

逢周日刊出

黎偉鴻

滷水大廚

米芝蓮摘星

黎偉鴻這個半路出家的廚師將小店經營得有聲有色，甚至獲得米芝蓮摘星

北角向來是福建人的「地盤」，隱蔽在海傍的和富道，雖然與英皇道、渣華道並行，人氣總是相差甚遠，長長一條街道門可羅雀，食肆只有區區數間。○三年沙士過後，辭去機場好工的黎偉鴻，看中這裡的租金只是其他地段五分之一那麼便宜，才和妻子孤注一擲，拿出半生積蓄，開了一家專賣潮州滷水的「阿鴻小吃」，初衷簡單又順情理：早起晚歸打工幾十年，四十九歲了，有頓吃的就好，人生要學會放輕鬆。那時的他，絕對想不到、也不敢想，日後會被飲食聖經《米芝蓮》欽點摘星，成為香港平民美食之冠，這一切來得太快，不過是六年時光。

本報記者 文：張雪洲 圖：黃洋港



米芝蓮名榜公布當日，餐廳好像中榜狀元，大小傳媒蜂擁而至，黎氏夫妻頗感意外，今天生意怎麼這樣好？心裡疑惑着，招待仍是周到熱情。記者們說，米芝蓮選你們一顆星呀，他才恍然大悟，但還不太相信，連聲說：「真是想不到，你看呀，我這間小餐廳，連英文餐牌都沒有呢。」

這話說來有因，阿鴻記憶猶新。約莫半年前的一個晚上，來了一中一洋兩個人，二話不說，豪爽地點齊餐廳所有菜。既然開門做生意，進來就是客，阿鴻心有好奇，但自然也不敢怠慢。結果吃到一半，客人開口說話，你聽說過米芝蓮嗎？做廚師幾十年，米芝蓮大名怎能不知，他心裡美滋滋，應邀帶客人參觀食店內，但當聽見「有沒有外文餐牌啊」之類的問題，這才定定神，心裡提醒自己：香港大大小小幾萬間餐廳，是輪不到你的。

阿鴻並非是個不自信的人，他講話氣勢足，聲情並茂，總帶着笑，讓人哪怕是第一次進店，也絕對不會有疏感。在業界打拚多年，早已明白遊戲規則，懂得輕重先後，做人嚴謹自律。但若問他哪道菜最拿手，他才不客氣，「外面的餐廳有一道招牌菜，就不容易，我這不客氣，每道都至少八十分！」如今一舉成名，不單令滷水燒鵝、豉油鴨舌這些道地平民美食登上米芝蓮星級殿堂揚名海外，更讓他揚眉吐氣，替大街小巷的茶餐廳、小食店大膽喊一聲，美食不分貴賤。

本無大志 意外揚名

打工還是創業，是很多人一生言之不盡的追逐或夢想。當初開這家小店，阿鴻並沒有鴻圖大志，「只想着兩餐溫飽就好」。○三年一場沙士，改變了許多人的命運，他也不例外。入行快三十年，從鋪記的打雜學徒一路做起，靠的是個「搏」字，天天早起晚歸，勤奮好學，也做到了赤臘角機場的燒臘店主管。沙士給航運業帶來致命災難，航班取消，機場蕭條，老闆要炒人。身為管理層，他本可以坐享清福，卻主動站出來，遞了辭職信，他解釋說，不如把機會留給新人。

這一走，不是不留戀，只是太辛苦。機場工作從舊啓德換到赤臘角，整整十二年，他一次病假都沒有請過，遇上華航空難那樣的大事故，動輒就要加班連續工作

兩三天，人不是鐵打的，辛酸只有自己知道。「哇，發高燒四十幾度，也要硬撐，為什麼？不！決定自己開店知道，我學問少，只知道做人就要搏。」決定自己開店知道，我學問少，只知道做人就要搏。……

明知地段不好，唯有多下苦功。招牌滷水燒鵝，如今一天幾十隻都不夠賣，但開業初時，兩隻都賣不出去。位置偏僻冷清，酒香也怕巷子深，他自己走到街上招徠，「好容易看到一個人，我過去同他講，進去試一下，人家老遠看着我，轉頭走掉了。」聲情並茂描述當年情景，他還有點悶悶不樂，「好像我是壞人似的，生意真是難做啊。」辛苦不負有心人，如今贏來口碑，加上米芝蓮追捧，最近就連附近路口的報檔老闆都要投訴，快要變成「那間米芝蓮」的問路指南了。

忙上加忙 喜憂參半

揚名之後，生活只有忙上加忙，問他好不好，他笑得耿直又憨厚，「高興當然是無可否認，但真的好累啊。」為了接待每日登門拜訪的傳媒和應接不暇的客人，身為主廚同時又要兼顧餐廳營運，阿鴻嘆口氣說，連續幾晚沒睡好，做夢都夢到床在搖。日忙夜忙，身體終於頂不住，犯了胃抽筋，痛到彎不下腰，好容易抽時間去看醫生，醫生嚴肅警告，情況嚴重，千叮萬囑一定要好好休息。他呢？只把醫生的話當作耳邊風，「其實也沒什麼啦，吃幾片藥，繼續幹咯，哪裡停得下來，這麼多客人。」

