

獲邀為楊貫一即將出版的新書《阿一師徒與鮑魚》寫序是我的榮幸，回想我倆四十多年的交往，不但令彼此成為好友，更令我有機會親眼目睹大師級廚神在廚藝及授徒方面的風範。

楊貫一對業界良多的貢獻早就耳熟能詳。他為人十分有擔當，記得當年我們組成的商會運作不太暢順，他即使人不在港亦即答應要求擔任主席，以穩定商會的發展。

我亦十分佩服這位憑煮鮑魚享譽飲食界的富臨飯店創辦人。他雖然半途出家，卻在過去幾十年成為御廚，並且將香港飲食界的美譽帶到世界各地；更一反「教識徒弟冇師傅」的世俗思想，樂意教導徒弟，至今徒弟多達約 300 名，每位徒弟皆尊敬這位師傅。他更與行家甚至競爭對手分享經驗與知識，證明他重視傳承，與一些收起自己秘方的師傅不同，在業界很難得，我敢說自己縱橫飲食業數十年從未見過。

總括而言，楊貫一對行業、對香港美食天堂、對中菜，以及對鮑魚烹煮的推廣不遺餘力，他竭誠地把美食帶到全世界，是積極對外唱好香港故事的先鋒，對香港有很大的功勞。



張宇人

很高興能夠為「富臨飯店」出版的《阿一師徒與鮑魚》一書寫序。

「富臨飯店」是我和家人光顧多年的老牌名店，是吃鮑魚的最好地方，有幸跟阿一師傅學做阿一炒飯、鹹魚炒蛋和煎雞髀等菜式，以及一起在電視熒光幕為公益金籌款，是很感恩的人生樂事。

「富臨飯店」是情味俱濃的名店，楊貫一從餐廳經理自學晉身成為天下第一的鮑魚大師，世界各地獲獎無數，是國際飲食界的傳奇。徒弟黃隆滔跟隨阿一師傅多年，傳承了師傅的精湛廚藝及做人之道，照顧師傅如家人般無微不至，現時獨當一面，成為飯店的三星行政大廚，可喜可賀。

祝願「富臨飯店」在阿一師徒、邱老闆、潘經理和所有員工齊心協力下，繼續擦亮「富臨飯店」這塊金漆招牌，讓我們繼續品嚐到天下第一的「阿一鮑魚」。

葉澍堃



非一般的師徒

富臨飯店在香港中餐頂級食肆寫下了經典，除了邱老闆及眾董事的努力經營之外，楊貫一大師的精湛廚藝和推動烹煮鮑魚技術功不可沒。我們常稱呼「一哥」，有時候反而忘記了他的真姓名，大家都知道他是「阿一鮑魚創始人」及「世界御廚」，當然還有這些年經常在一哥身邊出現的黃隆滔師傅（滔哥）。

楊貫一大師授予黃隆滔的親筆題字「阿滔鮑魚、師承阿一」，還有冠以「鮑魚太子」之名，可見一哥和滔哥之間，已經超越一般的師徒情誼。我常聽兄弟滔哥掛在口邊說他們之間好像一家人。常言道「一日為師、終身為父」，事實上這些年來無論在公、在私，滔哥都貼身的照顧師傅，陪伴出席大小活動和飲宴，我堅信滔哥已經做到了。

鮑魚是中餐廚師經常處理的食材，但大家都認為烹煮鮑魚是最困難，不同國家海域的鮑魚有不同質感，不同年份的鮑魚又有不同口感，單單認識鮑魚已有這麼多難度，所以要不斷的研究及嘗試。這方面更顯示一哥對處理鮑魚的決心、用心、恆心及克服困難之心，他真情地將技術和做人處事之道，傾囊授藝於入室弟子滔哥。

寄望滔哥能盡承師藝，將一哥鮑魚推向另一高峰，繼續帶領餐飲潮流，為香港「飲食天堂」美譽再展鋒芒！

許美德

群生飲食技術人員協會理事長



富臨飯店，馳名中外。楊貫一先生烹調鮑魚之技術，更加蜚聲國際。

有幸在年少的時候，跟隨先祖母梁伍少梅女士，經常前往富臨飯店品嚐。先祖母乃是一名要求甚高的食客，對食材、烹飪方法、招呼服務等等，都有極高的要求。有些不滿地方，會提出嚴厲批評。

