「松」聚親情

馬德鐘藉「和食」圓父願

▶馬德鐘初營飲食業，一切在學習中

▲馬德鐘的日本餐廳以「松」字爲名，爲紀念亡父

日本飲食文化在香港可說是遍地開花，平貴任君選擇。日本和食的傳統，是通過一家人共同進餐而傳承。最近馬德鐘開了一間日本餐廳，目的和日本和食意義相近，就是憑合資開餐廳凝聚手足情，希望圓了亡父的遺願。

大公報記者 陳惠芳 文／圖

◀日本菜最重要食材新鮮，這盤刺身，色香味俱全

奧斯卡金像獎導演李安當年一部《飲食男女》，劇中描繪了台北一個家庭的傳統價值觀、現代都市人的互動以及家庭成員之間的矛盾。無綫新劇《一屋老友記》也是講述歐陽震華爲了修補兄弟姐妹間的感情，以假遺囑騙得弟妹回來同住。馬德鐘與兄姐在尖沙咀開日式餐廳，背後同樣有一個故事。

親力親為做和食

馬德鐘說：「我開日本餐廳是爲紀念亡父。父親臨走前的一段日子，突然對日本菜很有興趣，那時我就不時帶他去吃。父親過世後，我一直想圓了他遺願，雖然我和兄姐各有各忙，但通過合資經營接觸增多，加上有一個聚腳地，有利凝聚親情。於是我就坐言起行，有次我來到尖沙咀的柯士甸路，看中這舖位，更獲兄姐支持。」

這晚馬德鐘招呼了數位好友來試菜，時已夜深，他說餐廳收凌晨兩至三點，大家可以慢慢吃。招呼朋友難免要飲酒，這晚馬德鐘卻一一回拒。他說：「由於我負責裝修，這陣子爲了開舖，忙得不可開交。近日我吃中藥調理身體，不宜飲酒。」話雖如此，馬德鐘還是淺嘗輕酌以回謝朋友支持。見他一一問朋友吃什麼，又吩咐侍應將他爲大家準備的食物上菜，見他忙得團團轉，心想如果日日如此，豈不是比拍戲更加辛苦。他苦笑說都是一樣辛苦的。

問到爲何餐廳取名「松」，馬德鐘說：「這取自父親名字馬松江其中一字，而門口招牌的『松』字，是我用毛筆寫的。算過得去，希望不會失禮大家吧。」此時有朋友說馬德鐘寫得一手好的毛筆字，只是他少於表現沒有太多人知道。

閒話中，食物開始一一奉上，先吃了頭盤雜菜沙律，碗小巧精緻，但日本菜精華之處是廚師的心思。之後馬德鐘推介日本北海道直送的岩石蠔，生蠔體積如手掌般大。不喜歡吃生蠔的人，也可選擇熟吃，味道同樣鮮味。

「做日本菜最重要是材料夠新鮮，我單是搞入貨已忙到頭昏腦脹。幸好我的同事經驗豐富，減輕了我不少負擔。」不過，開業近一個月的他晚晚坐鎮，辛苦程度也可想而知。

馬德鐘說：「是有點辛苦，剛開業有很多朋友前來光顧，我定要親自招呼。」此時侍應送上一道炸三文魚皮。吃了一小塊，不油膩又脆口，是下酒良伴。此時望到餐廳另一處的酒吧，還有一間貴賓房。餐廳格局裝修簡潔，原來出自馬德鐘親手設計和布置。餐廳的一桌一椅都由他精挑細選，椅子是從歐洲入貨，他希望客人來這裏能夠舒適地享受一餐美食。

食材新鮮最重要

朋友說炸三文魚皮下酒最好，他破戒飲了點清酒。清酒的酒杯是銅製的，能保持清酒的清涼度，清酒的口感比較柔，容易入口，但也容易不知不覺使人醉。接着上來的是牡丹蝦和不同魚類的刺身和壽司，燒河魚、松露枝豆、炒飯、煎銀鱈魚、雜菜湯烏冬等。

牡丹蝦壽司上以黑松露作點綴，顯得分外「高檔」。一啖入口，蝦即融化，其他如呑拿魚、北寄貝也鮮美可口。河魚很細條，之前從未吃過，今次初嘗，魚肉可口，由於眞是「細細條」，幾啖就將其吃完。至於餐廳有無特別招牌菜，馬德鐘想了一想說：「那倒沒有，因每個菜都是招牌菜。」他認爲日本菜最重要材料新鮮，材料好就能做出可口的菜式。

