

周末

全球新闻财经生活资讯

LIFE STYLE

画报

2013年2月2日 改版第737期(1980年创刊)逢星期六出版

www.modernweekly.com

一报四册 新闻·财富·生活·城市 定价 RMB ¥5 HK \$10

生活

LIFESTYLE

NEW
COUTURE
破茧新生





1



2



3

PAUL PAIRET AT ULTRAVIOLET

瞩目的味蕾

从晚上7点直到凌晨，我仿佛已经离开了上海，一次因为味觉的旅途，而我只记得外滩是它的起点。如果不是有22道菜、15道佐餐饮品以及一整个晚上穿越时空的声光电媒作证。

眨眼间，我就会笃信那只是一场美妙至极的梦境！而这一切却真实发生在上海。

策划_韩枫 摄影_朱江 采访、撰文_孙润青

车

内10个客人静坐着，一声潮湿的闷雷作开场白，车身启动。半个月前，韩枫为我安排了今晚的行程，那是基于她与主厨Paul Pairet的个人交情，当然还有我们家媒体的面子。正常情况下，想要体验“Ultraviolet”必须提前三个月网上预约。因为台子每晚只有一张，座位10个。

作为第86张台子的“插班生”（自“Ultraviolet”开业至今，这已经是它接待的第86桌客人），我幸福地注视着窗外，车厢内已经是鸟语嚶嚶。屏幕上正夸张地播映着什么，它尽力挽留乘客的视线，企图让你遗忘外界。我当然坚信停车后就会定位出自己的位置，但是当下，即使是我这个方向感明确的学建筑的女生，也开始迷离，甚至幻想那些挤满亭子间的滴水的小马路，也都是特意编排，只为反衬那个我们将要涉足的“高档场所”。

当你走进餐厅，很可能正播着音乐，但那音乐跟你接下来点的菜有什么关系呢！这不是在吹毛求疵，如果不经提点你甚至根本不会意识到这里面会有问题！法国出生的大厨Paul Pairet周身透着桀骜，言语风格亦尽显艺术家风范：你问及风格，他摒弃风格，你问及菜谱，他无视菜谱，询问食材喜好，竟然得到“松露也不比可口可乐更为有趣”这般惊为天人的回复。正是这坚定得足以刺穿苍穹的个人逻辑，针砭出了用餐环节那可笑却不为发觉的纰漏。于是有了“Ultraviolet”，这座旨在将美食与多重感官



1. 希腊风味的“烤茄子” (Charred Eggplant)
2. 这款番茄汁 (Tomato Pomodoro) 居然放置在一个放大镜片上面, 一口吞下, 看似坚硬的外壳竟然出乎意料地瞬间消失在舌尖上了。
3. “烟卷鹅肝 (Foie Gras-Can' t Quit)”
4. 每一道菜都会有与之相匹配的情景, 它们由图像、颜色、声音甚至气味组成
5. 采访当日韩枫要求Paul Pairet让她待在厨房帮忙, 看起来他们配合得不错

科技相结合、无法被归类的餐厅。

也只有真正的艺术家会找到这样的地方。在没有路灯的黑巷, 10个人各怀鬼胎面对着一扇本土造的铁门。从旁边的草根涂鸦和生理卫生小广告, 我猜测这里应该是苏州河畔某处尚未接受改编的厂区。如果门内是一位上着发卷的睡衣阿姨是情理当中, 但是高档餐室? 难以设想。

Pairet第一次公开向世界发布“Ultraviolet”这个特殊的餐饮概念, 是2010年在法国Deauville举办的第五届OFF-French Omnivore Festival 厨艺高峰论坛上。经过两年的建造筹备, 2012年5月餐厅终于上海开幕。而这个概念在Pairet脑中已经构思了15年。几乎是立即地, Ultraviolet 震撼了上海, 饕客、同行以及食评家们蜂拥而至。在开幕后数周时间, 它即被许多人视为终极美食体验圣地。而就在我之前(也许是第80桌), 一名纽约时报的撰稿人特意从美国飞来上海, 只为一睹Ultraviolet风采。

