



▲2014年美食之最——「蔬菜—瓜類」組別中的至高榮譽金獎的菜式「小海葵」



▲麻辣水煮鮮魚片



▲配以新鮮紅蟹肉及原隻厚實帶子的改良版炒鮮奶



▲瓦罉焗胡椒蝦

扎穩基本功 方成好師傅

每次介紹飲食，落墨都在菜式上。但大廚背後的故事，如入行超過二十年並連續七年獲得米芝蓮推薦的故事卻為所知。是次訪問這位中餐行政總廚梁耀基，他就以自幼家貧書少讀作為開場白，聞言想笑卻又是他成長的真實故事。

大公報記者 陳惠芳 湯艾加 文、圖

梁耀基是駿景酒店駿景軒的中餐總廚，問到他為何加入飲食業，他突然反問：「想聽真，還是聽假的？（當然是真！）自幼家貧書少讀，以前入行包食包住，好過做搭棚。我第一份工是東海酒家。」

受氣亦是學習

入行近二十多年的他，細說當年入行的舊式師徒制，受師傅氣是難免的。但現在時代不同了，由於少人行，當大廚的要受小廚氣，怕他們受不了而不做，「以前由新人準備材料給師傅做，如今調轉是由我準備材料給新人做。總之現在大廚不能對新人太苛刻。」

梁耀基寧受師傅氣，他認為只有這樣才能學好基本功。他說，學好廚師烹飪技能是至關重要的，要學到足夠扎實的技術，然後再在工作中不斷總結，才能夠創新出屬於自己的特色菜式，不斷的充實自身的廚藝水平。

「上一代大廚根基打得好，如今二、三十歲就稱之為大廚，其實根基未必夠扎實。當然這組年紀亦有個別做到真正大廚，不可一概而論，但數目不多。現入行的廚師配套比以前好，因他們已在中華廚藝學院學到基本概念和訓練，惟是實踐操練還是需要從工作累積中獲得。我已報讀學院的大師級課程，學無止境，增值自己。」梁總廚的中菜給年輕人感覺是舊，如何將中菜蛻變出來似西餐，他說要多學多看。



▲燒汁雲南野菌

「始終這酒店已經經營多年，本就已有一批固定舊客，只是這是酒店，需同時配合不同客人口味。餐廳菜式分兩方面，一是懷舊菜式，另一則是新派粵菜。新派的會多用法國黑松露炮製，外觀上有法菜的美觀，時下要相機先食，菜式外觀可以吸引年輕客人。舉例年輕子女陪父母吃飯，他們會看到原來新式粵菜亦有新潮一面，從而改變他們觀念，吸引更多年輕客人。」梁總廚為餐廳連續七年拿下米芝蓮，就是逐年作出蛻變的成果。

「我參加過很多比賽，我一路參加，一路將菜式創新，亦因此令我看到和學到很多東西。我參賽從來沒有壓力，事因我從沒想過要贏。我志在參與，見到合適的



▲梁總廚認為學好基本功很重要

就加以改變成為自己的特色菜式。無疑以前中菜落多少油糖由揸鑊廚師決定，現這套已不行。為了菜式保持一定水準，調味分量已由大廚設定，廚師需跟着分量來做，哪位廚師炒菜，菜式味道都沒分別的。」梁總廚認為參賽勝出大廚固然實至名



▲照燒黑松露野菌安格斯牛柳粒

歸，但在他心目中還有幾位大廚，分別只是他們沒有參加比賽。

「當廚想進步，就要不怕蝕底以及不恥下問。一山還有一山高。像川菜之前我不識煮，不識就去學。今次介紹的水煮魚麻而不辣，一向口碑不俗。」梁總廚也是香港廚師代表隊成員之一，他說代表香港參賽，事前和隊友需花上兩個多月作準備，因需反覆研究、試煮、試食。他們先後到過希臘、德國、荷蘭、台灣和北京比賽。比賽外，又可以和其他中西廚交流，獲益良多。

創新菜品顯心機

香港被稱為美食之都，梁總廚指這和入口原材料資源有關，豐富的食材進口，讓廚師可以做到不同國家的菜式。

「可嘆現在大廚，年紀輕輕只得二十多歲，除非天資聰穎，否則沒有經過十多年功力是不能稱為大師級的。時下某些酒樓是採用工場形式弄好菜式，再分流到不同分店，廚師只是加熱出菜。這些連基本功都未學會就自稱大廚。沒法子的，少人行，唯有改變經營形式。所以我特別尊重上一代廚師，他們才稱得上是大師

