



蘇綏蘭用生命入饌

◎林秀美

蘇綏蘭女士，1965 年歷史系畢業校友，與夫婿傅衣信（也是校友，1964 年機械系畢）在美國創業成功，他們所開設的餐館—Susanna Foo Chinese Cuisine 蘭苑，以中餐西吃的獨特經營手法，以及自行研發的數百種創意食譜，不僅征服了美國人的胃，更博得無數獎章與榮譽；然而在這些璀璨奪目的桂冠背後，卻有著一段鮮為人知的辛酸。和一般創業者不同的是，他們被迫走上這條不歸路，縱然心中有萬般不願，在短暫的自怨自艾過後，他們以「要做就要做最好的」自許，成功地為兩人創造意外而美麗的人生。

1

生於內蒙古，戰時播遷來台，在南台灣長大，從高雄女中畢業後，隻身上台北讀書。她說她不是個愛讀書的孩子，懵懵懂懂地進入歷史系，鎮日浸淫在全國最好的大學接受薰陶，也認真地 K 過書，三年級還獲得兩次書卷獎。

當年的師資陣容都是一時之選，「沈剛伯教授很棒，有大師的風範；夏德儀教授教書極為敬業；而王任光老師對我最好」。想到自己當年不夠認真，不覺有些愧對老師。即使未能學以致用，她以自己的經驗強調，所學對個人心性修養幫助極大，而寬闊的校園則成就學子廣大的視野與胸襟。

今年回國抽空到校園巡禮，往日三、五同窗流連傳園、杜鵑花叢、行政大樓前草坪的情影歷歷在目。那時她住第一女生宿舍，一個房間擠了 12 個人，由於離家遠，12 個人因此形影不離，情同姐妹；至今想來實在懷念。

2

或許是受戰亂流離經驗的影響，年輕的她只想嫁作人婦，但求安定度日。當時男友早她一年赴美深造，隔年她以陪讀的心情抵美，一年半後取得匹茲堡大學圖書館學碩士，旋即結婚、生子，做一名全職的家庭主婦。若干年後，傅衣信學成歸國擔任清大材料所首任主任，深受前教育部長毛高文及國科會主委徐賢修的賞識，力邀其參與新竹科學園區規畫，一展長才。

她深以另一半為榮，而就在她十分滿足於現狀之時，一段意外的人生旅途於焉展開。

1979 年，在美國經營餐館多年有成的傅家擬擴大營業，人力需求殷急，因此向夫婦倆發出召集令。當年台灣科技產業才起步，回國發展可充份發揮專業，前途無量；只是親情難捨，孝順的兩人還是回到美國協助家族事業，從此踏入餐館業，此後數不清多少個日子裏，她沮喪、懊惱，甚至以淚洗面。

3

起初只是協助外場服務，接觸日多也察覺出管理方面若有若干問題，但從未想到進廚房工作，直到遇見美國餐飲學校（Culinary Institute of American, 簡稱 CIA）退休校長 Jacob Rosenthal 先生。生平最推崇中國菜與法國菜的 Rosenthal 校長，到店裏用餐多次，曾提出幾點中肯意見並鼓勵她進修，受到 Rosenthal 校長的激勵，她進入 CIA 學習法國料理。當時雖有改善餐館的念頭，但仍不時懊悔，尤其是回台看到科學園區日益蓬勃，回首自己所做的事，總以為當年的決定是錯的。

或許是受「君子遠庖廚」說法的誤導，喜歡做菜的她，對於以此維生感到靦腆，直到 1980 年一趟法國美食之旅才徹底改變了她的想法。在法國三週期間，他們每天品嚐一家三星級法國餐廳，除了美味令她折服，法國廚師的工作熱忱與自信最讓她感動。回美後深思，心想既然是不歸路，要做就要做最好的，於是開始讀書、拜師學藝，也學插花、繪畫等。她了解女性在餐廚業屬於少數，加上本身又缺乏經驗，她必須加倍努力才是。

4

「品質一致性」是所有餐廳最基本且最重要的要求。然而根據她長期觀察發現，在美國的中國餐館品質不一，菜色單調；廚師教育程度不高，也無心改良，使得中國菜一度從第四名退居至七、八名。然而她個人對中國菜仍深具信心，她相信有五千年歷史與文化作後盾的中國菜，足可與法國菜並稱世界頂級料理。

