



江孙芸在餐厅

当地时间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。

江孙芸的多年好友、前旧金山副市长 James Ho 说“不知道多

名门之家

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,他甚至还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,

么伤心”,自己和江孙芸认识几十年,经常一起吃饭喝酒,无话不谈。他说,江孙芸在餐饮界的地位他人难以企及,别人很难学她那样,因为江孙芸见得多,看得到,而且敢批判,同时又对人诚恳。

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?

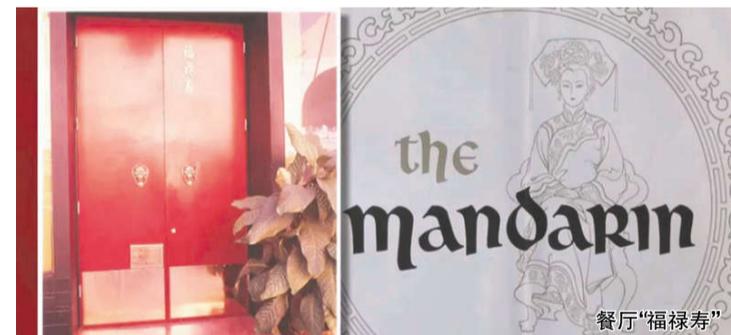
其中最灼热的那道目光,来自蒋介石的二儿子——蒋纬国。蒋纬国地位显赫,英俊挺拔,是很多名门淑媛的追逐对象。但他却被江孙芸的高雅气质所吸引,展开了热烈的追求。

但她不爱金钱爱才华,所谓的权势和财富,江孙芸并不渴慕。最终与当时在北平辅仁大学任教的江梁相恋结婚。

江梁曾经是商人,也是外交官。1949年,江梁因工作被派往日本,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。



餐厅“福禄寿”

去往美国

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,这些根本就不是她所理解的中国菜。

为此,她下定决心,一定要让这帮美国人见识一下,什么才是真正的中国美味!

但是,想在美国做出地道的

中餐,谈何容易。首先,厨师难找。江孙芸寻觅好久,才找到了从山东来的一对夫妇。

之后,江孙芸与他们一起,凭借自己的记忆,一点一点复原了家乡的味道,从北京烤鸭到酸辣汤,她用从小培养出来的舌头,确定了每一道菜品。

为了确保每道菜的品质最佳,江孙芸每天还会亲自去菜市场采购当天的新鲜食材,即使价格昂贵许多,她也不在意,只为提供最好的菜品。

正是因为她这股子认真的劲儿,才创造出了属于自己的经典中餐菜式,还原了中餐原本的味道,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,一扫人们对餐馆“脏乱差”的刻板印象。



江孙芸(视频截图自NBC新闻)

中餐女王江孙芸

□ 曾小威

终身成就奖

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……

中餐“低端难吃”的刻板形象被扭转,越来越多人通过“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”。

James Ho 回忆道,自己最初做餐饮业的时候,很多地方都学习江孙芸。有些中餐厅不注重卫生清洁、摆盘、用餐氛围等,但是江孙芸不一样,清洁和装潢、餐具瓷器、服务员制服都一丝不苟,做到最佳。

同时他强调,江孙芸最厉害的就是对于举办宴会派对的把控,对于食物的深度了解让她能够知道出菜的顺序、招呼宾客的步骤、餐食与酒水的搭配等等。

“福禄寿”餐厅曾经连续32年得到《Holiday Magazine》杂志推崇,连续3年获得 Mobile Award 五星奖,甚至连《花花公子》杂志也专文介绍,认为其为最好的中餐馆之一。

“福禄寿”大获成功之后,江孙芸也曾经开设分店,最后在90年代出售,1991年,江孙芸71岁,她卖掉“福禄寿”餐厅,潇洒退休。自己则更多是作为咨询顾问帮助其他餐厅。2006年“福禄寿”餐厅关闭。

不过,他的儿子江一帆子承母业,创立了美国最著名的中餐馆 P·F·Chang's,在全美拥

有200多家连锁店。

从创建到关闭长达40年间,“福禄寿”为中餐打进美国主流社会起到了重要作用。江孙芸也被誉为可以与茱莉亚·蔡尔德齐名的“中餐女王”,后者是普及法餐的美国烹饪界女神。

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,慢慢地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!”

晚年的江孙芸独自居住在旧金山太平洋岗的公寓中,获奖无数,名气依旧不减当年。她虽然是百岁老人,但是生活起居也无需他人特别照顾。媒体曾经在2019年在江孙芸家中采访她,虽然她

当时已99岁,但是依然身体硬朗,思路清晰,谈论起如今美国中餐的问题依然头头是道。

2019年9月,江孙芸虚岁满100岁时,众多社会名流和餐饮界的大厨都轮番帮她庆祝生日。James Ho 也在去年帮她举办生日派对,并透露江孙芸酒量甚好,几乎没有人可以喝的过她,并且独爱茅台酒。

湾区赫赫有名的米其林星级厨师 Alice Waters、Cory Lee 几乎都认江孙芸为导师,也都在2019年为江孙芸举行生日派对。

中餐在美国的发展和革新备受争议。James Ho 认为华人界很难再出一个江孙芸这样的传奇人物。名厨陈继锟也说,江孙芸的离去非常令人伤悲,但是不能因为她的离世而停止对于中餐的创新。

至于活到100岁的秘诀,James Ho 透露,江孙芸每天睡十个小时,非常注重休息,同时也懂得调节情绪,避免生气,保持开心。

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。

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!(美国《世界日报》、美国中文网、美国《侨报》等)



江孙芸在后厨