

香港大离散 香港 深度

## 带上点心、奶茶和广东菜离乡别井，他们只能还原80%的香港

“我想让他们感受香港的味道、香港餐、香港的镬气。我从脑海最深的地方，把儿时吃过的味道拉出来。”



德信烹饪学校自1969年开始教班，至今已经53年。陈华炼少年时在厨房打滚，1970年代加入当兼职导师，至1982年学校负责人过世，接手学校，一人处理收生、备料、教学事务。摄：林振东/端传媒



李慧筠等 ▾

2位作者端传媒记者 李慧筠、实习记者 尹宝盈、摄影记者 Stanley Leung 发自新加坡 | 2022-07-02

“北菇酿烧卖，虾肉四两、赤肉四两、笋肉。盐一钱、糖一钱……”在料理台前，70岁的厨艺导师陈华炼一手把盐粉敲进不锈钢兜，唤学生用手搓揉馅料至起胶。一个学生放下讲义动身做菜，另一个学生看起来心不在焉。他的手机弹出“Crazyhkers in Crewe”群组的讯息，群组名称有一支小小英国旗，移民到英国克鲁镇的香港人正雀跃发言。

铺上冬菇，把烧卖推进蒸炉，陈华炼转身压平面皮，准备做脆皮鲜虾盒，“英国天气很干，你切两三块面团，就要压了。”

从老旧炉头、陈年酱料到老师傅带有油迹的厨师袍，德信烹饪学校像是一个自1969年起尘封不变的小香港。多年来，一些香港人在这里学煮粤菜和港式点心，准备移民到英国、加拿大、澳大利亚等地另起炉灶。校长陈华炼指住一个年轻学生说，“他现在周身刀，充满希望上机了。”

2019年香港经历剧烈政治转变后，一些香港人动念离开，烹饪学校来了更多学生。26岁的Alvin申请了加拿大救生艇计划，每逢星期一、三下班后，都会前来上粤菜班。虽然申请获批，他却说，“不太肯定自己是否真的想离开。”而提早离开、在英国开茶餐厅或粤菜馆的香港人，看到新一波移民潮，怎样重新思索当年离开的决定？他们能够还原记忆中的香港味道吗？

香港人移民入厨的故事，足以交织一部横跨半世纪的移民史。在动荡的时代里，他们向外寻索在香港得不到的，在异乡生活中试图重建失去的。

## 移民学校

“是不是想移民？这里等你53年了。”去年3月，Alvin还记得第一次踏入旺角旧唐楼一隅的烹饪学校时，陈华炼有点夸张地对他说。

在德信上厨艺课，陈华炼和学生的话题总自自然然带到最新的移民资讯。“有个学生初初来时不是想移民，只是来学做合桃酥，后来老婆都来上课了。现在他说移民，两年后。我说你BNO没有死线，不要紧的，加拿大有死线。”陈华炼的笑声在厨房回响。一对夫妇学生答道，“你不知道几时封盘，封盘不用问准你嘛。”

2020年6月30日，国安法通过。根据统计处数据，2019至2021三年间，香港人口净移出逾13万人。自英国宣布BNO“5+1”移民方案，走到德信报名的学生增加，一些课堂从几人到凑齐10几人上课。有时学生熟稔后，会交换落脚地址；甚至有次，学生在班上碰到同事，才惊觉同事和自己一样准备辞职移民。

陈华炼观察到，对比以前，“今次移民潮什么都有，兄弟姐妹或配偶，核心家庭，去外国碰碰运气也有。有些是来学厨艺，有些是来学做点心。”

些是政治，不喜欢这个政府也有。”

德信烹饪学校以白底红字的老牌匾为招牌，学校的焗炉、灶头和讲义，与千禧年代照片中的模样并无二致。课室规则的签发日期是90年代，墙上课程由人手写覆印。单张发黄破损，能看到被一层层地涂上白油的痕迹，只消写上2022年的开课日期，又重新张贴。一个旧香港，就此凝结在这个旺角的唐楼单位。

学生从台北、曼彻斯特、王子岛、瑞典寄来的明信片，连带大头钉的锈迹，贴满陈华炼案头的壁报板。他拔下一张来读，“多谢我们啰！（学生）8年前嫁了个瑞典人，在那边卖炒饭，200几蚊（一碟港币200多元）。她说将来搵钱多过她老公。”

