

一鮭入魂，但我工作到没有灵魂——Omakase寿司仔自白

我这样的“寿司仔”，其实更像是一位“海鲜屠宰及分割技术员”。在密闭的工作环境中，匠人精神有时成了剥削或自我剥削的说辞。



插画：Mantha Mok

艾迪 | 2023-03-06

【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“返工到底是什么事”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。

本文将走进“寿司仔”的工作世界。在香港的饮食资讯网搜索“寿司”食店，全港共有超过1600间，当中，近年大受欢迎的Omakase（厨师发办）有逾250间。我们采访一位Omakase名店的年轻“寿司仔”，根据访问内容整理成第一人称自述，讲述他的入行经历、厨房工作的日常、Omakase饮食文化的奥妙，以及长工时的饮食业如何压榨个人的生活和精神状态。

深夜11点的面试是怎样的？

在大学的人文学科毕业后，我最初并非投身饮食业，而是公民团体，但因为近年香港政治气候突变，整个行业面临结构性失业。我仍想在这座城市生活，于是努力发掘自己还有哪些谋生技能，务求不饿死自己。最后，我决定试下做饮食业，并且是日本餐厅。为何情有独钟日本餐厅？其实香港饮食业无论是茶餐厅、中菜、西餐还是日本料理对的肉体的苛索和工时假期待遇都一样差，但日本餐和西餐的团队通常比较年轻，不像中餐厅那样由一群大叔领衔，所以我就选择日式餐厅，起码容易倾到计（谈得来）嘛。

很多人以为，著名的日本食店门府深严，要好像武侠小说那样拜师学艺，或者认识人有门路，甚至读厨艺学院出身才可进去。但事实上，像很多蓝领工一样，我是在芸芸饮食业Whatsapp群组 and Facebook群组找到这份工作。这些群组每天都有大量俗称“蛇头”（招聘中介）的人在招揽伙计，上面通常不会“明刀明枪”写明什么餐厅在请人，而是简单列出：XX（地区）请XX（菜系）的XX（职位），人工XX钱，假期X日，经验XX，有意电话XXXXXXXXX。





寿司店师傅在工作。摄：Lane Turner/The Boston Globe via Getty Images

当我回复之后，对方就告知我餐厅名字，联络我面试和试工。像我这种新人，通常面试不用试菜给厨师看，而是听师傅简单交代做什么，返几收几（工作时间）这些基本事项，然后按部就班慢慢上手。

这份工作的面试过程也是很奇幻的。当时，餐厅想我在他们落场（午休）时三点半见工，但我另有事情要做，于是师傅就约我收工后见工。我问他几点收工，他说11点。那好吧，我们11点见。没想到，面试那天餐厅有人包场，竟然11点够钟还没下班！我只好在厨房坐下，一边填入职申请表格，一边等厨房大佬见我。当我正填好姓名，准备填年龄和性别时，突然厨房大佬进来，劈头就问我：“你食唔食烟（抽不抽烟），饮唔饮酒（喝不喝酒），食支烟、饮杯酒先啦，我们这里很轻松的。”我敷衍几句，他继续说道，“不用填啦！饮杯酒先啦！”

我还以为他讲笑，低下头来继续写写写。但他竟一手拨开表格，大声吆喝道：“这些东西做做样子而已，我说请你就请你啦！”我当场吓了一跳，后来才慢慢知道，这个时间点的厨房师往往并不清醒，因为很多Omakase餐厅的文化是，客人很喜欢“队”（灌）师傅喝酒。几杯下肚，师傅已半醉了。于是，厨房师傅开始向我称兄道弟，一边“讲经”（讲大道理）大谈自己的奋斗史，一边说做厨师当如木村拓哉在日剧《Grand Maison 东京》这么帅这么用心。一直讲一直讲到凌晨一点，我屡次打断他的人生课程，边听还边惦记我回家的尾班车已过，但我是被打动到了。在人员流动性高的餐饮行业，尽管随时有伙计离职入职，但厨房内习惯以“大佬”、“兄弟”相称，营造某种“一场兄弟”的气氛（大部分日本餐厅没有女寿司师傅）。面试那夜，或者就是让我适应这种人情世故吧。