楊先生對先祖母十分尊敬，每一次受到指責，他不慍不怒，總是以恭恭敬敬、十分謙虛的態度，聽取先祖母對富臨的意見，由此之故，令先祖母對他也由嚴至疼，遇上楊先生提出發展想法，先祖母也會盡心提供意見。

我還記得，當初楊先生告訴先祖母，他有機會到國外及內地表演烹調鮑魚，先祖母極力鼓勵楊先生前往，只因先祖母當時已估計到內地經濟發展潛力龐大。後來，先祖母感受到楊貫一先生的尊敬及富臨食物質素之進步，從此富臨飯店變成我家的飯堂，無論先祖母宴請客人，又或其他人邀請她，都一定在富臨飯店設宴。

楊先生每日中午落場後，都會到我們跑馬地的住宅，虛心聽取先祖母的教導。楊先生也經常和我媽媽及先祖母交流烹調鮑魚的心得。我還記得他有時候買到一些靚鮑魚，更加專誠送到跑馬地給先祖母品嚐和評價。

後來，先祖母的健康開始每況愈下，胃口也開始慢慢差下去。楊先生和他的同事，每天親自送一碗燕窩到跑馬地梁宅給先祖母作甜品。無論陰天、晴天、雨天；無論她在醫院或在家，每一日燕窩都會準時送到，直至先祖母仙遊。我們梁家，永遠都會記得楊先生對先祖母的尊敬和愛戴。

今年是富臨飯店 45 週年，多得邱兄邀請我提這個序。在此恭祝富臨飯店更上一層樓，有更多的 45 週年，讓香港、內地及全世界的人，都能夠品嚐到富臨飯店的鮑參翅肚、佳餚美點。



梁家駒醫生

香港東華學院醫療科學系法庭科學名譽教授

富臨飯店自 1974 年從一家粵式小菜館，一直發展至 2020 年摘下米芝蓮三星榮譽，過程絕對是不可思議。飯店扎根香港接近 50 載，當中必定經歷了很多高低跌盪，人、事、物也包含在內，當中含有不少故事。

《阿一師徒與鮑魚》披露一些鮮為人知的趣聞，帶領大家走進一哥和阿滔的感情世界，讓大家慢慢探索。

讀書的時候，我主修電腦工程系科目，從未預料自己會毅然走進飲食行業，爾後一直工作至今。回想起兒時吃飯期間，至少得花上一小時才能完成整碗飯，於我而言在家裏吃飯總是好像受懲罰般，想吃得快都不可能。吃飯時總是像數飯粒般的速度，想拌入湯後倒進嘴裏可吃快一點，殊不知整碗飯浸得發脹更大碗，吃得更用力。以前不肯正經地吃東西，身形骨瘦如柴，廿歲時的體重只有一百磅，及至後來在工作過程中學會欣賞和珍惜食物，明白了「細嚼慢嚥」的真理，「吃飯」最終變成了我的終生工作。

在富臨工作，可從師傅一哥、明哥、阿滔及各同事身上學習到待人處事的學問，這裏是一所終身學習的學府場所，是一個充滿人情味的大家庭。「超越」、「自強不息」是我帶着富臨飯店走下去的理念，做到「獨一無二」、不「標奇立異」，不斷隨社會需要而進步。

P.S. 感激師傅建立富臨飯店的基礎，以及阿滔將富臨的傳承精神用心做好。



邱威廉
富臨飯店執行董事



富臨飯店執行董事邱威廉
邀請王亭之（談錫永上師），
為本書揮毫題字，
點出此書獨特之處。

目錄

✿ 推薦序一：張宇人	002
✿ 推薦序二：葉澍堃	003
✿ 推薦序三：許美德	004
✿ 推薦序四：梁家駒醫生	005
✿ 序：邱威廉	006
✿ 王亭之為《阿一師徒與鮑魚》題字	007

