

# 人氣中餐館「反傳統」崇尚「less is more」

## 食材十烹飪雙到位

## 細節不妥協

九月十日中秋節當天，大班樓在其官網和Facebook專頁上公布了餐廳即將搬離九如坊的消息，其中評論區獲最高讚數的留言是「希望搬大响，可以容易訂位。」不過，這位食客的願景恐怕要落空了。

九如坊，位於中上環之間，但離兩邊港鐵站都不近，開車去亦不方便，然而，「深居」其間的大班樓，人氣卻一點兒沒受到這地理位置的影響，不但頂着「亞洲最佳餐廳第一名」的光環，而且每隔三個月左右開放的預訂，往往一公開，兩三分鐘後座位便旋即一空。餐廳「靈魂人物」、老闆葉一南行事低調，如今做出搬遷決定，不為擴大餐廳的規模，反而將當前客容量由六十多人縮減至五十人內，還要進一步精簡菜單，不免令人意外。或許，這正是應和了他一向秉持的「less is more（少即多）」理念。

大公報記者 管樂、徐小惠

採訪當日，大班樓尚未搬遷。位置的確不好找，鴨巴甸街一個不起眼的岔口，一不留神，就容易錯過。九如坊的盡頭，便能見到紅底金字招牌「大班樓」三字。「我們當初要開店的時候，找了很多地方。我最鍾意的是門口的這棵大樹。」據葉一南描述，餐廳前的這棵蒼天大樹，冬日枯葉飄落滿地，到了春天，只需三兩日便從星星點點的綠意變成滿目青蔥、綠葉成蔭。「在中環，熱鬧的市區中，轉角有這麼一個幽靜的小巷，我好喜歡。」

由此，葉一南的性格可見一斑。有人說他是「大隱隱於市」，葉一南並不否認，「可能我潛意識裏不喜歡太張揚的東西，我喜歡簡單。」饒如其人，簡單低調的風格，也體現在大班樓的風味之中。

### 聘專人購買海鮮

粵菜講求原味，崇尚清鮮，大班樓何以在俯身即是粵菜館中脫穎而出，甚至成為第一家躋身「世界50最佳餐廳」榜單的中餐館？飲食文化作家徐成將之歸因為「食材和烹飪的雙到位」，具體而言是「從舊菜譜傳統做法出發，用現代科學烹飪理念去重新思考烹飪方法，力求烹飪的精確性。」這或許跟葉一南在澳洲學廚、開餐廳的經歷有關。他做過西餐，也做過中餐。中餐的傳統做法是依據菜譜，「講究傳統，這樣可以保留住本來的脈絡、思路，但與西餐相比，創新性低了些，也容易讓餐食變得公式化」，他認為，在保留傳統之餘，還應考慮諸如食材的處理、烹飪的火候、調味的協調等因素，唯有原料優質與理念創新相結合，方能應對不同食客的需求。「畢竟時代變了，每一代食客的要求都在改變。」

大班樓對優質食材的追求，如今已成為坊間津津樂道的佳話。比如，專門聘請一對兄弟負責每天海鮮的採買。自二〇〇九年開業至今，十三年來，兩兄弟每天只做一件事：早上五點到香港仔魚類市場，等船靠岸，第一時間去揀選最靚的海鮮食材。葉一南不喜歡海鮮交貨上門，「因為不會全部都靚，我們自己去買就不一樣。」若遇到打風天，就提早兩日買多一點，「這兩兄弟以前也來自漁民家庭，他們和市場的漁民關係都很好。另外，因為我們用現金直接給錢，都已經出名了，所以有靚的食材，漁民都會留給我們。」在他看來，這就是粵菜的精神：看似簡單，其實背後付出了巨大的努力。

### 煙燻鵝製作考究

簡單，less is more，是葉一南在接受大公報記者專訪時出現的高頻詞。「比如，我們會思考如何用盡量

少的材料把菜做得好吃。」在這種理念下，大班樓創作出代表菜式之一，樟木煙燻鵝。就外表而言，僅一隻鵝，然而內裏卻頗為講究：「我們把雞骨、魚架等材料蒸出汁，然後將汁放在鵝裏面，醃兩日，再慢慢煮，然後將家禽（鵝）汁放進去，提升家禽的味道。之後大約蒸八個鐘，再風乾，最後以樟木慢慢煙燻。」

大班樓每年大約會推出六至七道新菜。「其實我們日日都在試菜，但是可能試十個菜有一個可以就不錯了。」葉一南主要負責建構菜品、思考方向，然後和大廚聊執行上的細節，所以一道菜從有理念雛形到真正出品，通常經歷頗長時間，有時甚至要一兩年。「主廚一開始會和我有不同意見，但這麼多年下來，大家已經有了默契。」至於新菜是否合格，葉一南也有自己的一套標準，「要看大家食過兩天之後，還會不會回味起這個味道，會不會掛住這道菜。兩天後如果還能記得這個菜的味道，那就成功了。」

### 新店縮減客容量

葉一南有個性，也有自己的堅持。在一座難求的呼聲中，他卻決定縮小大班樓的規模。十月搬至新址後，他們會將菜品精簡到二十道，「因為菜式太多的話，複雜一點的菜式我們便做不到。」他說：「比如我們想做全豬頭，將一個豬頭的六七個部位切出來吃，味道好，但（工序）好複雜，做這個菜就沒辦法做別的菜了。我們沒有辦法在現在的規模裏做到。」在他看來，選擇太多、需要預備的東西太多，便很難再升一步。「如果我們只有二十道菜，就可以集中精力做像全豬頭這樣複雜的菜了。」