他常常重复一个玩笑，“这里是移民学校。”



在这间厨艺学校，班上总有学生为移民而学厨。他们站上看台，勤抄笔记，用手机拍摄师傅抛镬。摄：林振东/端传媒

课室另一端，粤菜班正在讲课。何师傅飞快地抛镬，把椒盐猪扒拌辣椒、炸蒜、葱碎上碟。Alvin在炙热的灶头旁，用手机拍下过程，仔细纪录师傅摆盘。他的相簿至今已经储存了60多道中菜的相片，都是香港人爱吃的红烧豆腐、梅菜扣肉。



Alvin生于1996年，毕业后当文职人员，平日工作枯燥沉闷。这几年，他星期一至五朝九晚六，放工时间也用厨艺班、摄影班填满。“一来开始有闲钱，二来是想离开香港，就学一些技能。”今年，他申请了加拿大“香港人救生艇计划”的工作移民路径，工作满一年可直接申请移民。他的申请已获批，随时可以起行。

过新生活总不能两手空空。他最初发想，自己还年轻，或者可以学厨移民。在港式点心班，他学做蛋挞、炸芋角，这些平日在酒楼、茶餐厅百般平凡的食物，“哇，比我想像中复杂。酥皮蛋挞，你做酥皮要对折、对折，对折再对折。”出炉后，他和同学试食制成品，“那股味道就是酥皮蛋挞的味道，神还原、好好食，那一刻好感动。”

从点心班毕业后，Alvin没多想便再报读粤菜班，课程一星期两堂，每堂约3小时，大约6星期学遍94道中菜。“身为香港人，由细到大吃最多的就是粤式点心、粤菜，他日我要卖食物，最有信心是煮这两款。就算我最后没有做厨，他日思乡也可以自煮。”

许多年轻人像Alvin一样，正考虑英、加、澳对港人放宽的移民条件政策。以加拿大为香港人特设的“开放式工作签证”为例，申请人须为18岁以上，持有效特区护照或BNO，并于5年内完成至少2年加拿大大专上文凭或以上学历，或海外相等程度学历者。

移民顾问周凯婷从事移民工作逾30年，她认为，新一代香港移民的方式、心态都有所改变。像开放式工作签证不用当地雇主担保，年轻人普遍教育水平又较高，除了入厨有更多就业选择，“年轻人心头高一些，跟往时不同，始终做厨房是辛苦。”

不过她亦指出，专业人士移民后未必能找回相关工作，“可能他们会退而其次，学好手艺，将来自己受用，找兼职都有用。”最近，她有一位移民客人，以前只在茶餐厅做了一、两年帮工，厨艺不算高超，但因有加拿大雇主愿意聘用，他边做边学，最后成功移民。

从零开始学厨艺，对移民真的有帮助吗？另一位移民顾问Billy Wong认为，在厨房讲求实战经验的现实环境下，厨艺课程是“一技傍身”的作用居多。他以英国为例，技术劳工签证对厨师的专业有更高要求，新人虽然有一定英语水平，但因为缺少经验大多要从低做起。“如果他有BNO，不用技术劳工签证移民，以一门技术傍身，又肯由低做起，就比较务实。”





26岁的Alvin准备移民到加拿大，在这两年学过做港式点心，又上过粤菜班。他想像将来开餐馆，应该要做从小到大都熟悉的粤菜。  
摄：林振东/端传媒

## 不想继续玩这个游戏

在一间餐厅，店主面带尴尬地请我们即场做鼻咽拭子测试。七一前，香港的防疫政策仍然严格，Alvin熟练地把测试棒撩动鼻孔，滴下试剂，在测试棒写下名字。

“我不记得自己为什么要走。可能疫情关系被逼留港，但习惯了好像没什么问题，没有当初那种好想走的感觉。正正有这种安稳状态后，又担心失去这种安稳状态……”Alvin受访的其中一个原因，正因他想透过访问想清楚。

他以前常常周游陌生的城市，暑假去巴勒斯坦长旅行、大学交流到瑞典读书，喜欢住进不同文化生活的感觉。回溯最初，要离开香港的强烈念头始于2020年，当时他刚毕业，没有工作，“随时可以走”，只是因疫情搁置。“但当时只是想离开，不是移民。”直至各国推出移民政策，“2021年，有两个计划放在眼前，加拿大或英国。加拿大有 deadline，是不是要 deadline 前做些什么？”

