輩。她介紹說是先生在做，因為有段時間先生身體不好，不能上班，就靠手藝在家里做酥餅、點心，外加刨牛羊肉片。“去年秋天才開始，今年他身體恢復一些，可以回去上班，酥餅這些就沒時間做了，太累太麻煩，肉片、牛肚繼續供應。我兒子他們都上班，平時幫着回微信定上門取貨的時間；我在家帶孫子，可能出門走走或買菜，約好時間就在家等着。”涮肉片、吃火鍋，是華裔們普遍的愛，有的客人甚至願意來回一個多小時去買很多，回去再分給周圍需要的朋友們。

華裔長輩曬出自家“後院”做的牛肉餡餅。不過自工作忙起來後，就不再做了。

從天津移民來洛杉磯的王姐是包餃子、包子的高人，據介紹各種餡兒的餃子豐富得數不過來，可提前一天預訂，想吃哪款包哪款。“在洛杉磯時，兒媳婦生孩子，我閑在家無事可做，才包餃子、包子賣，沒想到很多人愛吃，很多回頭客，有時教會也來訂餐。別說，收入還是可以的。”王姐還舉例說有次教會頭天晚上訂了100個包

子，第二天10點來取，對於這樣的“大單”，王姐顯得很輕鬆，“我可不是做餐廳的，就是做家務習慣了，這點活兒，簡單。”後來子女怕王姐累，都不想她繼續做，也搬家去了外州，但王姐說，還在繼續，“如果有人需要，就包點。”

衛生局：釣魚查、截停查

華裔社區這種家庭自產，通過微信、電話、短信等方式直接自銷的方式，非常普遍，引起關注。《洛杉磯時報》曾專題報導此類現象，並提醒注意，但凡含肉類的食品，按照加州法律，私下交易是違法的。衛生局對於此類事件也並不手軟。

據一位有執照、專門給餐廳供應北方面點的師傅介紹，做“家庭食堂”的一般都做不久，一方面大多是老人閑來做着玩，收入有限；另一方面營業執照很難申請，“在家里根本拿不到執照，被查到還要被罰款。”她還說起不少被罰的事情。曾經周邊有華人家庭，老人來美國幫着帶孫子，沒啥事兒可做，就在家做一些食物賣。後來，衛生局有人釣魚執法，買食物，並讓你在盒子上寫上你的名字，說是定了幾家的東西，怕記混。

當然，這個盒子就是後來的證據。還有在Facebook上的，也是食物分享小組里賣家里做的食物，有衛生局官員買了一些，然後買的食物和Facebook上的下單做為了證據。另外，還有一對年輕小夫妻，妻子的媽媽從北京來美國幫忙看剛剛出生的孫子，在家里賣水餃，被別人舉報了。“她女兒說，要把剛買的房子賣掉，拿回首付款幫媽媽交罰款。除了這些查，有時還會截停送貨

的車，我們在給團購的送貨時，就曾被衛生局的人把車子截下來，檢查過兩次。”

食客：店里不一定好吃、乾淨，卻總是貴

在接受採訪時，王姐曾很自然地說到一句：“家里做的乾淨……”在普遍概念里，相比與去餐廳，肯定是在家吃飯乾淨、放心、合口味還便宜。不過，衛生局可不這麼看，但凡經營，必須得通過檢查。不過，經過檢查的餐飲店，真就乾淨？華人愛吃火鍋，這刨牛羊肉片是最受歡迎的食物之一。據食客反應，比去店里吃好多了，甩出幾條街。

衛生且不多說，私下交易不用繳稅，還使得這些市場的價格比店里便宜很多。而“民以食為天”是中華文化的一大特色，口味是又一重要問題。“我長期去買私家刨肉片兒，他們應該是從批發市場進的肉，自己買機器刨的，不管人家怎么弄的，就是實惠又好吃，物美價平，比我們之前去店里一又貴又難吃一好太多了。”而在截稿前，還有一位讀者投訴說，慕名去到一家很出名的華人面點店，沒想到不僅特貴，出品的餡餅，里面的面還有生的，她表示絕對不會再去，還分享了照片。

一邊是想發揮余熱的華裔長輩，在後院做飯；一邊是想到經濟實惠又乾淨的家鄉味道的華人；一邊是開門做生意的店家，一邊是嚴格持法的衛生局。幾方牽連中，不論是非非，民眾始終會選擇支持有良心的一方。

