

湖南主廚闖香港 帶去「湖南少奶」 巧手呈鮮饌「湘」味到香江

相較於川菜，同樣以辣著稱的湖南菜落地香港比較遲，比起蜀地，湖湘也是對香港人而言比較陌生的省份。但屈原筆下的千古絕唱如《離騷》《九歌》《湘夫人》，其實均是誕生於他被流放的湖湘一帶，湖湘文化博大精深，宋代湖湘學派主張的「入世」、堅持的「實學」更融入了湘人個性之中，成為他們剛進、務實、敢為人先的拚搏精神。或許這種人生态度，與香港人的獅子山精神多有相似，不少湘人去到香江，也把拚搏精神帶到香江，憑一己之力拚出一番事業，也把湘菜帶到了香港人的餐桌上。

◆文、攝：香港文匯報記者 黃依江

2009年，九龍城太子道西新開了一間名為「湖南少奶」的湘菜館，為香港餐飲界吹入一股輕盈潑辣的湘菜香氣。餐廳主廚羅洪德是一個地道的湖南益陽人，此前他在東莞開了三年餐館，因看到香港廣闊的餐飲市場，而不見其中有湖南菜的蹤跡，他便鼓起勇氣帶著全身家當到港創業，與人合開了這間「湖南少奶」。十幾年轉瞬即逝，今日羅洪德除了第一間餐廳外，還擁有湖南味館、湖南米粉兩間店舖，分別主打高檔湘菜和湖南民間美食。他的創業史，既是湘菜在香港的發展史，也是一個典型的湖南人「吃得苦、霸得蠻」的真實寫照。

立足：憑技藝打破偏見

霸得蠻，說的是湖南人性格裏的霸氣、倔強與不懈。2009年羅洪德初到香港，開業未幾的「湖南少奶」只有他一個主廚，他必須每天七點起身，先跑一趟深圳入貨，再把貨物用兩個行李箱拉回九龍城餐廳，然後在廚房一直工作到夜半。初來乍到，更大的困擾是文化差異下產生的隔膜：「剛來的時候，本身的湖南普通話就不標準，廣東話又聽不懂，去街市買東西往往要比畫很久，有些店家甚至就乾脆不理我，購物都很麻煩。」這樣的生活，他過了一整年，隨著餐廳逐漸步入正軌，生意也源源而來。

剛開始創業，本地同行也對他懷有偏見，認為內地廚師不注重衛生，職業素養也不高。「我能理解他們，但我是憑自己的本事和技術來到這裏創業，因此不卑不亢做好自己，讓他們知道我不是他們想像中那樣。」其實在到港之前，羅洪德已是內地的湘菜名廚，在國際比賽中拿過不少獎項，他也是香港史上第一位通過「專才計劃」赴港的餐飲行業人才。他不介意這些誤解，對於自己的技術也無所不言：「我不怕告訴那些同行我的菜譜和秘方，因為湖南菜不是我一個人的市場，只有每一間都做好，市場才會好，我們每個人都會有發展的空間。」

發展：堅持口味贏得口碑

「湖南少奶」初營業時，羅洪德雖然相信香港有市場，但也隱隱擔憂，香港人會喜歡湖南菜嗎？四川菜是麻辣，湖南菜是鮮辣，食客會否接受不同的辣味？合夥人提議，要羅洪德減少菜品的辣度，改良成適合港人的口味，羅洪德堅決不肯，他堅持在湖南怎麼做，在香港就怎麼做。兩年後，「湖南少奶」的香港本地顧客從最初的10%升到了30%。羅洪德記得，有次餐廳來了一位93歲的老人，他是湖南邵陽人，10多歲就隨父母到港生活。老人在菜單上見到邵陽名菜豬血丸子，指着問：「這個豬血丸子是邵陽的嗎？」羅洪德說是，老人叫了一份，吃完又叫了一份，他高興地告訴羅洪德，這個豬血丸子和他十幾歲離開湖南時候吃到的味道一模一樣。

到港第八年，羅洪德認為香港的湘菜市場已經趨於飽和，他觀察到香港已比較多與「湖南少奶」相似的中低端路線湘菜館，萌生出要開一間高檔湘菜的想法，於是在銅鑼灣開了湖南味館。擁有了屬於自己的餐廳，羅洪德很欣慰，但也有新問題接踵而至：廚師，要從湖南請人。「要引入一個湖南廚師，就必須解決五個本地勞工的就業，這是香港特區政府的要求。味館要請4個廚師，就要解決20個香港人就業，其實成本很高。」儘管如此，羅洪德還是堅持要從湖南聘請當地的廚師。「本地培訓的湘菜廚師，終究手藝敵不過湖南的，就算派去湖南培訓，也無法很快達到要求。」羅洪德想要的是有10年以上工作經驗的湘菜廚師：「一間餐廳，好吃是一方面，但更重要的是如何維持菜館水平的穩定？無他，唯手熟爾，技藝要達到爐火純青。」

傳承：菜餚以產地命名

近日，羅洪德達成了他到港第二年就要完成的理想：開一間湖南米粉店。米粉是羅洪德最喜歡的家鄉食物，他一直想把湖南這種最家常的美味，帶給喜歡吃粉麵的香港人。餐廳主廚是從他的家鄉益陽特聘而來，是十幾年來專做湖南米粉的師傅。羅洪德說：「我來的那一年，還有很多香港人不知道湖南在哪裏。一直想着如何令大家認識我的家鄉，所以兩間餐廳的餐牌上，一些地域的菜式，我都連地名一起寫上。比如我的家鄉益陽，有益陽蘆筍、益陽松花皮蛋、益陽醬板鴨……好多客人點餐，便會因此了解到益陽，或許是第一次聽到這個名字，但也有小小好奇心，去搜搜看益陽的地理位置、文化習俗，從來沒有去過的人，也會對這個地方有初步的了解。」