第一章

Chapter One

「一哥」楊貫一・營業主帥變廚神

貧童南下 ✿ 食界拼出頭	013
鮑魚一絕 ✿ 美譽遍全球	019
廚藝載譽 ✿ 創新不言倦	028
邱威廉：粵菜食府變身革新	038
富臨細數 ✿ 源起	048

第二章

Chapter Two

一哥賞識黃隆滔・師徒結緣

輟學當廚雜 ✿ 忍中求變	053
投富臨求教 ✿ 敞出新天	058
一哥教學法 ✿ 耐心傳心	069
恩師揮毫證 ✿ 單傳獨授	077
資深員工涂志明：見證飯店起飛	088
富臨細數 ✿ 拓展	094

第三章

Chapter Three

師徒跨國萬里行・親情流露

境外獻藝 ✿ 二人組同行	099
味力盡顯 ✿ 神州到美加	106
咫尺短遠 ✿ 情尋家鄉味	114
貼心關顧 ✿ 侍奉如至親	121
資深員工劉配光、王令儀：愛店如家	130
富臨細數 ✿ 風采	138

第四章

Chapter Four

藝傳承，情永固・美饌流芳

煮鮑魚訣竅 ✿ 歷練摸索	143
粵菜巧變奏 ✿ 創新精工	152
米芝蓮三星 ✿ 上下同心	161
承師傅精神 ✿ 指導後學	172
生力軍陸志文、潘健偉：傾注新意	178
富臨細數 ✿ 蛻變	186

第五章

Chapter Five

富臨經典名菜・細嘗粵菜滋味

阿一炒飯	190
富臨鮑魚	192
瑤柱焗釀蟹蓋	194
燒汁焗牛尾	196
陳皮咕嚕肉	198

第一章

Chapter
One

「一哥」楊貫一・營業主帥變廚神



「要做好一件事，
就要堅持地做下去。」

~ 楊貫一



一哥與鮑魚，延續飲食傳奇。

1988年8月29日，富臨飯店由駱克道479號遷至同街485號的新店，隆重開業，標誌飯店進入新階段。後來店面左側鑲上「一哥」楊貫一用筷子夾起碩大的鮑魚，巴不得把它一口啖進嘴裏的趣怪照片，點出一哥、鮑魚、飯店三位一體的傳奇。2013年飯店遷往信和廣場，新章翻開，傳奇延續，一哥這幅啖鮑魚照片繼續懸於入口當眼處。

平日西裝筆挺的一哥，拍此照片時流露鮮見的鬼馬，可謂交足戲，圖博食客一粲。既非職業演員，那鬼馬多少帶點羞澀之色；然而，那羞澀之中，隱然流露的，正是上一輩人飽歷歲月風霜的甘苦痕跡。

貧童南下 ✽ 食界拼出頭

2009年初，「一哥」楊貫一重返睽違數十載的家鄉，情尋舊跡，景物不依舊，人面更全非，心下悵然。

一哥生於1932年，祖籍中山石岐，1948年隻身南下香港謀生。翌年曾回鄉探望摯愛的祖母，爾後腳步仍勤，及至祖母離世，有感至親相繼離去，這片誠為傷心地，往後多年未嘗踏足，直至這一回。物換星移，時移勢易，景貌早已不似當年，但塵跡撥開，細探之下，兒時的成長印記仍能細細碎碎的尋回：曾見證他受罰的老榕樹、父親的舊居仍在，但楊家祖屋已拆，當時他與兩個妹妹寄居祖母位於友善坊的住處亦已消失。

一哥原出身於大戶之家，太公當官，外公經營米業，父親自辦學校並出任校長。父親為他起名「貫一」，別有寓意，望他能「宜一以貫之」，做人要有宗旨。父親乃文人雅士，懂生活情趣，對飲食也考究，不時下廚做菜，像糖醋煎鰻魚等中山名菜，那滋味早蝕入一哥的記憶中，回味數十載。父親所弄的佳餚讓少年一哥學懂何謂滋味，進而知味，依循「不時不食」的選材不二法則，掏心炮製，才能成就美饌。從小結下美味情緣，累積的心得，往後便逐一授予徒弟，日後在富臨一直追隨他的黃隆滔指出：「一哥讀很多書，

