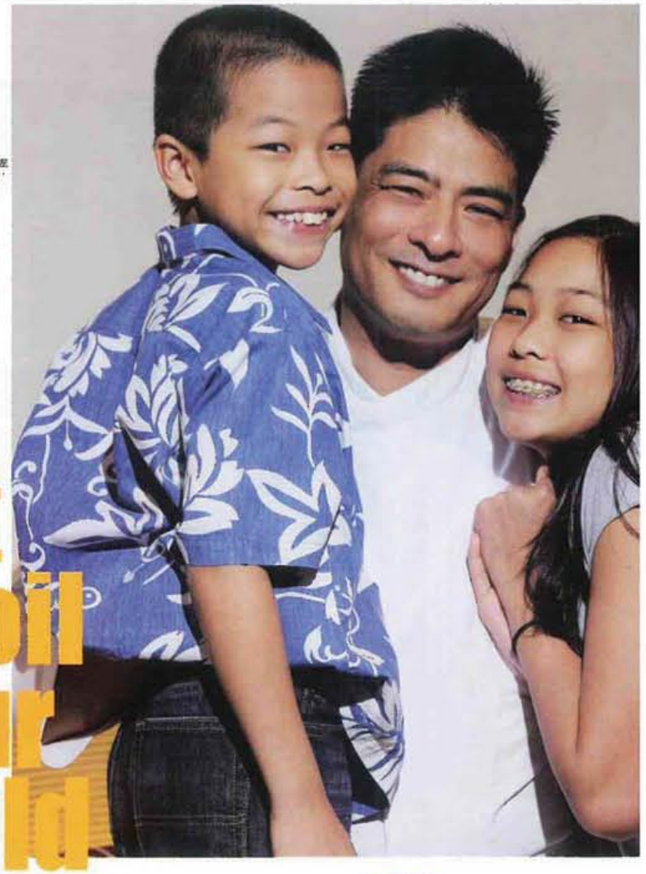
in Search of
MR TASTE

PHOTO • Roy
TEXT • Danny

Bryan Nagao • Zelo Bar & Restaurant 主廚
「玩樂時我會跟他們打成一片，當需要嚴肅的時候我就會收起笑臉。」



Bryan 的兩個心肝寶貝，左邊是伐皮的黑妹 Shawn，右邊是姊姊 Rachel。

Not Spoil Your Child

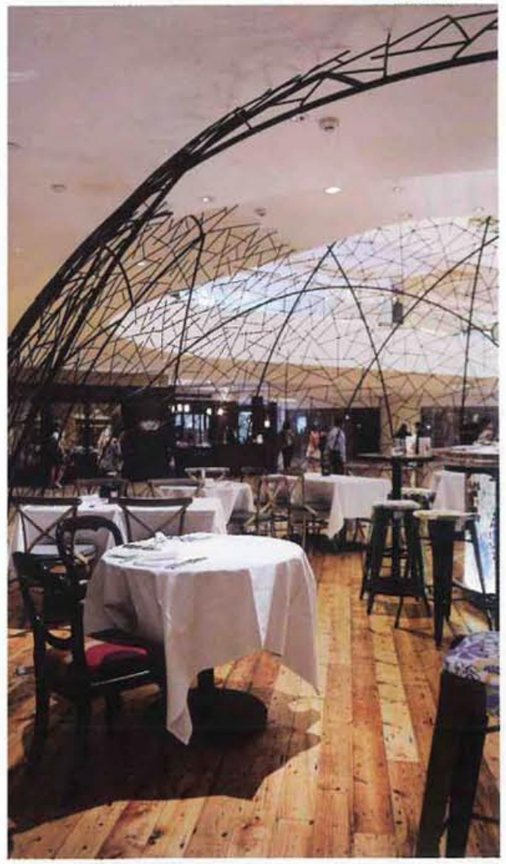
首先，別溺愛你的子女

這位 American Born Japanese 懂的廣東話比日文還要多，他來香港 10 多年了，自言過的是"I work every single day"的忙碌生活，只在發生 SARS 期間短暫離開過這裡。公關小姐說他有李察基爾的味道，架勢倒真是有點兒像的，眉宇間更有股從容不迫的氣度。我最欣賞他的……嗌！居然是日本人的那種紀律性。

唔不信血濃於水？

下廚當作樂

Bryan對上三代都在美國生活，他生於洛杉磯，家人遷移到屋威寧定居。在讀 Intermediate School 大，Bryan 發掘到自己對煮食的興趣，然後順理成章了當地的烹飪學校，學成後迅即投入到餐飲業界。「屋拉多州工作過兩年，回港後跟朋友合作開設了 Felix 了 5 年，之後又在星衛開了間名叫 KOKAGE 的餐廳 fusnion 菜，很 modern 的那一種。我加入 GAIA GA Zelo 的主廚只有個多月的時間。」由他口中道出來，廚的晉門過程仿佛沒有那辛沒有波折，背後的辛酸和他教育時去不提，老土點都要誇他一句：「好一個漢子



餐廳以偶就半露球作外圍，輕易吸引過人目光。

地中海式的軟裝飾來跟人有親推大自然的感覺，與建本不相伴。

搵住主廚的好興致

上任才個多月，Bryan 正為餐廳度量新的菜譜，當總廚，他說自己是挺享受的，這帶給他很多樂趣。「除了菜譜的事情，我還需要向其他廚師示範我自己的烹調方法，因為我的烹調方法是跟其他人不同的。當主廚要兼顧的事情真不少，有時我會感到沮喪，但總括來說仍然是快樂的。」問他最喜歡用哪一類食材，他說：「海鮮。最近還首的新創作就是用透過各種烹煮方法得來的魚，集結成一道全新的菜式。」說起招牌菜，Bryan 沒有賣弄色彩，只是簡上簡單般發揮自信的神色。

如果有人前來意徹廚師，你會優先著重他哪一方

是古玩還是仿古的玩意呢？總之很能夠融入到餐廳的氣氛便是了。

面？「我首先會看他在衣著上有沒有表演出足夠的尊重，做到了我便會坐下來跟他談談。有沒有過人的眼聞不重要，關鍵是你有沒有那顆心，曾有一位年青的廚師，他連采食我都下時經驗尚淺，但他非常非常的勤奮，6 個月後就幫台令人相當滿意的成績了，我認為 level of commitment 才是不可或缺的。」在他強調面試考衣著的重要性的瞬間，他摸直了眼板，眼神凌厲，可見他對衣著隨便的應徵者有多麼的不喜歡，這正是紀律，嚴謹的一份，民族 DNA 的另一有力註釋。

Show a good role

訪問當時正是張傷晚餐的緊忙時間，Bryan 的兩個寶貝 Shawn 和 Rachel 跟著媽媽到來了，而我們也難好就到他的家庭。「和他們在一起有很多樂趣，我跟兒子組成了 Boys' club，Rachel跟媽媽亦組成了 Girls' club。」男嘅的 Shawn 雖舉則給我一個酷酷的表情，哈哈，能想像他們一家和睦的情景嗎？「我大清早便要起床上班，跟家人見面的時間不多，但我有一空便會帶他們去釣魚，或者在郊區散散步。」他對子女沒有一套成規的，「玩樂時我會跟他們打成一片，當需要嚴肅的時候我會收起笑臉。無論你的行徑是好是壞，在子女眼中都會視搞種作法為理所當然的，所以你需要以身作則，不要立下壞榜樣。我認為當一個好爸爸首先不要過份溺愛他的子女，然後要給予他們充份的支持，這在子女成長期間尤其重要。」

吧檯的用色跟餐廳主題相當配襯。