

知用精英 傑出校友

法國藍帶美食專家——黃志堅 (Ken Huynh)

黃志堅校友是我校31屆畢業生。我和外子錦明是志堅的兄長志鴻的同學,今年(2010)九月份回台開會而遇到志鴻,又逢回港探親因而順道上廣州再聚舊,錦明和志鴻在大學時同住一起。他和志堅早就相識,堅是性情中人,行事獨特,與眾不同,在青少年時已表露了他的天才性格。那時他已在香港學中餐烹飪。

我認識堅時在法國,那時應該是七十年代,我們一批越南流亡學生輾轉在法糊口謀生,一面要為生活打拼,一面要為拯救淪於劫後的家人,一面要為自己的前途打算。最初堅在一家越南餐廳由洗碗做起,老板是法國人,因經營不善,以至虧損累累,更加上大廚「扭計」,堅自告奮勇幫助老板起死回生,後來這家餐館成了Lille (法北部城市)全市最有名的餐廳。就因為堅以科學方法做調查統計,了解餐廳虧欠的原因,以此為基礎,知己知彼,對餐廳進行改革,又不斷研發新食譜,由二廚升大廚,當然生意進帳不斷提升,老板非常賞識。當時他感到只賣外國餐給法國人,也應了解法國人的口味和烹調的方法,調配法國人接受而又不失中餐的原味。且法國餐也是舉世聞名,於是堅就於他繁忙的工作時間表裡抽空去學法國烹飪和焙烘技術。利用午餐忙完之後晚餐之前的休息時間進修。當時他就讀於聞名的 Ecole Le Notre。堅是一個好學不懈的人,他會冒著寒冬,去比法國還冷的哈爾濱學冰雕;他也非常聰明,只花三個晚上在北京就學了國粹~拈麵粉人,他又隨機學習,即使是大牌檔小販都是他的良師。他也喜歡做筆記,隨時想起的靈感就記下來。他經常閱覽各種雜誌尤其關於美食與烹飪,剪報也是他的資料。近年回歸中國,不斷講學兼寫美食專欄。把法國菜及法國之飲食文化向國人宣揚。

七、八十年代初,中國大陸尚未開放,仍然予人神祕感。在巴黎當時一般的中國餐館都只是小本經營,旨在賣些騙洋人的雜碎炒飯之類,但堅則堅持以發揚國粹並精心策劃的菜單,因此他們兄弟組成的中國餐廳,座落於巴黎市商業中心,幾乎每晚都座無虛席,客人除了想品嚐堅的廚藝,很多人還為了看

他每晚表演的拉麵、拈麵粉人、蔬果雕塑。開中國廚師在法現場表演之先河。那時他送給我的女兒一個小紅蘿蔔中國塔，唯肖唯妙，女兒愛不惜手，睡覺也拿著，連她自己的毛毛熊也忘了。他們的彩盤配上精美的蔬果雕，真的很中國風。他的中餐也非常有創意也不失原味如：皇室炸春卷，就像我們家鄉的味道，材料認真，蝦蟹豬肉、洋蔥、紅蘿蔔等，啤酒蟹更滋味，煲仔菜式一點也不含糊。這時，他的餐廳在巴黎市已是名列五星金筷子獎了。當時的情況真是來往無白丁，盛極一時，很多巴黎知名人士也是他餐廳的座上常客呢！

堅又急流勇退，不斷深造，後來，我移民美國，於是疏於聯絡，輾轉得知堅脫穎而出，1990擊敗法國各名廚對手獲法國廚藝界的最高榮譽榜~藍帶獎！他最擅長是難道極高之奶油、朱古力與冰雕塑，法文是 Afamiar(易溶食品雕塑藝術家)，更是法國廚師不想也不敢碰的Saucier(漿汁專家)。後來堅也在法國的廚藝學校授業。

80年代，中國初開放，堅與兄弟也曾於北京創立第一間法國朱古力店，現場示範製作過程，可惜當時的中國尚未能發展到品嚐美食的地步，黃氏兄弟只好遊走他方。之後，堅在加拿大受聘任高級大廚師。但他對美食的研鑽的熱忱從不間斷。

95年堅之弟志雲往廣州發展，開設法式咖啡店。志雲曾獲法國觀光協會頒發的咖啡創新食譜獎。他用傳統的炒咖啡法加上法式的調配，更創新品牌藍山咖啡，在中國是前所未有。後來志鴻、志堅自加拿大攜年老思鄉的母親回家鄉，當時他們萌了回歸中國將國外集思廣益之見聞匯同多年專業心得以回饋國人。於是三人行西餐廳就在廣州市西河區毅然成立。因為三人行西餐廳的正宗法國餐把週邊的所謂的西餐廳在短短數年通通擊敗。CEO是交際奇才志雲，CFO是財經泰斗志鴻，總廚是美食專家志堅當仁不讓，這鐵三角組合當然無懈可擊了！

2004年堅又再得亞洲區另一藍帶獎。他是唯一擁有歐亞兩地的藍帶獎的得獎人，而且被譽為「美食專家」。近年，堅不斷受邀在國內外各研討會、大學講授不同的美食與烹調的主題，兼在報章雜誌寫美食專欄，宏揚美食。現在的他不只是創新，更是美食評論分析，成為大師級，是創新，更是美食評論分析，成為大師級，他更謙恭 對下屬體恤仁慈，教導廚師們循

教導廚師們循循善誘,我在他那儼如置身於法國鄉村充滿親切感的家庭式餐廳中品嚐到的美味,卻是大師級的製作,呈現在眼前的只有在雜誌或食譜才看到,尤其漿汁之美真是無與倫比,原來出自他的弟子兵,真是名師出高徒。他的餐廳員工們很合作,更看到三位主管和下屬像一個大家庭似的,這萬眾一心餐廳的前途無可限量!

預祝堅的傳薪心願達成,餐廳蒸蒸日上更上一層樓。堅也表示校友們回國到廣州有便可來他的餐廳品嚐無任歡迎。前年校友會在番禺開會後,數十位校友來「試味」了!都讚不絕口呢!

路邊社記者~袁美河報導 2010年12月27日完稿



美食大師黃志堅



看袁美河、徐錦明、黃志雲吃得多開心