没有自主权的独特餐饮体验

终于成为Omakase名店的一员。我开始明白，Omakase是一种颇为特别的日式料理。所谓Omakase，中文叫“厨师发办”，就是厨师代替客人决定餐单，由厨师挑选时令食材制作高质料理。这种餐厅通常较为昂贵，价格由每位数百到几千港元不等。从店名来看，很多Omakase店都有“鲈”字，这个字原指“顶级吞

便宜，价格由每位数百港币至数千不等。外销者不信，很多Omakase店都“翻”了，还上了外网“黑榜”“拿鱼”，后来引申为“好吃的鱼”，以此作招牌是说这家店有好吃鲜美的鱼。

在疫情期间，很多餐厅都因为各种“禁堂食”、“限聚令”措施而惨淡经营，甚至倒闭关门。但Omakase却受惠于疫情逆市生长，因为香港的食客难以飞到日本，我们自然就成为代替品。除了在第五波疫情时我们同事轮番中招而关门，基本上我们的餐厅每天都全场满座。但是，随著疫情告别、生活复常，很多香港人终于可以“返乡下”（日本），相信很多Omakase店都首当其冲受到影响。



餐厅内的寿司和生鱼片。摄：Gary Friedman/Los Angeles Times via Getty Images

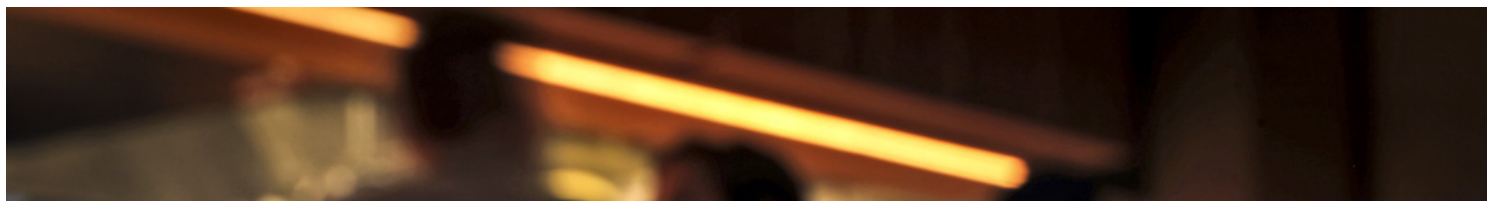
这些客人都来Omakase店吃些什么呢？简单来说，就是无论午餐和晚餐，都各有十几二十道菜，包括寿司、刺身、天麸罗、烧烤、炸物等。不过，这又确实是一种崭新甚至“反常理”的餐饮体验——为什么人们喜欢到没有自主权的餐厅呢？在名饮食作家蔡澜看来，Omakase甚至“当所有人是笨蛋”，“吃什么我自己会叫，不必麻烦师傅。这种经营方式只让餐厅容易计算成本，不是日本菜的精髓”。在网上讨论区，也有不少声音认为Omakase“整色整水”（故弄玄虚），在寿司上面加鱼子酱、柚子皮就卖过千元，是“掠水”（骗钱）伎俩。至于何为真正的Omakase，网上也有热烈的讨论，一句常见的质疑是：“个个都话自己Omakase，唔通个个都系Omakase咩？”（每家店都说自己是Omakase，难道这些店就是真正的Omakase吗？）

我其实都理解他们的看法。在我看来，Omakase在日本的出现就是方便餐厅计算成本、稳定水准的做法。从餐厅的角度出发，每日来货的鱼料质量都不一，今天的鱼和明天的鱼价格也不相同。而厨师发办的方式可以方便厨师用一笔固定的开支，搜集新鲜食材搭配，以此确保每一餐都提供稳定水准的料理。在日本，厨师可以每天到鱼市场挑选新鲜食材，香港做不到这一点，因此很多人认为香港的Omakase只是高级版的寿司拼盘，或是set lunch和set dinner，无甚特别。

