

職人： 我的一天



撰文：方心惠

攝影：潘思穎

餐廳「營運總監」 學廚學藝 也學做人

清晨七時半，天才亮了不久，街上人煙稀少，但位於何文田橫街內的一間小餐廳卻已開舖營業。鄭熊龍（阿龍）準時開舖，先在門口搬出擺放菜單的支架，抹乾淨餐廳僅有的兩張枱後，再走入廚房清潔好小爐頭，當起廚師來。正在烹調早餐通粉的忌廉湯底時，運送冰塊的貨車剛好停在店外，阿龍轉個身便跟抬着一大袋冰入來的搬冰工人交收。

樓面、下廚、清潔、雜務，這種「一腳踢」的工作模式是不少在小店內工作的員工的日常寫照，阿龍亦說自己也分不清在餐廳內的職位是什麼，不過對加入餐飲業只有1年的他來說，這間小小的餐廳不僅是工作地方，更是一個可作全方位學習的課室，為他日後實踐志願鋪路。



01

餐飲初哥 生活面貌大轉變

1年前，阿龍仍是一位典型的白領，慣穿恤衫西褲，從事銷售及市場推廣行業；1年後的今日，他轉戰餐飲業，改穿全黑的牛記笠記上班。

一心希望創辦港式小食店的他，因申請善導會創業計劃被拒，卻被該會介紹至這間經同一計劃成功開張的小餐廳工作，汲取與行業相關的知識。

對曾是白領的他來說，這裏是另一個世界：微弱的冷氣、狹窄的廚房、身旁是一窩已倒入湯槽的忌廉湯和另一窩有待調味的番茄湯。這個環境改造了他，在這裏他是員工，亦是學生。

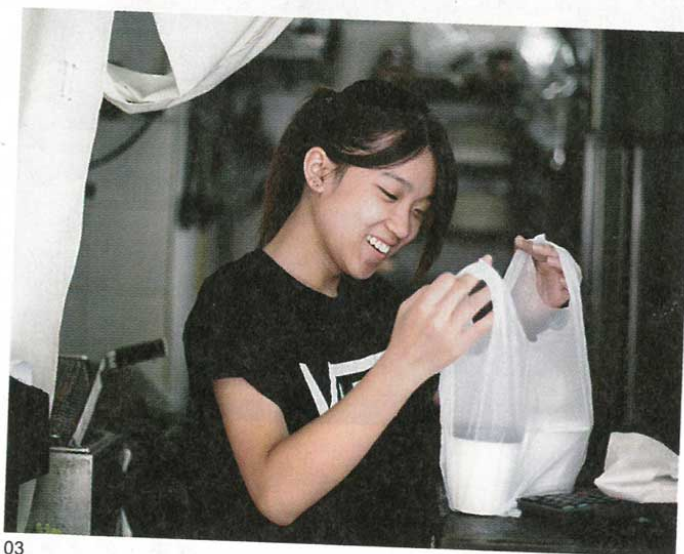
將番茄湯煮好後，阿龍便處理是日第一宗外賣生意。在10分鐘內，他先從雪櫃取出一大盒醃好的雞排，按量置於鐵板上，再在雞排旁邊打下一隻蛋，然後兩手各執鐵鏟，如間尺刮枱般在鐵板上刮，伴隨着連串尖銳聲音，將食材左翻右撥；暫別爐頭，他又走到另一邊枱將麵包切開，再烘烤成多士。