在這間湖南米粉店裏，羅洪德也特意配備了兩台用於手工磨粉的石磨，一台用於製作，食客可以親眼見證生米從米漿變為米粉的過程；另一台則是迷你款，小朋友們可以在店裏嘗試使用，體驗自己磨出米粉的感覺。

◆「湖南少奶」的開業，彌補了香港湖南菜市場的空白。



◆羅洪德是典型「吃得苦、霸得蠻」的湖南人個性。

◆羅洪德(左二)與師傅湘菜泰斗王墨泉(右二)、滬菜泰斗李耀云(左一)合影。



◆羅洪德到港第二年就想開湖南米粉店，終於如願。



◆羅洪德在內地時已經獲獎無數。

苦練基本功 拜師三年方掌勺

羅洪德15歲開始學廚，先後師從湘菜大師李坤與王墨泉。雖說是學做廚師，但在拜師學藝的頭三年，他甚至都未碰過鍋鏟和鏟柄。早年間，湘菜師傅對學廚的要求非常嚴格，學徒必須從打雜做起，磨煉基本功和心

性，幾年後才真正開始學做菜。羅洪德回憶：「殺魚殺雞之類的事做了一年，然後學切菜，切菜又切了兩年。」湘菜的一大特點就是刀工精細，切割後的食材形狀有十種，又有十種基本刀工組成的切割方式，分為丁、坨、絲、片、塊、條、米、茸、末、花。湘菜注重主料和配料的形狀一致，尤其是高檔湘菜，重視提升菜餚的視覺美感。三年後，羅洪德才真正開始學炒菜，然後外出單幹，直至2006年，他終於在東莞開了一間屬於自己的餐廳。

強調廚德為本

羅洪德提及，現在的廚師培養都是靠實踐，但過早地開始掌勺，導致忽視了對基本功的訓練，一些廚師年資尚淺，難以保持菜品水準穩定，也是本地一些湘菜館難以堅持長久紅火的原因。羅洪德至今仍親自掌勺，在他看來，廚師必須要保持技藝的精進，用則進，廢則退。「現在所講的『愛國愛

港』，有很多個層面的體現，對我而言就是在自己的工作崗位上，做好自己的工作，保持廚德。我的職業修養，也是令餐廳在香港立足的根本。」羅洪德認為，香港的營商環境公平公正，儘管創業辛苦，他從未後悔過到香港闖蕩。「香港是一個很好的多元化城市，希望可以通過這個跳板，把湖南菜推向國際，帶給全世界。」



◆羅洪德與湘菜名廚交往甚密，圖為他與幾位80幾歲的湘菜大師合影。



◆豬血丸子勾起93歲顧客的回憶，令羅洪德感慨。



◆羅洪德在店裏放置了一台迷你石磨，給小朋友們體驗。



◆鴛鴦魚頭裏的剝椒是經典的湖南滋味。

湘菜源遠流長

小資料

瀟湘風味以湖南菜為代表，簡稱湘菜，是中國八大(浙菜、蘇菜、湘菜、川菜、閩菜、粵菜、徽菜、魯菜)菜系之一。湖南省地處長江中游，氣候溫暖，雨量充沛，優厚的自然條件有利於農、牧、漁業發展，物產豐富。《史記》中就有記載，楚地「地勢饒食，無饑饉之患」，民間亦流傳着「湖廣熟，天下足」的諺語。

湘東多丘陵和盆地，湘南為南嶺山脈，農、牧、漁業都很發達；湘西多山，盛產山珍野味。豐富的物產為飲食提供了精美的食材，如武陵甲魚、君山銀針、祁陽筆魚、道州灰鵝、洞庭金龜、桃源雞、臨武鴨、武岡鵝、湘蓮、銀魚及湘西山區的筍、蕈等等。

豐富物產也推動了飲食文化的發展和烹飪實踐，湘菜最早的記載歷史可追溯到兩千多年前，長沙市馬王堆漢墓出土的比較完整的竹簡菜譜，上面記錄的羹類菜就有七大類，共幾十個品種，而菜譜中所記錄的烹調方式、

用料都已初步顯示湖南地域的菜餚特點。隨烹飪技術不斷發展，逐步形成了以湘江流域、洞庭湖區和湘西山區三種地方風味為主的湖南菜系。

湘菜到香港的時間不算太久，上世紀八十年代，香港一時無兩的「洞庭春」湘菜館曾請湘菜泰斗許菊雲做過廚藝表演，不過「洞庭春」後來逐漸衰落並停業，直至2009年，香港的湘菜市場一直處於空白。但是，香港有大量因為婚姻關係背井離鄉來到這裏的湖南女性，當年羅洪德正是因為見到她們在網絡上留言，慨嘆非常希望能在香港見到一間真正的家鄉菜館，慰解思鄉之情，才將自己的餐廳起名為「湖南少奶」。此後，湖南餐廳才逐漸增多，西環的「書湘門第」、灣仔的「湖南苑」、銅鑼灣「湖南軒」……開遍了香港的大街小巷。

而在國際，最著名的湘菜當屬「左宗雞」(General Tso's Chicken)，相傳這是左宗棠打勝仗時用於犒賞官兵的菜餚。如今這道湘菜已成為美國中餐館中必備的一道招牌菜。湘菜以其獨特口味、悠久歷史和深厚的文化底蘊，已然中國餐飲的代表，席捲全球味蕾。