

澳门点心女子——他们劝我早点嫁人，但我只想当个职人

“你玩多几年，就会去嫁人了啦。”像我这样的一个点心女子，是澳门酒楼的异数。



中式茶楼的点心制作情况。摄：林振东/端传媒

【编者按】“其实你返工有咩做㗎？”——这个问题，你有问过别人或被人问起吗？

这个来自日常的问题，启发我们开启“[返工这回事](#)”这个新栏目。在当代社会，工作主宰我们的生活，既定义个人的身份，亦维系社会的“正常”运转，但在“隔行如隔山”的区隔中，我们并不容易看见彼此——从恒常的工作劳动，到行业内的语言词汇、职场文化、人际关系、性别分工、权力层级以至价值体系。借此栏目，我们希望打破边界，深入聆听多位“打工仔”的行业见闻，不但走进社会各行业的“贴地”日常，亦从职业的视角观照当代社会的切面和现象。

这篇文章我们采访了澳门点心女子阿妹（化名），并根据访问内容整理成长篇自白。在男人主导、外劳领军的热厨房中，阿妹是异数，她钟情点心，但被笑说是“体验生活”，又常被劝“早点嫁人”。这是一个女性的讲述，也是一个人与食物的故事。

“你好。”我推开澳门路氹一所酒店笨重的大门，坐到椅子上。坐在我对面的是一位穿着高级酒店厨师服的中年男人，他身材高瘦，一头白短发戴着厨师帽——直到现在，我依然觉得他好像《食神》里面的周星驰。这是一场工作面试，也是由澳门劳工局牵头的“厨培计划”：劳工局作为中介人，给有意投身饮食业的本地人与食肆作配对，培养本地厨师。事实上，澳门餐饮行业真的很缺人，我报名不过一星期，就收到了面试机会。

像周星驰的厨师翻了翻手上的资料，从容地问，你想进什么部门？“点心。”西点还是中点？“中点。”这时他抬起头来，好像不敢相信：“你确定？为什么？”我当然知道他的惊吓意味什么——女生不应该是喜欢做精致牛角包、丹麦酥、Pain au Chocolat之类，怎么会想去传统的中厨房？“是，我就是有兴趣。”我回答道。

在我一个月大的时候，母亲把我丢给江门的亲戚养，广东人对饮早茶很执迷。天天跟姑妈泡在茶楼里，点心蒸腾的热气是我童年的一道光景，虾饺烧卖成为父母不在身边的慰藉。科学家说，气味会唤醒记忆，那么茶楼的味道就让我留在了小时候。到长大一点，回澳读幼稚园、小学中学，看见别人学小提琴多有气质，我也很想学，但家里没有这个盈余，没办法。那时父母都忙工作，我除了看电视就是在厨房煮饭，厨房顺理成章成为我的安心之地。

后来我带着对厨房的情意结，去了台湾的大学读餐旅管理——澳门本地大学大多都只有如工商管理、心理、传播等“主流”科系，毕业生想修读冷门科，首选必会是台湾。在台湾，从港澳来的人叫侨生；毕业以后可以申请留台工作。但我家人在澳门，而台湾工资跟澳门比还是有差，我没有想过要留在那边。

没想到回来不久，就刚好碰到劳工局计划。那次面试的三日后，又有另一间酒店打电话给我，对方劈头就问：“那边出（钱）几多俾你？”我才发现原来在澳门饮食业，连一个新人都这么抢手，受宠若惊。但当时我已经答应了别人，不想反悔。就是这样，我的点心生涯从大酒店做起，一直到现在平民的茶楼，已经入行六年。

由外劳领军的澳门点心行业

作为一个本地人自愿入行，我可以说是行业的一个例外。近年香港劳动人口缩减，政府力推“高才通”、要输入外劳，其实在地细人少的澳门，政府早于80年代尾已经批准输入外劳，当时社会同样有人大骂饭碗被抢、人工被分薄，只是在赌权开放之后，大家有眼目睹的是，外劳根本是大势所趋、别无他选——赌场酒店膨胀得太快，各行各业都极需要人才填充。