五十年代出生的那批香港人，時代和環境使然，如他所言，的確沒什麼資格不拚搏。他長在單親家庭，從小知道貧窮為何物，讀書當然是第一條出路，但他沒興趣，小學都沒讀完，十幾歲就出來社會做事，自然只能從最低層做起。「哇，有工開就去啦，哪裡想那麼多，我最低層做起，現在都記不起來了。製衣啦，燙衫啦，開過工廠嘍，樣樣都行啊！」說着他伸手捋頭髮，五十五歲的人，黑白髮絲交織，埋藏了些尷尬的棕色，「沒辦法，白頭髮太多，照鏡子，越看越怕以後衝勁不夠，顯得蒼老，就去染黑了。」



「阿鴻小吃」店子下午三時至五時休市，門外貼出醒目告示，但食客人龍依舊不散（受訪者提供）

日休四小時 夫妻好搭檔

開門納客，阿鴻不甘幕後，總愛走在前線。店子面積不大，但事無巨細，他全都要操心，這個老闆，一點都不清閒。袖珍的半透明廚房，就在店子進門處，門面功夫要做好。平日阿鴻大多穿着潔白廚師服，打扮得像是高級酒店的行政主廚，一行動起來，又像店小二，斬瀆味、調醬汁、做配料、擺拼盤、事事親力親為。身在廚房暗處，仍有運籌帷幄的神功，眼觀六路，耳聽八方，全方位掌握小店的風吹草動。多半時間他主內，太太則主外，負責張羅店面，端茶倒茶理單打包，夫妻二人男柔女剛，倒也裡應外合，默契有加。

往往已是凌晨三點。近來名氣暴升，來貨也坐地起價，招牌菜雞腳筋年內加價六次，偏偏他又肯轉嫁顧客，唯有自己吃不消。午餐客流高峰，原本只是一兩個鐘頭，如今因為米芝蓮效應，直到下午三時，店裡店外仍是人頭湧湧，小店不堪重負，人手、材料統統告急，讓他這個一天只有四個小時休息的老闆，真不知是喜是憂。

體恤員工 下午休市

錢要賺，但他更重人情味，心疼店員沒空休息，索性把下午三至五點改成休市，大門一拉，廚燈一熄，門口也貼上兩張醒目告示，但即使這樣，也阻擋不了慕名而來的食客。休市不時仍有客人貿然闖進來，太太忙着收拾，累得眉眼也不抬，只對那些探個腦袋進來的人，面無表情拋一句，「現在不開啦，夥計們還都沒吃飯呢。」他本已坐下鬆口氣，這時又急忙笑咪咪站起身，親自走到門口，「不好意思，下次再來啊。」一天下來不知道要重複多少次，他從不厭倦，也從無抱怨。

別人做了老闆，巴不得享受一下，他卻始終不肯鬆懈，日日仍被工作填滿。每早七點起床，上午忙着整理進貨、準備食材，臨近中午就要招呼客人，一直忙到過了午夜，回家吃完飯，



◀ 機場燒臘店是黎偉鴻事業轉折點，辛苦十二年滴下無盡汗水，也廣結天下好友（受訪者提供）

廣結好友 蔡瀾題字

「阿鴻小吃」這店名，不走尋常港式餐廳X記之路，原來起名和題字的，是美食家蔡瀾。二人相識於舊啓德機場，友情一路延續至今。老友開店，蔡瀾自然欣然提筆。除了蔡瀾，阿鴻因掌廚、開店而結識的老友數不勝數，除了菜式本身的吸引力，也離不開他的直率又真誠。「那，講真一句……」是他的口頭禪，好像生怕你不信，看他那認真的神情，確實有些可愛。

生計逼人 做到最好

阿鴻其實是半路出家的廚師，用他的話說，「那個年代不比現在啊，家庭條件不夠好，學識又少，出來做事，哪會那麼順利？」生在單親家庭，窮困逼人，偏偏又不喜歡讀書，小學還沒畢

業，就不再讀了。十幾歲闖蕩社會，有工就開，有錢就賺，不知道什麼適合自己，生計壓人，不給你太多選擇和考慮。但他又是個爭強好勝的人，無論哪一個行當、哪一個階層，都一定要做到最好，「我燙衫好厲害的！」

前幾年為打招牌，他報名參加電台的廚藝大賽，抱着初生牛犢不怕虎的精神。那時他專做燒臘，不甘心與人一樣，總想要創出點花樣，於是在裝盤擺設上下功夫，看他的燒臘拼盤，叉燒、燒鵝、乳豬，依照顏色厚薄，錯落有致，色彩分明，足以和高級餐廳的壽司拼盤較高低，他沒學過美術，靠着鑽研和揣摩，就是把燒臘做得像幅畫。



▲ 早年應邀到北京、上海展示廚藝，展示港式燒臘功夫（受訪者提供）



為打響名氣，黎偉鴻參加食神大賽，成績不理想，勝在贏得經驗（受訪者提供）