但Omakase并不只是这样的——无论是餐饮体验还是背后的理念。像我们这间餐厅，直到客人来到餐厅那一刻，都不知今天吃什么，只知道今天有多少道前菜、寿司、熟食、甜品和汤。因此，很多熟客不时都来光顾，喜欢Omakase带来的惊喜感。另外，Omakase讲求“割烹”，即是食物是我们在客人面前制作，包括切鱼、握寿司、烟熏等。客人坐在寿司吧台观赏我们表演，而寿司师傅就讲解鱼从哪里来，我们如何处理，口感味道是怎样。不像寿司拼盘那样大杂烩，你喜欢吃哪件就吃哪件，Omakase的较有仪式感，寿司是逐件逐件奉上。在速度和手温控制下，寿司饭的温度可以保持在45度左右，三四秒就放进口内，这样的话每一件寿司都是最好的形态。

更重要的是，Omakase在实践一种不时不食的理念，因此一年四季做的料理都不一样，餐厅有去很多次的价值。比如说，夏天吃贝类，秋天吃蟹、秋刀鱼，冬天吃油甘鱼。当然，“不时不食”和“食客期待”也是有张力的，客人有时未必理解我们的做法。早前就有客人跟我投诉，“师傅，今晚的食物很好吃，但为什么今晚这么少贝类食物呢？我不是那么喜欢。”我只好解释，“夏天才是盛产不同贝类的季节，冬天可以给你吃，但不是那么好吃。”我们都知道，不是所有客人都像蔡澜那样懂吃，吃什么自己会叫，那么寿司师傅为客人挑选和推介食物，其实也不为过吧？只要我们的推介是真的推介，不是当客人是“水鱼”（笨蛋）。

说到底，Omakase的要义是一种委托和信赖的精神，顾客信任厨师，由厨师在成本控制和能力范围内制作最好的食物。但是，一些餐厅出现的常见争议是，店家被认为辜负了食客的信任，或是待客“大细超”（不公），生客吃普通食材，而熟客吃的份量和部位都不一样；或是店家收起一些名贵食材，待客人吃完餐牌内的食物，再问他们要不要加钱追加，而不是一开始就想著如何拿出最好的食物给食客。还有一个争议是，有些Omakase店为了在一个时间段内赚更多钱，会有“翻台”的安排（编按：Omakase店惯常在午市和晚市只招待一轮客人，以专心服务他们，而“翻台”指店舖在一个时间段内接受多一轮客人），这在食客看来是餐厅辜负了他们的期望。不过，就算在日本，Omakase店也没有说一定不能“翻台”。在我看来，Omakase店从来都是一种出餐形式、餐饮体验和饮食理念，不必然是很贵很精致很专一，但在香港的认知，Omakase往往就等同Fine dining。





一间装修豪华的寿司店。摄：Carlos Avila Gonzalez/The San Francisco Chronicle via Getty Images

那么，厨师又是怎样“发办”餐牌呢？厨房并不是一个民主的空间，没什么讨论空间，都是由主厨决定餐牌，轮不到我这个寿司仔参与。但我观察到，在决定菜式的时候，主厨需要考虑口感、味道和种类的平衡，因此白鱼、红鱼和较为重味的鱼都会兼顾。就此，主厨也需要为寿司调味，如调制一些特别的酱汁，加入柚子皮，柠檬汁和姜葱蓉等。针对客人的特别需要（如不吃某些食物），以及食材缺货这些情况，主厨也要想办法换其他食物代替，维持整个料理的完整和平衡。当然，餐厅在取悦食客的同时，也一定会考虑成本以及实际的仓存因素。比如说，我们只会在夏天推出和牛寿司，这并不是因为牛肉在夏天特别好吃，而是夏天盛产的鱼类体型比较小，这样雪柜才能放进和牛。最后，香港食客特有的期待也要迎合：香港人很喜欢吃海胆，当你收取客人高价而不推出海胆，整件事好像说不过去啦。

在我看来，索价过千元的Omakase很多香港人都吃得起，问题是舍不得吃。像我们的餐厅，普罗市民可能只会在大时大节、家人朋友生日这些特别日子才来光顾。相反，一些“上流社会”的熟客，就经常帶著不同的朋友、伴侣和商业伙伴过来用膳。正因如此，有些高级的寿司师傅很著重“沟客”（和客人发展好关系），希望他们可以看得起自己的技艺，有朝一日资助自己创业开餐厅。