將雞排及炒蛋整理好，再把多士用牛油紙封裹着，然後於雙層膠碗內倒入番茄湯及配料，這份早餐準備妥當之時，只是早上8時許。

分秒必爭的上班族，此刻大多擠擁在地鐵與巴士上，而曾為過來的人的阿龍卻早已經「甩難」了。



02



03



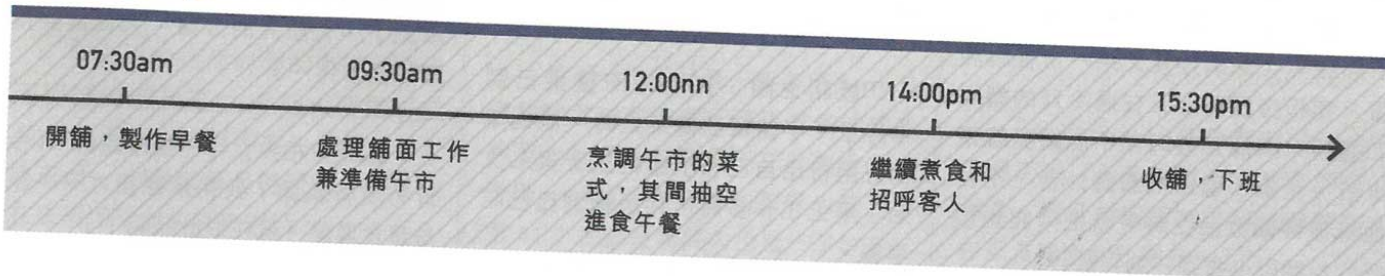
04



05

- 01 由購入材料、烹調至傳菜，阿龍可說是把手上的兩碟作品由頭帶到尾。
- 02 因為地方有限，廚房用具不得不緊密地放在一起。
- 03 餐廳不時收到外賣生意，小雲就會外送餐。
- 04 若把餸菜直接鋪於通粉上面，可省下兩隻碟，不過老闆就覺得分開呈上會更加雅緻。
- 05 雙手要絕對清潔，才可徒手切麵包。

餐廳總務的一天





06

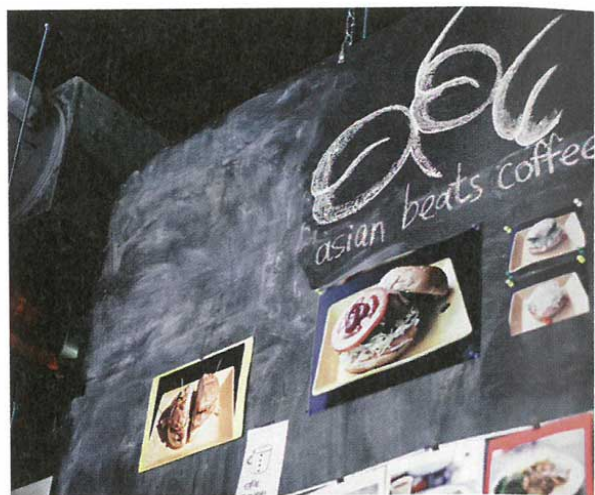
煎蛋也是新學問

縱是小店，但在此工作的亦不獨得阿龍一人。兼職侍應的小雲不久便出現，一回到工作崗位就趕製熱檸茶，再將早餐交送予對面大廈的住客。入職只有兩周的她，跟1年前的阿龍一樣是白紙一張，年紀輕輕就沒有繼續上學，來到這裏主要學習沖調飲料，可說是阿龍的師妹。

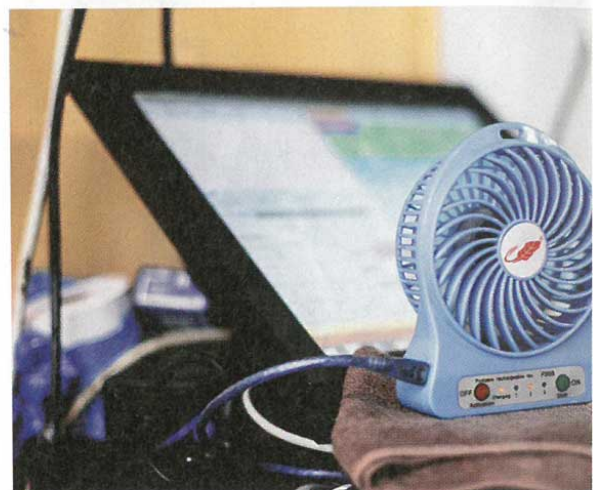
隨時間推移，阿龍的工作愈變緊湊，小雲正好助他一臂之力，一起趕製接踵而來的兩個外賣和4個堂食柯打。鐵板沒有一刻歇下來，豬排牛肉一起在煮，烹調好後又來一份餐肉和蛋，鐵板旁邊還有正在過冷河的麵條和通粉，阿龍這段時間不能離開爐頭半步，全靠小雲跟他裏應外合，不在他身後沖調飲品之時，就把阿龍炮製好的粉麵與小食逐一端到食客前。

