

一沙一世界 - 第 1 集 - 李曾超群 - 不太懂做生意，但懂得堅持(上)

主持：Dede

嘉賓：Maria 李曾超群

Dede：歡迎大家收聽一沙一世界，今天請來的嘉賓是一次偶然機會跟著她去派月餅、做義工，她的體力令我嘆為觀止。沒想過一個 83 歲的長者竟然身體力行做很多事情，隨後我在網上搜尋關於她的資料後，真的難以相信她身體那麼強健，而且很開心、樂天跟人分享自己經歷。Maria，妳好。

Maria：妳好啊，Dede。

Dede：Maria 妳知道我住在北角那時常常光顧妳嗎？

Maria：是嗎？

Dede：是啊。

Maria：我知道妳光顧那裡。

Dede：我們不好說名字，因為我覺得妳那些西餅特別好吃，我喜歡吃妳的西餅多過麵包。

Maria：西餅是我的首本、是我的專長。

Dede：Maria，我們這節目叫「一沙一世界」，先前我故意不說給妳聽。現在我介紹一下，這節目主題是：雖然我們人是很渺小，甚至好像沙那麼細粒，但我們竟然可以變成一個很大的世界，但為何找妳上來做訪問呢？就是因為妳教授了很多徒弟出來。我相信今天在西餅界、麵包界很多也是妳徒弟，是嗎？

Maria：可以這樣說的，因為我是香港第一個開餅店的。有很多師傅當然本來已懂做餅。但那時餅業不是很興旺，所以不是太多人懂做餅，我便訓練很多人，因為後來需要使用大量人手，愈開愈大時候需要的人手更加多，便聘請了一些不懂做餅的，立即訓練他們，懂做餅的師傅訓練不懂做餅的師傅。我亦將自己所認識的東西教授給已懂做餅的師父。因為我覺得他的不太熟練，要經過培訓和訓練。我是在外國學做西餅的，法國、美國，很多地方也去學過，所以我覺得我做西餅不同，他們說「為何跟香港不同、吃不到妳弄的那麼好吃？」因為我的做法跟本地有少許不同的。

Dede：是啊。剛才跟妳聊天、未做訪問時，有談到真正的忌廉是妳們先帶入來香港。

Maria：是呀！那時沒有忌廉蛋糕。

Dede：我記起了，是奶油飽那些奶油。

Maria：那些奶油是由牛油做的。

Dede：很肥的。

Maria：是啊。那些是打到好像忌廉，但是我們那些是 Fresh Cream。

Dede：白色的？

Maria：是奶做的、是奶類的，兩樣的價錢也不同。

Dede：那時那些是黃色的，妳們那些是雪白色的，小時候我靠這樣分別。

Maria：後來我們也沒有出牛油，因為太過肥膩，不太健康。

Dede：我又想問：為何妳對烹飪有很大興趣？

Maria：說起來是有一段古，不能在這裡說太多我的烹飪故事。小時候很頑皮，通山跑，像男孩頭，媽媽覺得我是女孩不能夠這樣。因為我有很多表哥、堂哥，自己又有弟弟，我常常跟男孩群聚。於是媽媽叫我學些女孩才會做的事，就罰我坐在廚房看大師傅做事。舊時候我們在上海住的，上海人多是用水性的廚師，沒什麼女性廚師，我便坐在看大師傅做事。妳知道大師傅的工序很熟、切菜很快手，看起來好像會切到手但又不會。我當作是一個技術來看，因為那時年紀很小，六、七歲左右，看到廚師懂那麼多技術，我覺得很佩服、很有趣意。有一次廚師去了買菜，看到那麼多東西，我一樣也不懂做便想學，年紀小拿刀也不敢拿。

Dede：那時有多大？

Maria：大概是六歲左右。

Dede：怎樣拿起刀？刀子很重的。

Maria：所以便說我連拿刀也不懂拿，我唯一能夠做的是煲飯給他，煲飯很容易，只是洗一下米，然後加些水便能煮出飯來。完全不知道飯和水是有比例分量的，做出來不像粥又不像飯。我一直以為很容易。