澳门的赌场与旅客。摄：林振东/端传媒

一间五星级酒店要快速搞起有规模的茶楼，无法像荷官那样招新人、从零开始培养，所以大多会直接从饮食业发展成熟的香港引入人才。我不敢说所有饮食业都仍然在行师徒制，但至少在点心界，你想要学习或者跳槽，还是看有没有人“带挈”（提携）你。

每一个工场的权力架构，最基本可以分为主管和“二位”，“二位”顾名思义就是第二把交椅的意思；再下面的都是小角色们。如果今天主管说要跳槽，他不把整队人带走，多数都会带上“二位”。因为去到新场，有熟人在身旁一来有安全感，二来工作模式合拍，可以在短时间建立一个稳定的工作环境——不一定所有人都是徒弟，但多数人都一定会想认个“大佬”，盼他欣赏你、有好路数时记得你，那你就有好运行。

当年就是这样，一个师傅带一个甚至几个徒弟从香港过江来澳门，填充整个酒店饮食业。有十多年经验的当上管理层，其他则到厨房工场坐镇。至于再低一点的劳动职位，因为太辛苦，一般有学历的澳门人都不会想做，所以几乎都被大陆劳工占据。

现时，澳门有16万外劳，占就业人口过四成，当中超过一半正正就在“酒店及饮食业”。在我任职的酒店点心工场，十多人的团队中只有三分之一是本地人。所以可以说，澳门点心业就是一个由外劳领军的行业。

## 六大档口，全靠经验和执生

无论是大酒店还是较大众的茶楼，点心工场分工都大致一样，分六个“档口”（岗位）：有开皮及包点心的“案板”、混和馅料的“馅料”、“煎炸”、“肠粉”、蒸点心的“熟笼”以及执头执尾的“捌嘢”；每一个档口由一至两个人负责，有“主位、帮位”之分。不过如果人手不够，负责熟笼的也会去帮忙拉肠粉，互相补位。

大酒店有自己一套完整的SOP（标准操作程序）。第一日返工，我根本不需要准备什么，换好一身白色学徒服，包好头发，就有人带我入工场。饮食业从来都是跟时间竞赛，每个新入行的人都只能边做边学，师傅说这是“赶鸭仔上架”。于是第一天，我就直接被人叫去“案板”位包烧卖。

有看过电视台烹饪节目的人，或多或少会对中菜厨房有些印象——厨房里有一张大型不锈钢枱，那里就是“案板”、所有点心成形产出的地方。一个四五十岁的师傅招了我过去，右手边着一根小木棒一边说，“拿，很简单姐，那埋佢啰。”师傅拿起一块淡黄色的烧卖皮，“拨馅，那埋，揸一揸。”（很简单而已，就是捏一下。放馅，捏一捏，压实一点。）不到三秒钟，三两下手势，一颗烧卖已经包好。





中式茶楼的点心。摄：林振东/端传媒

作为点心学徒，要讲悟性——能做的不一定懂得教，对老师傅来说，他读书不多，但做了几十年，所有工序化成肌肉记忆，不懂也无法系统性地指导，学徒只能靠自己观察和不断去试。

包点心同西点一样，讲求精准斤克，例如烧卖重九钱到一两；虾饺就三钱皮五钱馅，但我们很少用磅去秤，双手就是那个秤，你要确保每日馅料斤两相当，色香味都均匀入味、稳定发挥——我们称之为“手感”、“手门”。

每一样点心，都有各自讲究的地方。以虾饺为例，因为馅料易变坏，品味限期短，所以坚持每日由师傅人手制作，即包即卖。但就算材料固定斤两，各个师傅手法都不同，粉团也自然不同。所以在用刀压成薄片之前，要先判断今日的皮是硬是霉还是韧，再调整拍皮的力度大小、厚薄，这样包馅才不会爆。

又正如每个档口，都有独有的技术所在，无所谓高低之分。就举“熟笼”为例，如果以为蒸点心好简单，也就大错特错。事实上，酒楼点心真的是即点即蒸、即叫即炸，但是不同点心需时不一，像烧卖大概要十分钟、排骨十多分钟，牛肉球则蒸到胀身就可以；怎样去调配次序，令茶客不会饿太久，那就很讲经验。除此之外，不同点心也有自己特性，例如虾饺四分钟一定熟，但因为皮有呐揉得不均匀，师傅还要多次转动蒸炉疏气，令它受热均匀。

