苦讀英文 冀領新派粵菜登世界舞台

名廚鄧浩宏：「家」「和」萬事興

勵志人生

廚師賦予美食靈魂，為菜式傾注熱愛與情感，才使美味烙印於食客的舌尖心頭，歷久彌新。對The Mira國金軒主廚鄧浩宏（Edwin）而言，這份熱愛已化作新派與傳統粵菜之間的巧妙平衡，無論食材配搭亦或菜式風味，都講究一個「和」字；而這種情感則是母愛的暖心滋味，如母親的一聲「今晚返唔返嚟食飯」般蘊含「家」的溫馨味道，為食客帶來賓至如歸的窩心感覺。家和萬事興，這或許也是Edwin年紀輕輕便擔任主廚的成功秘訣。

採訪：香港文匯報記者 張岳悦

攝影：香港文匯報記者

●Edwin（左）早前曾與日本客席主廚田淵拓交流，共訂晚宴餐單。 The Mira提供

●Edwin年紀輕輕已擔任The Mira國金軒主廚。

除夕前幾日的下午茶尾聲時間赴國金軒，門口的工作人員正為含苞待放的桃花枝上懸掛利是封，領取賀年糕點的人絡繹不絕，是疫下新年獨有的平和。抬頭見圓形水晶吊飾懸於半空，與綠白主色調的枱凳相映襯，共同組成一幅現代藝術與中菜廳相融的和諧畫面，在這樣的氛圍中，品嚐新派粵菜實無違和之感。歎茶等待間，Edwin端着一道陌生菜品疾步走來，置於枱面，訪問便於蝦香氤氳間開始。

細詢之下，原來此招牌菜名為欖菜辣子爆龍蝦，亦為Edwin團隊的創新菜式。「這道菜以潮州欖菜為配，以避風塘的形式展示……」他將菜品背後的故事娓娓道來，「小時候媽媽曾帶我們去食避風塘炒蟹，這個經典菜式我們已經吃了很多年，我開始想，人們為什麼鍾意食避風塘口味，又是否有其他的材料可以代替蟹和炸蒜？」循着思考的軌跡，他以「香口、乾身、惹味」為主軸，耗時兩個月嘗試了多種食材和配料，最終選擇以炸波士頓龍蝦佐以爆香的欖菜及四川乾辣椒，提升鮮辣之餘亦有啖啖肉的豐富口感，他介紹道：「欖菜是潮汕風味小菜，當然要幫返自己人，中國人應該多使用本地的素材，再做一些創新，基調還是要以中菜為主。」新派做法是否同樣收穫年長客人的青睞？「他們還會用欖菜撈粥撈飯，還有人會拎回家炒其他餸。」滿意的菜式博得客人的喜愛，賦予Edwin極大的成功感；以美食征服客人的味蕾，帶領新派粵菜登上世界舞台，更是他矢志不渝的目標。

●欖菜辣子爆龍蝦是Edwin的創新菜式。

●Edwin望自己的出品為食客帶來賓至如歸的窩心感覺。

以「誓死」決心征服食客

目標遠大，還需腳踏實地從改變自身做起。他憶述曾經的自己內斂且自我中心，一心鑽研廚藝而拒絕與人溝通，直至開始大量閱讀後豁然開朗，「書中講過，我們要勇敢跳入不適圈。我覺得客人吃得出廚師的心情，態度和想法要自己去調節平衡，不能讓情緒影響到出品。」當他跟隨媽媽信佛教，卻因職業所迫而無法不殺生，避無可避之時，只願盡最大努力使每樣食材死得其所，將其發揮至巔峰。他也終於走出廚房，主動詢問客人的用餐體驗，也曾有過重煮幾次都未能合乎客人標準的經歷，只能在不斷的交流對話中揣摩客人心意。他說：「站在很多客人面前被人鬧，那一刻覺得好愚，但這是我應該去面對的。我是以『誓死』的決心去征服客人，逃避沒有用，逃避了一個客人，也無法逃避所有人，反而自己的人生都在逃避之中被糟蹋了。」

