

Food and Life

食品与生活®

总第 368 期

2020 04

CN 31-1616/TS
ISSN 1004-5473

饮食安全 健康生活

吃独食 独乐乐

惠明茶 不退红尘心榭俗

被「驯服」的魔芋

2020 亚洲 50 最佳餐厅颁奖

蔬菜：「有味道」的

野菜你爱吗

春笋季话「竹」疗

本期策划

代餐食品 大解码



邮发代号：4-430

ISSN 1004-5473



9 771004 547204



扫码关注
微信公众号

定价 10 元

http://www.cma.gov.cn

亚洲 50 最佳餐厅 2020 颁奖 褪去华丽，趋向专注

文、图 | 邱妍

上海获奖餐厅 Ultraviolet by Paul Pairet



忙碌的餐厅后厨

今年3月底，“亚洲 50 最佳餐厅”的颁奖迎来第八年，这也是奖项自创立以来最安静的一年。原本定于日本佐贺的颁奖典礼在筹备到最后阶段时，考虑到新冠肺炎疫情传播的风险，最终取消了实体颁奖典礼，转为线上直播颁奖。

于是，不再像往年那样有各国餐饮人天南海北地飞到同一城市齐聚一堂，没有了典礼之前一整日的餐饮议题讨论，少了大家亲切见面的社交酒会，也没有了几百人共同的欢呼与掌声和颁奖之后的兴奋合影，取而代之的是人们在各自的生活空间中，在同一时间一同观看颁奖直播。

颁奖流程简化了不少，然而人们的关注没有减少。应该说，在某种意义上它得到了更广泛的关注和参与，因为网络直播让内容更直接有效地传达。这也许是更合理的方式，因为餐饮本身就是大众共同参与的。褪去华丽闪亮的外表，“亚洲 50 最佳餐厅”颁奖的本质依旧。在整体榜单中，中国共有 16 家餐厅入选，其中香港 8 家、台湾 4 家、澳门 2 家、上海 2 家。香港的“大班楼”跃居第二位，成为排名最靠前的中国餐厅。日本餐厅也表现得非常优秀，前 10 名中就有 4 家日本餐厅。名列榜单之首的依旧是新加坡餐厅 Odette。



Ultraviolet by Paul Pairet 野餐主题餐桌



荣获可持续餐厅奖的 Amber



Richard Ekkebus 在厨房工作

除了餐厅的整体排名，每年的颁奖也都会推出单项奖。近年来单项奖越发多样，今年就颁发了“主厨之选奖”“亚洲最佳糕点师奖”“待客艺术奖”“可持续性餐厅奖”等多个单项奖。不难发现，奖项的设置越发细化，关注餐饮的具体领域，鼓舞人们对某个领域的极致追求。

“环保与可持续”最近三年成为亚洲 50 最佳餐厅颁奖的重要关注点。去年在颁奖典礼前还进行了一场主厨间的巅峰对话，讨论食物可持续的议题。今年中国香港置地文华东方酒店的高端创意法餐厅 Amber 因致力于减少厨房中的浪费和碳排放、实践“可持续的奢华”而被授予“可持续性餐厅奖”。自从 2015 年起，这家餐厅就不再使用塑料吸管等一次性塑料制品，并且回收鲍鱼壳，还与当地慈善机构合作，将过剩的食材做成饭菜提供给需要的人。

不忘初心，日累精进

几年来，榜单上的餐厅起起落落、有进有出。中国大陆唯有两家餐厅稳入榜，便是 Ultraviolet by Paul Pairet 与“福和慧”。尤其是“福和慧”，越发优异，在今天的榜单上一跃至第 20 位，提升了蔬食料理的地位。

创立 7 年，“福和慧”依旧禅意如初，轻音



东京上榜餐厅龙吟团队

妙香。表面上与当年开业时没有多大变化，而一餐之后，便深深感到其精进。如果说 7 年前刚起步时，“福和慧”对中式禅意还在摸索，那么如今你已经能够深刻感受到其经年累积的功力。

猕猴桃风干的脆片做成花瓣，牛油果酱上撒榛果仁粉做花蕊。这样精致的小花插在绿色植物中，仿佛一首春的序曲。莴笋薄片包裹着莴笋丁和慈菇，在酸辣清汤中显得格外嫩绿晶莹，莴笋叶油的点缀像是碧玉的珠子。菜式的造型已足够打动人，而行政总厨卢悛明的追求绝不满足于视觉，食材在一般人看来已属上等，他却仍旧要做更好的尝试。海拔 2000 ~ 2500 米沙性土壤中成长的兰州百合才是他认为理想的百合，清甜滋润又爽脆。他把百合一瓣瓣插在百合泥中塑成莲花，以青苹果柠檬汁烘托，充满了东方美学。

