

# 夏威夷 新一代

# 廚壇大師 之二

## Opel 極善辭令公關的泰菜店東

檀香山的中國城經歷繁盛和衰落，近年穩步回暖，吸引新的商家和餐館進駐，而新開的餐館亦不只限於中菜。Andrew Le的“胖豬與淑女”主打新派越南菜，吸引眾多饞嘴客，晚晚人頭湧湧。另一成功的華埠餐廳是賣泰菜的Opal Thai，也是夜夜門庭若市！歐胡島的中國城其實已漸漸變為亞洲城、成為一處小型的美食聯合國！

Opal Thai的店東是非常友善、口若懸河的Sanith “Opel” Sirichandhra，人人稱他Opel，因他的名和姓確實是不容易念，而他餐廳的名字與他的中間大名只是一個字母“a”和“e”之差。當你進入他的餐廳坐下後，他滿臉笑容的過來與你握手，接著便像一輪機關槍般向你發問四個問題：第一，請講出五款泰國菜（大部份人只懂泰國炒粉Pad Thai和冬蔭功）。第二，你仍否記得上次吃泰餐時你點了那數道菜？第三，你對任何食材有敏感嗎？最後第四條：對本店的烹調，有否任何特別要求？

有些顧客給他突如其來的問題一時摸不著頭腦，不曉得如何回答！有些則頗感意外，把中菜韓國菜通通胡亂混入答案！有些比較懂泰國菜

的則展開與Opel討論菜的款式、食材的來源和烹調方法，長篇大論，讓Opel覺得不太對勁，找藉口離檯！其實他是以這些問題來找出食客的口味，加上他的記性特別強，可清楚記起每一檯的客人喜歡和不喜歡吃什？、能接受辛辣的程度和對泰菜認識的深淺。依據這些數據他會吩咐廚房弄出迎合每一桌客人味蕾喜好的菜譜，用心細密，菜自然燒得讓客人稱心滿意！

Opel來自曼谷，他的太太Manudsavee則是在泰北清邁長大，夫婦倆來了夏威夷已差不多十二年了。早前他們在歐胡島北岸經營快餐車，積聚了一班捧場客。在2011年時首次開了一間小小的泰餐廳；於2017年底搬來了華埠的Smith街，比舊址面積大一倍。她的太太擅長於泰北菜，強項是不同的拌麵。在我到訪的那夜，Opel弄了一道乾拌寬條麵，加以雞肉、乾蔥和青蔥，簡單可口。另一薑碎椰子漿咖喱汁撈麵，味濃麵爽，令人吃罷不能！微辣蒜香雞翼和泰式生菜沙拉亦必須一嚐。

Opel整天談笑風生，讓你感覺是他的老朋友，加上食物一流，你不能再回去光顧嗎？



▲泰菜高手Opel和太太Manudsavee



▼Opel在向顧客發問他的四個問題



▲蒜香雞翼



▲椰子漿和咖喱汁撈麵



▲火奴魯魯鮮魚拍賣場



▲滿地排滿大眼鯮魚 (Big Eye Tuna)

## 我的 其他檀香山美食推薦

如果你是早起的鳥兒又喜歡吃海鮮，請準備清晨六點前跑到火奴魯魯魚拍場 (Honolulu Fish Auction) 參觀吧！這處比起日本東京築地 (今年十月會搬往豐州) 或南美秘魯首府利馬的Terminal Pesquero de Villa Maria de Triunfo魚市場雖是小巫見大巫，但魚獲種類仍不少，更是全美國唯一拍賣新鮮鮪魚 (即一般稱吞拿) 的地方。但入內參觀必需首先預約。

拍賣完畢後一般漁夫均喜歡到魚市場旁的Nico's吃早餐。那裡有最新鮮的夏威夷式魚生 (poke)，咖啡和夏威夷日本湯麵 (Saimin)，內放午餐肉和魚餅，反映該島多元種族文化的特

色。

另一處吃上好魚生之地是位於華埠祈克利琦街 (Kekaulike St.) 的歐胡市場 (Oahu Market) 內的Maguro Brothers，只是一攤檔，每天賣光後最遲三點便收市。

歐胡市場內賣蔬菜水果肉類海鮮的攤檔林立，五光十色，熱鬧非常。有兩檔賣廣東燒臘的常常看見排隊顧客人龍，燒肉皮脆肉嫩。至於飲茶和吃廣東點心我的首選是「薑蒜名廚」(Ginger & Garlic)，燒賣、鳳爪和蛋撻非常出色，尤其是鳳爪隻隻肥美飽滿，在洛杉磯或紐約華埠一般茶樓是非常少見。

我三十年前曾在檀香山住過一段時間，當年的餐館水平和菜式挑選，絕對不能與今日的相比！(完)



▲土產的香蕉便宜好吃



▲極度受歡迎的燒臘店



▲魚買手在量度估價



▲檀香山熱鬧的唐人街



▲歐胡市場內的攤檔，水果蔬菜琳瑯滿目



▲Maguro Borthers的撈魚生 (poke)，不可不嚐

## 檀香山美食旅遊資訊

- Honolulu Fish Auction (火奴魯魯魚類拍賣場)  
Pier 38 Fishing Village  
1131 N. Nimitz Hwy. (808) 536-2148
- Oahu Market (華埠歐胡市場)  
位於King和Kekaulike街交界
- Sheraton Waikiki (威基基喜來登酒店) 內的  
Rumfire餐廳可一嚐招伯彥 (Danny Chew) 的廚藝

- Opal Thai  
華埠1030 Smith St.
- The Pig & the Lady  
華埠83 N. King St.
- Ginger & Garlic (薑蒜名廚)  
華埠1138 Smith St.
- Nico's, Pier 38  
1129 N Nimitz Hwy