

工作态度一贯认真 林功南深获俱乐部赏识

懂得烹饪各国佳肴，又肯动脑筋搞创新，并且愿意带新人，得到重新雇用。

王得天报道/摄影

在余晖的映照下，绿意盎然的Aranda俱乐部泛起碧绿的油光。踏入餐馆，只见室内装饰优雅大方；扬声器里播放的音乐悠扬悦耳，暖人心房。稍等片刻，62岁的执行总厨林功南迎上前来。他笑容可掬，待人亲切，和餐馆的气氛融和、协调。我们寒暄几句后便从他入行开始聊起。

“我是在1970年就加入饮食行业的，那时候是在文华酒店上班，从最低层做起。接着，我转到豪华游轮，后来，重返文华，曾经被派到日本学习。我能烹煮各国的佳肴。”

他到俱乐部工作是在1990年的事，当时跟他一起接受面试的应征者共有五位，面试官之一是前职总秘书长林文兴。经过激烈的竞争，林功南成功被录取。在俱乐部工作的9年里，他的日常职务是策划菜单，并监督40名厨师和控制成本，也负责管理食阁的工作。此外，每当有外国显要来访时，他必须亲自掌厨，以美食招待嘉宾。

林功南与东家的雇用关系全靠一纸合约维系，每张合约为期一年。退休后，鉴于他的经验丰富，俱乐部决定重新聘请他，职责和退休前一样，薪金也保持不变。

说起累积经验，他眼光有神，侃侃而谈。

“做什么事情都要吃得苦，经得起考验。我年轻的时候，为了学艺，什么样的工作都愿意做。我学过糕点，做过冰雕，对什么菜都有兴趣。我觉得出外工作，要有责任感，不好计较工作时间。记得为了赶工完成任务，我曾经不停地工作78个小时……”说到这里他转换语气，满脸笑容地说：“我这一生中从来没有申请过工作。我是被猎头公司邀请上班的……”

肯动脑筋，又愿意带领年轻人

林功南之所以得到俱乐部的器重，跟他懂得烹煮不同国家的佳肴和负责任的态度密不可分。当然，顾客的赏识也增强了他的信心。

“有一次，一个大人物告诉我他不舍得把桌上的食物吃掉，因为这些食物的摆设实在美观，吃进肚子里太可惜。”

现在俱乐部重聘林功南，不只是



“做什么事情都要吃得苦、经得起考验。我年轻的时候，为了学艺，什么样的工作都愿意做。我学过糕点，做过冰雕，对什么菜都有兴趣。”

他个人的职业延续，对年轻的同事来说也是一件好事。

“由于我是年长工友，也工作了很

多年，年轻的同事们都很尊重我。因此，只要他们肯学习，我很愿意把自己的技能和知识传授给他们。”

说到工作上的挑战时，他表情严肃了起来：“每当有重要的贵宾来用餐，就是我伤脑筋的时候。我不能老是煮同样的东西给人家吃，必须搞点花样，可是没有人在这方面能够帮忙，很不容易。还好，我多年来累积了丰富的经验，变通一下就可以解决。不过，单有策划还不足够，若没有全体同事的同心协力，根本不可能为贵宾烹煮出最好吃的食物。所以我每次都会告诉同事，团结就是力量。”

说到这里，他接着表示能在俱乐部接受考验是他的荣幸。对于公司的续聘，他认为鼓舞了和他一样年长的工友的士气，并且建议续约期延长到三年，这样年长员工就不必为工作担心，也会更加热衷工作。

问及年长者该怎么跟着潮流走，才免得流于保守？他不假思索地答道，马来人吃的煮面Mee Rebus，如果像平常的做法顶多只能说做得好，要是在食物上加上一些新鲜的点缀品，看起来就更加吸引人。

林功南随手拈来就是一盘新意十足的面食。希望他再接再厉，坚持创新，为俱乐部策划出更多美味的餐食。



工作顺利，家庭和睦

上司符气俊（图左）颇为欣赏林功南的表现。

“林叔虽然已经退休，但对工作还是那么认真，非常难得。由于工作表现优异，我们安排他兼管义顺胡姬乡村俱乐部的工作。”

林功南对此表示感激，并且感谢家人支持他在退休后继续工作。

“我很幸运，家人都支持我在晚年的时候继续工作。他们说我如果一旦停止工作，头脑就会生锈，很容易生病。”

林功南育有三个孩子，他们的年龄分别是37岁、23岁和21岁，妻子是家庭主妇。他目前跟妻子和两个孩子住在大巴窰，一家乐融融。