## 为什么点心总是被人低估？

大学时，课程有中餐西餐实作课。我去过一家自助餐广场甜品店兼职，老板派我去煎可丽饼，弄法式焦糖炖蛋，一天里就是疯狂地烧，收工时腿酸腰痛，浑身的牛油味道，令我失去对西点的想像，直接点说，我对西点没有心动感觉。但我知道这种想法好例外，特别是现在像 Bakehouse 一样的糕点店开到成行成市，就知道市场有多受欢迎。

每次看到媒体实测，形容哪些糕点酥皮层层分明，内里松软湿润之类，我都会为中式点心抱打不平。点心，其实同样讲究造型与口感。一个漂亮的叉烧包应该是怎样的？蒸出来包要爆开三边，像一个雀笼这样，见皮不见馅，而且要三边起角，包体要松软但不韧，吃下去不黏牙；馅和皮的比例适当时，吃下去才会仍然有汁。

点心的价值，既是手工也是经验。但为什么与西点相比，它总是被人低估？我有认真思考过。第一，市面上的急冻点心每年推陈出新，正面地看是在普及点心文化，但急冻点心在工场用机器包，包出来是一模一样，而且饺皮急冻后会吸收水份，吃下去时口感会霉霉的，所以同一时间也在削弱社会对手艺的执着。

第二，饮茶是一件很花时间的事：你要行去酒楼，坐低叫壶茶，洗碗筷，画纸落单，前前后后动则要花两三小时。但现代人工作忙时间少，一个人胃口细吃不到多款点心，集齐人饮茶的成本相当高，相反叮叮点心只是十几蚊，既然觉得味道差不多，那就将就就将就、过过瘾罢了。

在大酒店工作很舒服，因为它是走高端的消费客群，“重质不重量”，茶客少但工场人手多，所以不少师傅可以只跟一个工序，比如天天都只拉肠粉，永远不会太忙。但其实师傅教落，新人入行应该先去旧式酒楼，在不同档位落手做，只要技能学得好，日后去哪里都可以，但如果只留在酒店，你一辈子只会拉肠粉。确实，在工作的第三年，我开始觉得有点迷失，不想一辈子都会困在金丝雀笼里，想要逼自己进步。刚好那时师兄找到另一家酒楼空缺，把我一并带过去。





中式茶楼的茶壶与茶叶。摄：林振东/端传媒

酒店出品是否一定会比普通酒楼更好？我觉得“好”有分几个层面，由于酒店面对的是比较高消费的客群，第一食材上用的档次自然会比较高，例如虾饺会挑越南白虾，吃起来确保爽口。第二是讲美观，玩高档食材的搭配，最常见的有黑松露烧卖、金箔虾饺等等。

但一般普通酒楼，它面向大众，追求的是毛利，用料自然没那么讲究，可是变相韧性和灵活度可能更大。例如我现在做的酒楼，茶客大多都是老人家，师傅要应变，粉皮就不可以太韧，又因为老人家味觉退化，某些东西口味上调浓一点。如果说，酒店点心的好是来自食材的运用和服务，那么平民茶楼则胜在有人情味。

我看很多菜单，以前的茶楼，为了吸引茶客定期帮衬，有“星期日美点”，而且每个星期更换。但是现在食客少了，转食材、印菜单文宣的成本又高，已经没有这一说。说白了，现在的澳门社会已经很少纯正吃一盅两件的茶楼，大多都是酒楼，而当中更多都处在酒店内——毛利上，点心只是辅助，吸引人去吃中菜才是目的，所以酒店点心纸上只有20多种点心，但街档就希望以多样化、薄利多销吸引客源，所以点心种类一般都会有60多种。

