



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



■簡捷明對西安麵食讚不絕口。
香港文匯報西安傳真



■簡捷明（右）和徒弟在一起。
香港文匯報西安傳真



■簡捷明喜歡到處旅行。
香港文匯報西安傳真

舌尖上的煮角

饞嘴港廚駐西安 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。

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個兄弟姐妹，每月只靠母親20港幣工資過活。在那個年代，餐飲自自然然成為熱門行業，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港元工資，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

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」。

簡捷明說，做菜是他的愛好，如今只要休假在家，他就會給孩子做飯，全家人一起吃飯非常開心。

迎客人喜好 研宮廷菜受青睞

擅長粵菜的簡捷明，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道，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。

由於唐樂宮主推宮廷宴，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

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。

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名徒弟學習粵菜。同時，喜歡吃、愛做菜的他，也不斷嘗試陝菜、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，互相交流。為了推廣粵菜，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。

閱歷豐富的簡捷明一有機會也會幫忙推廣陝西特色菜和小吃，如今，在他的幫助下，葫蘆雞、粉蒸肉等陝西名菜，都已做成成品進入外地市場。簡捷明笑說，最近《舌尖上的中國》很火，其中粵菜代表着中國美食的一部分，但餐飲業學問多多，陝西菜品和麵食也很厲害，希望能有更多美食進入人們的視野。



■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。
香港文匯報西安傳真



■古城西安濃厚的歷史文化底蘊，讓簡捷明流連忘返。
香港文匯報西安傳真

推崇麵食王國小吃天堂

老饕推介

從某種程度來說，大廚簡捷明也算是個地道的「吃貨」，不僅上得廳堂，做好了各種高端大氣菜式，還下得了小館，品味各種特色小吃。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麵肉夾饊

「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，肉夾饊、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，吃得也不樂乎。他笑言，自己在西安不敢吃太多麵，「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

走出廚房

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。

十三皇朝建都人傑地靈

走過中國很多地方的他，坦言最喜歡還是西安，他喜歡西安四季分明的天氣，更喜歡西安濃郁的歷史文化氛圍。在他看來，作為中國人，一生至少到西安一次。他告訴記者，沒來陝西之前，只知道西

安有兵馬俑和華清池，十多年下來，他對西安的歷史文化了解越來越多，還熟悉了白鹿原。而到延安旅遊後，他也漸漸明白當年毛澤東為什麼會在延安待十多年。「十三個皇朝在這裡建都，自然說明了這裡的人傑地靈。」

現時，簡捷明經常會有親朋好友到西安旅遊，他也儼然一位地道導遊。「兵馬俑已經去得不想去啦，現在有朋友過來，我都把他們帶到門口，讓他們自己參觀，我在外面等著。」簡捷明說，兒子也來過一

次西安，並被這裡的歷史深深吸引，稱還想再來。

隨着年齡漸長，不久的將來，簡捷明也許將離開西安回港定居，但他告訴記者，西安是他永遠斷不了的城市。「在西安，你會感覺到哪裡都是中心，要麼乘動車高鐵，要麼坐飛機，非常方便。」簡捷明說，以前他有一段時間在外地工作，對西安實在想得不行，於是每兩三個月便飛回西安一次，「哪怕只待一天就走，都覺得特別愜意，西安真的好。」

秘傳黑咖喱 有「藥」自然香

港人在廈門

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「國際咖喱館」的一模一樣。原來主廚就是香港咖喱名店老闆蘇文英。

■香港文匯報記者 陳艷芳、葉臻瑜



■蘇文英的獨門黑咖喱粉，需用十幾味中藥材調配。
葉臻瑜攝

己年屆花甲的蘇文英，在香港經營達40年的金牌老店「國際咖喱館」。憑着澳督御廚李森真傳的葡國咖喱，1984年開店以來，香港富商、明星皆一試成熟客。至今店內還貼滿各種報章，霍啟剛、陳淑蘭、梁朝偉、吳君如等，均是尋着咖喱香而來，陣容「含金量」十足，「從前禮賓府、特首辦、年尾派對尾碼，一定叫足十幾盤外賣。」

