

約 在二十五、六年前的1991/1992，十二位當時已頗具名氣的夏威夷廚師共同成立了一組織名為「夏威夷地區美食」(Hawaii Regional Cuisine)，提倡採用當令在地的蔬果、和在各島飼養的牛隻禽與從沿海捕捉的海產為主要食材。這十二位分享相同信念和使命的食壇菁英包括華裔的Sam Choy和Alan Wong、日裔的Roy Yamaguchi、法裔的George Mavrothalassitis和在匹茲堡長大的Peter Merriman。透過他們的創意烹調和推廣，夏威夷美食掀起一陣旋風，吸引世人注目和興趣。在其後數年間，這批名廚的事業如日中天，各人的餐館成為吃貨族的朝聖地，常常要數星期前預定才有位置。夏威夷自此除了陽光和海灘聞名外，亦成為新的美食天堂！

可惜花無百日紅，長江後浪推前浪，這群曾經蜚聲餐飲界的前輩現已踏入日薄西山之年！Roy Yamaguchi數年前已經出售了他的餐廳集團。Sam Choy已步入晚年，呈半退休狀態。Alan Wong在檀香山King街的餐館曾是奧巴馬總統的至愛，他每次在夏威夷度假時必定與家人同往那處用膳。我今年三月曾走訪一嘗，水準仍不錯，但他已很少親自下廚，餐廳給人的感覺是有點芳華已逝、疲態漸露！聽聞他在上海的分店已結業。

可幸江山代有人才出，新的接班人已漸露頭角，開始發光發熱！在檀香山威基基喜來登酒店(Sheraton Waikiki)的主廚招伯彥(Danny Chew)、「胖豬與淑女」(The Pig & the Lady)新派夏威夷越南菜館的越裔少東Andrew Le、和泰國餐廳Opal Thai精於擅長公關的泰裔廚師Sanith“Opel” Sirichandhra是年青一代廚神的表表者！

▲喜來登酒店面對太平洋的無敵海景

夏威夷這群叢爾小島，風光明媚；但因耕種土地有限，資源受制，高度依靠舶來入口貨，包括各種食材和食物。但地靈則人傑，夏威夷是移民建州，來自江湖四海的日本、中國、菲律賓、韓國、葡萄牙等不同族裔的移民，把他們母國傳統烹調廚藝引入了夏威夷，集各家大成，造就了夏威夷混合菜(Hawaii Fusion Cuisine)的誕生。

四海遊蹤

文/梁掌球 (David Lang)
圖/Mark Downey
設計/Jacky Xu



▲極具東方色彩的美食(photo credit-RumFire Waikiki)



▲夏威夷魚生(poke)頭盤



▲招伯彥的美食有別出心裁的擺盤設計



▲Kalua豬肉玉米片和韓式炸雞(photo credit-RumFire Waikiki)

招伯彥： 「多旅遊，多見識， 有助我的廚藝」

今年三十四歲的招伯彥(Danny Chew)來自台灣，在經營料理店的家庭長大。他的祖父是廣東人，祖母則是上海小姐，戰後逃難至台北，開了間小餐館。他是在台北和高雄兩地上小學中學，但成績一般。他自知很難考入台灣一流大學，亦沒甚興趣，於是在十七歲那年要求父母讓他前往夏威夷。

他挑選夏威夷因為當時是他唯一認識的美國地方，他小時候曾與父母往那處旅遊，感覺是世外桃源！他父母起初反對，尤其因他是家中獨子；但最後拿他沒辦法，只好讓他一試。十八歲那年他隻身來到夏威夷，開始他的人生第二章。入讀Kapi'olani Community College KCC(社區學院)時他不選修文科而決定學烹飪廚藝，他的父母當然又不贊成！但山高皇帝遠，沒法勸阻，他順利兩年後畢業。

招伯彥很幸運地在Sam Choy的其中一間名為Sam Choy's

Breakfast, Lunch & Crab餐廳(現已結業)找到一份廚房工，從低層做起。但他活得並不如如意，因沒有一位即場啟蒙老師帶他邊做邊學，廚房上下整天忙亂不堪！一年過後他有機會轉到Sam Choy另一間比較高檔的Sam Choy Diamond Head餐館，情況比較好一點，但比起他原本對廚房工作環境的印象和餐飲業的期望距離大很多了！他咬緊牙關在那裏幹了兩年，弄致心力交瘁，無奈決定離開餐館行業。

為了生計，他當起售貨員，父母知道後大失所望，覺得臉上無光！如是過了一年半，他發覺對烹調仍是念念不忘，決定重新下海。這次找了一間由日本人開的法國餐廳，從助廚做起。這店的廚師老闆脾氣很不好，整天大吵大鬧。但他卻煮功一流，為了偷師，招伯彥強忍了三年，終於守得雲開見月明！

