

# 法国总统厨师

陈彬雁 / 文  
(Guy Savoy提供照片)

## 把鱼鳞升级为美食

《我爱米其林》找来法国总统萨科奇的厨师萨沃伊。

萨沃伊是米其林三星厨师，他的一道脆皮鱼中，连鱼鳞都保留，而且非常美味。他说，每种食材都有动人的故事，我只发掘它的可能。



脆皮鲈鱼鱼鳞香而脆。

几年前，法国总统萨科奇访美，钦点米其林三星厨师随行，为他在旅美期间烹煮道地法国菜。他就是萨沃伊。

这名法国现代御厨最大贡献，是大力推崇法国菜列入世界遗产，那很伟大但对我来说也很遥远。我不懂。但他的美食作品，还有他对美食的热忱，让人极为欣赏。能有一次这样的机会去接触萨沃伊，绝对是一次难得的学习机会，更是一个奇迹。

听享誉世界的米其林三星名厨萨沃伊 (Guy Savoy, 58岁) 分享他对烹饪的想法，实在是一种享受。

他说：“烹饪时我聆听于视觉、触觉、嗅觉和味觉，但真正让美味成为现实的，是感觉。食客必须从上述知觉中找出美食的真义，我更希望食客从我的作品感受到细腻的情感与生活的热忱。”

光是听，已是很大的学问。

### 由一种食材出发

许多厨师一道菜上出现许多食材，萨沃伊却是集中火力，单一的由一种食材出发，这点构成他菜单最大特色。

他说：“我的一个坚持是不把超过两三样食材放入一道菜，而是通过不同烹调方法呈现一种食材的美，例如我的冰生蚝。”

冰生蚝 (Oyster in nage gelee) 可是他的招牌作，采用三种不同方式呈现蚝的魅力，新鲜的法国布列塔尼生蚝上面覆盖一层蚝汁胶冻，生蚝下面压着一层生蚝打成的蚝酱，一种食材，三种温度、三种口感、三种滋味。

### 冻“熟”龙虾

另一道龙虾 (Maine lobster raw cooked in cold steam) 也循同一脉络出发。萨沃伊将龙虾削成薄片制成龙虾卷，端到食客眼前，再由侍应生淋上干冰，冻“熟”龙虾。一下子，冷烟滚滚，视觉效果一流，为吃的体验注入视觉和感知的震撼。

待冷烟散去，龙虾在盘底若隐若现，一道菜充满朦胧的诱惑，更激起探索的欲望。

真正享用时，美国缅因州 (Maine) 世界级龙虾的鲜美仿佛更加甜蜜，但最叫人惊喜的是，脆得如饼干的龙虾鱼子。鱼子一般都是软的，我不晓得还有其它可能性。但萨沃伊制龙虾鱼子的方式，是将之焦糖化，使鱼子外包裹着一层薄薄的焦糖，多一重香脆的滋味。品完一口龙虾，再来一口龙虾汁，它香浓微酸，平衡稍前甜蜜。

事后问萨沃伊灵感来源，他说：“海上不是时常有雾吗？你在岸上看，那片浓雾是会翻滚会跑的。”

被他那么一说，觉得那样子邂逅缅因州龙虾，不折不扣的浪漫——是在哪一天？他怀抱怎么的心情，才抓住了那一场雾？

### 难得再找到的味美鱼鳞

没来得及琢磨，他已乘胜追击，再出一道脆皮鲈鱼 (Crispy sea bass with delicate spices)。这菜最特殊之处，就在于它薄、香而脆的鱼鳞。

我们眼里容不下鱼鳞，总是急于处理，在萨沃伊手下，鱼鳞反而有所升级，我吃过一次，肯定世上很难再找到如此味美的鱼鳞。

布列塔尼线捕鱼鲈鱼特别留着鱼鳞，在平底锅采高温烤，如同烤紫菜清脆轻盈，鱼肉则以慢煮方式保住它的鲜嫩多汁。两种对比的口感，叫人拍案。蘸点香草菌香乳，鲈鱼更增添温暖的热带风情。

萨沃伊指：“鱼鳞很多人都屑一顾，但在我看来，它是保护鱼的东西。”简单一句，尽显名厨爱惜食材、尊重食材的心思。



萨沃伊推崇法国菜列入世界遗产。

“妈妈告诉我，我在孩提时就爱朝鲜蓟。”难怪加有珍贵的黑松露，却还是很温暖。

他尊重食材，也尽力将最棒的食材发挥至极，为此他努力经营和个体小农的关系：“没有他们，我们就不能维持质量的承诺。朝鲜蓟的味道就得像洋葱，而且必须是世上最味美的。最棒的食材必须结合现代和一些传统的，经时间考验的烹饪技术和配方，通过此创作出也许几分钟就转瞬即逝，但一辈子都忘不了的美食。”