吸收到的知識會告知後輩。他曾說，冬天可多選用深顏色的食材，菜式做得濃稠一點；夏季則多用淡顏色的材料，菜式做得清爽點。」如此民間智慧，實踐起來就成了大道理。



一哥與美食結下情緣，將心得授予徒弟黃隆滔。

徒步到港 ✿ 扎根飲食業

及後父母離異，一哥和兩個稚齡妹妹只能寄居祖母家。一哥從小品性純良，學習用功，在校成績良好，本以為由小學一直升讀中學。惟抗日戰火蔓延，1939年後，南方地區相繼告急，期間父親遭人暗算身亡，祖母帶着三個年幼的孫兒，生活捉襟見肘，無法撐持下去。迫不得已把他們送進救濟院。惟院內生活苦不堪言，天天挨飢抵餓，一年後兄妹三人重返祖母家，苦日子委實煎熬，兩個妹妹終因飢餓過度離世。一哥帶着傷痛倖存。

戰後，他與祖母一度以飼養乳鴿勉強維生。然而，時局風雲色變，前途莫測，祖母憂心忡忡的着他南下另謀出路。當時他唯一可以寄望的，僅友人在港工作的堂兄能為他開闢活路。1948年11月，揸着內藏一張破棉被和幾個光酥餅的簡單行囊，盤川少得不能再少，忍着傷痛闊別祖母南下。迢迢路遠，他赤足徒步前進，走了整整八句鐘抵達澳門，再轉船赴港。來港後前往找尋友人堂兄，對方雖是淺水灣酒店的經理，但對一哥謀職的請求，兩語三言便關上了門。活路找不成，猶幸得鄉里接濟，後來幸運地覓得大華飯店雜工一職，月薪30元。

1939年開業、位於中環皇后大道中華人行頂樓的大華飯店，乃當時首屈一指的川滬菜館。他充任小工，主責搬運

桌椅、擺放餐具及傳菜等粗活，跑進跑出，天天工作 15 小時，累得要命。飲食從業員沉淪嫖賭飲吹相當常見，他自勉必須潔身自愛，不煙不酒，只管勤勤懇懇工作。我不犯人，可惜人來犯我，曾被誤會失責，遭管工連環掌摑至鼻血也流出，他依然咬牙抵受，只因沒條件失業。從中他悟出必須忍耐、切忌衝動誤事的處世之道，免損前途。猶幸飯店上級欣賞他向來勤懇盡責，沒有解僱他。

學會忍耐外，亦逐漸掌握與人相處之道，待人以誠，深得客人喜愛。大華乃城中名店，知名人士不絕。其時內地時局動蕩，兼且上海商人南下開辦了大中華、永華、長城等影業公司，邀來滬上明星周璇、白光、李麗華來港拍片，她們亦偶爾亮相大華。對於在堂面勤快服務的年輕一哥，周璇亦留有印象，愛呼喚他「小孩、小孩」。另外，滬劇生角趙春芳眼見一哥努力讀書寫字，送他鋼筆以作鼓勵。一哥在閱讀、習字上，確實從未懈怠。

晉身名店 ✨ 攀管理階層

五十年代初，大華易主，一哥經介紹轉到尖沙咀新樂酒店中菜部，獲晉升樓面，對於款客之道，得到更多鍛煉機會。待人處事愈趨圓熟之餘，並於 1952 年成家立室。在新樂工作了六年，後轉到油麻地彌敦道 380 號的高華大酒樓。該酒樓於 1958 年 5 月 14 日開幕，位處於同日開幕的高華

大酒店二、三樓，為排場十足的貴氣食肆，他獲擢升部長，職場上跨出一大步。五年後再轉到相對平民化的嘉頓酒樓，只因有更優厚的薪金，更重要是職級再跳升，涉足管理工作。但一哥不滿足於此，繼續上游，及至 1967 年，轉往告羅士打大酒家擔任部長。