2009年他加入了喜來登威基基(Sheraton Waikiki)大酒店當廚師，開始有機會把他多年歷練所學自由發揮，亦終於慢慢完全感受到當廚師的樂趣。2012年他被升為第二把交椅的副廚(Sous Chef)，終於吐氣揚眉，父母亦替他自豪！他現時是行政副廚(Executive Sous Chef)。

我在喜來登吃飯那夜，Danny Chew特別弄了幾道台灣的招牌美食款待，讓我喜出望外！他對台灣米線情有獨鍾，高湯米線配以碎豬肉、醬油鴨蛋和產自夏威夷摩洛凱島(Molokai)的甜蝦，蝦頭則炸得香脆，美味可口。他亦用日本烏冬麵弄了一份台灣牛肉麵，用上等的夏威夷大島牛肉，好吃得沒朋友！

招伯彥喜歡旅遊，除常回台灣外，去過南京、上海、香港等地，四處試吃！他說「多旅遊，多見識，絕對有助我的廚藝」！

夏威夷 新一代

廚壇大師 之一

Andrew Le 「透過餐館和家鄉美食 讓整家人更密切包容」

同樣是三十四歲，與招伯彥同齡的越裔Andrew Le在尋找成為廚師的路途亦是有點崎嶇，可幸最終亦修成正果。他在夏威夷的出生和成長可謂全是天意！父母為躲避越南極權政府的迫害而逃往美國，起初是以難民身份被分派至美國中部的阿肯色州(Arkansas)。在前往阿州途中航班停夏威夷加油，懷孕九個月的母親碰巧臨盆，在夏威夷生下Andrew的哥哥，因此改留在夏威夷居住，Andrew其後也在這美麗的小島出生。

與招伯彥相近，Andrew也不是讀書的材料，在大學念了一年半後便退學，在餐館找到了他人生的第一份工作，做洗盤碗。但他胸懷大志，希望有朝一日成為主廚，所以靜靜在旁偷師，觀察廚房運作的每一環節，如是在兩間不同的餐館幹了一年三個月的低下工作。

當他收到著名的「美國廚藝學院」(Culinary Institute of America, 簡稱CIA)入學通知信時，極度喜出望外，朝他的理想踏前一步。畢業後他當時的夢想是希望在紐約或三藩市的著名餐廳找份好工，但決定先回家看看年壽已高的父母。在夏威夷他非常幸運能在名廚George Mavrothalassitis(以上提及的「夏威夷地區美食」組織創會成員之一)的Chef Mavro餐館工作，該處的廚師Kevin Chong更成為他的恩師，處處教導提點他。

在2011年，他與朋友開設了他的第一間「快閃餐廳」(Pop-up restaurant)，專精新派越南菜，請他的媽媽出山幫忙，燒她的拿手湯粉等。由網上和口碑相傳，反應極好。原本最初計劃一星期只經營一晚，上限廿五位顧客；但很快便加至一星期六晚，晚晚增至八十人！這對他信心大增，更加強開設第一間正式餐館的雄心。

但好景不常，2012年他的母親回越南旅遊時發生意外，情況危急，後來雖然保住生命，但復原道路非常漫長，全家均極度擔心。正是此時Andrew靈機一觸，決定在這人生低潮開設「胖豬與淑女」(The Pig & the Lady)餐廳，請她媽媽在廚房幫忙，利用工作幫她早日康復。他的媽媽其實個性極強，把她禁錮在床上和要她做無謂的物理治療，反而把她弄得毫無生氣。但當她一嗅到食物與廚房的味，精神則

為之大振！

這方法果然奏效。媽媽的身體日漸轉好，而位於檀香山中國城「胖豬與淑女」的生意亦蒸蒸日上。Andrew是豬年出生，淑女則指媽媽，以此合成店名。餐廳標榜的是新派越南夏威夷菜，明顯是「夏威夷地區美食」的延伸。餐牌常常更換，依據當天菜市場最新鮮的食材而定，所以此文亦不作任何特別介紹，總之是不會讓你失望的！

Andrew回想起過往數年的人生起落時說：「從前家中各人大多很固執，各持己見。但當媽媽生病後，每人均放下自己所做的事，合力照顧母親，體會到親情的可貴。透過餐館和食物讓整家人更密切包容！」(待續)

▲「胖豬與淑女」的Andrew Le和他的媽媽(photo credit: starchefs.com)



▲越南牛粉和法式長麵包三文治



▲「豬店」當然是要賣豬頭



▲座無虛席的「胖豬與淑女」



▲新派的越式小吃色香味俱全