

醒目的Maenam餐馆招牌



Maenam的安克志，年轻有热情

Vij's的招牌料理：咖喱羊肉棒



Vij's 餐馆正面，霓虹灯招牌很惹眼



West餐馆招牌菜—章鱼料理



西端区Soirette甜品店陈列的马卡龙

美食

温哥华 美食联合国

温哥华这座由世界各地移民组成的“小联合国”，吸引了众多顶级、富创意的烹饪高手前来落脚，把母国的饮食文化带到这里发扬光大，开拓一片新天地。文/梁掌球

温哥华南面的列治文 (Richmond) 是中餐的大本营，有超过四百多间以中菜为主的亚洲料理店，价钱丰俭由人。温市的日本餐馆亦创造出鲜美无比的寿司，选用来自BC（不列颠哥伦比亚）省太平洋沿岸最新鲜、无污染的海产做材料，令人吃罢不能。此外，北美洲最具创意、享负盛名的印度菜餐馆亦可在此寻得。从高档到平民化，如一份炸鱼条，在温市南岸Steveston区的Pajo's食档尝到的是香脆可口，无懈可击！温哥华餐饮界卧虎藏龙，此地人大有口福了！

Vij's的特色印度菜

美食无国界，要吃地道的印度菜，不需跑到新德里或孟买。温哥华的Vij's独树一帜，被视为北美最佳印度餐馆，获《纽约时报》、美食杂志等主流媒体数度推荐，与伦敦的顶级印度餐馆如Tamarind或Cinnamon齐名。Vij's与一般印度餐馆不同，没有烤薄饼和肉类的土窑 (tandoori oven)，而菜式亦是改良混合，自成一格。Vij's的创办人Vikram Vij在孟买出生，少年时在奥地利萨尔茨堡念酒店管理。移民温哥华后，在

Bishop's和Raincity Grill等著名大餐馆学艺，1994年自立门户，Vij's开张营业。Vij's不受传统印度菜的局缚束，他将印度不同地区的五花八门香料混合，与本地最天然、无荷尔蒙的肉类，海鲜和产自Okanagan谷的新鲜蔬菜结合，使用各地不同烹调手法创造出一道道独具个性的新菜系。一般印度的咖喱蔬菜只限于椰菜花，菠菜或马铃薯，但Vij's却加以甘蓝和大树菠萝 (Kale, Jackfruit, Cauliflower and Potato Curry)，口感尝新。另一咖喱汁加入奶酪和

枣煮成，变为更香滑和丝丝枣甜味，用以作为羊肉和鹰嘴豆的酱汁 (Lamb, Chickpeas & Potato in Yogurt-Date Curry)，不可不试。此外，腌制的烤矮瓜，用酸子调味的鸡肉，非常可口的甜品白米布丁加杏仁和小豆蔻，多姿多彩，让人吃得心花怒放。Vij's餐馆只供应晚饭，不接受预定座位，先到先得，不理你会不会达官贵人，一视同仁，每晚门庭若市。老板Vikram于2004年在隔邻开了间姊妹店Rangoli，加开午市，菜式同样精彩，但价钱比较便宜，让客人有“回家吃饭”的感觉。Vikram为人健谈，喜爱钻研美食，已在西雅图开了分店。1480 W. 11th Ave.; 1-604/7366664; vij'srestaurant.ca; 17:30-22:30; \$\$\$

台湾小子煮泰菜

Maenam在泰语是流水、河的意思。主理餐馆的大厨并非泰国人，而是出生自台湾的安克志 (Angus An)。安10岁时与家人移民温哥华，原本一心想长大后当建筑师。但大学二年级时，明白厨艺才是他的真爱，结果在不列颠哥伦比亚大学 (UBC) 毕业后，跑到纽约学烹饪。

安由伦敦回温哥华后，于2009年投资Maenam，实时获得好评。在与安的交谈中，感觉他是一位很细心、热爱饮食文化之人。他精湛的厨艺在他数道手本名菜中表露无遗。酸辣蛤汤，用新鲜蛤、黄姜、葱和蚝菇煮成，是泰南名菜。以香茅和九层塔蒸的淡菜，芬芳可口，完全吃出淡菜的鲜味。由小鱿鱼、薄荷叶、茼蒿，炒红葱头和蒜拌的色拉，清新开胃。寻找天下美食而有机会品尝到大比目鱼面颊绿咖喱，我想仅此一家！大比目鱼盛产于从温哥华至阿拉斯加的太平洋沿岸，最重者达数百磅，全鱼最肉嫩的部位是面颊，但一般老外不懂得吃。人弃我取，安克志创意无限。1938 W. 4th Ave.; 1-604/7305579; maenam.ca; 午餐12:00-14:30、晚餐17:30-21:00; \$\$\$

“西”餐馆倡导温哥华美食

和安克志差不多年龄的Quang Dang，是温哥华享誉盛名的West“西”餐馆行政总厨。英雄出少年，他年纪轻轻便渐露头角，成功的背后总有一番奋斗的故事。Quang的父亲是越南裔人，大学教授，而母亲则是苏格兰后裔。他在艾伯塔省的卡

尔加里 (Calgary) 市出生，十八岁时到温哥华上大学，当时他的梦想是成为加拿大国家冰上曲棍球队的队员。但如安克志一样，他在大学时发觉自己真正的兴趣不在念书或体育，而是厨房。于是他毅然辍学，在餐馆找了份差事，从基层做起，开始了饮食业的岁月生涯。10年下来，Quang逐步爬升，终于达到了主厨之职。他极力提倡加拿大西岸美食和善用有限自然资源的饮食哲理；并扶持家庭式农场的有机生态耕种和家禽饲养。“西”餐馆所用的食材大部分采购自温哥华东面的费莎河谷 (Fraser Valley) 一带小农场，如鸭来自Yarrow Meadow农场和鹌鹑来自Thiessens农庄、和甜美的苹果产于盐泉岛 (Salt Spring Island) 上。靠山吃山、靠水吃水，West的餐牌因四季食材的新鲜而更换，巧尽心思。

Quang Dang, 安克志, Vikram Vij等代表温哥华厨艺界的新生代，让这美丽的城市跻身在世界美食之都的前线。2881 Granville St.; 1-604/7388938; westrestaurant.com; 午餐11:30-14:30、晚餐17:30-21:00; \$\$\$\$

人均指数 \$\$\$ \$31-60; \$\$\$\$ 高于\$60

西端区美食亦不落幕

来自社交网络的餐厅评论，给你觅食灵感。整理/李宇悦



0 300M