1964 年 1 月 12 日，位於中環告羅士打大廈九樓（即頂層）的告羅士打大酒家開幕，為當時最華貴的中菜食府，報章介紹指其內部裝修結合中西方藝術特色，禮堂可筵開百席。就在一哥入職的前一年，英國瑪嘉烈公主伉儷訪港，華人



年輕時的一哥，除了學會忍耐，也明白待人以誠的態度。

邱威廉： 粵菜食府變身革新

邱威廉的家族自 1978 年起成為富臨飯店的股東，2002 年轉為大股東後，他應家人建議參與管理，正式加入飯店出任執行董事，首度涉足飲食業。對於富臨他毫不陌生，早於少年時代已隨家人前來用餐。

「未有想過自小喜愛的一間飯店，日後成為自己管理的飲食生意。從不認識米芝蓮是甚麼一回事，到後來聯同一班『紅褲仔』出身的同事，在 2020 年摘下米芝蓮最高的三星榮譽。這兩件事是我人生意想不到的。」邱威廉道。加入前他從事服裝生意，亦曾運作特許經營店，對服務行業並非新手。

常謂「新官上任三把火」，入主後他沒有來一場翻天覆地的改革：「毋須用這種態度。當時主要由一哥管理，我只從旁觀察，及後為改善食物出品流程，開始定期舉行會議，逐步推動改革。」



上圖：於 2013 年，邱威廉將富臨飯店遷址至銅鑼灣信和廣場，將食肆的服務推陳出新，與時並進。
下圖：一哥鮑贈「鮑魚太子」題字予邱威廉，足證一哥與他的師徒關係。

他不諱言起初亦遇到管理問題，如上情下達後，執行的效率欠佳。但他欣賞同事與客人建立起互動關係，對業務帶來良性效益，故有序引領員工依其管理方向走。當中較大的動作是 2013 年把飯店遷至銅鑼灣信和廣場現址。源於業主大幅增加舖租，遂決定他遷，選擇落戶此處，可追溯至一次出席世伯在酒家舉行的宴會。該處備有一張可供廿多人安坐的大圓桌，眼前濟濟一堂圍桌同坐的場面甚具氣勢，心想：「希望他日在富臨亦能有空間營造這種場面！」尋覓新舖位期間，經紀領他到富臨現址，發現環境寬敞方正，登上第二層，好感油然而生：「一眼看中了這個空間，正好容得下一張巨型的大圓桌。」遷進後，這兒闢作宴會廳，放置了可容納 24 人的大型圓桌，相當矚目，當天的想像畫面終可成真；要不然，又可改為筵開四席，讓 48 位客人共聚。

有別於往昔地舖的粵菜館模式，新店在格調上更顯時尚：「自己一力催生整家店的設計，走現代經典風格，滲透中式情調，全店色調沉實穩重。」營運上靈活多變，擴闊顧客層面，如拓展新世代階層，服務須與時並進。初期店內備有的餐酒寥寥無幾，大異於外圍的餐飲氣候，故於 2015 年聘請陸志文出任侍酒師，由他制定自家的酒單，豐富藏酒，廣獲客人欣賞，並推動美酒晚宴。另外於 2016 年聘

用潘健偉任營運及項目經理，為人事管理及樓面服務注入新思維，加強培訓侍應生的款客水平，介紹美饌特色。隨着推行革新，富臨由原來的米芝蓮一星拾級而上，至 2020 年摘下最高的米芝蓮三星榮譽。



聘請侍酒師，並設置酒櫃，將中菜與品酒連成一體。

富臨細數 ✧ 源起

創辦

富臨由「一哥」楊貫一創立，連同符國光及古國華等人，以月租 4,000 元租下銅鑼灣駱克道 479 號的舖位，於 1974 年 4 月 7 日開幕，當天邀得時任立法局議員胡百全律師剪綵。符國光經營的業務中，有冠以「富臨」之名，如富臨錶行、富臨洋服，飯店亦取名「富臨」（Forum），商標採用如古羅馬武士的半身人型圖案。