决定是当下的，但亦是累积而成。“我有个理念——想扩阔自己在世界自由流动的面积。”因为政治局势、防疫制肘，Alvin开始逐一检视对香港的感觉，“自由”或能够概括他的渴望，包括物理上的、心灵上的。“香港好细，细到想去 Road trip 都去不到。欧盟人自由出入欧盟国家，美国人自由出入不同州份，对我而言很吸引。”

在瑞典交流期间，他感受过师生互相鼓励讨论的学习气氛；在香港，他印象中只有老师的责备。“精英主义、精英式教育、白己都受过教育制度摧残过，不想（子女）继续玩这个游戏。”

义、担当与教育。自己却又达教育制度推残过，个怨（丁义）继续玩这个游戏。

“我本身喜欢拗（争辩），但现在这里无得拗。从政者从这些系统培养出来，事情不是拗出来的，而是钦点的，给我一种感觉，这不是我想住的地方。”

“今次BNO多了一件事：单身人士都移民了。”厨校校长陈华炼自问不太清楚学生的想法，他猜年轻人“很多顺便当旅行，适合就留，不对就回香港。”有时课上学生激烈地讲政治，他不太搭话。

对比现在的冷清，德信以前相当热闹。



1980年代，陈华炼在加拿大港式茶餐厅工作，但工作太辛苦，他半年后回港。“我们过去赚钱而已，（老板说）帮你办移民，办什么，不了。”摄：林振东/端传媒

1969年，德信正式开张。当时年轻的陈华炼没兴趣读书，在酒楼、茶餐厅打工多年，70年代经朋友介绍加入学校当兼职导师。学校最初以学院（Insitute）作招牌，向毕业学员发文凭，其时社会侧重核心家庭的价值观，许多家境不错的家庭主妇报名学厨，课上还教授营养学、卫生科。

香港人向外流动的历史源远流长，最明显的第一波始于1950年代。当时，因应《英国国籍法》，一班新界居民取得英属公民权，纷纷前往英国。其后，由于香港经济起飞，许多年轻人也选择移民。此外，还有一些人因为政治原因而移民，比如一些左派人士在1960年代移民到加拿大、美国等地。



店內以待力上紙到央國餐館做茶上，共店落地生帳；外有司刀人則仕央國領工如安夕州，以何二、友小二等地。伦敦华埠商会主席邓柱廷曾受访指，“我们那一代人来英国就是做餐馆的最多。”

1970年代，陈华炼说当时的香港人，“多数是去美国，兄弟姊妹或配偶（依亲）移民。”当时六七暴动发生不久，震撼了香港的上流阶层，他们的出走形成1970年代战后第二波移民潮。这波移民潮的目的地是美国、加拿大，不过根据香港大学教授黄绍伦的研究，这批精英的流失未导致社会混乱，香港其后经济持续增长稳定。

陈华炼以艺人黄淑仪移民到多伦多的1983年，作为香港第三波移民潮的记忆点。中英谈判和八九民运过后，1987到1992年间有30多万人移居，当年香港每年人口约为558至580万人。英国亦推居英权计划，让5万个香港合资格家庭登记成为英国公民。“大多是投资移民，那些人真的有钱。”那是德信其中一个最兴旺的年代，3间分校分布在港岛、九龙，学生坐满几行木凳，人多得要看灶头上的电视屏幕实时转播。

1982年，学校创办人Geroge Tang去世，学校由太太Margaret Tang接手。陈华炼说，在宣传单张上作唛头的George Tang，以前是政府人员，“是陈方安生和李柱铭那一代人。”起初，他只是拿笔钱经商，想不到碰上移民潮带来的学生。老先生过世不久，老太太把学校交给陈华炼，他从校务主任升为校长。

有人移民，厨校就有学生。九七来临前，德信课室足足放满五围枱，每围坐14人，还有一个小课室。下午2时开班教学，一直到晚上10点，“百几、二百人，好墟岔！”

“香港电台来过拍摄，那时李鹏飞（前行政立法两局议员）还没死。”陈华炼又发出招牌笑声，笑罢后若有所思，“哎，搞笑。依家李鹏飞都死埋……（现在李鹏飞都已经过世了）”





茶餐厅中文名为“上水站”，是为寄托贤哥和贤嫂对上水的思念。英文名为"Upper River Station"，则呼应店铺目前位处的英国北约克郡乌兹河上游。摄：Peter Wong/端传媒

