

「芭樂狗」餐廳 來自烏克蘭的異國美食

文 / 宜蘭縣服務站科員 莊珮瑩 圖 / 宜蘭縣服務站科員 莊珮瑩、瑟紀



瑟紀與孫曉莊於充滿烏克蘭農村氣息的宜蘭芭樂狗餐廳大門前合影。

出生於烏克蘭的美籍人士瑟紀 (Balagov Sergei)，於 20 歲離開家鄉烏克蘭到美國紐約打天下，期間遇到他生命中的真命天女孫曉莊 (Sunny) 兩人共結連理後共同於美國打拼，因工作及家庭問題，夫妻倆於 99 年從美國回到臺灣定居，為了讓臺灣的朋友也能享受到遙遠的烏克蘭美味，夫妻倆便在宜蘭開了家具有「異國文化 美食饗宴」的芭樂狗餐廳！

✍️ 千里姻緣一線牽

暖暖的冬陽照落在傳統的紅磚瓦厝平房上，周圍竹林綠意盎然的圍繞著這鄉間的傳統農村建築。站在遠處瞅看這紅磚瓦厝建築，立即將人拉回兒時印象中熟悉的農家樂，很難想像這裡是全臺少見的烏克蘭美食餐廳，在主人瑟紀伉儷的引導下走

入建築內部，映入眼簾的擺設裝潢散發濃濃的傳統烏克蘭風情，看著牆上寫著餐廳的介紹，才知道這家「芭樂狗」餐廳是出生於烏克蘭的瑟紀，在太太家人的支持下，於宜蘭開立的烏克蘭料理餐廳，希望將他家鄉的美食分享給在地朋友。

瑟紀 20 歲時離開家鄉到美國紐約，在遇到孫曉



餐廳內布置滿是濃濃烏克蘭風格之擺飾。

裝後兩人於 95 年共結連理，99 年因工作及家庭關係從美國回老婆臺灣的故鄉宜蘭定居，瑟紀表示：「為了讓臺灣的朋友也能享受到遙遠的異國烏克蘭美食，才興起開餐廳的想法。」



瑟紀夫妻倆於 99 年回到宜蘭定居，享受純樸的農村樂趣。

烏克蘭美食在臺的推手

為了不落俗套，且與市場上打著越南美食、印尼美食等異國餐廳作出區隔，籌劃初期光為了幫餐廳取名就傷透腦筋，最後才決定以瑟紀中文姓名的譯音「芭樂狗」作為餐廳招牌來對外營業。曉莊表示：「為了讓來店用餐的朋友能沉浸於烏克蘭的異國風情，除了有俄羅斯娃娃及許多來自烏克蘭的擺飾外，瑟紀更將東歐居家常見的壁爐擺入餐廳，連裝盛燉肉的器皿也特別從烏克蘭空運來臺，此外，也因為主廚喜愛品酒，所以可看到許多與酒相關的擺飾。」夫妻倆特別以透明玻璃加強餐廳的自然採光，將用餐氛圍營造出濃厚的傳統烏克蘭風格，而在餐廳戶外亦有美麗的花園及噴泉，讓好朋友們享受烏克蘭家園的純樸氛圍，期望讓來的客人在用餐之餘也了解烏克蘭深厚的文化底蘊。

問起兩人是如何用烏克蘭美味挑動在地宜蘭人的味蕾？瑟紀表示：「他本持著少油、少鹽、無人工添加的精神；使用烏克蘭香料，將目前的餐點依臺灣人的口味經過些許調整，深受來用餐的朋友喜愛。」他表示開設餐廳對他們而言是種生活體驗，可以用他的妙手來呈現最道地的家鄉美食，以作為情感聯結的橋樑。再問到兩人回臺灣定居開餐廳最大的挑戰是什麼？曉莊說：「因為瑟紀的堅持，在餐點的設計上以健康並具異國風味的前提來設想，但要兼顧國人的用餐口味就是一大挑戰。」她以店內

名氣餐點海軍麵為例：「它的外表看起來像是白醬義大利麵，主要食材有豬肉丁、紅椒、菇類等，但這道料理美味的關鍵在於所使用獨特的香料，就是烏克蘭帶回的特製香料！」瑟紀也特別將餐廳熱銷餐點做成真空冷凍包，讓大家在家裡就能享受到烏克蘭異國美食。



芭樂狗餐廳的招牌烏克蘭料理——海軍麵。

愛心無國界

除了鑽研美食，為了要回饋這塊土地上的人、事、物帶給他們的一切，愛狗的兩人會於每年 1 月份特製一道餐點，然後利用 3 個禮拜的時間讓朋友來點餐享用，再將該道菜所有的營收，捐助轄內照顧流浪動物的機構以及個人。瑟紀笑說，懂得付出讓他能把人生的挫敗轉變成動力，意外地重拾了回憶中童年生活的純真，讓年過半百的自己能活的更年輕。

回想到夫妻倆褪去美國的一切，及回到宜蘭生活及工作的心情點滴，心中雖難免仍有些異鄉遊子的缺憾，幸好臺灣人純樸善良與包容善待外來人、事、物的文化，讓他這位彷彿候鳥般遠離家鄉打拼的異鄉人，充分感受在異鄉的溫暖與關懷。



本署宜蘭縣服務站簡聰洲主任（右）造訪芭樂狗餐廳並與瑟紀夫妻倆合影留念。