

美食与美酒 FOOD & WINE

时尚 December
2006
十二月号



Time of the Home Party 轰趴时代

“轰趴”就是英语HOME PARTY
“私家派对”的音译，
把派对搬回家
不仅仅是一种玩乐方式的革新
更是一种生活状态。

Shots,
来一口!

混搭味道艾未未

13款顶级香槟
大揭秘
Champagne

灶上毕加索
Paul Pairet

www.foodandwine.trends.com.cn

ISSN 1673-6745



9 771673 674065

ISSN1673-6745 (国际标准刊号) CN11-5514/TS (国内统一刊号) 定价: 20元 港币: 30元



Paul Pairet

灶上毕加索

文/伊达 摄影/杨赞

有谁会猜到他那迷茫和游离的眼神里，到底今晚又在他的菜上面，琢磨什么？加点什么？（可千万别是老鼠药）加上他总会不经意地对你露出他那独特又带点神经质的笑容，让人实在怀疑他到底是不是传说中如毕加索般的厨艺天才。本以为至少能在他酷似影星让·雷诺和尼古拉斯·凯其混合的脸上找到一点稳重的气息，可是……

启蒙师父——唐老鸭他妈？

问起本身在数理化领域上很出色的他，为什么半路出家选择成为厨师时，开始肯定以为他是受到什么动人热泪的感召，谁知道他却意外地告诉我是因为在他二十多岁生日时，收到了一本由米老鼠之父——沃鲁·迪士尼所写的一本名为“唐老鸭妈妈的菜谱”的书，令他随后慢慢地开始喜欢上煮食，而让本来应该是“神经怪博士”的Paul变成今天业内人所共知的“厨艺鬼才”。

法餐潮流的二元论

不知道是否每个法国人都有那么

一丁点“大法国主义”，和Paul说起现今西餐的风潮和将来的发展他都会骄傲地说他的西餐二元论。可能如同天下武功出少林的道理一样，他认为现今的西餐，或者应该说是法国菜，从一开始传统的坚持，演变到所谓新派的概念西餐，都出现过不少新与旧，谁比谁好的争论，可他认为这种争论是大大地不必要的。