日本的鱼生，香港的熟食

论资排辈，像我这样的一位寿司仔，还未有资格负责“沟客”。我的具体工作呢，更像是“海鲜屠宰及分割技术员”。

每天早上十点半，我就开始打卡上班，在黑恤衫黑长裤外披上一件空手道袍，并换上厚重的厨师安全鞋，开启每天11小时以上的久站式体力劳动。寿司食店很重要的一件事是煲饭，因此我每天入厨房第一件事就是洗米煲饭，制作寿司醋饭。除此之外，一整天的工作我还要准备熬汤、熟食、配料、粉浆、酱汁，以及最重要的鱼料。

在日本料理的世界，每日供应给食客的鱼料分成两大类，生食的鱼一定是从日本搭飞机来的，熟食的鱼则未必。日本的鱼我们叫“飞机货”，通常由香港供应商联络日本买手每天早上在丰洲市场抢购，继而运抵物流中心包装，再在下午和傍晚空运来港。第二类食材则来自香港的街市和渔产供应商，牠们主要用作熟食，如鳗鱼、马友、虾、和水鱼等等。以鳗鱼来说，其实日本的百年老店都被踢爆不是用日本鳗鱼，因为日本鳗鱼已被我们这些仆街人类吃到差不多绝种，所以大部分的鳗鱼都不要幻想是日本的河鳗，反而是香港街市的白鳢。老实说，熟食的要求并不一样，也不是那么容易吃得出来。有时候，香港的食材也更胜日本一筹，像车海老，香港叫花竹虾，一定是香港街市扎扎跳的比日本运来的死虾更加新鲜，但我们未必如实向食客透露。我很不喜欢这种做法，其实香港水产有什么问题呢？有问题、没信心的话我们作为厨师就不会出嘛。现在这样做，某程度接受和助长了本地食材就是劣质、不新鲜和受污染的印象。

那为什么我们主力用日本的海产做寿司而不用香港渔获呢？个中原因并非香港的渔获品质差、有污染，香港也有优质的渔获。核心的原因是剖鱼的流派问题。一个寿司的科普是，我们平常在街市所见，中国人剖鱼是先拍晕后开肚，这是一种不放血的方式；但日本人不然，他们讲求“活缔”技术，首先用长钉快速插入鱼眼后方的鱼脑，使其瞬间脑死，继而再用一条尖锐的铁线穿透脊髓，搞烂鱼的中枢神经，最后再割断鱼腮处的大动脉放血，并将鱼头向下置于冰水。鱼生好吃与否在乎有没瘀血，经过活缔处理的鱼受到的碰撞和挣扎较少，自然就瘀血积聚较少。我们来货的日本鱼，就是经活缔处理、已放血的鱼。





寿司师傅在寿司拼盘添加一个虾头。摄：Ben McCanna/Portland Portland Press Herald via Getty Images

尽管如此，和很多人理解不同，鱼并非越新鲜越好吃，在Omakase餐厅吃到的生鱼也不是即刳即食的生鱼。相反，几乎所有的生鱼我们都经过“熟成”（aged）的过程。简单来说，一条“飞机货”入来，我们首先要起鳞，当然不能用伤害鱼体的鳞刨，而是用刀切入鱼体的“表皮层”和“真皮层”之间，小心将其表皮连鳞起走；然后，我们切开鱼肚，去头去尾，将内脏和鱼泡清除，并洗走鱼体内的瘀血。到了这一步，我们再将鱼抽真空入袋，在上面标记鱼类和日期后放进雪柜。这个过程，我们称为湿式熟成（wet aged），目的是抽走鱼肉的水份，令鱼的风味浓缩突出，而经“尸变”的鱼肉，蛋白质开始分解，本来硬实的质感也变得软腴可口。