重組

富臨早期生意低迷，有股東斥資 200 萬元，以富臨名義購入舖位，冀推動業務。惜事與願違，部分股東醞釀退股，終以 300 多萬元售出舖位，5 人取現錢，符氏則取舖位 10 年租約。一哥堅持營運，獲舊識張寶慶支持，張氏把當時叫價已達 420 萬元的舖位頂下，為富臨發展翻新章，隨後符氏退出。1977 年，富臨經重組，重新起步，以「富臨飯店（1977）有限公司」註冊，股東 8 人。1977 年亦成為富臨的起點，2022 年正好是 45 週年誌慶。

舊情

一哥精研的鮑魚美饌，於 1980 年代中後開始響遍海內外。在此之前，富臨雖定位高級中菜館，但營業強差人意。翻閱 1983 年 4 月一則報章報道指，富臨於該月「再次擴張營業，推出和味豬腳薑醋，一窩特價 20 元」。報道讚賞飯店內「大都用銅來裝飾，顯得很高貴」，有此華美排場，取價卻公道，舉例其「鹹、甜點每籠均售 4 元，點心中以蝦餃、燒賣、正淮山雞札最受食客歡迎。另一個招牌點心是鮮蟹肉魚翅頂湯餃，一籠兩雙，售價 30 元。」

遷址

富臨首家店舖位於舊唐樓，隨着建築物重建發展，飯店於 1988 年遷往位於駱克道 485 號的新店，與舊店僅一步之遙，利便食客。據報載，富臨舊店聯同比鄰店舖，發展商以 3 億 1 千 4 百 80 萬元購入。富臨在此 485 號店營運了 25 年，及至 2013 年底第 2 度遷店，翌年 1 月隆重開業，期間投資者有變動，股東改至 7 人。

投富臨求教 ✿ 敞出新天

時為 1992 年，黃隆滔告別任職六載的煲煲好菜館，加入富臨飯店。起初從飯店職工獲悉廚房招人，喜孜孜的詢問詳情，才知招聘「士啤」位。「但我一直只做炒鑊！會請『鑊尾』嗎？」他嘗試爭取在熟悉的崗位發展，「鑊尾」屬炒鑊行列中最低職級。但對方答：「現在只聘請『士啤』位。」思前想後，富臨乃知名食府，對「阿一鮑魚，天下第一」美譽尤感震懾，他憧憬能打開一片天，決定再次由低做起。

粵菜館子的廚房分工細緻，由多個部門組成：

「水枱」主責割魚及海鮮；

「上雜」負責浸發食材如海參、魚翅，以及處理蒸做菜式；

「開邊」屬砧板位，主力食材的選購、配置；

「中線」又稱「打荷」，主理分發材料；

「埋邊」就是坐鎮爐灶，下鑊做菜，即「炒鑊」；

「士啤」位，以英語的「spare」理解，顯見屬於後備、替補角色，職責包括準備盛菜的器皿、起菜，廚房各部門有需要時，靈活走位頂替。縱是小角色，亦要眼明手快，配合廚師。若炒鑊師傅做好了菜，轉頭竟見盛菜的碟還未到位，無名火起，一聲不響便把菜倒在枱面，給下屬無情卻

有力的警戒。對此等情景，在業界混跡已數年的阿滔早有底，並練就專業與敬業的精神，懂得謹慎行事。



阿滔加入富臨時做「士啤」位，但他從沒介懷，因被「阿一鮑魚，天下第一」的美譽震懾，希望能闖出自己的一片天。



「蛋仔」阿滔品性純良，用心地做，從不嫌辛苦而躲懶，由最基本功做起，經驗由此累積得來，終生受用；還有一哥的鼓勵，是他最強的支持。

一哥大將風 ✿ 微觀揣摩

當天送貨到富臨的「蛋仔」，此間搖身一變成店內的「滔仔」，欣喜再遇一哥。一哥早已是飲食業界的名人，更是蜚聲國際的名廚，對這新入職的小夥子早已相識，現在是店內的自己人，便以熟絡的語氣勉勵一番：「細路，好好用心做呀！」阿滔誠懇回答：「知道，知道，一哥！」說起來並非信口開河，過後回望，他斬釘截鐵的說：「我真的很用心做，做好自己，人家不做的我都做。」如把蔬菜仔細執整，逐條撿去雜草，豆苗葉更逐片打開查看菜蟲。「尤其豆胚，即豆苗頂端的細葉，非常難揀，做一轉，眼睛昏花。雖然瑣碎，但做出來的菜式會更美觀。」