「開業以來，生意算是不錯。初時很多朋友畀面光顧，但這非長遠之計，最重要是街外客，留客才是最難。」馬德鐘與兄姐開舖合資經營，投資合共七位數字。之前他已說是紀念亡父以及保持家庭凝聚力，賺錢非他們主要目的。

「和家人合作，默契較好，信任度強。至於弊處暫時未有發生。餐廳裝修由我負責，自己更落手落腳做，我兒子（馬在驤）則幫我處理電腦方面的工作，出了不少力呀！我相信齊心就能成事。」

飲食業行內有人認爲一間良好的食店，最重要是看洗手間是否乾淨。馬德鐘聞言笑說：「我就是最重視洗手間裝修，那些馬桶價值萬多元一個，我就是希望客人有一種回家的感覺。」當晚有兩女士在吧枱聊天，再細望貼牆的L形透明雪櫃，櫃內放滿了不同的酒類，看來吧枱這一邊也非浪得虛名。

「以前我也是好酒之人，如今年紀大，反而着重身體健康。我不會完全戒酒，適量囉！招呼朋友，這是好難避免。」做生意要親力親爲，這又可見一斑了。馬德鐘認爲日本菜最大賣點是材料新鮮以及吃時令，由於稍後他要回內地拍劇，這裏就交由兄姐和同事負責。他還說，「松」的精神是永不言敗。

◀手掌般大的日本北海道岩石生蠔，生吃熟吃兩皆宜

◀普通一碟鱈魚，伴以一片蓮藕片，賣相吸引，盡顯師傅的心思

◀細細條的河魚，看不出竟如此美味

◀松露枝豆，吃落別有一番風味

日式料理在香港

▲簡單美味的迴轉壽司受到大多數人的歡迎　網絡圖片

大公報記者　陳惠芳

上世紀的六、七十年代，日劇開始流行，迷倒不少學生和年輕人，同時也帶動了日式料理在亞洲的熱潮。

日本菜在香港大行其道約是七十年代以後。那時吃日本菜極爲奢侈，而如今在港鐵站、超級市場就能夠買到新鮮的刺身和壽司，日本菜也逐漸平民化了。雖然如此，它也有分等級檔次的，如非要求太高，那價錢較便宜的刺身和壽司也有市場。究竟日本飲食文化，何以大受歡迎？問過了幾位年輕人以及公司老闆，年輕人答案最簡單，就是好食，尤其是迴轉壽司，貪其轉來轉去有得揀，價錢相宜，更是年輕人拍拖的好去處。而老闆級的人士，會選擇更爲正統的日本料理專門店，包括鐵板燒。鐵板燒是由一位師傅在客人面前煮食，一般價錢要一千元一位，由於他們用料上乘，材料高檔和新鮮，如日本和牛，上等海鮮，加上最後一個炒飯，你可要求炒出不同類型公仔的樣子，有人會要求師傅做出多啦A夢的造型，或者熊仔。

高檔日本菜不屬平民化，如一家大小想吃日本菜，就可選擇吃百多二百元一位的日式自助餐(放題)，兩小時任食。

日式料理是日本人日常的傳統飲食，特別是在明治時代（19世紀末至20世紀初）所形成的飲食文化和習慣，這是因爲東西方食材交融、衝擊下所產生。日本在海島上能夠取得多元化食材，日本人重視擺盤，多款的杯盤式樣，和食也因而被稱爲「眼睛的料理」。日本傳統料理注重食材新鮮，和食則能反映日本獨有的文化價值。在全球化的世界，文化傳統都要面對擴散和入侵兩種力量的衝擊。傳統日本料理「和食」也一樣，一方面在世界各地日益吃香，另一方面受西化飲食和快餐文化衝擊。二〇一三年，和食更被聯合國教科文組織列爲世界非物質文化遺產。

在日本，母親會教子女準備和食，教授煮食技巧，也傳承家人共同進餐的美德以及促進親子感情。日本不少人認爲，和食本以米飯、魚和醃菜爲主，但受到西式快餐店和中國等亞洲鄰國入口食物雙重夾擊，日本人越來越食得多肉，又越來越多人慣了一個人外出吃飯，這些因素都衝擊和食的精神。日本和食「申遺」成功，可助保存和食料理技巧和一家人共食的傳統。這和馬德鐘開設日本餐廳理念不謀而合，同時中國人重視齊齊整整吃飯，也好讓年輕一代明白凝聚家人的重要。