视乎品种、质地、大小的不同，各种鱼都有适合的熟成时间。红肉鱼（赤身）如吞拿鱼、三文鱼和鲹鱼，肌红蛋白较多，鱼体较大，起码要熟成两个星期至一个月。而白身鱼就是平常吃的蜡鱼、石斑和真鲷，他们脂肪含量低，鱼体小比较淡味爽脆，就需熟成一个星期。至于银皮鱼如秋刀鱼、沙甸鱼、鲭鱼，他们外皮银亮、鱼体细小而酵素高，本身的味道就很突出，我们基本上不做熟成，或者只做一到两天的熟成。

我们寿司师傅的每天工作，就是一方面为新的鱼货做熟成，另一方面将熟成的鱼料“开鱼”做寿司。我不用切鱼捏寿司，但要负责去骨的工作。食寿司的基本原则是不能有骨，但去骨却是很考功夫和花时间的。我们会用手按住鱼，凭肉眼和用手感应鱼骨的位置，然后用类似眉毛夹的工具逐条逐条将骨撬出。大鱼还比较好，较容易找到鱼骨，但也有机会鱼骨很硬难以拔出。鱼越小越难去骨，这部份需由资深的师兄负责。有一种鱼叫新子，只有金鱼般大小，我们用四五条鱼才能做到一贯寿司，可想而知那些鱼骨有多幼小，过程又是多么残忍。为了确保没有鱼骨残留，资深的师傅还会专门检查鱼骨的情况。

厨房里的生存之道、焦躁和小意外

在厨房的工作，我是要试错摸索了一段时间才算掌握。初入厨房，“带老母返工”（被粗口问候）是等闲事。令我最不习惯的是，厨房佬不喜欢你出声，我试过在出错时解释事情的因由，他们根本不理那么多，见到我开声只会加倍“问候”。

后来，我明白到只需说“好”、“是的”，“明白”就足够。我也慢慢摸索到，在厨房生存要养成“每事问”的习惯，既显得自己很认真对待工作，又能确保每个步骤跟从厨房大佬的要求——“大家来这里是跟我的，你要在这里成功、出人头地，只有一个方法，就是听我讲。”厨房大佬如此对我说，我当然点头称是：好，是

的，明白，慢慢在厨房有了立足之地。



寿司厨师。摄：Carlos Avila Gonzalez/The San Francisco Chronicle via Getty Images

尽管如此，我每天在厨房工作还是面对很大的精神压力。因为时间和质量的要求，厨房的氛围往往很压抑和焦躁。躁的地方是，顾客是上帝，我们不想客人等，但我们是做fine dining的，要慢工出细活，温度控制和生熟程度都要控制得很好。因此，“慢工出细活”和“及时出餐”就有矛盾。当催促发生时，无论催人那位还是被人催那位，都非常“唔老嚟”（脸色不好）。除此，我们的食材贵，存货不多，稍有犯错就无可弥补。举一例子，我们餐厅有道菜是烧白子（鱼类睾丸），讲究的是完美的半生熟creamy状态，但那晚负责烧的那位师兄不知何故失手。这串白子从日本空运而来，不可能马上从街市入货，自然就受到怪责。另外，现在的网上世界什么都有关注组，这些食物关注组真的有人热烈讨论，知道食物怎样做怎么吃，所以我们的出品以及一举一动都容易被放大审视，更添工作的紧张。对我来说，每日血淋淋的杀生也造成很大的精神压力，有时洗了几十次手都觉得自己成手血、有腥味，好像永远都洗不干净。我的技巧是越来越熟练，但那种杀生的感觉始终未能适应……

面对这些巨大的压力，在厨房工作要练成金睛火眼，保持高度专注。但是，人总有走神的时候，稍有不慎不单影响食物的质素，还可能酿成厨房的小意外。最近，我在开蚝的时候就剥爆手指，被蚝壳插穿拇指，鲜血直流。不夸张的说，厨房是一个危机重重的地方：我们的刀非常锋利，我们的油十分滚烫。作为一家

寿司餐厅，我们把刀磨得锐利，基本上做到毛发一碰即断的程度。我们要切得精细切得精巧，一不小心就切到手指，这不只是说我们这些新人，就连资深的寿司师傅也时有发生。弹油烫伤也很常见，最夸张的一次是我们在做天妇罗，清洁阿姐在附近洗碗，不留神将水滴进高温油锅，一个火球瞬间在我前面升起。幸好我闪避及时，不然我的脸一定烧焦毁容。