對於一哥，阿滔由衷道：「他如同巨人一樣，我很敬佩，好奇他為何那麼成功，烹調的鮑魚菜式能全球知名！」當時是小工，巨人只可遠觀，未有空間趨近求教，故從觀察學習，他發現：

✱ 每天早上十時前，飯店尚有數小時才營業，一哥已回來打點。先着同事打一碗上湯試味。上湯乃粵菜的靈魂，不容有失，若味道有差池，仍能及早調校；另外又品嚐其他食物，以至白米飯都會試，監控食品質素不遺餘力，務求盡善盡美。

✱ 營業部出身的一哥，款客技巧推陳出新，別開生面，教阿滔大開眼界：「他是公關高手，以真誠待客，深受客人愛戴。」一哥致力拉近與食客的距離，談笑甚歡，突破傳統中菜館的操作，具有西方餐飲業界重視與客人交流的思維。「『中菜西吃』是他訂定的，甚至安排刀叉這類西式餐具給客人。」一哥精研的溏心鮑魚，粗枝大葉的吞咽，無疑浪費，以刀叉細切品嚐，吃得穩妥，更能細啖當中的味道及質感。他的招牌炒飯，會在食客餐桌旁以砂鍋炮製，色香味同步呈獻；筵席佳餚會為客人即席平分，逐位端上，「以往中菜館沒有這種做法，但他幾十年前已實行，確實是飲食業界的表表者。」

✱ 一哥總是穿戴得體，披起筆挺西裝，欣然的走進客人當中。哪管寒暄聊天或臨桌做菜，絕不會蓬頭垢面示人。他亦嚴格要求職工務必保持乾淨衛生，不許留長髮，要經常修剪指甲。

時至今天，一哥誠摯款客的精神依然貫徹，不時回店與舊雨新知閒聊，而實務工作都交由行政總廚阿滔執行。由廚房到店堂，那走進走出的身影，滲透着一哥待人處事的風格。每天早上回到飯店，阿滔會率先細味上湯是否妥當，如何改善，又品嚐其他食物，確保符合水準。中菜廚師向來較西廚內斂，鮮少登堂入室與客聊天，垂詢意見。阿滔銳意追隨一哥走得前的步伐，把置有小型瓦斯爐的手推車移至餐桌旁，趨近客人，即席以砂鍋為客人炒飯，聆聽客人的品味評語。既是廚師出身，他沒有穿起西裝，畢竟繡上自己名字的廚師服才是戰衣，衣服熨貼挺直、潔白乾淨，看不到以醬汁油污勾畫的烹煮歷程。儀容方面，他更是一絲不苟，「我每星期修剪頭髮一次，維持企理的髮型，平常護理好皮膚，保持儀容整潔。」

阿滔隨一哥學習的時候，一哥已名聲鵲起，青壯年期的刻苦歷練，鑽研炮製鮑魚的艱辛，他沒有機會同步目睹，卻難得從當事人口中耳聞。現時他承襲一哥的做法，於堂上



一哥喜歡突破傳統，除了提供刀叉讓食客品嚐鮑魚外，也將中菜逐位分上，更顯氣派。



阿滔非常敬佩師傅，無論在廚藝、待客技巧、處事態度，以及個人儀表方面，都滲透着一哥的身影，他希望將最好的保留下來。

即做的「一哥炒飯」，背後也有段古。七十年代中一哥經營富臨，曾遇低潮，甚至資金短缺，未能依時發薪。有天為資金周轉事宜在銀行折騰老半天，回店後着下屬做個炒飯裹腹，豈料廚子晦氣回應：「我要『落場』，你自己炒啦！」一派下班大過天的模樣。一哥亦嚥得下，一咬牙走進廚房，無甚材料，就拌勻兩隻雞蛋，熱鬧的做出炒飯，「成為第一個『阿一炒飯』！」阿滔分說始末，個人簽名美食原來內藏甘味，當天一哥吃着自己做的炒飯，感慨得淚盈於睫。