## 行先一步

九七之后，德信的学生逐渐减少。移民潮过后，社会奔向繁荣稳定的图景，生活形态也有变化，有能力报名的人们，多了外出吃饭。加上当时政府办的职业训练局、中华厨艺学院等竞争对手出现，德信被比下去，陆续卖掉三间分校，在2001年搬到现址，面积只有以前的三分之一。

那时德信也收过一批于1990年代移民，但失败收场的学生。“那时候每个人工作、生意顺利，有笔钱，人移他又移。第一年没问题、去旅行，第二年也没事。第三年开始大件事。”陈华炼说。

2003年，50万人上街游行反对23条立法，当时仍是中电员工的贤哥决定离开生活44年的香港，带同女儿飞往英国。董建华任特首的年代，多项教育改革上马。拿到劳工纸，他带着一个念头上机——他的子女不能在香港的教育制度下长大。他自觉基层出身，人工到某年纪便封顶，所以很想子女去“浸咸水”（到外国生活），“不能似我一样。”

当时太太贤嫂并没有心理准备抛下一切，跟随他离港，从头开始办一间餐厅。“移民？不就是两公婆在厨房困兽斗？”两人差点闹离婚，而她花了两年时间，等儿子小学毕业，直到在英生活的女儿求她留下。2005年，她带同儿子踏上离乡的路途，“落地第三日，我就入厨房炸薯条。”

转眼2022年，贤哥、贤嫂和子女，在英国已经生活近20年。他们在北部约克市旅游区，约克大教堂附近经营一间叫“上水站Upper River Station”的港式茶餐厅。小小的铺位只有十来张餐桌，装修简单，水吧放置冲奶茶的工具、烤叉烧和烧肉的器材。从烧味饭、牛腩河到西多士，他们歇力经营一间理想中的港式茶餐厅。

最初，他想重投电力工程，但找工作时发现仍要看一纸大学证书，他和太太唯有用退休金买下亲戚手上的中餐外卖店经营权。贤哥有在茶餐厅、酒楼入厨的经验，他边做边学，和太太慢慢把生意做起。10多年来，外卖店在镇上有些口碑，儿子常常带大学同学来光顾，华人学生一传十、十传百，在这里吃上一碗白饭就教他们满足。





2019年末，有几个少年人在店内吃着干炒牛河泪流满面。现在，他们有些移居到别的地方生活、读书，和贤哥贤嫂仍有联络。  
摄：Peter Wong/端传媒

但贤哥和贤嫂当时并不开心。他们觉得中餐外卖是迎合外国人对广东菜的刻板印象，教他生闷气，“咕嚕鸡、炸虾片，薯条拌咖喱汁。唉——那些东西都不知道是什么来的！”贤哥当时边做边闹，“开店和外国人Hi-bye，很无瘾。我要转出来，我要开间茶餐厅，告诉别人香港人吃什么。”

63岁的贤哥留长发、戴耳环，大多时说话悠哉，发火时中气十足。他当时觉得年纪不小了，要把想法贯彻到底。

2015年，贤哥跟贤嫂和儿子，要转型做港式茶餐厅。但是，那时约克没有茶餐厅，外卖店工作时间也稳定，贤嫂原本打算就此终老，想到要重新租舖、试菜色、找客人，她大声抗议。但争持中，她也受到很多华人学生的鼓励。

挣扎良久，最终回到一杯港式奶茶。“在英国我们到处劳碌，但没有一杯称心如意的奶茶，没有一个好吃的广东菜。”今年58岁的贤嫂说，“我觉得算啦。打死饿死都是两公婆。”2017年，“上水站”的招牌正式挂起。

贤哥和贤嫂的故事不是孤例。跟贤哥同龄、63岁的Alan，因亲戚支持，在年少时赴英修读电脑科目，1980年，他为了寻求上游机会和安静的生活，回流不久后返回英国长居。落脚后选择不多，他同样投身饮食，学厨打滚几十年后，现于牛津、比斯特等地经营10数间餐厅。

多年前出走的原因并不完全相关政治，Alan少年父母离异，在贫穷中长大，走路上学走得帆布鞋也破洞的那种穷，令他少时就觉得要“畀心机做人，不要畀人睇死（努力做人，不要被别人看扁）”。对他来说，在香港没钱等于没有机会，那不如“去一个地方重新去建立自己，建立在香港得不到的。”

