

霸蠻湘菜 實學為鮮

上。憑一己之力拚出一番事業，也把湘菜帶到了香港人的餐桌搏精神。不少湘人來到香江，也把這種人生態度帶到香江，融入了湘人個性之中，成為他們剛進、務實、敢為人先的拚化博大精深，宋代湖湘學派主張的「入世」、堅持的「實學」更比起蜀地，湖湘也是對本地人而言比較陌生的省份。湖湘文化相較於川菜，同樣以辣著稱的湖南菜落地香港比較遲，

文、攝：黃依江

2009年，九龍城太子道西新開了一間名為「湖南少奶」的湘菜館。餐廳主廚羅洪德是地道湖南益陽人，此前他在東莞開了3年餐館，因看到香港廣闊的餐飲市場不見湖南菜的蹤跡，鼓起勇氣帶著全身家當來港創業，與人合開了這間「湖南少奶」。今日羅洪德還擁有湖南味館、湖南米粉兩間店舖，分別主打高檔湘菜和湖南民間美食。他的創業史，可說是典型湖南人「吃得苦、霸得蠻」的真實寫照。

拒減辣迎港人口味

霸得蠻，說的是湖南人性格裏的霸氣與倔強。開業未幾的「湖南少奶」只有羅洪德一個主廚，他必須每天7點起身，由深圳把貨物用兩個行李箱拉回九龍城餐廳，然後在廚房一直工作到夜半。剛開始創業，本地同行對他懷有偏見，認為內地廚師不注重衛生，職業素養也不高。其實在來港之前，羅洪德已是內地的湘菜名廚，在國際比賽中拿過不少獎項，他也是香港史上第一位通過「專才計劃」來港的餐飲行業人才。他不介意這些誤

解，對於自己的技術也知無不言：「我不怕告訴那些同行我的菜譜和秘方，因為湖南菜不是我一個人的市場，只有每一間都做好，市場才會好。」

四川菜是麻辣，湖南菜是鮮辣。合夥人提議，要羅洪德減少菜品的辣度，改良成適合港人的口味，羅洪德堅決不肯。兩年後，「湖南少奶」的本地顧客從最初的10%升到了30%。羅洪德記得，有次餐廳來了一位來自湖南邵陽的93歲老人，他在菜單上見到邵陽名菜豬血丸子，指着問：「這個豬血丸子是邵陽的嗎？」羅洪德說是，老人吃完一份又一份，他高興地告訴羅洪德，這和他十多歲離開湖南時候吃到的味道一模一樣。

透過菜名認識家鄉

來港第8年，羅洪德觀察到香港已比較多與「湖南少奶」相似的中低端路線湘菜館，萌生出要開一間高端湘菜的想法，於是在銅鑼灣開了湖南味館。新問題卻接踵而至：廚師，要從湖南請人。「要引入一個湖南廚師，就必須解決5個本地勞工的就業，這是政府的要求。味館要請4個廚師，就要解決20個本地人就業，其實成本很高。」儘管如此，羅洪德還是堅持要從湖南聘請當地的廚師。

近日，羅洪德開了一間湖南米粉店。米粉是羅洪德最喜歡的家鄉食物，餐廳主廚便是從他的家鄉益陽特聘而來，是十幾年來專做湖南米粉的師傅。羅洪德說：「我

來的那一年，還有很多香港人不知道湖南在哪裏。兩間餐廳的餐牌上，一些地域的菜式，我都會連地名一起寫上。比如我的家鄉益陽，有益陽蘆筍、益陽松花皮蛋、益陽醬板鴨……客人點餐便會因此了解到益陽。」在這間湖南米粉店裏，羅洪德也特意配備了兩台用於手工磨粉的石磨，一台用於製作，食客可以親眼見證生米從米漿變為米粉的過程。



■ 鴛鴦魚頭裏的剁椒是經典的湖南滋味。



■ 邵陽名菜豬血丸子勾起老顧客的回憶。

■ 羅洪德（左二）與師傅湘菜泰斗王墨泉（右二）、滬菜泰斗李耀云（左一）合影。



■ 羅洪德是典型「吃得苦、霸得蠻」的湖南人個性。



■ 店裏放置了一台迷你石磨，給小朋友們體驗。

重視刀工切割十式

羅洪德15歲開始學廚，先後師從湘菜大師李坤與王墨泉。雖說是學做廚師，但在拜師學藝的頭三年，他甚至都未碰過鍋鏟和鍋柄。早年間，湘菜師傅對學廚的要求非常嚴格，學徒必須從打雜做起，磨煉基本功和心性，幾年後才真正開始學做菜。羅洪德回憶：「殺魚殺雞之類的事做了一年，然後學切菜，切菜又切了兩

年。」湘菜的一大特點就是刀工精細，切割後的食材形狀有十種，又有十種基本刀工組成的切割方式，分為丁、坨、絲、片、塊、條、米、茸、末、花。湘菜注重主料和配料的形狀一致，尤其是高檔湘菜，重視提升菜餚的視覺美感。

湘菜來到香港的時間不算太久，上世紀八十年代，香港一時無兩的「洞庭春」湘菜館曾請湘菜泰斗許菊云做過廚藝表演，不過「洞庭春」後來逐漸衰落並停業，直至2009年，香港的湘菜市場一直空白。但是，香港有大量因為婚姻關係背井離鄉的湖南女性，當年羅洪德正是因為見到她們在網絡上留言，慨嘆非常希望能在香港見到一間真正的家鄉菜館，慰解思鄉之情，才將自己的餐廳起名為「湖南少奶」。



■ 羅洪德與湘菜名廚交往甚密，圖為他與幾位80幾歲的湘菜大師合影。

■ 羅洪德在內地獲獎無數。