



1989年，中國第一家國際化劇院式餐廳——唐樂宮在西安籌備開業，港人簡捷明也因機緣巧合被派往幫忙，自此與西安結下不解之緣。2003年，簡捷明正式入職唐樂宮，擔任行政總廚。十多年來，他研發的宮廷菜系，將粵菜健康養生的理念，植入越來越多的陝西人心中。同時，他也幫助陝菜走向更加廣闊的市場。

香港文匯報記者 張仕珍、成艷妮 西安報道



簡捷明對西安麵食讚不絕口。本報西安傳真



簡捷明(右)和徒弟在一起。本報西安傳真



簡捷明喜歡到處旅行。本報西安傳真

舌尖上的煮角

為食港廚駐西安 創新粵菜靠把口

港人在西安 入行52年，65歲的簡捷明看起來依然精神矍鑠，一襲白色廚師大褂盡顯專業。在唐樂宮擔任行政總廚的他，每天一早便開始忙碌的工作，計劃着當天要準備什麼菜式，數量多少。初夏的西安，天氣越來越熱，廚師工作也越辛苦，但簡捷明說，其實廚房溫度一年四季都是40多度，沒多大區別，他因為喜愛這工作，所以也不覺辛苦。

怎麼做。」簡捷明說，自己最喜歡做菜。52年來，他把做菜融入自己的生活，苦心鑽研，為配合現代人飲食健康的文化，創造出別具一格的新派粵菜，成為香港名廚，並在內地廣受歡迎。他曾效力的香港餐廳，被評為米芝蓮二星餐廳，足見其廚藝高超；2010年，他憑着一道「雪嶺紅梅映松露」獲得香港美食之最大賞——「香港最高榮譽金獎」。

明通過網絡查找資料，並透過廚師協會關係，多方面打聽，最終成功研發出廣受海內外顧客喜愛的唐朝宮廷菜系。

簡捷明笑說，其實做菜就像變戲法，有時要看客人喜好，雖然被動了一點，但只要抓住客人喜好，做出來的菜必定受歡迎。



香港大廚簡捷明在西安唐樂宮擔任行政總廚已十餘載，坦言喜歡吃自然喜歡研究新菜式。本報西安傳真

13歲做學徒 一年放假4天
出生在上個世紀50年代的香港，簡捷明說，當時家庭經濟拮据，社會生活也很艱難，家中8個兄弟姊妹，每月只靠母親20塊錢工資過活。在那個年代，餐飲自然成為熱門行業，因為肯定不會餓肚子。於是，13歲的簡捷明到香港一家店裡做起了學徒，每月30元工資，一年只有4天假期。

「做學徒時挨打得多，師傅經常一勺子就打過來。」簡捷明笑說，當年做餐飲學徒可真非常不容易，如果換到現在，師傅這樣打徒弟，肯定第二天就見不到人了。但再艱苦的日子，簡捷明也挺了過來，他也漸漸愛上了餐飲這行頭。

憑「雪嶺紅梅映松露」奪美金獎
「吃是我的一個愛好，喜歡吃自然喜歡研究

迎客人喜好 研宮廷菜受青睞
擅長專業的簡捷明，初到西安時並不習慣，工作起來甚至有些拘束。「老一輩的西安人都喜歡味重、油重的食物；而粵菜主要是清淡、養生。」當地人不習慣粵菜的味，這讓簡捷明或多或少有些失落。但簡捷明並未因此放棄這邊的工作，他相信廚師正如醫生一樣，一定要照顧到人們的健康，講究養生。他不斷創新自己的菜式，滿足客人的需求，而隨着電視、報紙等媒體不斷推崇健康養生方式，越來越多的本地人也開始喜歡簡捷明做的粵菜。

