

她用半个世纪,改变了美国中餐



江孙芸2019年庆祝自己100岁虚岁生日

中国侨网10月31日电 10月28日,被誉为美国“中餐女王”的江孙芸(Cecilia Chiang),在旧金山的家中离世,享年100岁。

一代传奇,就此落幕。这是一位彻底改变了美国中餐业的女性。

在美国,很长的一段时间里,中餐代表着“价格便宜”、“味道差”、“用餐环境不好”,并且只有穷人才会吃。

而江孙芸,把中餐从“穷人吃的饭”变成了“上流社会人人追捧的极品美食”。

一个柔弱的中国女子,是如何凭借一己之力改变了美国人对中餐的刻板印象的?而她,又是如何成为了美国餐饮界的风云人物?



老年江孙芸

1920年,江孙芸出生在江苏无锡的一个名门之家,在家中排行老七,是父母的掌上明珠。

江孙芸的父亲年轻时曾在法国留学,热衷各类美食。为了满足自己的味蕾,他甚至专门请了两个厨师负责每天做菜。江孙芸每天看着父母讨论美食,耳濡目染,学习了不少中国菜的品鉴方式和做法。

身为养尊处优的大小姐,江孙芸只负责品鉴美味,从不需要亲自下厨,也从未想过自己会踏入餐饮行业。

然而,战争改变了江孙芸的命运。

1937年,日本全面侵华战争爆发,为了逃离沦陷区,江孙芸和姐姐走了



江孙芸与丈夫江梁

半年的时间,到达了重庆。彼时,美丽优雅的江孙芸吸引了许多当地达官贵人的目光,但她不爱金钱爱才华,最终与当时在北平辅仁大学任教的江梁相恋结婚。

1949年,江梁因工作被派驻日本,江孙芸也跟着到了东京。

二战后的东京百废待兴,根本没有好的中国餐馆,江孙芸一家都吃不惯日本料理。江孙芸想,与其漫无目的地各处寻找,不如自己开一家餐馆,于是,她在东京开了一家名为“福禄寿”中国餐馆。

“中餐女王”,就从这里起步。

1958年,江孙芸的六姐夫突然离世,为了照顾在旧金山的姐姐,她去了美国。

刚好,在这期间,她碰到了两位在日本生活时候的朋友。朋友说想要盘下一家餐馆,但因为语言不通,想请江孙芸去帮忙讲价。

热情的江孙芸不光帮朋友谈下了餐馆,还替朋友垫付了一万美金的订金。

结果,朋友却打了退堂鼓不想做了,房东又不肯退回订金。左右为难的江孙芸只好咬牙“接盘”,这才有了旧金山波克街上的中餐馆“福禄寿”。

那时候,在美国能吃到的中餐无非就是“炒面”、“酸甜肉”、“芙蓉蛋”。对于江孙芸来说,这些根本不是她所理解的中国菜。

为此,她下定决心,一

也让美国食客大开眼界。

除了努力提高菜品质量,江孙芸对餐馆的服务质量也有严格要求,从餐厅的清洁和装潢、餐具瓷器、到服务员制服都一丝不苟,做到最佳,一扫人们对中餐馆“脏乱差”的刻板印象。

江孙芸对所有顾客都一视同仁。曾经,有一群衣衫褴褛的乐手到她的餐馆里就餐,并且点了一瓶很贵的香槟酒,服务员们都怀疑这些乐手是否能担负得起酒钱。但江孙芸却上前,微笑着打开香槟,为他们细心服务。

后来,这些乐手与“福禄寿”结下了深厚的友谊,也成了餐馆的回头客。

凭借无可挑剔的菜品和热情周到的服务,很快,“福禄寿”的名字就享誉了美国餐饮界,并且迎来了众多社会名流,包括美国前国务卿基辛格、瑞典国王、披头士乐队、影星施瓦辛格……



江孙芸在后厨

中餐“低端难吃”的刻板形象被扭转,越来越多的人通过“福禄寿”餐厅领略到了中国美食的魅力,江孙芸也成为了当之无愧的“中餐女王”。

2013年,江孙芸获得詹姆斯·比尔德基金会颁发的终身成就奖。这相当于烹饪界的奥斯卡大奖,得到了业内的最高认可。

能够取得如此大的成功,最关键的原因就是江孙芸的勇敢和坚韧的精

神。她曾是“十指不沾阳春水”的娇贵小姐,后来却周旋于后厨和菜市场,双手变得粗糙不堪。

初到美国时,江孙芸连英语都不会说,但她不怕,努力学习,慢慢的学会英语开始给当地人普及中餐的文化;创业初期,江孙芸遇到瓶颈,连丈夫都劝她考虑放弃,但她却固执地坚持下来。

尽管很多人告诉她,传统中餐的口味美国人可能接受不了,但江孙芸说:“不管中国人还是美国人,只要是食物好吃,所有人都会喜欢!”