傳。」梁總廚雖多次口說因為沒有錢才繼續當廚，但事實騙不到人，是次其準備的菜式，已盡顯他心機所在。這位看似懶懶閒又頗幽默的總廚，為今次添了不少歡樂，記者吃來也特別開心。

菜式設計上，駿景軒為不同食客口味而思考不同的搭配與創新，既有傳統粵菜菜式，亦有新式粵菜及融合西餐方式打造的新菜式。例如一味曾奪得2014年美食之最——「蔬菜—瓜類」組別中的至高榮譽金獎的菜式「小海葵」，用細膩刀功，巧手將冬瓜切成幼絲，放入鮮雞慢火燉約3-4小時的雞湯汁之中，猶如海底中一朵美麗的海葵，在得到美味的感受之外，亦能得到視覺的享受。

近年新式粵菜餐廳亦會引入部分西餐菜式進行融合，如駿景軒的「照燒黑松露野菌安格斯牛柳粒」，梁總廚介紹，一個好的餐廳要切身為客人的口味作出更多思量。在粵菜餐廳引入西餐的牛柳粒，可以滿足年輕人及外國食客對於菜式的需求。而用黑松露及野菌進行配搭，可以令味道更為濃郁，亦更顯品味。

炒鮮奶是傳統粵菜菜式，梁總廚將大良炒鮮奶進行改良，配以新鮮紅蟹肉及原隻厚實帶子，加上用分子料理手法將意大利黑醋特製成一粒粒爆珠，細節之處盡顯匠心。

菜式中亦有為家庭口味專門打造的菜式，如以咕嚕蝦球的做法作為基礎進行改良的九層塔川辣明蝦球，蝦球脆而不膩。拆骨的黑松露脆皮燒雞，免卻了傳統吃雞吐骨的煩惱。還有充滿鮮味的燒汁雲南野菌。

飽嘗一頓後，就會悟出廚師的基本功。



▲以咕嚕蝦球進行改良的九層塔川辣明蝦球

春寒料峭 立食壽司

簡飲擇食

簡嘉明 文、圖



▲只有少量立食位置的壽司店，挺適合寸金尺土、生活節奏急速的香港

爆竹一聲除舊歲，還有數天就是正月初一，筆者在此恭祝廣大讀者及報社全人戊戌年萬象更新。愛吃的朋友繼續食指大動、豐衣足食，吃得新鮮，活得健康。

筆者在香港土生土長，這是自出生有記憶以來最冷而且冷得最久的冬季。過去香港室外氣溫跌至十度已是天大的事情，人們紛紛穿得像「裹蒸糰」般外出（題外話：冬日裏到粥麵店吃「生滾粥」與「裹蒸糰」是讓身體暖和的好方法）。隨著溫室效應導致全球氣候反常，這年連續整個星期徘徊於五度甚至以下，市民對於位處亞熱帶地區的香港出現如歐洲般的嚴寒開始見怪不怪。披件羽絨衣，吃頓「打邊爐」，翌日又再如常的上班和上學。

西曆二月四日早已立春，但天氣預報仍有冷鋒將至。所謂「春寒料峭」，加上流感當道，不得不防。熱氣吃久了，過年過節又常常大魚大肉，所以即使天氣仍然寒冷，也有不少人想吃頓日本菜換換口味。最近光顧了位於尖沙咀金馬倫道的「立貽」

，那裏主打「立食」壽司，就如日本繁忙的區域或車站內，那類只有十來個站立位置的「立食店」。店面小小的食肆其實挺適合寸金尺土的香港，也方便獨行俠進內專心品嚐師傅精製的美食。想不到同一時間只能容納十數人的食店，供應的壽司、手卷及魚生飯款式比其他日本料理餐廳還多，而且具水準！試了左口魚、牡丹蝦、吞拿魚腩、三文魚子等壽司都覺美味，特別推介「原隻活赤貝壽司」，色澤漂亮、爽脆鮮甜；還有「大滿足海膽特盛」，其實是小小一碗鋪滿濃滑海膽的味附壽司飯，海膽迷不要錯過。

店面燈光明亮，也有日本風的布置，即使要站着進食、不會久留，也不會予人匆促寂寥的感覺。就算無人相伴，進食也是享受。

願新的一年繼續與讀者們「簡飲擇食」，在本欄介紹美食之外也多談有關飲食的文化與人情。始終相信，不管天氣多冷，只要人間仍然有情，一簞食、一瓢飲，也可嘗到美味，不改其樂。



▲原隻活赤貝壽司爽脆鮮甜，筆者連吃兩客



▲海膽迷不要錯過這碗海膽盛，已用醬油調味的壽司飯也是簡飲中的亮點