

有些城市，去過一次便夠了，印象朦朧，很快便忘記了！但另一些比較讓人眷戀的地方，則一見難忘，百看不厭，在心中留下濃墨重彩。在加拿大西岸英屬哥倫比亞省（BC省）的維多利亞(Victoria)便是這樣一處令人惦念喜愛的城市！它並非車水馬龍、五光十色的繁華大都會。它亦沒有讓人驚歎的曠世歷史遺跡，或鬼斧神工的天然奇景。但這座歷史古城卻給人極度舒暢悠閒的感覺，可懶洋洋地坐在港口碼頭上的長椅看看小船遊輪來來往往、或寫意地在當地的地標皇后酒店(The Fairmont Empress)享受英式下午茶，閱讀心愛的書本。又或在全加拿大的第一座唐人街緬懷一下華人祖先昔日的生活歲月，或在春日往漁人碼頭的路上欣賞盛開的桃花。維多利亞總是給人一種雲淡風輕、與世無爭的感覺！

# 維多利亞 愉悅味蓄之旅



▲全加最老的華埠在維多利亞

在過往這十多年我曾到訪這座海邊城市不下五、六次，初次是帶同家人自駕出租車遊遍維城地處的整座溫哥華島(Vancouver Island)；其後探訪觀光、中學舊生聚會和陪伴遠渡自香港前來遊玩的母親，先後數次故地重遊。維多利亞的城市發展步伐是不疾不徐，在市中心區十數年來並無任何大型建設項目，更遑論高樓大廈的興建。但由溫哥華市和BC省其他地區搬遷過來的居民近年都有上升的趨勢，族裔亦較前多元，順應帶動餐飲業的國際化發展，由以往比較單一的西方食府演變成為今日的各國料理百家爭鳴，給食客更多的選擇！

## E:Ne 和 Cera

E:Ne 和 Cera 兩間新餐館是由年青的韓國裔廚師 Shawn Li 主理，人氣甚旺。前者是主打日本料理，後者則專精韓國傳統的“帝皇宴”(Han Junk Sik)。E:Ne 號稱擁有全加拿大最多的清酒品牌；那裡的刺身(Sashimi Moriawase)極度新鮮，因維多利亞市三面環海，海產豐富；三文魚肉呈現漂亮的鮮紅色，非常肥美；時令的火點蝦(Ama Ebi)，異常鮮甜。至於 Cera 的韓國菜，我則吃不出與其他韓國餐館有何分別，但亦美味可口，服務周到。

Shawn 進身廚師的歷程，最初是受到父母的大力反對。他在傳統的韓國人家庭長大，是家中獨子，父母望子成龍、強調子女要念專業。但 Shawn 自知不是讀書的材料，向父母表示想學廚藝，引來父母極度恐慌，差一點爆發第三次世界大戰！在他十歲那年，父親調職往日本大阪，帶同全家人搬遷。Shawn 最初不想離開韓國和他的朋友，但幸好很快便在大阪適應下來，更爭取到父母的同意入餐館學師，從此步入飲食生涯。

他的父親在2000年退休後，全家搬遷往溫哥華。Shawn 的廚藝日漸成熟，更自開日本料理店。奈何溫哥華的餐館業競爭太激烈，數年前搬至溫哥華島，在第二大城 Nainamo 開設了第一間日本食府 Nori；去年進軍維多利亞市，Cera 是他在那裡的第三間餐館。他說溫哥華島出產最好的蔬菜海鮮，能把這些上佳食材變成美味佳餚，是他最大的自豪！

## 滋味廚房 / 咖啡館 (Nourish Kitchen & Cafe)

對新鮮健康食材同樣執著，立志保護本地小農民生計的女店東凱莉(Hayley Rosemary)，平凡的外表卻深藏對提倡健康美食的激情。她也是由溫哥華市“移民”至維多利亞，早年在溫哥華工作時，日日工時甚長，常常晨昏顛倒，感到極度疲憊，失去自我！在她三十多歲時毅然決定不幹，給自己放一長假跑往歐洲旅行！回加後離開人煙稠密的溫市搬往寧靜的維多利亞，先加入一非牟利農業合作社種植蔬菜，其後開設一小型餐館以合作社生產的蔬菜為材料，竟然大受歡迎！