對一哥這段往跡，阿滔感受尤深：「忍是痛苦、無奈的，但師傅的道行很高，深明火起過度，會產生不愉快後果。」隨着加入富臨，當年插於心房的利刃已悄然抽出，從師傅的經歷，阿滔對「忍」多了情緒以外的深層體會。他指師傅歷年在烹調菜式上創新求變，礙於非廚師出身，部分同行看不過他力爭上游，嘲諷他必然失敗告終，甚至聯手阻撓；但他抵着逆風，飛得更遠。

關顧盡支援 ✿ 感恩動容

與一哥相識逾 30 載，阿滔從未見他與人吵架爭執：「他並非懦弱，只是沒有觸碰到底線，覺得無為爭拗下去，畢竟從事服務性行業，他確實忍出彩虹！」對師傅的海量深感佩服：「要做到絕不輕易，他總是放眼遠處，對我影響很深。」

阿滔深明師傅走過的艱辛歲月，縱使每步走得不易，但一哥的堅毅精神及對菜式的創新求變，令他獲益良多，在鑽研中菜之路互相扶持。



阿一炒飯

✧ 阿一師徒與鮑魚

一哥自創的炒飯，選料上乘，包括游水鮮蝦、瑤柱及叉燒等，配上火腿汁調味，放入砂鍋慢炒，以餘溫逼出瑤柱香氣，米飯乾身，粒粒分明，是富臨賓客不能錯過的菜式！

✧ 材 料

白飯	300 克
叉燒片	80 克
瑤柱	60 克
新鮮蝦	80 克
蔥花	60 克
雞蛋	2 隻（拂勻）
火腿汁	少許

✧ 做 法

1. 瑤柱浸至軟身，撕成細絲；新鮮蝦去殼、挑腸備用。
2. 砂鍋燒熱，加入油，下蛋液炒熟，再加入白飯炒至鬆散。
3. 放入叉燒片、瑤柱、新鮮蝦炒熱後，灑上蔥花炒香，最後加入火腿汁調味即成。



由一哥精心研製，選用日本吉品乾鮑而成，味道濃郁，口感絕佳，成為其中一道代表香港的美食，讓人一試難忘！

★ 材 料

日本 40 頭吉品乾鮑
腩排 900 克
老雞 1.5 公斤
雞湯 適量

★ 調味料

鮑魚原汁 3 湯匙
雞湯 600 克
火腿汁 4 湯匙
老抽 1/2 茶匙
生粉水 2 湯匙

★ 做 法

1. 鮑魚首先用清水浸 3 小時後，洗淨；再用清水進行第二次浸泡至軟身，如天氣熱需放入雪櫃，浸鮑魚水留用。浸軟的鮑魚剪掉沙囊，用牙刷擦淨鮑魚裙邊，沖洗乾淨。
2. 腩排、老雞用油炸香，分別用煲湯魚袋盛好，在瓦鍋放入竹筴，將袋好的腩排放下層，中間放入鮑魚，老雞放於上層，注入雞湯及第二次浸鮑魚水。
3. 煲滾後，改用中火煲鮑魚，期間如鍋內的湯蒸發後需再加入雞湯，煲約 10 小時，熄火，原鍋焗一晚。
4. 翌日再煲 10 小時；於第三天煲約 8 小時。這時用牙籤刺入鮑魚測試軟硬度，如未夠脆繼續煲煮。當全部鮑魚軟脆就毋須加湯，用大火將煲鮑魚的汁收成濃縮鮑魚汁，取出鮑魚及鮑魚汁備用。
5. 食用時將鮑魚、鮑魚原汁和雞湯放入砂鍋，加熱後以火腿汁調味，用生粉水勾芡，最後以老抽調色即成。