Dede：幸好妳是多落了水，少水的話更大件事。

Maria：少水會弄得飯焦了。我看到廚師落很多水、飯是不多的。但我不知道是有份量，煮出來後廚師整蠱我，他把煮好的飯直接拿出去給媽媽吃，便問「為什麼些飯會變成這樣？」那時上海廚師有規矩的，「妳問大小姐吧。」當時我是大小姐，不敢發聲，以為媽媽一定會罵我，誰知媽媽沒有罵我，還問我「為什麼忽然間喜歡煮食，那麼頑皮？」那時的爐是踏腳爐，一個爐灶，要燒柴的，煲在上面。我那麼小便要攀上去，又要叫大我一歲的哥哥幫我點火。他也不懂點，但我懂教他，我看大師傅一下便點著了，看到大師傅砌好紙、樹枝。

Dede：容易著火。

Maria：是啊，有報紙在裡便容易著火，我便教哥哥一下子把火掉進紙裡，第一次因為很害怕便掉在地上。我說「若果掉在地上是可以的，我便不用教了。」他說「妳懂教我，妳來做吧。」我好像愚弄他似的，我說「我不懂，你來做吧。」第二次便叫他把火頭掉到紙那裡，於是火便燒著。接著我便攀上去放米、倒些水落去煮飯，煮好出來後……廚師回來說「大小姐，在弄什麼啊？」我：「在煮飯。」他一看便看到：「這次太太看到又是批評的了。」我說：「你快些再煮。」他不煮，就這樣拿出來，媽媽便問我「為什麼妳那麼有興趣去弄這些東西？妳知道很危險嗎？上到爐灶一不小心滑倒，那裡有火，東西會灼到妳。」我沒有出聲，因為知道自己頑皮，她問「妳是不是很喜欢煮食啊？」我說「是啊。」她便說：「如果要煮，便正正經經叫大師傅教妳，不要自己亂來，煮飯是有份量的，有多少飯就給多少水。下次再煮過，不要自己處理太多東西，又弄火、又弄煲，把屋燒了也不出奇。」自此之後，我便跟著那個大師傅要他教我，解釋給我聽這是什麼那是甚麼，問得他煩躁，他便說「好了、好了，不要問。問了妳也是不懂的了，妳看著我煮。」後來有些簡單的便會教我，比如煮菜時修好它們切不要那麼大塊，放在油上面炒、炒、炒，這樣會好一點。從此我開始對烹飪有興趣。

Dede：剛才跟妳聊天時，妳說妳是中山人，但是居住在上海。那時吃什麼菜？廣東菜還是上海菜？

Maria：在上海時吃上海菜。我是廣東中山人，但不知道什麼原因，爸爸、媽媽會到上海居住，接著便一直在上海，我也是在上海出世的。

Dede：剛學識煮菜當時是上海菜？

Maria：是啊，學師傅煮那些是上海菜。長大後，走難走到內地我什麼菜也煮，看到人們煮菜便看一下，內地沒有什麼工人，我媽媽身體不太好，那時我又十歲快十一歲，她不去買菜便叫我去買。任我自己去想，我自己很喜歡創造一些菜色。因為我已明白了烹飪的原理，知道是怎麼一回事。然後自己去創新，買菜時想一下可否用菜葉包著豬肉，弄一道新的菜式，要想到一些特別東西是人家沒有的。所以我的西餅店是在香港沒有西餅店的時候出現，而且要把西餅做到別家沒有的，要創新給人們看。

Dede：會否因為妳喜歡創新，知道香港沒有西餅，便特意到外國學，再回來香港？

Maria：自己也懂，但是因為我家在上海時，人人也懂做西餅，外婆、媽媽也識做的。

Dede：是嗎？

Maria：是啊，但是只是很普通的。焗牛油蛋糕是最基本的。

Dede：那時候沒有焗爐，應該是用鑊蒸的。

Maria：不是，那時有焗爐，上海有焗爐。上海的較香港先進很多的。上海叫東方的巴黎，人們穿衣服也比香港講究。

Dede：那時候蛋糕的配料會否較昂貴？因為是外地貨。

Maria：不會，昂貴與否我們也做。那時的東西不像現在的價錢這麼飄忽，一時高、一時低的。我覺得那時的東西很便宜，不像現在的那麼昂貴。