

尋。回家的味道

The journey back home

美食，對我們來說，大抵是用來滿足口腹之慾。而對一個來港工作的異鄉客來說，美味不只是餐桌上的主角，更承傳着兩代人之間對家鄉的複雜情緒，在他的廚師旅途上，是一場尋根的歷險。

Photo
CHING HO & DANIEL HO;
text & coordination
KYLE CHUNG





BAO
Head Chef @
Le Garçon Saigon

Chef Bao

他是 Le Garçon Saigon 的 Head Chef，梳着一頭整齊的 All-back 髮型。

Bao 的父母均是越南人，但是後來移民澳洲，並誕下了 Bao。

作為一個在澳洲長大的越南人，Bao 對自己的身分另有一番體會。

那條繫在他身上屬於故鄉的根，帶領着他煮出心目中家的味道。



在 Le Garçon Saigon 這裡，沒有大眾印象中的越式湯粉，大廚 Bao 以小酒館作概念，設計出一系列越式家常菜，當中不得不試西貢風味的燒烤美饌。

GRILLED SWEET CORN

烤粟米是越南常見的街頭小食，炭火的香氣混合粟米的甜香，令人垂涎。大廚 Bao 取材自這個人人愛的小食，加入新鮮感十足的墨西哥元素，帶來截然不同的感覺。Bao 參考了墨西哥有名的的 Corn & Cheese，除了在烤甜粟上加上傳統的越南小紅辣椒外，亦加入酸忌廉及煙燻芝士，風味濃烈獨特。

KUROBUTA PORK COLLAR

燒烤菜式是 LGS 這裡的招牌菜，用上產自美國加州的木炭 almond wood，令食物更顯原始炭香。用上了 Kurobuta 黑毛豬，鮮味十足，原因是這個豬種只以海草飼養。在燒烤前，豬肉先用上了香茅、蒜頭及魚露醃製，令肉汁的味道更悠長，除了單吃，也可以用米紙包裹蔬菜一併進食，減低了豬肉的油膩感。

SHREDDED CHICKEN SALAD

越南有很多不同風格的涼拌沙律(Gỏi Gà)，而 Bao 所準備的手撕雞沙律特別在它加入了四川的辣椒，舌頭麻麻的感覺與清爽的沙律形成了有趣的對比。配上鮮嫩的越式手撕雞絲，你可以感受到爽脆多變的口感，是炎炎夏日裡開胃的選擇。



尋根

在 Le Garçon Saigon 這裡，我遇到了大廚 Bao，年輕的臉孔下，是一個異鄉人在香港煮出家的味道故事。

Bao 的父母是越南人，後來移民到澳洲。作為移民的二代，Bao 生於澳洲，長於澳洲，除了膚色上的一點差別外，Bao 與一個土生土長的澳洲人無異。但是那張亞洲臉孔，卻常令他覺得自己格格不入，心中滿是對自己的身分的疑問。「作為一個在西方長大的亞洲人，大眾都習慣先以你的膚色來界定你的身分，但這膚色難道就是我身分的全部嗎？」

雖然在澳洲生活多年，但 Bao 小時候總覺得與家鄉有着一段模糊的距離。「我並沒有英文名字，只保留父母取的越南名字。小時候我對此尤其介意，因為總覺得與身邊朋友有所差異，朋友甚至會用我的名字來開玩笑。」身為越南人，他卻對自己的身分感到有點抽離，而與家鄉最親密的連繫，可能就是家人在 Brisbane 開設的越南餐廳。每逢下課後的空餘時間，他都會到家人開的店裡幫手。「別人的青春是派對是狂歡，而我的則在餐廳中度過。」餐廳由 Bao 的媽媽主理，煮的是家的味道。在那裡，他似乎在心底中尋找到一絲根的歸屬感。

而對他而言，所謂的越南味道就是母親的味道，是滿載家、愛與關懷的美饌。「亞洲的媽媽都是超級媽媽，她們都有神奇的能力，能煮出一道道美味的菜式，同時有自己獨特的風格。還記得小時候，同學都會羨慕我有美味的餐盒。」在 Bao 的人生旅程中，媽媽既是他的烹飪啟蒙，也是他的伯樂。在 Le Garçon Saigon 剛開業的時候，Bao 的媽媽專誠來到香港，幫助 Bao 打點一切。「小時候吃媽媽煮的菜，長大後與媽媽交流烹飪的心得，她也給予我很多有用意見，是我靈感的泉源。」每道美味維繫着兩母子的關係，在他方默默地煮出熟悉的家鄉味道。

到了今天，在這個異鄉人的心底裡，對自己身分的疑問也許隨着年齡的增長，已慢慢找到答案。「如果你今天問我是澳洲人還是越南人，我會回答，我是一個澳洲人，也是一個越南人，我為自己的名字感到驕傲。」在他的美味之旅中，不但是對味道的追求，也是尋根的過程。「作為飄居海外的越南人第二代，有時候我在想，如果媽媽煮的味道不可以傳承下去，那我的下一代可能再也吃不到這種家的味道，那是一件多麼可惜的事。我真的很享受煮越南菜，我希望成為媽媽與下一代之間的橋樑，把這種味道傳承下去。」EM