連忙趕製食單時，又有一個食客進來，阿龍便集中火力製作他的煎雙蛋，力求蛋黃沒有穿破，做到蛋白相連，更要把握蛋白在半固體狀態時為它修形。問及煮太陽蛋的心得，他說秘訣在於不要粗魯，更以自身經驗說明有心學不怕遲：「我在1年前連煎蛋的概念也沒有，曾有次嘗試炒飯，照着炒意粉的方法來煮，老闆Micheal說我煮得太鹹，灌了3杯檸茶也沖不走那陣鹹味。但隨後逐漸有客人說我煮得好夠火候，有些主婦甚至倒轉頭向我查詢下廚經驗和心得，這些都令我從0分進步至0.5分的過程變得實在。」

談話之際，飽滿的煎雙蛋已製作好了。小雲幫助傳菜之時，他也準備好兩份給自己和小雲的芝士蛋三文治，早上工作多時，終於輪到自己吃早餐。



07



09

由話題終結到暢所欲言

早市過後，餐廳就為午市所需食材作準備。Micheal與年輕廚師Jerry已先後回來，小雲因年資最淺而被安排洗碗工作，曾於樓面工作中偷偷學廚、現在第一次正式擔任廚師的Jerry上班後，阿龍就暫時退下火線，在旁洗米煮飯和切菜。

阿龍指這個由早餐過渡至午餐的程序絕不能輕視，「以前Micheal不在時，我會很徬徨。記得有次午餐供應的瑞士咖喱沒有了，我硬着頭皮告訴客人要用早餐的番茄湯取代，至後來就記下午餐所需的分量，又習慣要預鬆時間工作。」

這時有相熟女客一進來就問：「今日有沒有漢堡？我特意遲些才來，就是想食漢堡，現在很肚餓啊！」



08

- 06 Michael深信發掘食材的價值，可令菜式更添美味。
- 07 Micheal表示他是從字首構思，所以餐廳名字可簡稱為「ABC」。
- 08 把煎雙蛋劃上碟，餐蛋通的配菜就完成。
- 09 廚房很熱，加一把小風扇可令員工舒服許多。
- 10 煮午餐已久，終於到自己吃飯的時候。
- 11 年資最短的小雲，只得被安排負責洗碗。



10



11

4人之中以Michael招呼客人時最為口若懸河，他一邊醃製豬排一邊回應：「今日沒有，但卻有咖喱。我們昨日製作時，那股咖喱味由通風口飄出來，吹得整條街都聞到，或嘗嘗我們的意粉吧，是和醬料一起炒的，不同於一般餐廳只把汁澆在意粉上，我們這樣炒會更加入味。」

與此同時，Jerry則如Michael所說，把咖喱意粉炒起，又夾上雞翼和西蘭花，讓原本失落於沒有漢堡的客人感滿意，但Micheal和客人又怎會限於這碟意粉，一於天南地北地談下去！

而在這位侃侃而談的老闆身後，阿龍則自嘲自己以前是「話題終結者」：「這裏主要做熟客生意，他們不單來食，也會來跟我們閒談，所以我在這裏還學懂了主動說話。」

學滿師再開舖也不遲

午飯時段漸過，小雲和Jerry甚至有空閒小休外出「捉精靈」才回來，阿龍則頂了Jerry的位置再度煮食。

索性坐在客席間的Micheal，表面上與熟客閒話家常，實質上這位新老闆是在研究起餐廳未來的市場策略，認真構思之餘也對自己的食物充滿信心，「說到底未知哪一碟菜式會跑出，現階段每個項目都要均衡發展。我們在今周六起會發售窩夫，這只需添加一部小機器就行。這可不是試推，而是會長遠做的。」

及後，大夥兒便一起享用Jerry準備的炒意粉作午餐，而小雲則沖咖啡給眾人飲用，其間亦不忘收集大家的評價。阿龍給予師妹的意見也毫不吝嗇：「小雲在短時間內也進步了許多，

尤其是喝過她所調製的第一杯，便知跟現在的差得多！」

口中總掛着「學習」二字的他，事實上學沖調飲品的小雲、學廚的Jerry及學做老闆的Michael在這所茶餐廳裏皆為「同學」，彼此一起為事業而奮鬥着。

阿龍邊吃午餐邊為自己工作做總結：「我在這裏學到許多東西，之前那些大企業的廚房不肯聘用我，怕我只想偷師或做一會便離開。其實在那些地方工作，只可困在廚房，但在這裏我就連鋪面工作及食材入貨等都要負責，會學得更多。」

「我想我在10年後應會開到自己的食店吧，希望能做到我喜歡的港式小食，而我會選擇在工商地區開舖，在那裏營運會較穩妥。」