移英40年，Alan在英国成家，已经是5个孙女的爷爷、外公，生活圆满而平静。2019年后，越洋前来英国的人陆续涌现，他自觉对他们有种责任。访问起初，Alan不断建议新来的港人要检查租铺的抽气系统、怎样了解外国人的口味。最近，他聘请数名移英港人当厨师，帮他们找住屋，教他们适应英国的餐馆。

看着后来的移民潮，他观察到，这些刚移居到英国的部分香港人，活跃地办集会、电影会，有的把宣传单张寄给华人中心，有些人跟英国政府争取对港人的援助。他想到自己跟这些年轻人最大的分别，“他们是要争取自由。对年轻人来说，香港做不到他们想做的，像买屋。而自由亦已经没有了。”

成长于1960年代的贤哥，一直觉得政治很“肮脏”，但却是《争鸣》等等政治杂志的忠实读者。离开香港后，他在店里播香港电台，关注香港新闻。如今《争鸣》已经停刊，“完善选举制度”后香港的立法会、政府亦迎来变化，贤哥更相信当初离开的决定是对的，“我只是一个普通人，不是说自己叻，我只是行先了一步。”

“中英谈判、香港所谓回归那时的移民，是有钱人的移民，我们是穷鬼移民。”贤哥还记得前途谈判的时候，他并没有意欲和资源离开，“当时我们相信承诺，很相信白纸黑字，答应我们50年。况且到时我老啦，可以诈傻扮懵。”他说，“但原来不是。”

作为移民浪潮的一滴水花，他这样理解：“我们抛弃，我们等待。”







“我2003年来英国的时候也不怕，何况是现在。有什么好怕？煮到埋嚟就食佢。”贤哥说。摄：Peter Wong/端传媒

## 还原80%的香港

2019年年末，贤哥在店里扭开收音机听香港电台，焗叉烧、冲奶茶。一天，几个少年人坐在茶餐厅吧台，下单要干炒牛河、冻奶茶。他们一边吃炒河，一边闭上眼流泪，“我问他发生什么事？他说感觉自己像在香港。”贤哥当下明白，这些少年人是从街头运动中逃过来的。

在视像通话另一端的他如鲠在喉，无法续话。贤嫂替他补充，“他们可能怕做了什么被人‘抽掙’（秋后算帐），家人叫他们走。落脚后，有些被协助到教会家庭暂住。他们常常说，‘我返唔到香港’、‘我返唔到香港’。”

“我想让他们感受香港的味道、香港餐、香港的镬气。”贤哥平复情绪后说，“好多以前儿时吃过的味道，我从脑海最深的地方，把它拉出来。”

贤哥和贤嫂选择了一条更难走的路。转型港式茶餐厅的初初三个月，万事起头难，开张第一天的收入仅仅70英镑。更甚的是，他们落场发现购置的英国炉具火候不足，脆烧肉不久就软稔掉。他们唯有花一万镑（约10万港元）换工具，等淡季重新尝试，才摸索出做法。

在英国买材料也不容易，贤嫂说，“在英国食一条菜心，一点也不简单。”贤哥举例，要在英国找到靚芽菜、菜心和猪肉，需要靠独家人脉，或由他们亲身去曼彻斯特摸过、闻过，才会入货。腌叉烧的酱料、冲奶茶的大吉岭茶叶，也是他们经年尝试和探索后，尽量贴近香港味道的重要食材。当然，他们也有努力过后还原不到的食物，简单如一碟牛骨仔，夫妇俩到肉舖、华人超市，一直找不到适合厚度的牛肋骨。

直至现在，仍然有外籍人士登门造访，问为什么上水站不似中餐厅，没有大红灯笼？“我说港式茶餐厅是这样的，有些事是坚持不做的。”贤嫂说。



“我现在还原的大概有80%。我收货了，我感激了。”贤哥说，“香港人要放下身分，在这里尝试另一种方式，没有百分百的。”

正在烹饪学校学厨的学生Alvin，旅行时常常为新朋友煮三 一汤，甚至带着工具到瑞典，给宿友烤鸡蛋仔。他说，可能因为父母总是忙于工作，在“无饭家庭”中长大的他，对住家菜反而有很大的情感渴望。在外地的时候，他很需要熟悉的食物陪伴，也很想向别人解释香港是什么。所以，他会带区旗、带麻雀（麻将）去旅行，也喜欢费心思研究香港食物。

