

香港人家

HONG KONG

逢星期日刊出

▼麥錦駒(右)指烹調食物講求團隊的合作性和創意,少不免參加比賽,所以亦要求下一代要有肯面對輸贏的心理



▲麥師傅的字典中,沒有「難」字,愈是阻力,他愈做得起勁



▲掌管香港迪士尼樂園十多間西餐廳的行政西廚麥錦駒,對烹調、安全、創意絕不馬虎

廚房內 凡事盡心力

香港人對食特別講口,色、香、味缺一不可。掌管香港迪士尼樂園十多間西餐廳的行政西廚麥錦駒,對烹調、安全、創意絕不馬虎。「食物衛生及工業安全,是我們要求的首位。每天除了開會,最重要的工作是巡視餐廳、廚房,聽聽客人對食物的意見,凡事親力親為才有進步。」

務令客人賓至如歸

不過,偶爾亦會聽到有人批評食物水準,麥師傅會怎樣改善?「一間餐廳總有正反聲音,何況是十多間,好的要接納,不好的要虛心改進,力求完善。」事實上,在這個競爭激烈的環境下,讓客人有賓至如歸、回味無窮的感覺至為重要。他說,公司為讓員工盡心盡力工作,對他們的福利優厚,培訓計劃也訂好了五至十年。或者,就是公司的周詳體貼,讓他一做就8年。



▲麥錦駒勉勵下一代做事要腳踏實地,有目標,肯拚搏,總有出頭天

麥錦駒 街童變名廚

▶麥錦駒(左二)帶領過不少廚師到外地比賽,獲獎無數



活在香港,「食」得出色,「美食天堂」的美譽有賴一批喜愛「整色整水」大廚們。他,15歲已在酒店餐廳打工,30年來就是憑着一份「堅持」,好不容易才打拚出今天的成就。香港迪士尼樂園西餐行政西廚麥錦駒,從小廚師走到行政西廚,他是如何走上這條「搵食」之道呢?

文:李盛芝 圖:黃洋港、受訪者提供

15歲那年,你還記得做過什麼嗎?1982年,15歲的麥錦駒已開展人生的第一份工作,「自己學歷不高,只念完中一,做過街童,流連街頭整整兩年,從來沒有想過人生目標。」上世紀七、八十年代剛巧是製衣業的黃金期,麥媽媽帶他入行,但不消一會,他提不起興趣就放棄了。

立下決心要出人頭地

偶然的機會下,麥師傅跑進帝國酒店的餐廳打工,從此與「廚」結下不解緣。「15歲的小伙子,莫說什麼烹調技巧,連親自下廚也不到十次,好不容易煮出一碗火腿通粉,已開心一整晚。」沒有靈敏的嗅覺和味蕾,缺乏對烹調佳餚的天分,連磨菇湯也未曾聽過,很難想像麥師傅怎樣跟廚師拉上關係。

於是他把心一橫,到職業訓練局半工讀西廚課程,「當時每月工資只有2100元,其中500元養家,交學費後已捉襟見肘。加上在沙田的香港賽馬會上班,每天十多小時工作,每星期更要到九龍上一堂課,心身疲累,的確想過放棄。」

養兒方知養育恩。麥師傅並非生於富庶之家,踏足社會做事後,他才知道父母養育他們三兄妹其實不易,亦漸漸讓20歲的他形成好勝的心理,立下做事要比他人好、學習要比別人強,要出人頭地的決心。

入行學師11年,麥師傅被調到香港賽馬會跑馬地的會所當廚師,亦嘗試參加國際性比賽。比賽輸贏並不重要,重要的是,他得

到兩位恩師悉心的栽培和教導,「本地著名大廚阮錦鴻及外國飲食界總廚博荷士,他們教曉我煮食技巧、操守、品德,說得上是我的啟蒙老師。」

放眼世界見識精湛廚藝

事實上,各行各業要做得專業、出色,不是人人可以做到。究竟廚師如何找到靈感,創出源源不絕的新菜式呢?放眼世界,才知道宇宙無限。到過英國、加拿大見識行家的認真、一絲不苟,從而令麥師傅萌生創業夢,向第一桶金的目標進發。

97年的冬天,麥師傅的西餐廳就開設在多倫多的小街內,但除了煮食,對餐廳管理、宣傳、入貨一竅不通,又沒有天時、地利的配合,最後餐廳開業一年便結束。事隔數年,回流香港,他協助香港的煤氣公司餐廳開業,經過一年多的時間,深知經營餐廳不容易。03年打算轉行之時,卻遇上爆發「沙士」,大大小小的餐廳相繼倒閉,謀生的機會幾乎絕跡,幸運指數跌連跌到谷底。