长工时，封闭世界的大门

身为一名寿司仔，其实以上这些都还好。这份工作最“恶顶”（难以忍受）的地方，还是源自长时间在封闭的空间工作，从内到外占据我整个人的时间。

从早上10点半开始，我要做到下午3点才落场休息。及至5点，我们又重新披甲上阵，直踩到晚上11点才下班吃饭。餐厅在市区，住在新界大西北的我每天要在来回通勤上花近3小时，每晚收工回到家都已深夜。换言之，每日我起码贡献15小时在返工上面。更甚的是，大时大节我也要工作，每个月只有六天假期，所以亲戚朋友的玩乐聚会，基本上我都没份。

厨房没窗，周而复始在这种封闭且规律的状态工作，难听的说就像坐牢，自己容易变得很沮丧和愤世嫉俗，也跟外面的世界脱节。不要说什么世界大事，就连亲戚朋友发生什么我也不清楚不了解。有时想认识新朋友，但大家看的剧集、追捧的明星，我都没时间看，又怎样和人有话题呢？我和这个世界发生关系的方式，仿佛就只剩下无穷尽的消费欲：我想对自己好一些，也想买一些好的东西给身边的人补偿。以前，我不会买贵过2000元的手提电话，但去年我花了近万元买了这部新手机，原因是我每天少数可以和世界发生联系就是在搭车和休息时“揸”（按）手机，为什么不买一部屏幕更大、性能更佳的呢？

在这样的工作状态下，有时候我甚至开始滋生一些毒性情绪，尤其当我在社交媒体看到认识的人放假去玩，我会愤慨于为什么人家放假在玩，而我却在“返工”。网上有一些标签指，“蓝领”好像较容易变成“蓝丝”，当然真实的情况未必这样，但我某程度明白个中的道理——任何工作当你每天需要在封闭空间做十几小时，时间和精力匮乏，基本上你会愤世嫉俗，仇视任何破坏你生活的人。





寿司师傅正在摆盘。摄：Lawrence K. Ho/Los Angeles Times via Getty Images

有一天，我更因为长工时而发同事脾气。那天三点多落场，我和同事一齐吃饭，其中一位同事自嘲道：“正呀（太好了），再过八小时就收工！”我当下无名火起，忍不住说：“为什么你们这么正能量？别人全天的工作都只是9至10小时，但我们下午三点还要挨多8个钟才放工。你觉得这个世界公平吗？这样的工时合理吗？”大概没想到我如此认真，大家都静默良久。

值得一提的是，在日本餐厅工作，即便没有刻意强调，但有意无意间我们也会被某种“匠人精神”笼罩，无形中合理化了长工时的劳动。“匠人精神”是说厨师追求极致，献出所有，就像日本寿司之神“小野二郎”那样。我当然觉得这是值得称赞的特质，自己也想技艺进步，成为独当一面的寿司师傅。但是，对这种精神我也是质疑的。我认为，匠人精神有时成了剥削或自我剥削的说辞。职人不应是铁人，工作也不是生活的全部；不断追求技艺可以，但餐厅可以轮班，不是非要每天直踩十几小时才是真正的职人嘛。

最近，我购物欲兴起，在刀具行花了超过2000元添置一把入门级别的刺身刀，上面还刻有相当“中二病”的“初心”二字。厨房大佬大概以为我立志成为一名寿司匠人，跟我说，“买刀是好事，无论平贵都好，你买私家刀，证明你是愿意为你现在的工作付出。凡事肯付出，先会有收获。要对得住你把刀刻着的字。”

其实，买刀时我想的并非要成为一位多么出色的寿司师傅，而是希望自己有更多的时间和精力，亲手用这把刀切食物给我爱和爱我的人，用自己擅长的方式陪伴他们。

我入行的初心是因为自己从小到大很少被其他人认同和称赞——除了在煮食方面。而且，一些难过的经历令我相信，食物是一个给人能量、很好的安慰人的方法。只是，我现在却工作到，自己也几乎失去了灵魂。