鼎盛時期，大蘇將國際咖喱館從一個舖位，擴充至三個舖，還把新店開到銅鑼灣。但秘方攪在手中，絕不外洩。雖然因金融風暴關掉新舖，但老店目前依舊生意滔滔。來店裡的客人都習慣稱呼他和堂弟蘇子健為「大蘇」、「小蘇」。他已放心將香港的生意交由小蘇打理。他現時有了新目標，那就是心北上，和友人一起將傳世咖喱的美味傳遞至內地。

忠實粉絲說服 攜手北上掘金

說服大蘇此番北上廈門，合夥人朱永誌可謂費盡苦心。十幾年前，從廈門移居香港後，朱永誌就成了大蘇的忠實粉絲，雖然常因閩港兩地生意奔波，但返港必到大蘇店裡一敘，「如果第一頓來不及去吃，第二頓排除萬難也會到。」

一直勸大蘇到廈門發展的朱永誌，終於在去年等到大蘇首肯，經過半年籌備，才將「國際咖喱館」開到了自家門前，「這是內地的第一家店，當然我們雄心不止於此。」

雖然在廈門咖喱餐廳不算少，但手握秘方

的蘇文英笑言「不怕比」。走大眾化路線的國際咖喱館，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種獨特咖喱。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。」

慢火熬出精華 加時令中藥材

為了不負師門，大蘇每月至少有半個月在廈門舖頭親自掌勺。返港前必理進爐頭，調好咖喱粉，熬煮好咖喱膽，才安心交予店內總廚打理。儘管餐廳開到廈門，他依舊秉持多年來師傅的煮法，以細火長時間慢熬將咖喱熬出精華，再隔渣取汁加入時令中藥材。「秋冬，陳皮、茅根、花旗參滋潤，炎夏，甘草、陳皮疏解，令食客食後補而不燥，吃得健康。」大蘇對自己的咖喱頗有心得。

許多誇口吃盡所有咖喱的人，都拜在「國際咖喱館」的黑咖喱「裙下」。做出這獨特口味的秘訣，就是將陳皮、桂皮、丁香、甘草等，下鍋炒燜半小時至色調轉黑，再封因3星期，才算完工。「不僅咖喱秘方獨特，其他食材也下了重本。」朱永誌說，店內堅持從咖喱粉、淡奶到藥材，都從香港進口。就連食咖喱絕配的噴香米飯，也不惜使用高出同行標準的昂貴東北米，一切皆為復刻香港「國際咖喱館」的原汁原味。

三年耕耘得秘方 一世收穫



■大蘇做了一道東印度咖喱牛腩，非常可口。
葉臻瑜攝

香港文匯報訊（記者 葉臻瑜、陳艷芳）談及咖喱秘方，大蘇坐坐都端正不少，他視其如命，全因得來不易。

大蘇23歲赴港謀事，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，連咖喱都沒碰過。」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。

勤力有回報 打動師父授真傳

一天午後「收場」，其他人都去打麻將，獨留大蘇一個人收拾後廚。李森巡場時，見他忙前忙後，便鼓勵他：「你勤力過其他人，呆多一段時間，定有成果。」誰不

知，過幾天，李森果然開聲，容他正式拜師入門。本以為入門便得到傳方，但跟廚3年，師父依舊守口如瓶，但默默通曉廚房工序的大蘇，堅信「終有一日會得到答案」。

後來隨着星馬印餐廳各人分道揚鑣，李森也轉為幕後投資餐廳。準備了另立門戶的蘇文英，才得到了寫着師父傳世秘方紙條，師兄黎榮業交予他手中時說，「有了這兩條方，你應該會水到渠成。」

子女拒傳承 尋內地有心人

如今師父、師兄皆已西去，秘方在這個世間唯有大蘇一人爛熟於心。大蘇雖有兩子一女，但各人都無心在廚房工作。「如不找有心人傳續，復本等同廢紙。」堂弟「小蘇」蘇子健為人敦厚、溫順，14歲起跟隨大蘇學廚至今。幾十年來，大蘇默默培養且觀察他，覺得他夠穩重能擔大旗後，才將秘方傳堂弟。

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，大蘇眯眼一笑，希望廈門分舖能替他在內地發現更多鍾情咖喱的有心人。