麥師傅於是北上碰運氣,撇除普通話不靈光的因素,首次踏足內地工作的他,人生路不熟,可說是大挑戰。「當時在上海的十大西餐廳之一工作,但兩地文化差異太多,文化不同,內地人經常投以歧視目光,感覺的確酸溜溜。」

經歷辛酸心中無「難」字

人生難免有高低起伏,正如食物也有甜酸苦辣。在麥師傅的字典中,沒有「難」字,愈是阻力,他愈做得起勁。入職一星期後,他便來個大革新,將新思維、新菜式、新風格加入菜單中,每天早上九時上班,深夜二時才下班,他索性在廚房「打地鋪」睡覺。日復日,四個月過去,餐廳營業額由最初的每月二十萬元,急速倍升至一百萬元。不過,麥師傅始終不適應內地的生活

▲麥錦駒是香港廚師協會的副主席,他懷着一顆服務飲食業的熱心,希望繼續為廚師協會注入新元素

,在上海工作短短一年半後便回港。

04年底是麥師傅的人生轉捩點。他加入香港迪士尼荷里活酒店,任酒店總廚,協助翌年開張的迪士尼樂園;六年後,升為西餐行政西廚,管理樂園內十數間餐廳。這份工,他一做就8年,是時間最長、放了最多心血的一份。「在迪士尼工作後,帶領過不少廚師到外地比賽,08年首次帶領香港的女子廚師隊,到新加坡參賽贏得金銀獎;09年的澳洲比賽是職業生涯的巔峰,贏得全場最高分、最突出獎及總冠軍,是令我感最自豪的一次。」

披上廚師袍、戴上廚師帽,頭頂的光環,彷彿令麥師傅多了種使命感。他直言,當個好廚師的背後付出的努力和心思,不是人人了解。的確,如何為食客炮製一席豐盛、而能令人回味的美食,是廚師的責任,但當上行政總廚後,更多地要培養新晉廚師。

勉年輕人勇敢面對輸贏

麥師傅曾擔任過新加坡、馬來西亞、韓國、泰國、內地及香港等地的烹飪大賽評判,見盡不少廚師,對於他們的誠意、責任感。烹調食物講求團隊的合作性和創意,當然少不免參加比賽,所以亦要求下一代要有肯面對輸贏的心理。「談到時下的八十後、九十後年輕人的態度,麥師傅認為,他們是在溫室中成長,部分人可能只懂打遊戲機、不懂珍惜。他勸勉年輕人,做事要腳踏實地,有目標,肯拚搏,總有出頭天。」

由酒店轉職馬會,由上海一級餐廳躋身頂級國際廚師,麥錦駒當天堅持要出人頭地,如今做到了。入行30年,他已退下火線,不再「切菜、拋鏟」,現在擔任樂園的行政管理及香港廚師協會副主席的工作。他懷着一顆服務飲食業的熱心,希望繼續為廚師協會注入新元素,協助本港廚藝界繼續發光發亮,衝向世界!

廚房外 顧家好男人

廚房外的麥錦駒,卸下美食大廚的光環,飾演着兒子、丈夫的角色,最近更榮升父親,實在可喜。他說,今年初才結婚,結婚前幾乎將24小時放在廚房,比筆者的記者工作還要辛苦。「30年默默耕耘,高低起伏也試過,是時候退後一步,把機會讓給後輩。」他說,有了太太和剛出生的小女兒,男人的確會心繫家庭,日後的比賽會逐漸減少,抽更多時間陪伴家人才是大前提。

當義工宣揚珍惜食物

問及有否打算再開餐廳,麥師傅立即要手擲頭。「香港租貴、食材貴、競爭大,何不教育下一代環保、減少廚餘的訊息。」投身飲食行列後,使他學懂珍惜食物,眼看不少餐廳將客人吃不完的食物倒掉,覺得十分心酸。為推廣減廚餘的訊息,他不時到大學、世界各地出席講座,甚至遠赴南非當義工宣揚珍惜食物的重要。



▲30年默默耕耘,麥錦駒(前二排左三)慢慢從前線退下來,把機會讓給後輩

▶麥錦駒遠赴南非當義工宣揚珍惜食物的重要

▼麥錦駒閒時也多參與慈善工作,圖為麥錦駒於二〇一〇年的國際廚師日當義工