他的父亲是农夫，他对烹饪的热忱遗传自母亲，对他而言，烹饪是在有限时间将单纯食材，转化为快乐的一门艺术。

“你拿一种食材，切了，加点盐、胡椒粉，你煮煮它，四五分钟之后，你把它转化了，这就是魔术。魔术，还是魔术。每一种食材都有属于自己的故事，我们如何转化它，把它变成好吃的装进肚子里？因为是装进身体里，成就自己的东西，这转化的过程非常重要，也让我深深着迷，是这个不断在督促我、丰富我，所以我每天下厨，下厨让我忘记死亡，下厨就是生活、生命。”

### 突出食材优越性

下一道澳大利亚和牛肩 (Shoulder of australian wagyu in 2 preparations, young carrots and potato "Maxim's") 以两种方式烹调，葡萄酒焗的牛肩极为柔嫩，更我更爱平锅煎的，它外焦内红，红白相间的雪花纹理分布均匀，吃来弹口多汁，简单的处理手法考功夫，意在突出食材优越性。有趣的是，伴和牛的马铃薯薄片，厨师每片都处理得半香脆半柔软。

萨沃伊的作品里有趣的组合，总是让人看到不一样的天空。他在简中求异、求变，成品自然层次丰富。

### 苹果甜点三重奏

饭后甜点，他再次透过作品重申他对一种食材的坚持。

苹果甜点 (Apple textures) 是糖煮苹果 (Apple compote)、苹果汁、苹果纸片的三重奏，极为清新舒爽。简洁的名堂，掩饰了投入这道甜点的心思和投入的心血。纸片苹果凝聚了苹果最甜美的滋味，糖煮苹果有香蜜的软果子，和那青涩清新的苹果汁，味道上的平衡以及苹果的各种姿态，让人不得不承认，自己对苹果的认识多么有限。

菜单上，他三番两次的强调，让人看到苹果自然想起生蚝，甚至闻到龙虾香，如此的铺陈，前呼后应宛如一部好戏、一本好书。

### 一黄一黑对比

当夜轻轻落下帷幕，萨沃伊最后送来巧克力球 (Chocolate orb)。侍应生将浓郁温热的黑巧克力倒在一个巧克力球之上，用热度融化巧克力球，揭开里头的黄梨饼糕。一黄一黑，对比的视觉效果之后，再用透着小姜碎的黄梨清爽对比巧克力的浑厚，相互撞击的感觉，让人走入新的世界，脑子里浮现出巧克力球在热度下开启的画面。

这就是萨沃伊的魅力。正如他所经验的：“每种食材都有其动人故事，我走近发掘，去发现它的可能，让它呈现不同口感、不同形式，找出食材的各种复杂性。我觉得这点不难，只要你豁达，你有开阔的眼界，你自然会发现无限可能。”

他最美丽的地方，就是和热爱美食的人，分享打开眼界的美妙滋味。

(晚餐费用：每人\$300-\$500)

餐馆：Guy Savoy  
地址：Marina Bay Sands, Level 2, Casino Building  
营业时间：午餐 (星期五、六)，中午12时至2时30分 / 晚餐 (星期二至六)，6时至10时30分 / 星期天、一休息。  
电话：6688 8513



碳烤鳗鱼饭

## 古都的日本第一鳗



日本古都京都，很多游客的饮食首选是以精致、清淡为特色的“京料理”，《吃在日本》则带大家品尝的香浓的鳗鱼饭。

陈映葵 / 文 · 摄影

走近Kaneyo，一定闻到碳烤香。位于闹区的百年老店，木制建筑，门口挂着的招牌上写着“日本第一鳗”；少了京都一贯的含蓄，多了坦率可爱。

更可爱的是阿公师傅。入口旁的玻璃窗，走过就看得师傅小心翼翼地烤鳗鱼。师傅烤了40年鳗鱼，手艺不在话下，最难得的是亲切、慈祥，看到顾客兴奋地在店前牌照，他特别对着镜头露出灿烂微笑，比起V手势。师傅烤鳗鱼烤得这么开心，吃起来当然美味加分。

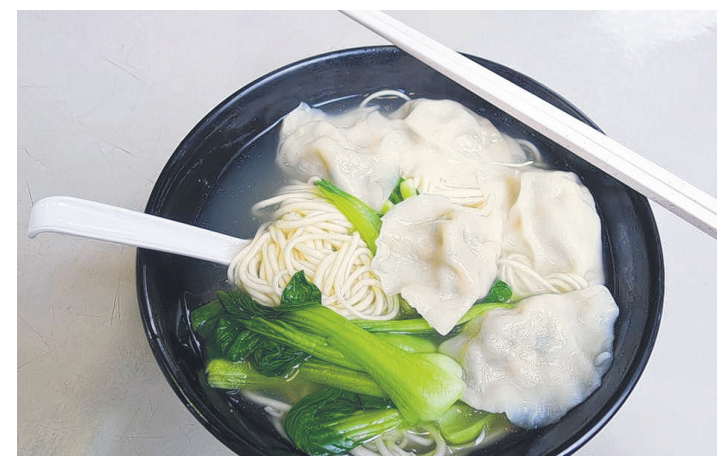
店内装潢和店外一样古旧，温暖的木材家具经过时间雕琢，质感特别讨人喜欢。一楼设桌椅，二楼则为传统日式席位，没有椅子，而且得脱鞋才上楼，虽然较富日本传统气息，但略嫌麻烦。