三年多後，在朋友的鼓勵下，凱莉租下一座位於維多利亞港口旁的黃金地段、具一百多年歷史的古屋，開辦滋味廚房 & 咖啡屋，以新鮮健康食材為招徠，全採用當地有機的農作物和肉類、和本地漁夫捕獲的可持續性水產。在一天朗氣清的春日早晨，我坐在那兒的一窗口位置吃早餐，外望正在開得燦爛的桃花。Nourish 的餐牌並沒有太多的選擇，但各款早點均令人垂涎三尺！我點了一客“睡美人薄煎餅”(Sleeping Beauty Pancake)，煎餅並非一般以麵粉為主，而是別出心裁的以小豆蔻和燕麥搓混焗成，配以醬?和石榴鮮忌廉，加上甜楓樹醬吃，簡直是人間美味！

凱莉帶我參觀在餐館旁的一小片自種農地，繁殖香葉和沙律蔬菜等供廚房使用。她回想起十年前在2009年她初次搬來維多利亞時，全市找不到一間標榜健康食材食品的餐館。在她和一班志同道合的人士推動提倡下，十年後的今天已略見成績！大眾對食材的來源和生長過程要求比以前嚴格，而專注種植優質有機食材的小農戶有望能繼續生存下去！

## 美食導賞遊

要想深入了解一座城市的美食典故和最新的食壇動態，參加由當地的吃貨專家帶領的美食導賞遊(food tour)是最好不過的！我參加了一團由 Andy Olson 當嚮導，他對維多利亞飲食圈的一舉一動瞭如指掌，且談笑風生，令大家均非常享受！整趟的步行遊歷是兩小時，從維多利亞公共市場(Victoria Public Market)集合出發，採訪了六、七處不同的食檔、餐館、麵包舖和零售店，東吃一點西嘗一點，在全程完畢時大家的肚子均已漲卜卜！

最有趣的一段參觀路線在維市的中國城，從“同濟門”進入，穿過全加拿大最老和最窄的“番攤里”(Fan Tan Alley，如中國國內所謂的“擠乳巷”)，在一座百年建築的地窖內竟然有一間意大利麵包店 La Tana Italian Bakery 和小型意大利麵條廠，由來自米蘭的 Claudio Costi 兩兄妹分別主理。Claudio 友善風趣，原本是電腦工程師，人到中年才半途出家改行當麵包師，每天烤製香噴噴的各款意大利麵包，生意門庭若市！對比較大的訂單 Claudio 的員工會騎單車送到府上或餐館，甚有意大利的本土作風！

維市的小小唐人街其實已慢慢變成一國際區，有一流的咖啡館、出售法國馬卡龍(Macaron)的甜點店、專售日本綠茶飲品和雪糕的優閒店、主打美國南方炸雞和濃醬汁焗餅的 Shanzee's Biscuit Cafe 等等，把整區變成更多姿多彩！



▲ La Tana 意大利麵包店的 Claudio Costi 師傅談笑風生！



▲令人垂涎三尺的 E:Ne 日本料理



▲ E:Ne 餐館的完美生魚刺身



▲非常健康可口的睡美人煎餅



▲古色古香的費爾蒙皇后酒店



▲坐 Harbor Air 的水機往返溫哥華與維多利亞兩地，快捷方便

- ### 維多利亞市美食旅遊資訊
- ★ E:Ne Raw Food & Sake Bar 737 Pandora Ave., Victoria
  - ★ CERA Korean Restaurant 490 Pandora Ave., Victoria
  - ★ Nourish Kitchen & Cafe (滋味廚房與咖啡館), 225 Quebec St., Victoria,
  - ★ A Taste of Victoria Food Tour (維多利亞美食導賞遊), 網址是 atasteofvictoriafoodtours.com
  - ★ 往返溫哥華與維多利亞市之間可乘搭快船、載汽車的大渡輪，民航機或小型水上飛機。水機由 Harbor Air 經營，依據不同的機型可坐六至十八人，旅程只要半小時，在兩地市內的碼頭內港起降，非常快捷方便。網址是 harbourair.com.
  - ★ 維多利亞旅遊局的網站 TourismVictoria.com.



▲滋味廚房鼓勵“與你相親相愛的人共餐”