
紐時文摘

#10 - 2019.02.23





10

川菜大廚和他的粉絲

從 Short Pump, Virginia 報導 -

“你看到 Peter 在前面了嗎?” 跟我同桌吃飯的朋友問，我們坐在店面深處的一張玻璃轉盤大桌旁邊，”就在櫃檯旁邊?” 這裡是 Peter Chang 張鵬亮 在 Richmond 郊區的中餐館。

張鵬亮站在那裡，穿着便服；如果有傳聞說這位大廚會到某個偏遠小鎮掌勺，他的粉絲會不遠千里趕到那裡。張鵬亮的神出鬼沒跟他著名的具川菜風味干煎茄子一樣出名，他的習慣是，不論在哪家餐館，一旦他烹飪的美食吸引了狂熱粉絲，或者獲得了美食界好評，他就會離開那裡。

張鵬亮不停地跳槽，讓他的粉絲更加狂熱地追隨他，他在 Virginia 各地的中餐館跳來跳去，去過 Georgia 的幾家餐館，然後又短暫地回到 Virginia，此後又去 Tennessee 工作了一陣子。

他目前稍稍穩定下來，他跟一位半退休的廚師李詹合夥創業，三年前，他們在 Charlottesville, Virginia 開了 Peter Chang China Grill，終於自己當老闆，張鵬亮不再動了。

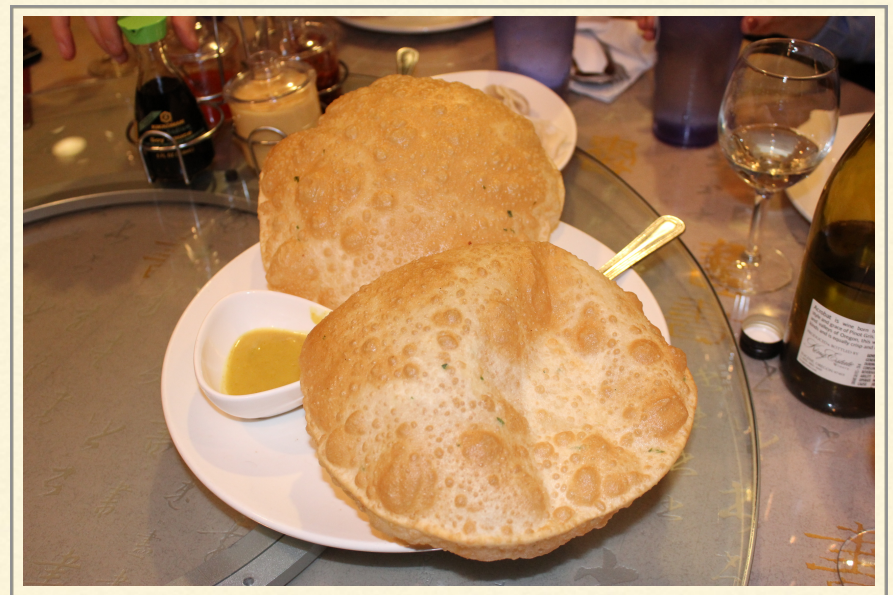
但這也並不是說他在原地不動。他和李詹迅速展店，在 Fredericksburg, Williamsburg, Virginia Beach 和這裡 Short Pump 開設分店，他們希望今年底左右在華盛頓郊外的 Fairfax 開家分店。

現在，張鵬亮的粉絲不必再擔心他的菜會在一夜之間從菜單上消失，他們要玩的是另一個猜謎遊戲：什麼時候，在那一家分店，張鵬亮都有可能親自下廚？

為了吃到張鵬亮親自做的菜，我在24小時內造訪三家分店，出發前我特別從張鵬亮餐館總部的一個線民那裡打聽消息：“他可很可能是週一二在 Virginia Beach，週三四在 Richmond，週五六在 Fredericksburg，我的線民加一句”他也可能一時興起變更日程。”

事實上，當我週一到 Virginia Beach時，才知道張鵬亮在 Fredericksburg，但前一天晚上我到 Short Pump 試試運氣，竟然看到他，他就在門口溜躑，後來進了廚房。

最先端上來的是蔥油餅，它們不是我們熟悉的那種片狀煎餅，而是充滿空氣的泡芙，像沙灘氣球一樣又圓又輕，我撕下一塊，蘸了溫熱的咖喱肉湯，蔥油泡芙吸了肉汁，入口稍嚼，美味無比，我很好奇這種泡芙如何做到沾肉汁卻不軟化，形狀仍然不變，稍後，春卷端了上來，皮是透明的，可以看到裡面的香菜綠葉，裏面鬆鬆地填有酥脆的、用薑汁調味的比目魚，一道看似簡單的菜，所嚐美味卻很很有格調，然後上桌的是一張藤條編成的盤子，彎曲成弧錐狀，用一根肉串固定，圓弧凹下的空間裏，擺了一些很脆的、幾乎無油煎出來比目魚塊，旁邊拌着一小份沙拉，裡面有胡荽葉，甜洋蔥、乾辣椒和孜然。同樣的配料：香菜、辣椒和孜然也出現在乾煸茄子這道菜。



這裡也有標準川菜：味道十足的擔擔麵的酸甜比例非常精準，花椒的麻味頗有衝擊力；回鍋肉脆嫩兼具；牛肉腐皮絲，表皮上輕輕地刻上花刀，以便吸收灼熱的辣椒油；還有涼拌的蒜蓉黃瓜，用來解辣。