●他建議入行的年輕人首先要「抵得諗」。

在國際化酒店餐廳任職，面對的是來自四面八方的食客，而作為主廚，除了廚藝精湛外，亦要勝任管理工作。去年他報讀中華廚藝學院大師級課程，學習營運、衞生、化學等方面的書面知識，自我增值；而為了與外國食客交流體會，也為親自為外籍管理層介紹菜品，他又請來家教苦讀英文，利用早幾站落車的碎片時間邊聽英文邊走回家，學習健身一舉兩得。原來，在鏡頭前保持良好身型，也是他成為主廚後為自己訂下的目標之一，「大家都會認為中廚的學識不夠，所以我還想讀學位戴四方帽，扭轉這種印象。」

與同事亦師亦友

Edwin未夠40歲，在普遍由老師傅主廚的中菜廳中可謂鳳毛麟角。他18歲VTC畢業便入行，輾轉過多間酒店後廚學師，執着錘煉廚藝之餘，亦對廚德及廚政了熟於心，「帝京酒店的陶國檢師傅教識我如何以德服人，行得正企得正，無論多忙都不能偷雞，每一道菜都要對得住客人。主廚要親自落場，所有的事都一定要識，和團隊一同打下江山，有合作的過程才有經驗和默契……」他同樣經歷過後廚的「龍蛇混雜」，以及「鬧人」為主的溝通方式，他自豪從小便醉心烹飪，隨時化悲憤為力量，從未覺得辛苦或想要放棄，但這種溝通方式已不適合新一代的年輕廚師。也是在與自己的兩個小朋友相處時累積經驗，他化「鬧」為「講」，以鼓勵、分析及溝通為主，與年輕同事亦師亦友，「有時公眾假期我都要開工，一班後生仔都會回來幫手做義工。」

他不否認有些九十後、零零後捱不得苦，只關注眼前的既得利益，而非考慮在行業內的長遠發展，但新一代天馬行空的想像力，也正是如自己這樣被傳統菜式的條框所限制的廚師所缺少的，「他們接收了很多互聯網的豐富資訊，常提出一些令人意想不到的配搭，這種無限創意可以令我們有更廣闊的視野，大家合作擦出好多火花。」

「媽媽煮的飯更好食」

在與Edwin的訪問中，他多次提及「媽媽的味道」，他的新派粵菜重塑創意，不少都來源於媽媽的手藝。原來鄧媽媽結婚前曾任點心師傅，後幫人湊小朋友照煮午餐晚餐。這份對烹飪執着已烙印於Edwin之心，觀摩及幫手煮飯的經歷，亦令他耳濡目染。時至今日，他仍然堅信「媽媽煮的飯更好食」，皆因其中不變的愛與人情味。

攜着愛與對食材的尊重，他將創新的目光置於傳統粵菜之上，因有些傳統菜雖然口味優勝，但常有賣相不好之虞。他深信，中菜都可以精緻的形式完整展示自己的獨特風格，或加入時興食材，或融入西式烹調方法，成就味道與外觀的雙重提升。他笑稱自己會請熟客做白老鼠，先介紹傳統菜式，再敘述自己做了怎樣的改變，在收集到的種種不同意見中，定位自己的方向。「廚師想要進步，就不能故步自封，我希望未來有機會學到更多的傳統粵菜，再將其重新塑造和轉變，使世界上更多人了解中菜。這是我作為中國廚師的目標。」他堅定地說。

聆聽

●新興粵菜蝦籽鮑汁海參煎生麵 The Mira提供

想開餐廳才是好廚師？

擁有一家屬於自己的餐廳，也許是很多廚師的夢想。Edwin又是否有此計劃？他沉吟良久，坦言某一剎那曾有過開餐廳的想法，或許退休後會付諸實踐，但一定不是現在。「雖然曾有過很多客人邀請我夾份開餐廳或擔任顧問，受到客人的肯定，我當然感到好開心，但暫時不想做這些事。」他更願任職於國際化酒店餐廳，藉此帶領新派粵菜踏上國際舞台，發揚光大。「自己作老闆，為了賺錢或許有時會埋沒良心，我不想做這些事。」他說。