因为只要在“美味”的大原则底下，不管传统也好，创新也好，都是一种饮食文化的推动方法。同样，不好吃的菜品，哪怕是属新还是属旧都不会被人所接受而遭到遗弃。

对于西餐将来的走向，他觉得就会以Alan Ducasse为传统的派和Joel Rubochen作模式的概念派并行发展。

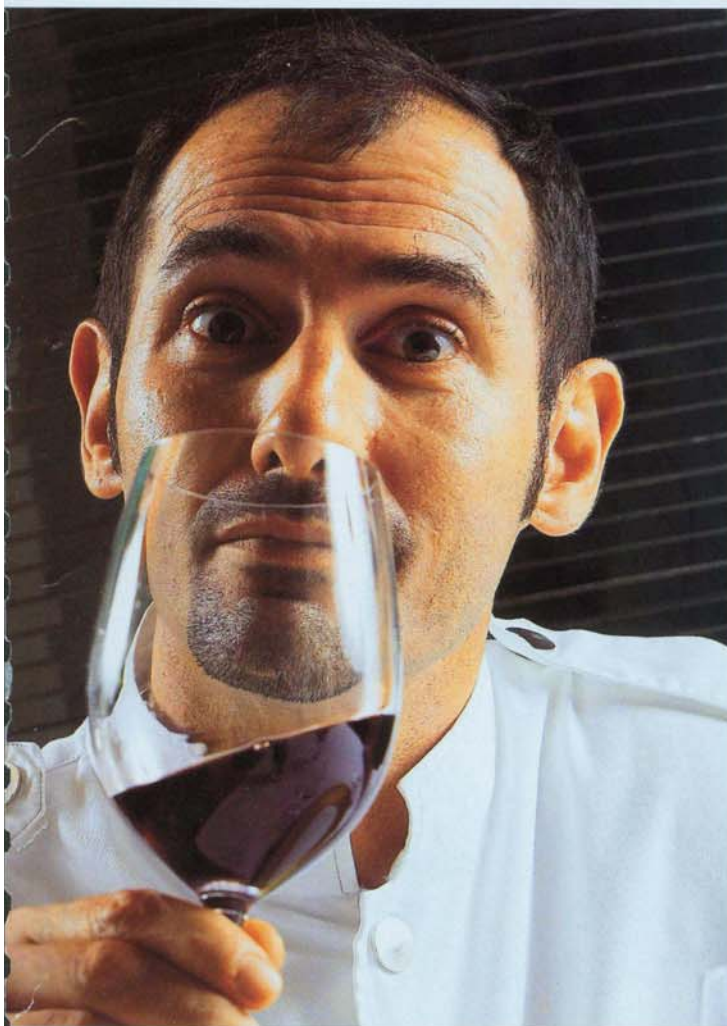
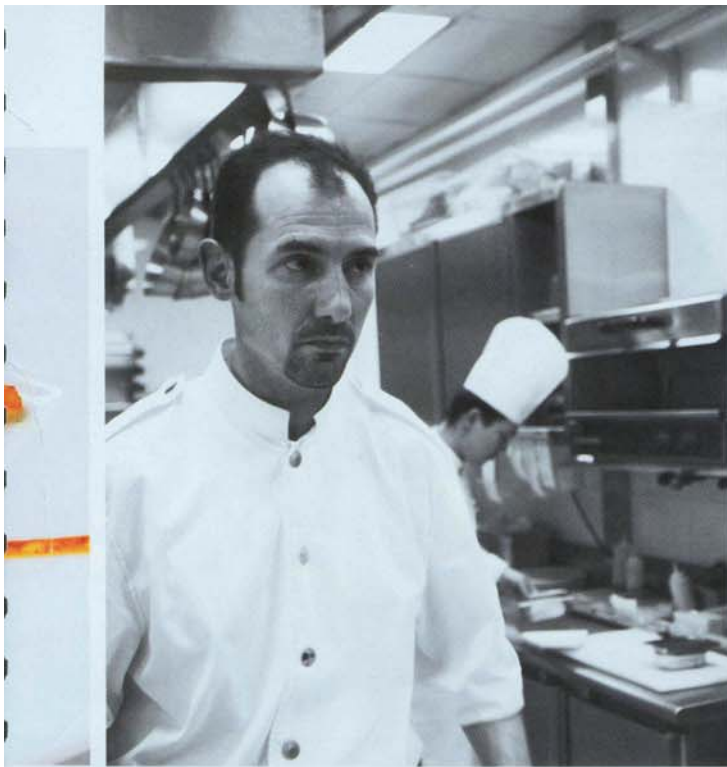
“世界上不可能是一物独大，只有在矛盾之中才能找到自己的成长方向。而这种方向，恰恰就在你自己最不屑为之的对手里面。”一贯神经质的他突然说了这么一句富有哲理的话。

不相信主菜的厨师——意犹未尽

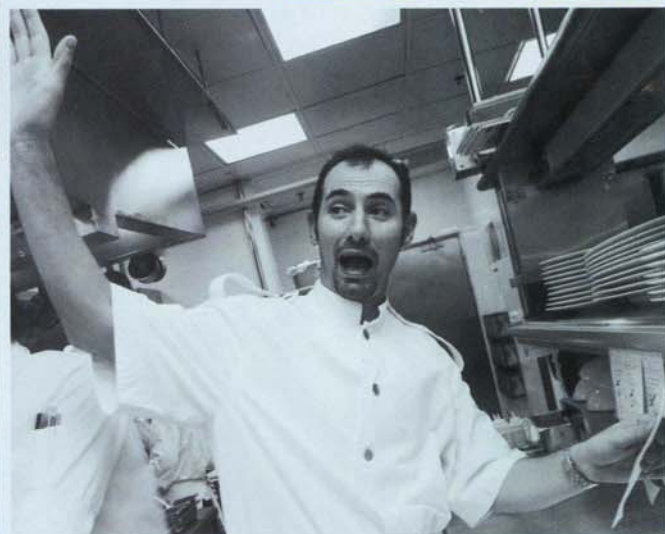
Paul一直坚持表示，所谓的主菜，只不过是一种“封建迷信”的教条。主菜的功能性除了是用来果腹那样的庸俗以外，还会限定人们对下一道菜探寻的兴趣和遐想。