“两手空空，也可以立即拿出来（解释香港是怎样的地方），我们的生活是怎样的。”他说。

其实当时他就隐约感受到，人在异乡，要还原一道菜的味道很困难。一次，他在巴勒斯坦买不到猪骨和白菜，只好向宿友端上蕃茄薯仔汤和蕃茄蛋。这年在烹饪学校上课，令他更加觉得移民后要煮香港菜色困难多多，“英国太冻，鸡包的面团未必似预期中发酵，有些学生会把种收入被窠。你在阿根廷整叉烧包，叉烧又怎样来呢？”

出发前，Alvin就只能想像，除了菜色味道，或许还要还原一种香港的用餐经验。如果有天要在地办一间香港餐厅，他想要在装修、字体、家具和碗碟的细节上，重现他心中的香港餐厅，让人一踏进餐厅门口就觉得：“啊，这个就是香港。”





陈华炼的子女现在都在外国生活。有想过移民吗？“我从来没有想过这些的。自己年纪又大了，更加不用想吧？想的通常都是后生。”  
摄：林振东/端传媒

## 不断流动

Alvin家住港岛，儿时常常牵着妈妈的手走到皇后码头，乘搭天星小轮。维多利亚港在填海过后，愈来愈窄，“我阿妈以前常常说笑，说终有一日你可以走路过去。”

香港对他来说，是跟他在某点相交后往不同方向延展的X轴，“香港在变，我也在变。”他说，“愈来愈少反对声音可被容纳，去到一个地步，你不敢反对他。自我审查会扼杀创意、很多的可能性，虽然我还未知道那些可能性是什么。”他不敢说自己不会遗忘香港，“但那种遗忘不是因为政治，而是自然随年纪而忘记。”

Alvin说离开香港，更多是因为想尝试新事物，而不只是找寻香港失去的。“我不是假设香港失去的，能在另一处地方找回来。”他说，“香港失去的，返唔到转头（回不了头）。 ”

但他还是想带着城市的记忆、味道，探索自己的自由，并向其他人介绍：这是他所知道的香港。“我会形容自己是个世界主义者，我幻想自己将来不会定居在某一点，而是不断地流动。只是，人始终需要一个Base（基地），这一刻，香港是我的Base。将来的Base可能会转，我就定居在那里探索其他地方。”

最初，贤哥为茶餐厅改名“上水站”，因为他最深的香港回忆，是从小在上水长大看见的一片蓝天白云，那里没有陌生人，也没有水货客。“上水那时有禾田、水田，你有没有见过马蹄田？”其实，他们想过按照上水的英文翻译Sheung Shui Station，改为茶餐厅的英文名称。但想来想去，还是呼应店舖位处的乌兹河（River Ouse）上游，改为Upper River Station。这样一来，外籍人士也更能理解、发音。

香港的上水、英国的上游，在此互为对照。贤哥想到儿时常在水塘游泳，现在当然是不能游了。“过去就过去，不值得你回头想。香港，你还想她有什么好？”

1980年代，曾经有餐馆行家向烹饪学校校长陈华炼招手，请他到温哥华做大厨。他很快就飞过去，“多几倍钱，有什么好犹豫？”当年他住在老板安排的宿舍，跟其他越洋打工的厨师，挤在双层床过日子。后来，有些人在当地结婚，申请留居。而陈华炼觉得日做夜做，太辛苦，放工后没什么好消遣，语言又陌生，半年后便回港。

现在，陈华炼觉得年轻时可能会嫌烹饪学校的工作沉闷；年纪大了，待在厨校反而舒适。他的子女到国外读书后移居外地工作，他和太太留在香港，没有音欲大费周章离开。“我话应香港嘛，我在这里认识那么

天书和修书在他手上，他根本不用挂日历，反而忘却八条街上的日历。“锅铲是日历嘛。锅铲是王八叉那么多，那么多工作，怎么会闷。”

日复一日，陈华炼独自坐在德信大门前，翻开老旧日历本，接听来电查询。移民潮的余波未完，或许仍有零星的年轻人、中年人、夫妇怀住尝试的心态，走上这间1969年开办至今的烹饪学校。“有些人绝望了，（打算）到外国做不到本行，要等死。但发现原来还有另一个世界。”