说主角：鳗鱼饭。严选食材不必说，最难忘碳烤美味，吃到碳烤独有的美味，更品到坚持之美。同样难忘的是独家酱料，据说创店至今，味道从未改变，浓郁且甜咸适中。酱料有多珍贵？Kaneyo数十年前失火，老板当时什么都没带，就是带着那锅酱料逃出去。

食量不大，不妨在下午两点之前光顾，可点限时套餐“Kaneyo-don” (950日元，约14.50新元)，套餐包括迷你鳗鱼盖饭、腌菜和热汤。想多吃点，特别推荐Unagi-don和Kinshidon (各1800日元，约27.50新元)。两者都为鳗鱼饭，附腌菜，分别在于前者的鳗鱼分量较多，后者加了相当分量的日式蛋卷，但鳗鱼分量较少。

鳗鱼和酱料都很下饭，搭配腌菜尤佳。腌菜为京都名产，一点酸，十分爽脆，正好和鳗鱼形成强烈对比；味蕾或许忙不过来，但肯定乐此不疲。

店名：Kaneyo  
地址：京都市中京区 六角通新京极东入松ヶ枝町456  
电话：81-075-221-0669 (至少5人才能预约)  
网址：www.kyogokukaneyo.co.jp  
营业时间：上午11点半至晚上9点 (年中无休)



水餃拉面“粗中有细”。

## 手工水餃拉面朴实鲜美



《坊间寻味》来到惹兰勿剎的食阁一家现做现卖的拉面 and 包点摊。

凯盈 / 文 · 摄影

位于惹兰勿剎的食阁的这家现做现卖的拉面 and 包点摊，一步近就可看见师傅在一旁从容不迫地揉面团，助手在另一角“紧锣密鼓”地包水餃。

点了一碗水餃拉面 (\$4)，师傅立刻动手揉好面团，纯熟地捏、搓、摔、拉，一眨眼就拉出又长又细，柔顺如绢的面条，速度惊人，而且看起来毫不费力。

面条准备好了，师傅接着煮面条和水餃，只见他后面，用筷子搅一搅，看准时间，然后再把面翻搅、捞起，随之上菜和水餃再淋上汤，一碗香喷喷的纯手工拉面，不消三分钟就大功告成。

观赏烹调过程是种享受，食物的卖相精美固然重要，但看师傅烹调时的姿态，也是另一种视觉享受。

眼前的拉面卖相朴实，五颗又大又饱满的水餃，覆盖半个汤碗，青绿的小白菜为一碗米白增添简单的色彩。夹起面条，大口放进嘴里，面条柔中带韧，特别的软硬度是大量生产的面条永远达不到的。煮面的时间抓得准，让面条在上桌泡汤后仍然弹牙爽口，此外，因为手工拉面的粗细不尽相同，“粗中有细”的面条让口感更有层次。

如此好吃的面条，除了归功于好面团、好手艺，当然汤头也是重要的一环。摊主透露，汤头用大骨熬而成，虽然看起来清澈得很，喝起来却味浓甘甜，隐约还带点香料的味。这样甜美的汤与手工面条是很完美的配搭，同样看起来平平无奇，入口却是充实饱满的芬芳。

我以为，表面滑溜溜，咬下去却劲十足的拉面已经十分讨喜，谁知道浑圆饱满的水餃更让人“爱不释手”。现场包制的水餃，用手工水餃皮包裹着满满的韭菜和绞肉，水餃皮有厚度又滑韧，咬下去皮香肉嫩，肉汁甜美，韭菜香四溢。水餃的肉汁多且滚烫，温度比面汤更高，吃起来一口香，让人吃了一顿还想再来一碗。

店名：聚豪拉面小笼包  
地址：新世纪美食坊 (Lavender Food Square) #01-29  
营业时间：每天早上10时至晚上10时30分



30年来一直受欢迎的黑色松露汤。



冰生蚝：一种食材，三种温度、三种口感、三种滋味。



冷烟散去后见龙虾汤。

### 30年来一直受欢迎的汤

他有一道招牌汤——朝鲜蓟黑松露汤 (Artichoke and black truffle soup) 伴烤蘑菇黑松露奶油面包 (Toasted mushroom brioche and black truffle butter)，过去30年屹立不倒，反随时间推移，越来越受欢迎。

朝鲜蓟黑松露汤绵密顺喉，汤面有香气浓郁的黑松露菌片及削成薄片的巴马芝士。烤蘑菇面包外脆内柔，消失之前发出霹雳声响，面包上面的黑松露奶油碰到温热的嘴唇即化为水，蘸上朝鲜蓟黑松露汤，两者的结合让享受升级。

这汤是萨沃伊记录童年的，他曾说过：