

溫哥華 列治文的

馬來美食小天地

在加拿大溫哥華地區的列治文市 (Richmond)，中菜一流，家傳戶曉，是不爭之事！各朋友如果想轉換口味，該地也有出色的馬來亞料理，甚值品嚐。其實今日的列治文除了獨領風騷的中菜外，亦有眾多出類拔萃的越南、韓國、泰國、日本和星馬各地餐館，百家精英匯聚，是北美數一數二的亞洲美食之都。

根據2016年的調查，加拿大的馬來西亞裔人口祇有一萬七千多人，主要分佈在多倫多和溫哥華東西兩大城市。馬來西亞原屬英國殖民地，為英語系英聯邦國家，因地理位置和天氣差異，移民往澳洲比加拿大多。現時在溫哥華定居的多是親屬移民或早年到加留學畢業後選擇不回國，華裔、印度裔和馬來土生三族裔人種均有，但以馬華最多；而該國的料理亦是深受三個族群多元文化的烹調影響。

我最近遊訪了溫市和列治文，旋風式的親嘗那處多家馬來美食店，與各位分享介紹。



▲咖哩屋的正門



▲咖哩屋極出色的雞肉沙爹

(即黃色的雞蛋麵和白色的米粉)，好吃得沒朋友！

咖哩屋 (Kari House)

想吃最美味滑嫩的串燒雞肉嗎？

一定要品嚐咖哩屋的雞肉沙爹 (Satay Ayam)。雞肉是預先醃製調味，以慢火燒烤至剛熟，蘸以花生醬汁吃，非常可口，是我近年來吃過最好的馬來沙爹！四串售價是九元加幣，有些人可能覺得頗貴，但我保證是絕對的物有所值。

Kari House是由來自馬來西亞檳城 (Penang) 的莊氏家族經營，父母均為客家人，2004年移民往加時首先落腳於滿地可，但漫長嚴寒的冬天對來自熱帶氣候的家庭是痛苦煎熬；所以又舉家由加東搬往加西氣候比較溫和的列治文，在列市南部的史蒂夫斯頓漁村 (Steveston Village) 建立家園和餐館，一過便是十多年了！

來咖哩屋當然亦要品嚐咖哩，有七種黃、紅或綠辣度不同的咖哩，由新鮮香料製成，可配以雞、豬、牛、蝦或魚肉，濃香撲鼻！莊祖父的兒媳 Annie Chong說她們的顧客大部份是當地人，能在非亞裔社區立足多年，可見她們的菜肴是獲得大家的肯定。

【約翰福音】第三章十六節 (John 3:16)

用聖經的篇章教義作為餐館的名字，我想全世界應沒有多少間。從正門走入，在長長的用餐間左邊牆上清晰的以英文大字寫上【神愛世人、甚至將他的獨生子賜給他們，叫一切信他的，不至滅亡，反得永生】(約翰福音第三章十六節)。這一節基督徒耳熟能詳的經文，是該餐館老闆 Daniel Chew 的信仰和做人理念。他亦是來自檳城，家族五代全是虔誠的基督徒，祖父在馬來西亞更是牧師。

Daniel 在2009年帶同家人移民到加后後，輾轉在BC省內陸的小鎮 Kamloops 和北溫哥華開設食店，在去年2018年初終於搬來在列治文的現址，大展拳腳。他宣揚基督教的精神，但絕不向顧客硬銷。他每星期日均關門作息，往教堂事奉禮拜，絕不計較失去旺日賺錢的好機會。他為人行事謙遜感恩，兒子和媳婦已開始接管生意，他可放慢腳步，多點在教會事奉或回檳城老家看看。

【約翰福音】的拿手好菜包括印度煎餅 (Roti Canai)、馬來炸雞 (Ayan Goreng)、海南雞飯、特製椰漿飯 (Nasi Lemak)、乾咖喱牛肉飯 (Beef Redong) 和肉骨茶 (Bak Kut Teh)。檳城蝦麵尤其出色，湯頭鮮美，三隻大蝦、炸魚片和排骨，配搭黃白混麵條

【馬來檳城美食】(Penang Delight Cafe)

位於溫哥華國際機場咫尺之遙，在溫市與列治文市交界的【馬來檳城美食】，由客家人陳金水和劉蘭蘭夫婦經營多年。餐館牆上掛滿舊照片，加上劉蘭蘭親切的笑容，給人一種回家吃飯的感覺。他們來自以美女出名的怡保 (Ipoh)，怡保河粉是名聞天下，當然要嘗。亞參啦沙 (Asam Laksa) 和檳城炒條條 (Penang Char Kueh Teow) 同樣出色；蒜香炒水通菜充滿瓊氣，芳香爽口！Penang Delight 位於一小型商場內，泊車位極之有限，一般是要找路旁停泊。

馬廣仁和 Market East

在溫哥華市中心 BC Place 運動場旁新發展的大型綜合建築項目 Parq Vancouver，內有兩間高檔的酒店 JW Marriott 和 The Douglas、賭場和數間不同風味的餐廳，其中一間名為東方市場 (Market East) 的亞洲風味餐館，由名廚馬廣仁 (Kelvin Mah) 主理。

Kelvin 是第三代馬來西亞華人，祖父原籍福建，他在吉隆坡長大時，地道美食是維繫家庭關係的重軸。他清楚記憶父親在週末放假時常常帶同家人駕個多鐘頭的車程往遠處的飯店嘗時令佳餚；或帶同煮成的食物往朋友家共膳。最令他盼望的日子是每年他的生日，父母會讓他挑選最想去餐館打牙祭！祖母是出色的廚娘，Kelvin 時常跑到廚房看她做菜和“偷食”。在耳濡目染下，他自少便對餐飲有興趣，十六歲時更偷偷跑到餐館打工賺外快，給父親發現時痛罵一頓！

馬廣仁在1993年來到溫哥華，入讀溫哥華社區學院的廚藝課，畢業後在一連串的名店工作，包括 Pidgin、Metropolitan 酒店、Le Gavroche 和西湖。Parq Vancouver 特別禮聘他開設東方市場，概念像星馬的夜市，提供星馬、印度、中國、泰國



▲約翰福音的美味蝦麵



▲老闆 Daniel Chew、兒媳和員工

和越南各地的美食，自開業以來大受歡迎，我到訪那天座無虛席，食客滿堂！那裡的廣東燒臘水準一流，馬拉咖哩非常惹味。

地方美食國際化，透過餐飲加強認識別國的文化，列治文造就了新一代具全球觀的吃貨族！



▲《東方市場》的總廚馬廣仁



▲Penang Delight 的亞參叻沙



▲Penang Delight 的亮麗裝飾

溫哥華列治文馬來餐館資訊

- ★ **Kari House (咖哩屋)**
130-3900 Bayview St., Steveston Village, Richmond, BC V7E 4R7
- ★ **John 3:16 (約翰福音)**
6832-6838 No.3 Road, Richmond, BC V6Y 2C4
- ★ **Penang Delight Cafe (馬來檳城美食)**
1316 W. 73rd Ave, Vancouver, BC V6P 3E7
- ★ **Market East (東方市場)**
Parq Vancouver, 39 Smithe Street, Vancouver, BC V6B 0RE



▲Penang Delight 蒜香炒水通菜



▲《東方市場》的馬來炒飯、叻沙和咖哩雞



▲馬來炒飯