大班樓目前有三十多位職員，其中包括十八名廚師。儘管新冠肺炎疫情重創本地餐飲業，但葉一南沒有減職員人工，照常出糧，他們中的大部分在大班樓已做了十幾年，骨幹廚師更是從開業至今未離開過。於葉一南而言，開店是出於興趣，為了能夠用最好的食材，他會找人去深水埗排隊買樹記的腐皮，「人家覺得你有沒有搞錯，你賣多少錢呢，夠不夠人工呢？但我想做我喜歡做的事情。」

在喜好向外擴張的慾望都市中，葉一南似乎並不理解會週遭繁忙的商業模式，他在悠閒地按照自己的節奏經營着大班樓。當二〇二一年拿下「亞洲最佳餐廳」後，他說自己更加沒有了壓力，「反正最高的獎已經拿過了。」對他來說，有獎固然開心，但更欣慰的是，「原來（這道菜）我們這麼做是好吃的，這樣的滿足感是最大的。」

圖片：受訪者提供

▶葉一南秉持「less is more」理念。大公報記者 徐小惠攝



▼大班樓搬遷在即，職員在九如坊店前合照留影。



▶樟木煙燻鵝。

## 窮盡蟛蜞膏鮮美

在大班樓推出的各種海鮮類菜品中，有一道叫蟛蜞膏柚皮冬瓜，這道菜的誕生體現了葉一南對於食物本味的推崇與思考。「蟛蜞是一種淡水小型蟹類，蟹身只有拇指大小，產生的蟹膏（蟛蜞膏）十分鮮美，是好難得的一種粵菜的食材，以前很多人用，現在香港很少有人再用這味食材了。」

抓住這味食材後，葉一南開始思考用什麼菜式去配合才能夠竭盡食材本身的風味，他參考了以前的菜譜，有蟛蜞

膏炒飯、蟛蜞膏蒸蛋，「但我覺得會遮蓋住蟛蜞膏的鮮美。最終我們想到的方式是以清淡承托，出了一道菜叫做蟛蜞膏柚皮冬瓜。」冬瓜以蟹汁蟹湯去煮，令海鮮的味道微微滲進冬瓜之中，上面的柚皮用魚湯去煮，如此，這道菜從前調到中間開始出現變化的味道和層次，味道的最頂點處，濃烈的蟛蜞膏的鮮美撲面而來，吃下時，在統一的海鮮味中，濃淡間或相襯。



▲蟛蜞是難得的一種粵菜食材。

## 中國食材取之不竭

這些年裏，葉一南為追求優質原料，不斷地在香港、內地、台灣等地尋找新的風味。他收到過來自台灣的老梅菜、臭腐乳，還曾將中山小欖一種名為茶薇、香氣清新的玫瑰，按照當地老人的古法糖漬。

「中國的食材真的很多、很豐富，這些食材是我們的寶物，我們還沒有用完。」葉一南認為，中國的食材和粵菜的烹飪方式天生相匹配，「你見到茶薇，就知道應該怎麼做，怎麼利用它了。比如說將糖漬後的茶薇放入湯圓，變成玫瑰湯圓，想一想就知道很好吃。」



▲粵菜講求原味，崇尚清鮮。

## 精緻中菜多元體驗

紙、古董燈具和鏡面裝飾等，集古典與時尚於一身。

出乎意料地，該店並非只講究環境格調的地方，食物水準真是上乘。最近光顧，前菜嘗了「話梅淮山」，以酸甜的話梅汁醃製切粒淮山，清新開胃又健康；「胡麻醬拌鮮黑番茄」以營養價值高，俗稱「黑鑽石」的番茄為主角，拌冷胡麻醬汁，女士應該喜歡；還有「杭幫醬香鴨」，鴨肉非常入味，糖分鹹度的控制十分準繩，用來配餐前酒，絕對有助增進用

餐胃口和氣氛。

主菜必試「酒香茅台生煎雞」，原鍋上桌，服務員先在鍋蓋上淋茅台酒，即時香氣四溢，讓人精神為之一振；揭開鍋蓋，看到鋪滿香菜的生煎雞件，然後加入秘製醬油，令雞件更惹味嫩滑，回味無窮。

喜歡吃粵菜「京都骨」或「咕嚕肉」的，千萬別錯過那裏的「拔絲山楂骨」。骨排選料上乘，汁醬醃料加入山楂，酸甜微甘，開胃消滯；最特別的是用了山東菜

「拔絲」的烹調技法，令骨排外層有薄薄的甜脆，骨排上又放了形狀如牡丹般的金黃拉絲，色彩奪目，意頭喜慶又具傳統特色。

甜品別忘記來一客「雲南玫瑰凍」，淡橘色晶瑩通透的糕點中有紅色食用玫瑰花瓣，入口口味香濃，如置身宮廷之中，浪漫、華麗又矜貴。

整頓晚餐，由環境、服務到菜式水平也令我十分滿意，以後想品嚐高質素時尚中菜，「唐人館」是我的心水選擇。



▲拔絲山楂骨。

### 簡飲擇食

中國人的社交禮儀重請客，但要找到得體、舒適又具特色的設宴地點，其實不易，即使花得起錢光顧高級食肆，食物水準也不一定與收費成正比。如要在中環找符合宴客要求的地方，我推介「唐人館」。

「唐人館」主打精緻中菜，食品設計涵蓋廣東、京、川、滬的菜式。

店面設計很有心思，融合了中國傳統與西方藝術風格，例如有人手刺繡的牆