

# 荷京音樂廳旁展示新型中餐魅力 年輕華商挑戰市場

本報綜合報道

本星期三，在阿姆斯特丹博物館廣場皇家音樂廳旁的一幽靜街道，一家叫做「張裔」的中餐館舉行了開張儀式。

餐館的東主張新建，是荷蘭皇家中飲會的理事，也是引起荷蘭社會關注的新型中餐的項目負責人。如今，他要在這個租金昂貴的地區開設新型中餐館，希望在實踐中驗證新型中餐的魅力。

上百荷蘭賓客和荷蘭皇家中飲會的理事們出席了開幕儀式。

「張裔」的荷文名稱是 CHANG-i，顯然，這是一家具有網路時代意味的中餐廳。瑞獅的起舞表達了華人的良好心願，張新建在酒會的致詞中，特別提及荷蘭中餐名廚葉震宇對改革中餐的貢獻，認為能夠開設「張裔」實際上從葉震宇師傅那裏學習了很多。

荷蘭一位報章飲食版記者曾慨嘆：在荷蘭沒有幾個人會中餐。

此話固然有點誇張，但是也並非沒有道理。在荷蘭，也包括整個歐洲，實際上有兩種「中餐」：一種是華人認可的傳統中餐，一種是供西方人品嚐而經過改良的中餐，後者則是很多荷蘭中餐館提供的。可惜，在荷蘭數十年的中餐經營中，很多中餐館一成不變，永遠是同樣的餐牌，難怪荷蘭記者有此批評。

可喜的是，為「張裔」主持開幕儀式的一位荷蘭電視節目主持人在開幕儀式上宣稱，在「張裔」，春捲、火肉和「要不要辣椒」一類的套話已經消失了，在這裏品嚐的是「難以形容」的高檔中餐。

「張裔」的裝修擺設也是別出心裁的，黑色而略帶紅的主調帶來東方的神秘感，巧究的擺設又有西歐的高



■瑞獅起舞，祝福「張裔」。(左上角為皇家音樂廳建築物)。

雅。花園中數個秦王兵馬俑，增加了中國的色彩。「我們不僅在此提供美食，我們這裏也是一個東方的藝術作品廊」，「張裔」在其網站上稱。

在荷蘭學建築出身的張新建，投身餐飲業已經有好長的日子，在恩克豪森(Enkhuizen)他和弟弟張建永已經積累了經營餐館的經驗。

這次在阿姆斯特丹的豪華街區一展拳腳，是這位年輕華商事業生涯的新的一頁。



■張新建(中)、張建永(左)感謝參加開張儀式的賓客。