●玫瑰金腿鮑魚酥 The Mira提供

青海洋菜農摩根：有歸屬感的地方就是「家」

除夕前夕，青海省西寧市的農業科技示範園內靜悄悄，美國人摩根彎着腰在溫室大棚中採挖蔬菜，旁邊的妻子洛莉正跟孩子們一起將新鮮的生菜、洋葱打包裝箱。「下午還有三個訂單，一會兒洛莉開車送到市區，」摩根介紹說，為了讓大棚裏僱用的工人回家過年，自己和妻子親自上陣，「今天沒了幫手，時間有點緊張。」2009年，自小便有「農場夢」的摩根想嘗試「在地球上最乾淨的地區種蔬菜」，便帶着妻子和年幼的孩子來到青藏高原創業，5年後他租下8個大棚，開始種植有機蔬菜。

春節放假前，老闆摩根特意為所有員工發了紅包，「這是中國人過年的習俗，」摩根說，「平時我們也會經常聊天、開玩笑，關心他們的家庭生活，大家相處得很輕鬆。」家人團聚、贈送禮物、互道祝福，在摩根看來，中國人的春節和西方的聖誕節有些相似，「但中國人更喜歡交換、分享，每個人都帶幾樣好吃的菜，圍着一張大桌子一起吃。」

摩根憶起幾年前在甘肅農村的朋友家過年時的情形，「桌上擺着各式各樣的食物，夜晚孩子們聽到鞭炮聲很興奮，挨家挨戶敲門、向長輩鞠躬問好，然後開心地拿到紅包，特別有意思。餃子我包得有點醜，但是吃起來很香，尤其是豬肉韭菜餡。」摩根笑着說，自己很喜歡中國傳統麵食，「青海特色的炒麵、炮仗麵，都是我們常點的外賣。」

平日裏，摩根和妻子忙碌打理菜棚，孩子們在西寧的寄宿學校讀書，每年春節假期都是一家人外出旅行的好時光。

●摩根的四個孩子在菜地裏玩耍。

●摩根在自己租用的菜棚裏了解蔬菜生長情況。

領養病童 將愛延續

如今，摩根一家的足跡遍布中國，在他眼中，每座城市都獨具魅力，北京兼具現代和古典氣息，西安古城歷史厚重，上海繁華而有活力，雲南的木式建築很美……「但我最喜歡青海，」摩根說，陽光充足、空氣清淨的高原，叫他想起自小長大的加利福尼亞州的連綿山脈和陽光沙灘，「這裏的自然環境有些像我的家鄉，讓我覺得熟悉、親近。」由於疫情原因，去年摩根回美國的計劃擱淺，「現在我的父母都已70多歲，一直都是通過視頻電話見面，希望今年夏天能回去看看。」他說。

摩根的幾個孩子中，8歲小姑娘蜻蜓很認生，一直依偎在爸爸身邊，羞澀地不願回答記者問題，「3年前，我和妻子在浙江收養了她，那時她患有先天性腦部損傷，」摩根回憶，「我們先為她治病，再幫助她適應家庭生活，讓她學會放鬆、一點點變得外向。」

隨着蜻蜓慢慢長大，她的中文漸漸有了摩根夫婦的口音，「但是我們希望她在學校認真學習，學會講最標準的中文，蜻蜓是中國人，她應該了解、理解自己的母語和國家。」

從海平面舉家搬遷至青藏高原12年，「我們的親人相隔着太平洋，自小生活在青海的孩子們，已經把我們關係親密的中國朋友當成了自己的姑姑、奶奶。」摩根認為，「家庭」不僅僅意味着血緣相承的關係，而是將自己得到的愛繼續傳遞，「家是讓每位成員平等地感到有空間、被尊重、實現自我價值，家是讓我們有歸屬感的地方。」

文、圖：中新社