

「海景軒」的梁師傅，一向都是少說話、多做事的實幹型，對飲食傳媒的態度非常客氣，對記者的提問詳細解釋，即使面對新手訪問也很有耐性。曾獲多個美食大獎、連續三年獲頒米芝蓮星級榮譽；更在掌廚三十多年後再積極進修，完成中華廚藝學院大師級課程。去年突然宣布退休，離開工作了二十年的地方，不少熟客在臨別前都日日捧場，深怕再也嘗不到梁師傅的手藝。隔了四個多月，精神奕奕回歸，客人又再蜂擁慶賀！

離去開，

是為了回來



梁輝雄師傅

入行三十多年，曾於「北園野味海鮮酒家」、「龍苑」任職，曾於日本工作五年。曾多次贏得香港旅遊協會的至尊榮譽金獎；擔任「海景軒」大廚近廿年，帶領團隊連續三年獲米芝蓮一星榮譽。去年五月突然離職宣布退休，兩個月前再度掌廚。

鄉下， 味覺從小訓練

梁師傅的廚藝訓練，早於九歲。鄉下西樵是個魚米之鄉，水土肥、物產盛，自小在河邊捉蝦仔打邊爐，已知道何謂鮮味。家家戶戶曬臘肉、臘鰵魚，自己發豆豉用來燜豬肉、醃魚乾，這些現在已沒有人會花心機和時間做。

細細個最叻煮飯，因為要帶到田裏給媽媽做午餐，工多藝熟，量米水尤其準！年紀輕輕已懂得烹調幾味小菜，最拿手的稻草蟬，是把生禾稈草洗淨切好鋪在瓦鉢底部，放一塊肥豬肉上去蒸，惹味香噴噴，可以送上幾碗飯！有時在豬肉下鋪一層菜，或者將豬肉換上魚；不要小看鉢底那層豬油，用來撈飯、蒸魚、蒸蛋，或者把花生、豆角、蘿蔔一起炒，由於不是常常有肉吃，那豬油香就這樣可以吃幾個月！

以前在鄉下的窮日子，在梁師傅的回憶裏，都化成令人懷念的滋味。當時的他並不知道，如此單純的味蕾刺激、食材配搭與爐火掌控，已悄悄植根於他的腦海中。



豆腐皮茄子卷 \$168
這道菜是在休息期間，於某餐館進餐時想到的，可見其遇而不休。將豆腐挖空，包上茄子、金蒜及芡汁去炸，外層香口，餡料嫩滑，亦可將雞肉汁換上素菜汁，素菜皆可。



東坡扣肉 \$88件
醃製者以為是東坡肉，原來是品鑒剔透的冬瓜，中間挖空，釀入豬肉、火腿茸及冬菇粒，是東坡肉肉的一回單版，玩味十足。



水晶牛肉 \$388
牛腩肉香濃富肉味，加入柱侯醬、花膠、八角及雪梨燉煮兩小時，夠熟又入味，再釀入雪梨內，形神俱佳。



▲梁師傅多年來獲獎無數，最關心的是於二〇〇九年的美食之最大獎，個人獲了三項金獎。



堂煮杏仁茶 \$48位/兩位起

河南大光杏以做腸粉米漿的石磨壓碎，而不是用攪拌機，入口分外香濃，天然無添加。



▲氣滾杏仁茶，加入三分二蛋白，燒火後再加入其餘的，要做得夠滑，火候和時間要拿捏得準。

堂煮， 增進客人溝通

不時在梁師傅的社交網絡專頁，看到他與食客的合照，一〇年首奪米芝蓮一星，半百本地飲食傳媒出席慶功宴爭相拍照，替他高興；人緣好，相信是梁師傅其中一個成功的原因。「海景軒」的捧場客都知道，甜品點杏仁茶，就會見到主廚梁輝雄師傅。這習慣由九八年開始，熟客來到都想拉着他傾偈，平日多躲在廚房的梁師傅便想出在餐廳堂煮杏仁茶，出場時就沒那麼突兀尷尬。而客人的意見就直接反映了出品質素，對作為管理層的大廚來說非常重要。

關於廚藝，他總是毫不吝嗇地傾囊相授。二〇〇九年獲頒至尊榮譽金獎的龍皇白玉卷，底下的菜茸加上中間的百花煎臘冬菇及星斑火腿卷，以蟹黃蛋黃汁貫穿，集爽、滑、軟的不同層次。二〇一〇年以水晶牛肉腩勇奪金獎，全靠雪梨的果酸令牛肉軟脆入味。



▲品嘗杏仁茶，除了愛上它的芳香味，還有梁師傅即席烹煮。

星星， 動力也是壓力

九五年獲邀到「海景軒」，一做便是二十年。當主廚，可說是個全新體驗，不僅煮菜，還要管理廚房和不時設計新菜式，因此梁師傅習慣有一本簿仔傍身，放假、行街、食飯想到任何點子，就即時記低。二〇一〇年獲取米芝蓮一星榮譽，酒店上下都非常興奮，畢竟沒有白費多年努力，然而壓力也隨之而來。「其實奪星全因團隊愈來愈成熟，餐廳質素保持穩步上揚，非一朝一夕。由於眾人期望亦相對提高，要維持得花更大氣力。」