视觉与味觉之后，是主厨对食物和生活的情怀。舞茸菇做树冠，金针菇做树干，特制的酱料干后做土壤。这一株大树象征着草木丛生，蕴藉



舞茸菇



百合做成莲花状



豌豆与迷你葱油饼



沙棘冰沙

着希望，也是对正处于危难中的世界的祝福。

中式禅意，茶香必然是少不了的。谈及茶香，“福和慧”比一般茶舍更讲究。一套春季菜单中就配了四道茶，每一道茶从创意制作到茶器搭配，无不令人觉得耳目一新。从搭配餐前小食的第一道茶开始，就让人觉得像是推开窗户闻到了春天的青草香。云南白茶为基底，融入薄荷、苜蓿、柠檬草、十年新会陈皮等香气。这是一道冷泡茶，以清凉感唤醒味蕾。

以很少见的乌龙茶紧压茶饼来泡茶搭配蔬食，可见主厨是极花心思的。闽北水仙与闽南铁观音两种制茶工艺结合，再花上三四十个小时烘焙而得。另一道烟熏小种红茶则借鉴了正山小种的制法，又融合了金骏眉的工艺，由葫芦芦宝瓶端上桌时更显东方美学。最后的米汤茉莉绿茶又仿佛是一版液体形态的红枣米糕。米汤做茶，红枣磨粉涂在杯边，茶汤入口尽香甜。

光影梦幻背后的极致追求

真正的美食梦想总是经得起时间的磨砺，不断思考、酝酿成熟，在合适的时机实现并超越，就像 Ultraviolet by Paul Pairet。光感震撼是它带给很多人的第一印象，当然这也是它与其他米其林三星餐厅相比最重要的与众不同之处之一，而对于餐厅本身和主厨来说，食物才是核心。保罗（Paul Pairet）希望利用光影、声效、气味等一切可以营造氛围的手段将客人对食物的感知加强到极致，他认为“心里味觉”链接了大脑与味蕾、情绪与记忆。

餐厅在 2012 年开幕，而早在 1995 年保罗就已经有了做这样一间餐厅的想法了。他想摒除厨房中一切对食物限制的条件，让厨师更有主动权，能够精确掌控每位客人的用餐时间、氛围，从而能够更精准地出品食物。于是餐厅每天只在晚上接待 10 位客人，先让客人在外滩 18 号集合，再专车接到餐厅，就是为了让所有人一起进入这与众不同的时空。

还有什么能比在海边更适合吃生蚝的场景呢？看着蔚蓝的水波，听着海浪，呼吸着沙滩上才有的味道，生蚝在口中才更有大海的气息。客人自己开蚝，发现蚝肉被一层冰沙封住，敲碎入口才知是“海水”冰沙。海水是厨师用海带精心熬出来的汤水，融合柠檬的清新味道，再以液氮急速冷冻成冰沙。冰沙之下，鲜嫩的蚝肉还点缀着鱼子酱，味觉上同样是极致的体验。

一顿晚餐，20 道菜式的呈现循序渐进，影像光感与声音气味都在不断更替，不禁让人觉得食物与大自然、城市、人，关联那么亲切紧密。主



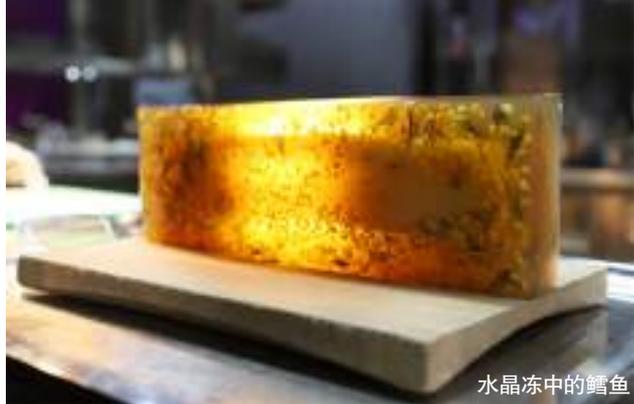
再创生蚝



汤汁面包



葡萄藤烟熏鸭肝和鸡肉



水晶冻中的鳕鱼



荷叶包裹着的小牛肉



UV 后厨忙碌的主厨

66

一顿晚餐，20 道菜式的呈现循序渐进，影像光感与声音气味都在不断更替，不禁让人觉得食物与大自然、城市、人，关联那么亲切紧密。

99



生鱼排薯块

菜环节的主题是野餐，绿树、青草、红花的影像围绕着餐桌，大自然的声音和清新感烘托了野餐的氛围。鳕鱼排在融合了多种香料的水晶冻里上桌，烹制了 36 小时的小牛肉则被装在陶瓮中，侍者在端上桌时故意绊了一跤，把瓮打碎，露出了荷叶包裹着的小牛肉，飘散出十足的香气。再加上那葡萄藤烟熏的鸡肉和鸭肝，三道主菜搭配着不同的美酒，令人十分满足。大份的菜肴在展示过后被端回后厨，分装在餐盒和篮子中再分发给客人，像极了户外野餐的样子。

主菜与甜品之间有一道特别的过渡菜肴，每位客人被奉上两盘一模一样的番茄水牛芝士。吃过之后才知道它们是表面造型相同，滋味和口感则完全相反，一咸一甜，让还在回味主菜咸鲜的味蕾过渡到为吃甜品做好准备。一场前卫料理的体验，从头到尾都让人惊喜不断。☺



鸭肝巧克力派



松露、乳酪与鸡蛋带来浓香回味