## 置身大型男性说教现场

很多上一代的师傅，都因为年少时读不到书，为了谋生，十一二岁误打误撞入行。做了几十年，谈不上热爱，但也是门值得自豪的手艺。我时常听闻，以前的老师傅为了不被新人淘汰，教人时总会留一手。但今时不同往日，做饮食业太辛苦，求人也未必有人去学，还留一手干嘛？现在十个师傅，九个都不会建议年轻人入行，他们苦心婆心：“你读那么多书，为什么不去做文职，坐在冷气房里舒舒服服？”

入厨房，他们觉得是自降身段。作为女生，我经常被他们说教，“不要做了，快点结婚吧！”在我看来，那是父权思想、是保护欲，也是大男人主义的体现——女生就是要结婚，结婚就该让老公养。这一行连男人也觉得苦，一个女生怎么能挨？肯定做不来啦。还记得刚入职时，我都不知道被人笑说多少遍，我是来“体验生活”，“你玩多几年，就会去嫁人了啦”。

那时，我心里总有股不忿被看轻的闷气，好想证明给他们看，我也可以是一个事业型女性啊，两方面都可以兼顾很好。不过我师兄告诉我，他曾经遇见过很好的女性点心师傅，但她们顶多也只爬到中层——那并不是因为公司有性别歧视，而是“你到了一定年纪的时候，你就会结婚生子”，他不痛不痒地说，“这个是人生必经阶段”。

我固然不认同女性该被社会枷锁压制自己，但现实确实也不断提醒我“男女有别”。直至今时今日，许多行业男女薪金仍然不平等，当中饮食业尤其。澳门统计局没有相关数据，但以香港2022年的资料作例，在厨房这一行业，女性月薪足足比男性少近2500港元——不过，又正因为饮食业圈子小，尤其在澳门点心界，“识人真系好过识字”。我认识一个女生，她跟我同年，离职时人工是一万三千元，但后来补上的男生即使尽责程度、手工都不及前者，但因为和大佬熟，入职已经有一万九千元。





中式茶楼的点心蒸笼。摄：林振东/端传媒

在工作第五年后，我开始发现要在男性职场中脱颖而出，真是太难。厨房本来就是讲人际关系的地方，谁看得起谁，谁是谁带进来的……当中建立 brotherhood 是很重要的，但我既不抽烟，也不喝酒，又不打牌，跟师傅们的工余兴趣活动完全没有交集，我作为一名不想改变自己的女子，确实相对难靠关系晋升。不过要调整的当然是自己心态，以前那年代的师傅会“同捞同煲”，而作为90后的 I 人（Introverted），收工各自各精彩也无不可。

好多人都以为，女生进入男性主导的职场，肯定会比较吃香，备受关怀呵护。但这只是流言。公道一点说，由于体力确实有差别，以免我弄伤，师傅有时候会帮忙搬重物。但一旦厨房忙起来，他们哪管你是男是女，只要做错事，都总会“问候”你。于是我唯一想到的方法就是熬下去，熬成心目中点心师傅的模样。从入行开始，我就定位自己是一个厨师，不是一个“女厨师”。他们懒，我就要勤力；被看低，我就要做得比他们出色。

## 坚强与冷漠：厨房练成的一体两面

有时候看到社交媒体，发现每日的劳动工作好像令我比同辈朋友老了好几岁。我本身扁平足、站姿又不好，因为经常站立、做重复性工作，比一般人更容易累，导致腰痛。现在，我每两三天都要涂一次镇痛膏，有时候痛下痛下，太过辛苦，我竟然会想起师傅们那些说教，开始动摇：我也渴望有人照顾、车我返工放工……做个小女人好像亦无可不可？

然而相当矛盾的是，每当我想软弱，工作场域又会抛我到另一个极端，它们要我坚强且独立。早阵子，工场出现一只蟑螂，我不想杀死牠，于是叫师兄来处理。他跟我说，“那你之后点算？在家遇到蟑螂，你自己一个人住遇到蟑螂怎么办？”我静默良久。可能共事太久，我觉得他忘记我是一个女生，忘记有时候我也想依赖人，而他认为我必须要坚强。