長期熬夜拼搏，身體終於發出警號，迫使這台推土機要停下來。「沒有想到五十出頭就要退休，首要做的是休息和運動。第一天到公園，連拉筋也感吃力，看著旁邊的婆婆輕鬆地慢跑、做sit-up，簡直自愧不如！」日日睡到自然醒，重拾遠足、旅行的樂趣，加上跑步、斷食，最重要是不用返工，戒了消夜，健康漸漸回來，同時領悟到休息與工作平衡的重要。

母親， 兒子永是小孩

健康好轉，加上老闆誠意打動，休息了不到五個月，便重回「海景軒」廚房這個家，唯一不同的是會把星期六、日留作休息日。重掌鑊鏟的另一原因，其實是不想母親擔心。「最近回鄉探望媽媽，她以為我患上重病所以辭工，更不肯再收家用！之前每次回去，總會烹調我最喜歡吃的炸西樵大餅、菜茶等家鄉菜，吃飯永遠會把最肥美的那塊肉夾給我，到現在仍會送我到車站，分開的一剎都是依依不捨眼濕濕！」五十多歲，在外率領整個團隊的總廚，在母親眼中永遠是個小孩子。



▲要弘揚專業，就必須系統化，因此即使爬上了主廚之位，梁師傅每星期犧牲休息時間，用半年撰寫論文，完成中華廚藝學院大師級課程，之後就可當評判及評委。

▲大部分時間都在廚房全情投入工作，對家人自然忽略了。試過主動去湊兒子放學，去到幼稚園接不到，原來早已升上二年級！到因因大學畢業，一早將日子記下，深怕再次失約。



▲直到早前「退休」，終於「的起心肝」做運動，相約朋友行山，重拾踏足與趣。



▲家裏兄弟姊妹眾多，梁師傅與媽媽特別親近，每次回鄉後送別，都是熱淚盈眶。



▲對於廚師來說，消夜是收工時間，陪兄弟姊妹聚餐，說說笑、訴訴苦，何須山珍海味！



海景軒
電話：2731 2883
地址：尖沙咀麼地街70號海濱嘉禧酒店B2層

師傅， 開你即是教你

梁師傅是紅褲子出身，當廚師純粹因為初來港，沒有地方住，剛好找到一份在客家菜館包食住的工作。當時八百元一個月，一出糧即寄回家，不單令媽媽非常開心，鄉下生活也得到改善，於是愈做愈起勁。有一次落場時間，所有大廚都不在，客人要求吃紅燒豆腐及東江炒油雞，平日只負責煮飯、洗豬腸及斬排骨的梁師傅只有頂硬上，方發現自己從未學過廚也有一點天份，或許是自小訓練有素。

「後來跟隨有食壇教父之稱的鍾錦師傅到『北園』當學徒，那年代師傅不會捉著你手教，要自己從旁留意，落場時再自己練習拋鑊、打芡，掌握火候、手感。當時最細，所有高級的都可以開你，即使不是你錯也可以開足一日，但被人開完特別記得，惟有當學嘢。」

之後跟隨歐陽騰師傅到「龍苑」，開檔不久，機緣巧合碰上到日本工作的機會，年輕時天不怕地不怕，兒子還剛剛出世，但人工是香港的三倍！自己買書、聽錄音帶學日文，兩個月後終於學懂如何同人講要打電話返屋企。



▲梁師傅的論文，以「火候」為題，解釋因應不同食材，配搭、份量等調節火候，要像他一樣達至爐火純青的境界，當中歷練不少。

留給有準備的



發黃了的斤兩簿，可說是中菜廚房的絕密秘笈！

機會，

傳說中，每個中菜廚房都會有一本「斤兩簿」，
都是廚師們多年來以手抄下的食譜，讓整個團隊參考翻閱，
學到幾多且看自身造化，而且會鎖起來，可說是餐廳的高度機密！

廚師們亦有一起消夜的習慣，

一是因應晚市完結時間，二是師兄弟行家聚頭交流消息。

有事請教會先寫紙仔邀約對方，

對方在席間同樣會以「傳紙仔」方式回應，以免獨門秘技通天。

就這樣虛心求教、主動學習、打好關係、不斷嘗試；

有一天機會來了，就隨時準備好迎接挑戰！

梁師傅一向都是決定了就會全情投入去做的人，多年來都積極裝備自己。

休息過後，似乎有更深層的體會：

當一切準備就緒，最重要的，還是擁有健康的身體，

所以要時刻戒備，不容鬆懈。

休息，是為了走更遠的路。■