

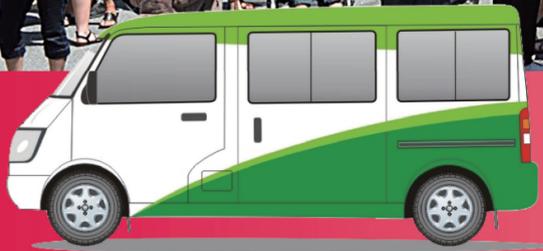
溫哥華的「夏日快餐車節」人潮洶湧。



近年流行快餐車 (Food Carts)，很多廚子均放棄餐館廚房而投身入這行。原因很簡單，快餐車的經營成本比固定的餐館大大為低，尤其是需要交昂貴租金的城中地段舖位。冒起的新一代快餐車廚子，從年輕富創意的小夥子至甚具名氣的大廚均有。

文：梁掌球 / 編輯：楊潮明

餐車市集成為溫哥華的街頭美食重鎮



# 展現國際美食的新天地

## 溫哥華「夏日快餐車節」



以豬肉美食掛帥的「夏日快餐車」



Pajo's的炸魚條已成觀光客口傳的美食。



台灣小子Angus An的泰菜已名揚國際

現今的快餐車成展列美食的新天地，尤其在電視媒體的宣傳下，廣受食客歡迎。很多城市對快餐車仍然諸多限制，但溫哥華卻不然。

相反地，溫市政府更簡化發牌手續，鼓勵高質素、售賣不同種類美食的快餐車申請牌照營業。

目前為止，已有114架美食餐車在溫市各地營業，售賣五花八門的小食，甜品甚至主菜，從法式卷餅、菲律賓混合菜、澳洲肉批至薩爾瓦多菜、美國龍蝦卷和墨西哥Taco，任君選擇。

溫市最近被獲選為全北美最佳街邊小吃城市 (Best Street Food City) 的第三位，僅次於奧勒岡州的波特蘭 (Portland) 和德州的柯士甸 (Austin)。

每年一年一度的「夏日快餐車節」 (Summer Food Cart Fest) 從六

### 「美食聯合國」臥虎藏龍

月至九月每星期舉行，二十部美食快餐車聚集在第一街近Cambie橋的空地上，全日服務，美食飄香，令人食指大動。至於在週日，遊客可付費參加由兩、三間私人公司安排的街邊小吃美食團，帶你在二小時內食遍五架不同食品的餐車，認真和味！

我個人鍾情的是售賣日式熱狗的Japadog餐車。其中一款Okonomi熱狗選用上乘的黑毛豬肉腸，配以秘製汁和日式美奶滋、柴魚薄片和炒椰菜，絕佳搭配，口味無窮！不管你從何處來，暑期到了溫哥華，最不能錯過的景點就是這一系列「夏日快餐車節」。街車美食之外，溫哥華的高級餐館美食也如北美各大城市百花齊放，互爭長短。在三藩市、芝加哥、滿地可或紐約的星級餐館比比皆是，讓人眼花繚亂，不易挑選。面對太平洋的

美麗城市溫哥華也不例外，由世界各地移民組成的小聯合國，吸引了眾多頂級、富創意的烹飪高手前來落腳，把母國的飲食文化帶到溫哥華發揚光大，開拓一片新天地。

在溫哥華市南面的列治文 (Richmond)，是中餐的大本營，擁有超過四百多間以中菜為主的亞洲料理店，價錢豐儉由人，由港式點心飲茶、上海菜、川菜到台灣小吃，應有盡有。

溫市的日本餐館亦創造出鮮美無比的壽司，選用來自BC (英屬哥倫比亞) 省太平洋沿岸最新鮮、無污染的海產做材料，令人吃罷不能。此外，北美洲最具創意、享負盛名的印度菜餐館亦可在此尋。

如想吃精心泡製，令您味蕾綻放的泰國菜，也是在咫尺之遙。從高檔到平民化，溫哥華餐飲界臥虎藏龍，此地人大有口福了！

### 炸魚條 不同凡響

難忘以前在英國念書時，最普通的英式食物是炸魚條和薯條 (Fish & Chips)，價錢大眾化，但並非美食。要弄出一道香脆可口的炸魚條，除了魚要新鮮外，控制火油和炸的時間一定要精確掌握，絕對不容易。

在溫市南岸Steveston區的Pajo's食檔出售的Fish & Chips絕對是佳品，無懈可擊。魚是採用盛產於太平洋BC省沿岸的大比目魚肉，灰鱈魚或三文魚；而薯條則是來自Kennebec精選的薯仔。魚條入口鬆化，魚的鮮味直擊味蕾。薯條點以美奶滋吃，更勝番茄醬。

Pajo's自1985年開業至今，以兩位創辦人Pat與Joan的名字合成命名，座落在費莎河畔，邊吃邊欣賞流水輕舟，寫意舒暢！

### 台灣小子 創意無限

另一在溫哥華火紅的跨國風味餐廳是泰菜店Maenam。主理此餐館的大廚並非泰國人，而是出生自台灣的安克志 (Angus An)。安在十歲時與家人移民溫哥華，原本一心想成長後當建築師。但在大學二年級時，明白廚藝才是他的真愛，結果在英屬哥倫比亞大學 (UBC) 畢業後，跑到紐約學烹飪。

他精湛的廚藝在他數道手本名菜中表露無遺。酸辣蛤湯，用新鮮蛤、黃薑、蔥和蠔菇煮成，是泰南名菜。以香茅和九層塔蒸的淡菜，芬芳可口，完全吃淡菜的鮮味。由小魷魚、薄荷葉、芫荽，炒紅蔥頭和蒜頭拌的沙拉，清新開胃。尋找天下美食而有機會可品嚐到大比目魚面類綠咖哩，我想僅此一家！大比目魚盛產於從溫哥華至阿拉斯加的太平洋沿岸，最重者達數百磅，全魚最肉嫩的部位是面頰，但一般老外不懂得吃，人棄我取，安克志創意無限。

### 印度新菜 獨具個性

在溫哥華吃頂級的印度菜更能體現食無國界的精義，不需跑到新德里或孟買，就在當地的Vij's被視為北美最佳的印度餐館，與倫敦的Tamarind或Cinnamon名店齊名。

但Vij's與一般印度餐館不同，沒有烤薄餅和肉類的土窯 (tandoori oven)，而菜式亦是改良混合，自成一格。

Vij's大膽嗜新，不受傳統印度菜的地方格局縛束，把來自印度不同地區的五花八門香料混合，與本地最天然、無荷爾蒙的肉類，海鮮和產自Okanagan谷的新鮮蔬菜結合，使用印度各省各地方不同烹調手法創造出一道道獨具個性的新菜系。



參與溫哥華「夏日快餐車節」的kaboom.Box以三文魚三明治叫座。



溫哥華的快餐車別具特色



Vij's的印度新菜獨具個性