从无锡江家的“七小姐”到旧金山“中餐女王”,江孙芸用一生,将博大精深的中华饮食文化介绍到海外,让世界领略到中餐的魅力。

《旧金山纪事报》称,江孙芸为“美国中餐之母,湾区烹饪史上最有影响力的人物之一”;知名美食杂

志《Saveur》称,“福禄寿”成功将中国的地方烹饪带到了美国;美食学者保罗·弗里德曼(Paul Freedman)将“福禄寿”列入了他的历史考察作品《改变美国的十家餐厅》中……

如今,传奇落幕,但她为中餐所做过的贡献,将永远留在每一位热爱中国美食的人心中!

(资料来源:美国《世界日报》、美国中文网、美国《侨报》等)

失业后再创业 在美华人变身亚马逊店主

中国侨网11月11日电 据美国《世界日报》报道,在新冠肺炎疫情冲击下,美国南加州失业率一度居高。面对全面恢复仍有待时日的加州经济,许多失业华人选择自主创业。

来自菲律宾的杨女士,利用失业时间成功在亚马逊上开店,从打工仔变身亚马逊店主。杨女士祖上为福建到菲律宾的移民,早年来美国求学,研究生毕业后在一初创公司担任数据分析师。然而疫情使其公司遭受严重打击,被迫裁员求生,杨女士因此下岗。

杨女士表示,作为南

洋华人的子女,自己从小就被教导要学会未雨绸缪。因此她在得知自己被裁员后并没有慌张,在与公司谈妥补偿金后平静离职。尽管如此,看到自己奋斗多年的事业一下子归零,还是有些惆怅。

在疫情初期的几个月,杨女士暂时放假。随着时间推移,她发现自己虽有失业金可领,但无所事事的生活不但消磨斗志,也降低生活质量。于是她选择创业,不仅是为了解决经济问题,也是一种精神上的自救。

杨女士表示,相比美国其它的在线购物网站,亚马逊售卖的商品种类更



齐全,且顾客流量仅在北美就有5亿人,同时亚马逊物流体系也比较先进。虽然亚马逊的平台服务费高过其它网站,但杨女士认为其平台优势足以抵消成本上涨。

杨女士选择高档宠物用品作为销售产品,除了自己喜欢小猫小狗外,也因为美国各州都有颁布居家隔离令,人与宠物同居的时间大幅增长,宠物用品的需求只会有增无减。

而且高档宠物用具利润高,主要客户群也为经济上稳定的中高收入群体,对于提高商品销量益处大。

在随后的两个月里,杨女士独自完成了店面筹划,寻找供货商以及完成店铺注册等一系列手续。她利用她的爱犬Jessie则担任了许多宠物用品试样的“首席测试官”。杨女士表示,虽然鼓励在线创业,政府和亚马逊公司在手续上精简了许多,但整个过程依然有许多波折,其中寻找居家附近的储货点最为困难。

在排除万难后,杨女士的店面终于在月前开

张。第一个月的宠物用品销量便超出预计,收入也逐渐与其失业前持平并有超过的趋势。杨女士表示,虽然做亚马逊店主比过去上班时要繁忙一些,但相比之前朝九晚五的日常工作,她很享受这种自我雇佣的自由生活。她计划未来做一名全职的亚马逊店主,并尝试与东南亚的供货商直接联系,减少平台使用成本。

杨女士表示,此次疫情对她是塞翁失马、焉知非福的经历。虽然失去了过去稳定的工作,但她也找到了改变生活方式的机会。她很期待自己未来店主的新生活。(郑敖天)

家慈諱麗娟陳母 麥太孺人 (Jenny Makarena Djaja)

主曆於二〇二〇年十一月十六日上午九時四十五分在寓蒙主恩召安息

主懷隨將遺體奉移天宮殯儀館治喪

在世寄居八十六載全體家屬等隨侍

在側親視含殮謹於二〇二〇年十一月十八日(星期二)中午十二時依天主教儀式舉行告別禮畢隨即扶柩發引於天堂火葬場火化(GRAND HEAVEN KREMA-TORIUM, Lt. 5) 候主再臨 忝屬

教世友戚族 謹此 男 紹傑 (Darmawan Sutanto)

媳 雲鶯 (Shanti Liadi)

孫男 Ivan Sutanto
Ryan Sutanto
Christian Sutanto

治喪處: 天堂殯儀館 103座
GRAND HEAVEN FUNERAL HOME, SUITE ROOM 103,
Jl. Pluit Raya No. 191-193, Telp. 66695151, Jkt Utara.

李廣告社排版