

食通天 FOOD & WINE



## CULINARY INSPIRATION: CHEF LUCAIS SYME

by KERRY VITAL LUCAIS SYME 簡介



La Pentola della Quercia Restaurant Photos



並不是每個廚師小時候就夢想製作可口美食。廚師 Lucais Syme 因為非常不同的原因開始了烹飪。

“可能是由於拖拉才開始烹飪的，” Syme 笑著說。“當時我在完成心理學學士學位，申請法學院。我去參加法學院入學考試，覺得‘太辛苦了’。”  
相反，他發現自己烹調“複雜精美的飯菜佔據了時間”，而且發現他很喜歡。  
現在，他是 La Pentola della Quercia 的合夥人及行政總廚，該餐館位於耶魯鎮 OPUS Vancouver Hotel 內。今年早些時候，他又開了 Cinara 餐館，位於 Victorian Hotel 下面。



La Pentola 提供鄉村風格的義大利北方風味美食，包括手工製作的麵食。家庭式進餐是重點，與其平民起源正相稱。新鮮蔬菜是 Syme 菜單的大明星，因此菜單因季節和當地農民所提供的蔬菜而變化。

“我愛這裡的一切，當然，”他說。“但我目前的一個最愛是 vitello tonnato。這是義大利北部 Piedmont 的一道菜。如果你去那裡，每家餐館的菜單上都有這道菜。”  
這道菜是小牛腿肉，慢慢煮熟，冷卻，與金槍魚味的蛋黃醬一塊吃。他說這道菜“美極了。”

Syme 從到義大利的旅行得到他的靈感，帶著想法回來，為溫哥華量身定做，再添加自己的特色。

“我們試圖把義大利的哲學和理念拿來，在這裡演繹，”他說。“我們一直在留意美食的變化。”

早餐、週末早午餐和午餐在 La Pentola 都是按菜單點菜，鼓勵晚餐客人以家庭風格進餐，雖然也有常規菜單。

每個月最後一個星期日，Syme 舉辦 La Pentola Famiglia 晚餐系列，這個活動有10道或更多道菜，每月的食材不同，在公共餐桌上以家庭風格用餐。最近的晚餐特色是番茄，Syme 目前最喜歡的一種食材。

“我現在非常喜歡番茄，”他說。當你讓 Syme 說起他的飯菜，他對食物的熱情是顯而易見的。今年他最喜歡的一些食材有生菜、茄子、草莓和紅莓，他期待著甜菜和南瓜旺季的來臨。

“凡是我們能拿到手的，我們都用！”他說。  
當說到工作以外做飯，他說沒有什麼比烤雞更好。首先去骨，用黑胡椒和鹽調味，厚厚的塗上橄欖油。

“把有皮面朝下，放在烤烤架上，烤得又薄又脆，棒極了！”

Syme 指出，溫哥華食物界不斷演變，令人興奮。  
“多樣性是最佳部分，”他說。“在這裡你可以獲得如此神奇的食物。有些地方，你可以進去就出來，而有些地方，你可以在裡邊多待會兒。總有新地方出現。”

有關 La Pentola della Quercia 的菜單和廚師 Syme 的更多資訊，請流覽 [www.lapentola.ca](http://www.lapentola.ca)。■