“最重要的是, 味道必须是非凡绝佳, 口感坚定, 只需尝上一口便能令味蕾欣喜若狂, 让大脑踏上一场环球之旅。” Pairet说。在餐饮界人们喜欢用“疯狂, 出人意料, 不合常规”来表达他们吞咽了Pairet的物料之后的兴奋。而事实上, 此刻, 围着一张桌子的10位食客, 正用10种在惊喜中不断变换的面容沟通着他们的味觉。

他们首先在一片苹果芥末冰霜(Ostie)下统一了口感。当冰霜在舌头上裂开, 响起意大利烟枪作曲家Ennio

Morricone的配乐, 四壁的屏幕上开始出现荒原上断裂的土层、一层层剥开的洋葱, 各种引人深入的画面引领着一道“烟卷鹅肝 (Foie Gras-Can' t Quit)”入口。感受外壳被刺破, 鹅肝的味道在舌尖上一层层也越陷越深。呷一口西班牙雪利酒, 这一道“弹跳生蚝 (Pop Rock Oyster)”几乎是全裸着登场了, 一口吞入, 鲜活生冷的牡蛎立刻在口腔里跳动起来, 眼前突然满布灵巧的彩色小球, 弹跳不歇, 你记起“跳跳糖”的味道, 正是它, 它把自己的生命隐藏在牡蛎鲜嫩多汁的肉里, 现在它正在你口中跳个不停。小球渐渐化作浓密的气泡, 一杯琥珀色的麦芽啤酒 5 A.M. Saint来到手边, 很甜, 气泡充盈。气泡转成雨滴, 一面英国国旗投射在桌面, 瞬间来到潮湿的伦敦。难道是炸鱼薯条? 用一颗酸辣辣椒的柄充当牙签, 一颗英式炸鱼球带着Fish & Chips的基因在口腔内酱汁爆裂。侍者不住地提醒你“一口闷(try it one bite)”, 而这也成了区别前菜或者主菜的某种标准。

音乐转慢, 四周都是蚊香形的巨大图案, 它们优雅地各自旋转, 布满墙壁, 也爬到餐盘上, 一团盘转的肠子被推了出来, 侍者仿佛布道的神父念念有词地当场斩杀了这团肠子, 然后, 迅速装碟, 美美地呈到你面前, 一尝, 才知道是鱼 (Cuttlefish Gulmauve) ——与肠子最遥不可及的搭配! 抬眼时侍者已经端进来一盘蒸汽, 海的咸腥味开始扩散, 海浪声响起, 巨浪拍打着岸礁。这是我最难忘的时

刻——蒸龙虾 (Lobster Essential)。只用海水蒸的海龙肉包裹在一层细细的用蒸出的汁水打成的咸泡沫里, 漫不经心地缠绕着几段海带。海浪、泡沫、拍打声、空气中蒸龙虾的味道, 还有口中鲜甜的龙虾肉。这是一个真切的海边记忆。

Pairet曾说: “由食物所唤起的体会与情感, 才是最重要的。”只有来到“Ultraviolet”的人才可能真正体会。松露酱汁烤面包 (Truffle Burnt Soup Bread) 苦涩的雪茄烟雾与干燥的面包外皮是为了内里湿润的松露酱汁, 而杏仁茴香酒是为了等待希腊爱琴海边的炭烤茄子 (Charred Eggplant)。

厨师变成了全能演员, 他们热情地冲出, 端着你的菜碟围绕你旋转, 或是进入某种角色, 比如超级玛丽。连整个厨房也不甘寂寞, 在胡萝卜蛋糕 (Suzette Carrot Cake) 这个环节, 厨房的大门突然打开, 厨房里的工作场面刚好与视频上的进度对接在一处。食客们被请进厨房, 就站在灶台上吃完一道菜。甚至连收工后洗盘子这个环节, 都被作为灵感设计成一道菜: 伊斯法罕盘子秀 (Ispahan Dishwash)。在东倒西歪的杯碟中, 涂抹的是餐后甜点。

与其说那是用餐, 不如说那是一出大戏。结束时, 屏幕上滚动起所有参与者的名字, 印证了我的想法。此刻, 恐怕所有就餐者都想要在字幕最后加一句话: 感谢艺术家Paul Pairet!



