

日本学生如何创办中餐馆？

我们3名教师分别从各自专业角度，指导学生建设这家“中餐馆”，引导他们从不同角度认知社会、亚洲乃至世界。

笔者奉职的大学有一种叫做“学际演习”的课程。这是一种面向本科生的研讨班，由两名以上专业不同的教师主持。其目的是促进学生从不同角度认知某一社会现象、或解决某种现实课题。至于研讨班题目，则由讲课教师商定，每年可以不同。研讨班的担任教师，也机动灵活，每年根据题目自由变换组合。

今年，我与其他两名教师决定，我们的“学际演习”课题是：“怎样在东京开办一家中华料理店”。一开学，竟有36名同学选了我们的课。新学期第一天，同学挤满了教室，有些喜气、热烈。

当然，我们设计的这个题目，并非真让这些学生动手建一家实体“中华料理店”。这家“中餐馆”，其实是一种学习、讨论的媒介。我们3名教师分别从各自专业角度，指导学生建设这家“中餐馆”，引导他们从不同角度认知社会、亚洲乃至世界。

我的专业是国际政治，与中餐完全无缘。我的目的首先是让学生关注，谁是今天或今后访日游客的主体。当然，日本最大的旅游市场在亚洲。亚洲大众社会的形成，亚洲崛起，推动了中产阶层的跨国移动。亚洲巨大的中产阶级，正在走上全球经济、政治的舞台。这是我的主题。

几周下来，同学们发现了新世界。亚洲经济竟然如此蓬勃发展，亚洲经济与亚洲中产层对日本竟然如此重要，这颠覆了他们的欧美中心的想象。

我把选课同学分为7组，让他们“建群”，课上课后不断讨论。在上述认知基础上，同学们将这家中餐厅定位为“面向亚洲中产者”。同学们的任务量很大，要调查“亚洲中产者”在日本旅游每餐平均消费金额、消费嗜好倾向乃至审美特征等。在此基础上，学生需要设计菜品、价格、室内装修、室内灯光格调、服务语言、员工服装设计、店名等等。



刘迪

在第4周时，每组学生均做了第一轮发言。他们从不同角度设计了这家中餐厅的要素。例如，如何确定提供的菜品种类、价格等。有一组发表者根据日本官方发表的访日游客每日饮食消费数据，建议将每品菜肴单价定为500—1000日元，中午套餐应定为1500—2000日元。

关于店名，有小组提议叫“升龙房”。他们认为，“龙”在中国文化中意味着神圣、吉祥，能为这家餐馆带来吉兆。另有一组提议店名应为“四福园”。理由是人的五感中，视听味嗅四种感官可感知幸福，店名含“招福”之意。

怎样设计餐馆装潢？每组学生均将日式美学发挥到极致。毕竟他们自幼熟知动漫，沉浸游戏，对餐厅设计百花齐放。有红灯高照，也有幽玄黯然深邃。我觉得这是一个亮点。

在如此短的时间，同学们密切合作，完成了第一轮的课题。但是，他们还有两轮课题要做。

首先，现代经营学中，非常重视店铺选择。这家中餐馆设在哪里？考虑到多数学生对其他城市不熟，我建议同学将中餐馆设在东京。但是，东京虽然仅是上海市的1/3，但却要比新加坡大3倍。怎么选？

另外两名教师中，一名是“经营学”专家。他曾在星巴克日本总公司负责“出店”，拥有丰富的餐饮店选址经验。接下来的数周，他将会引导同学将这家中餐厅设在经济效果最大的街区。

但是，如何让访日游客知道这家中餐馆呢？

我们组合中的第三名教师是“文化传播”专家。他将指导学生用日英中三种语言制作菜谱。此外，他将指导学生制作动画广告，注册网页，推介这家中餐馆。

我发现，面对这个课题，同学们热情蛮高。在学生的各作业组中，这家中餐馆仍在不断“构建”，日趋丰满，我也满怀期待。☑

在学生的各作业组中，这家中餐馆仍在不断“构建”，日趋丰满。

☑ [发自东京]