這是非常精緻的中國菜, 口味濃的川菜不搶味, 搭配極為平衡, 可以想見這些菜的魅力非有微妙而細膩的烹飪手法無法呈現。

美國擁有許多技藝精湛的中國廚師, 但是很少有人會進一步提昇對他們的手藝, 進行富有想像力的發揮, 而這正是我們對所有廚藝大師的期許, 在 Short Pump 的晚餐接近尾聲時, 我確定張鵬亮正是這樣的大廚。

像張鵬亮這種有才華的人在這裡並不少見, 1949年, 當共產黨掌控中國大陸之後, 中國許多頂尖的廚師

都紛紛逃離中

國, 1965年, 在

聯邦移民法案

Immigration Act

頒佈後, 有些廚

師來到紐約, 使

這座城市首次嘗

到了美味的四川

菜和湖南菜,

1971 年紐約時報

美食版裏面寫

道, ”中國廚師

與法國廚師是世

界美食同樣重要

的人物。”



他們當中最有名的或許要數位於中城第二大道Shun Lee Dynasty 餐廳的主廚王春庭。曼哈頓兩家 Red Farm 餐廳的運營合夥人 Ed Schoenfeld 就從那個時期開始投入經營中國餐廳, 他說王春庭 ”堪稱世界一流, 是另一位Ferran Adrià, 是一位偉大的廚師」。

“我見過一些那樣的人”, Schoenfeld 說, “他們去逝後後, 我再也沒見過像他們那樣的人”, 廚師行業幾乎從中國大陸消失, 一同消失的還有其學徒體系, 受過嚴格訓練的廚師都是通過這個體系來傳授技能的。

1963，張鵬亮出生於緊鄰湖北省的一個貧窮山村，他稍為懂事的時候，中國又開始重視美食傳統，他進了湖北的廚師學校，在酒店和長江上的遊輪工作，與他當時的上司 Lisa Chang 結了婚，2000年，經過嚴格的篩選，他被政府派去華盛頓中國大使館擔任主廚。

Calvin Trillin 在 2010 寫給 The New Yorker 的一篇文章中寫張鵬亮的經歷，做了兩年後，張鵬亮離開大使館，開始在郊區餐廳四處打工，經常更換工作地點，當他開設新餐館，當地報紙總會告訴讀者，這家店與 P. F. Chang's 沒有任何關係。

Sean Brock 曾在 Charleston S.C. 的 McCrady's 和 Husk 餐廳 (Nashville 也有分店) 擔任大廚，他估計自己在張鵬亮的餐廳吃過大約 15 次飯，他說，每一次“我都覺得餐廳的一屋子人根本就不知道自己有多幸運，他有不少粉絲，但不是餐廳裏的所有人都明白自己究竟坐在什麼地方”。

張鵬亮的服務生看上去很像大學生，他們不勉強顧客，只是告訴他們，除了左宗雞之類熟悉的菜色，廚房也提供一些較辣的冒險菜肴，一位服務生指着川菜の開胃冷菜解釋說：“這些菜有點突破常規，我很喜歡，但只是我的個人喜好，另一份菜單上有稍美國化的菜色，不像這份菜單這麼怪”。



在 Williamsburg，不顧服務生溫柔的提醒，我點了一份乾辣椒和四川花椒炒豬蹄，不出我所料，這道菜美味至極，豬皮粘膩鮮脆，川菜的麻辣滋味如電流般刺激；但豬肉的濃郁口感始終沒被調料的味道掩蓋，和薑絲同炒的樟茶鴨是這一餐中另一個亮點，比較簡單，但是同樣可口。

有幾道菜並沒有這樣令人難忘的美味，Virginia Beach 的那家店也是如此，我在那兒吃了酥脆豬肚，它看起來有點像我在 Short Pump 店吃到的大竹節蝦，卻遠沒有竹節蝦好。



不過，Virginia Beach 也有一些菜值得一提：比如蒜瓣與香菜拍黃瓜這道菜就比 Short Pump 店的好；牛腩麵條湯好像愈喝愈美味，有一道用平底鍋煎炸的意大利方形餃子，名叫“黃金大理石”，用嫩豆腐做餡，輔以蝦肉和香菜，口感細膩迷人。Virginia Beach 店的點心菜單是張夫人設計的，我點了一道煎炸叉燒包，這是拱形的發麵包子，用略帶甜味的豬肉做餡，它和主

菜一樣美味，我下定決心還要回來多嚐一些點心。



粉絲們說，張鵬亮旗下最好的餐廳就是他親自下廚的那一家，這不是無的放矢，在我吃過的這三頓飯裏，從頭到尾，最好的確實還要算 Short Pump 的那頓，其他兩家的菜肴也充滿具非凡魅力與細膩口感，讓我難以忘懷的菜色，但我的心理作用，仍被“張鵬亮親自掌廚”的情緒掌控，你不必像我一樣，為了寫篇深入的報導要跑這麼多不同的地

點，我強烈認為，最好的張鵬亮餐廳是離你最近的那一家，你不必到處追老張的蹤跡。

Peter Chang China Café 有下列五家分店 -

11424 West Broad Street, Short Pump, Va.; 804-364-1688; peterchangrva.com.

2162 Barracks Road, Charlottesville, Va.; 434-244-9818; peterchang-charlottesville.com.

1771 Carl D. Silver Parkway, Fredericksburg, Va.; 540-786-8988; peterchangschinese.com.

1203 Richmond Road, Williamsburg, Va.; 757-345-5829; peterchangrestaurant.com.

3364 Princess Anne Road, Virginia Beach, Va.; 757-468-2222; peterchangvirginiabeach.com.