6



7



8



9

6、8. 25个厨师在这座超级厨房中同时工作 7. 松露羊排(Engloved Truffle Lamb)
9. Paul Pairet非常得意他在罩住松露酱汁烤面包(Truffle Burnt Soup Bread)的盖子里放置雪茄烟雾这个点子

对话上海“ULTRAVIOLET”餐厅主厨PAUL PAIRET

PP=Paul Pairet MW=Modern Weekly

MW:在你的厨房,最少需要几个人跟你一起工作?

PP: 25个。

MW:有人说你在“Ultraviolet”做的是分子料理,你怎么看?

PP: 我知道有很多当下流行的trends,但是我出于本愿,非常不喜欢理会这些,说我的方法是源自法国菜或者中国厨艺,我的方法是选最好的食材、用最好的料理技术、在设备最高端的厨房把它做成。我不想在这菜上写上它姓王还是姓李。我只是用让我觉得舒服的方式做菜。此外没有束缚,没有限制,没有指导手册,这些在我看来是非常愚蠢的。我也讨厌说什么“混搭”——中式的混合了法式,或是其他什么,如果我用中餐式的手法料理一道菜,只是因为我喜欢!

MW:如果有人问你这道菜是怎么做的,你愿意分享吗?

PP: 事实上,我分享了很多次!我知道在中国,很多大厨都有保留“秘方”的做法,把一些重要技巧隐藏起来,使只有少数人能做出什么菜。但是现在,外面出版的中餐秘籍越来越多,这说明,中国的厨师们对原创权这个问题有了新认识。在西方,厨师们开始越来越重视他们与媒体的关系,一旦他们创作了新的菜谱,那么就通过媒体宣告天下。

这样别人就知道这种方法是他想出来的。如果有别人这样做,那么就是仿效他的。所以,我唯一保护自己菜谱的方法是,尽快在媒体上发布它。我举一个例子,曾经我创新了一些菜谱,但是没有及时发布,而有人来我的餐馆试过之后,他却发布了出来,这对我来说简直像刺杀行为!我记得那是在2009年。那让我知道,只有印刷出版,菜谱才真正是属于你的!

MW:我们来说说那个邀请客人进入厨房的环节——胡萝卜蛋糕(Suzette Carrot cake)?

PP: 呢,实际上我不愿意说那是刻意的什么,在我看来那个环节是为了平衡而设计的。你知道在那之前,大家一直坐在那里吃了很多,看了很多,听到很多,需要一个喘口气的休止符。与重复一次让大家走去走廊上透透气相比,我认为打开另外一个方向的门,让人们来厨房看看是个不错的点子。让你走进后台,看见那些设备、那些人,看看开火的炉子。我开门的时间安排在胡萝卜蛋糕的最后一步,然后门打开,你看到与视频上衔接的场景,然后大家走进来围着料理台,把它当成吧台那样。当然,我知道你在想我的厨房是有多棒,但是这个点子的初衷不是炫耀厨房。相信我。

MW:在你的厨房里面有什么特殊的工具吗?

PP: 我们的确有很多!我必须承认,有很多料理工具是非

常重要,因为没有一些特殊工具的帮忙,你可能没办法做出一些特殊的质地和结构。但是我并不是工具至上论者,工具并不是改变什么,而只是开创新的方法。比如:有的机器可以减少“蒸”产生的多余水分。你知道水分会冲淡滋味。对于工具的使用,我希望我们可以有理由地使用它们,而不是依靠它们。

MW:可以聊聊那些视频、音乐、气味以及它们所制造的场景吗?

PP: 所有这些只是帮助你进入就餐的场景。通常你走进一家餐厅,也会听到音乐,但是那些音乐跟你吃的菜完全没有关系,而在这里,菜是主角,所有一切,视频、音乐、我们都围绕着菜旋转。我希望把所有的感觉器官都调动起来,感受这一道菜。

MW:为什么会用雪茄烟雾?我指的是那个松露酱汁烤面包(Truffle burnt soup bread)。

PP: 哈,你注意到那个。我首先要解释,我们有一个特殊的机器把烟草加热到足够的温度,然后把烟雾罩在玻璃罩子里,那可不是我或者谁用嘴巴完成的。雪茄的味道有一些男性,它其实是我设置的国王角色,而松露自然是不争的王后,但是你不要沿着我想象面包就是他们的儿子,那只是一个浪漫的约会! ☞