后来我反思，慢慢发现这种“人要独立”的想法，其实是长期高压的工作环境中形成。饮食业出现工伤是很普遍的事，最基本的有如静脉曲张、筋腱劳损、手指变形等等。但更多时候意外是突发性的，比如早前，我在肠粉档工作，那是一个巨大长方形蒸锅，炉底的水会不断沸腾，我打开蒸盖时稍不留神，随即被四涌的蒸气烫伤左前臂，起了大水泡，但因为工作未完成，所以只能忍到放工。最后我都没有去看医生，让水泡自己破，结痂慢慢好。

厨房是一个很讲求高度专注的地方。你错一次，其他人会记一辈子，污点是好难拭走。在强调产出和效率的职场，个人感受只能缩到最小，多痛都要忍，月经来了不舒服也要假装一切如常。所以在不断自我消化情绪的过程中，我觉得自己越来越冷漠。冷漠到什么地步？就像在街上看见小孩子跌倒，我完全无感。

前阵子我因为私人原因心情低落，又慢慢发现自己变得冷漠失去感觉，很想辞职抖抖。师兄约我出来聊天，说要开导我。他问我，你有什么兴趣。我说没有。他开始语重心长，说我人太紧张了，只有工作工作和工作，不如去交际一下，培养一些兴趣，不然在日复日的工作里，失去弹性的人是很容易崩溃的。

师兄说，我没有人生寄托。我回家想了很久，觉得确实是事实，我是INTJ，工作狂无误。从小到大，我都以为自己是是个很独立的人，不需要靠人、不需要建立关系，但现在我竟想谈恋爱，找回鲜活的自己——在不知不觉当中，我又慢慢步入了师傅们“早点找个人嫁”的话语。

不过，做这一行是很难找到男朋友的，一方面同事都很忙没时间交流，另一方面行内男生通常都已经30岁以上，不是有老婆小孩就是有女朋友。况且，我也没有时间交际——一般人多数在周末公众假期放假，但那正是酒楼最忙的日子，我要返朝六晚三，除非放工仍然龙精虎猛赶下场。但更多时候，我只想休息。





澳门的酒店与民居。摄：林振东/端传媒

## 包点心到心流

不过，上面emo的内心话，很多时候都像流星一瞬而过，因为回到工场又是一整天的打拼。

很多人说，密闭的工作环境、回圈一样的重复性工作会令人郁闷，但我又好像没有这种感觉。在重复长达数小时的拍皮、包馅过程中，我会进入心流（一种完全沉浸的振奋）状态——从拍烂皮、馅太多破皮等种种状况，慢慢看见自己包的东西一只比一只工整，那种可见地进步的感觉，我还是挺享受的。而且在厨房里，虽然每一个人都是师傅，但不一定每一个你都认同他是“师傅”。有人工作马虎，有人却细致入微，尽管他们经常给我劝婚说教，但和他们一起工作，我总会在很短时间内调整到最好的状态，面对不同的挑战。

我偶尔刷 Facebook，会看到好多人吃点心的谬误，比如说吃包子要剥皮，因为师傅在整包子时会用口水把包面抹亮，我就会很想更正他们。但入行不是很久，未看出点心变得工厂化的趋势，也不敢说未来。但不得不承认，因为时代转变，许多花时间功夫、不符合成本效益的点心，比如蛋挞老婆饼、凤爪排骨，大多茶楼都会直接向食品厂拿半成品。现时仍然坚持每日手做点心的茶楼买少见少。

在稿子刊出前，我工作的酒楼因为老板拖欠数欠债倒闭了。正好我可以重新检视一下这五年的工作。经历过疫情，其实我挺想回到酒店工作，起码上下班时间、福利和薪水都稳定，但我师傅觉得我技术还未稳固，想我再到街档打拼些多年。我人是挺挣扎的。但我没有想过离开这一行，我对其他行业无兴趣，而且在这个不是为钱就是躺平的时代，难得找到真心想做一世的行业，应该“系爱啊哈利”。

[# 返工这回事](#) [# 澳门](#) [# 职业](#)

本刊载内容版权为端传媒或相关单位所有，未经[端传媒编辑部](#)授权，请勿转载或复制，否则即为侵权。