由於唐樂宮主理宮廷宴會，行政總廚簡捷明花了一年時間和團隊研發宮廷菜系。「既要宣傳唐朝文化，又要適應顧客口味。」於是，簡捷

培育300徒弟 助陝西菜攻海外
在西安工作了10多年，簡捷明不僅建立了自己的朋友圈子，還培育了近300名徒弟學習專業。同時，喜歡吃、愛做菜的他，也不斷嘗試川菜、湘菜的做法，並幫助陝西特色菜式，如葫蘆雞、粉蒸肉等打入外地市場。

簡捷明說，西安是十三朝古都，人傑地靈，到這邊發展事業的港人和廣東人越來越多，他們每個月都會輪流在各個店裡聚餐，互相關照。為了推廣專業，他也主動帶徒弟，如今，他帶出的徒弟已經開始帶新的徒弟，並在各自的崗位綻放光彩。



古城西安濃厚的歷史文化底蘊，讓簡捷明流連忘返。本報西安傳真

推崇麵食王國小吃天堂
從某程度來說，大廚簡捷明也算是個地道的「吃貨」，不僅上得廳堂，做得了各種大氣菜式，還下得了小館，品味各種各色小吃。在西安的十多年間，簡捷明在感受十三朝古都文化魅力的同時，也被這個麵食王國的吸引力所折服。

愛吃biangbiang麵肉夾饃
「西安麵食王國的地位，在中國不容置疑，biangbiang麵、油潑麵、臊子麵、刀削麵……應有盡有，而且做麵師傅手藝都很

好。」簡捷明說，不僅如此，肉夾饃、餃子、涼皮、葫蘆頭等小吃也非常棒，充實了陝西的麵食種類。
閒時簡捷明會品嚐一碗地道的西安biangbiang麵或者油潑麵，吃得亦樂乎。「也許是因為西安麵食太有營養了吧，我一吃麵就會長胖，一旦胖起來，減肥便成了大難題。」但簡捷明仍希望有更多外地遊客到西安親自品嚐一下，在他看來，這是一件值得體驗的趣事。

四處走開眼界 最愛仍是古都
雖然平時都在廚房裡忙得打轉，但簡捷明是個很有生活情趣的人，一有時間，他便會背起背囊四處旅行，看風土人情，品人間美食。



蘇文英的獨門黑咖啡粉，需用十幾味中藥材調配。葉臻瑜攝

秘傳黑咖啡 有「藥」自然香
蘇文英笑言「不怕比」。走大眾化路線的國際咖哩館，提供了包括印度、巴基斯坦、錫蘭、緬甸、印尼、馬來西亞、新加坡、馬六甲在內的8種獨特咖哩。喜歡何種口味，悉聽尊便。開業僅40多天，沒怎麼宣傳卻自有港客找上門，周四至周六晚餐時間甚至一席難求。「剛剛起步，客人多少其實不重要，就算做地產也要經過買地起樓，好東西慢慢做，總有人知道。」

三年耕耘得秘方 一世收穫
香港文匯報記者（記者 葉臻瑜、陳艷芳 廈門報道）談及咖哩秘方，大蘇坐姿都端正不少，他視其如命，全因得來不易。
大蘇23歲來港謀事，就在師傅李森的星馬印餐廳做小工，「開始3個月，不要說配方，連咖哩都沒碰過。」他回憶道。當時，李森只是偶爾來監督，兩個人沒交流，更別談感情。擔心自己前途無望的大蘇，做好了轉行的準備，但好心的師兄黎榮業勸他再熬一陣。
儘管對大蘇的北上，屋內人人反對，但他還是希望在自己能走動時，多培養新人。「就算是內地廚師，只要有恒心，我都願意帶他們。」直言帶人如沖茶，要細水長流才品得出味，大蘇睜眼一笑，希望廈門分舖能替他在內地發現更多鍾情咖哩的有心人。



大蘇做了一道東印度咖哩牛腩，非常可口。葉臻瑜攝

廈門賓館隔壁一幢東洋風格別墅格外搶眼，門外掛着的招牌和灣仔大王東街「國際咖哩館」的一模一樣。原來主廚就是香港咖哩名店老闆蘇文英。
香港文匯報記者 陳艷芳、葉臻瑜 廈門報道