為了突破菜色單調的困境，她拋棄一般餐館使用罐



頭、味精的陋習，改用本地新鮮的產品作材料，並精心研製獨門高湯來提味。她自創的高湯巧妙地融匯了中西食材，作法是：先將洋蔥、紅蘿蔔、芹菜等炒香，隨後放入八角、花椒、雞骨頭，再稍加炒烤後，加水熬煮三至四個小時。

爲了維持品質齊一，她還將每道菜所需材料的種類、數量以及作法寫成食譜，讓廚師按部就班照著做，經年累月整理成文字的菜單已達五、六百種之多。

原料取材自美國當地農產品，料理以中式爲本、法式爲輔，一道道佳餚美食以西餐吃法上菜；透過她的巧思與巧手，將原本被視爲雜燴的中國菜端上了高級餐桌。

5

她的創意立刻受到饕客們的熱情回應，美名不逕而走，1987 年獲選爲費城最佳中餐館（Best Chinese Restaurant in Philadelphia, Philadelphia Daily News, 1987），翌年更晉升爲全美最佳新餐館（America's Best New Restaurant, 1988, Esquire Magazine）。資產也因此快速累積，家人在 1989 年將餐館轉手，夫婦倆遂另起爐灶，以她的英文姓名 Susanna Foo 爲新餐廳命名。



蘭苑開張不及一年，她即獲選爲同年度最佳新廚（Ten Best New Chef, 1989, Food and Wine Magazine），而《紐約時報》（New York Times）等雜誌媒體亦爭相報導，之後陸續獲頒各種獎項包括最佳廚師、最佳食譜、最佳餐館獎等，不僅個人專業表現備受國際肯定，也爲蘭苑贏得多項四星級餐廳的美譽。1996 年應邀出版第一本書，同年獲詹姆斯·比爾德基金最佳國際食譜獎（International Cook Book Award, 1996, James Beard Foundation），該書迄今已暢銷九萬冊。

除了廚藝，餐廳的經營管理也是一門學問。開業前三年處於虧損狀態，第四、五年漸趨穩定，之後開始有盈餘。由於美國工資高、流動性大，所以早年多雇

用華人，但華人較缺乏工作倫理，管理不易，四年前起改雇用當地人，目前八十名員工當中過半數爲美國人，其中還不乏慕名而來學藝的。

「在美國，廚師其實很受尊重，經過這麼多年的努力，也成爲美國的中菜專家。當時覺得人生已至此，既然要做一件事，就要把它做好，現在想想還是蠻值得的。在美國近年也有第二代華人有志於此，相信再過四、五年可以有一番成績」。

6

成爲一名好廚師的首要條件是什麼？她的回答是「敏銳的味覺」。而回溯個人成長經驗，凡是嚐過的食物都深刻地烙印在腦海中，還能回味比較，走入餐飲業說是意外，其實還是有跡可尋。

由於嫂嫂和婆婆都燒得一手好菜，而自己也有興致學習，因此年紀輕輕即深得真傳，奠定基礎。還記得有一回，婆婆爲了宴請 12 個朋友，足足花了兩天的時間張羅，那股熱情與自我要求讓她直呼「很棒」！她相信經驗可以累積，技巧可以學

習，但是熱情與信念才是最寶貴的資產，做任何事惟有秉持熱情與信念才能致勝。

計畫再過五年退休，然後回台灣的餐飲學校任教，傳承珍貴的實戰經驗。回台期間她特別留心台灣的餐飲現況發現，台灣的法國菜和義大利菜都不夠道地，至今也沒有養成名廚，所以她認爲發展的空間很大。同時，她也正在醞釀第二本書，將個人與烹飪結緣的成長經驗與實際經營理念與讀者分享。

「烹飪」一詞最早出現於《易經》，被視爲一門變化和創新的學問，而前人有云「烹飪成熟，能成新法」，這些用在蘇綏蘭女士身上最是貼切。中國人飲食講求「鹹、苦、酸、辛、甘」五味調合，對照人生，不就是如此？⊕