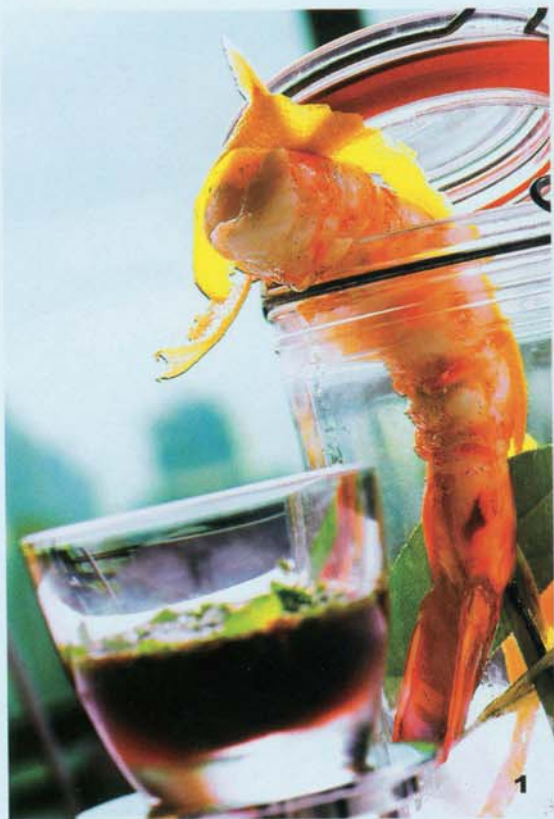
他说主菜的概念是在西方宗教历史上，为了能有一道果腹的菜，才将菜品的分量增大并配上一些淀粉类食物（如土豆或面条），然后就笼统地把它安上主菜的类别和名字。

因此，在Paul的观点来看，只有意犹未尽的美味才会令人回味无穷。总结以上所有观点，每当翻开Paul的菜单你会发现他的另一个特点，就是里面除了各种炫目的菜品名字外，Paul并没有做出头盘和主菜划分，他每道菜的分量都是让人浅尝辄止，回味无穷，可把他一套菜吃完后，又会令你捧腹难动……



People Paul Pairet
现任上海翡翠
36餐厅厨师长
曾在法国厨师泰斗
Paul Bocuse在香港的
LE RESTAURANT DE
France 担任厨师长，
之前更帮助Jean Louis
Costes 的Costes餐厅
作为厨艺顾问共同开发
“厨艺试验室”。他被誉
为现今餐饮界的“一代
鬼才”。





- 1 罐蒸大虾，一道充分糅合了东西方特点的菜。
2 Paul的首本名菜——沙甸鱼泡沫。
3 翡翠36的标志性装饰——琉璃瓶。
4 用特别材质的袋子来保留鱼的香气。
5 充满悬念的薯条，主角竟然是背后的番茄酱冰沙。





5

反向思维创作

并不惊讶Paul能设计出很多让人耳目一新的菜式，问题在于他以什么方法来一直保持给客人眼前一亮的创意思维时，就实在令人对他那个有别于一般人的脑袋结构产生极强的好奇。

他摸摸那异常光亮的脑袋，神经兮兮地表示创作其实非常简单，只要一颗小孩的心即可。因只有在小孩的目光里，才可以颠覆一切规范，以逆向跟别样的思维角度来重新了解一种材料，从而离开拘泥一格的模式牢笼，天马行空地做出无边的创作。

我猜，我猜，我猜猜猜

的确，在Paul反向思维的创作方程式之下，除了他外，有谁敢将传统的意大利番茄奶酪沙拉化成甜品？有谁会想到他能将鹅肝当巧克力蛋糕来处理？又有谁会料到一整根硕大的土豆条竟然是配角，主角却是他自制的番茄酱冰沙？好玩的是他把各种原材料在他的新奇理念和高超技艺重新整合后，还原成

另外一种美味。给味觉享受材料进行崭新的演绎之余，Paul还能在口腔里带来一种另类触觉体验跟冲击，从而让每道菜都会给人在心理上有种别样的期待感。综合以上种种，说Paul是个调皮的大顽童其实并不过分，在菜品上，不管摆盘装饰、美味程度甚至到食用方式，他都能成功地把食客的味觉和期待心理玩弄在手而窃笑。

质感与味道，两极大挪移

尽管Paul的菜美味无穷，形式也在现今西餐潮流的最前端，但也可能在国内他超前的创作力比其他人走前了多两步，而被个别食客和厨师视为异端，连他本人也不否认他的菜就像一幅后现代的抽象画，比较挑战食客们味觉上的鉴赏能力。但要真正去了解他菜里面核心的意义却并不是想象的那么困难，他已超越了一般利用味道的对比性来作对冲效果，转而以材料上的味道特性，再在口感的厚薄拿捏上大做文章，来跟味道作出对比的同时，也能产生衬托效

果。看似复杂的论调但以他两道招牌菜品沙甸鱼泡沫和柠檬挞来做例子就可以说明，他将油腻的沙甸鱼在嘴里化为一缕轻烟，可鱼本身独特的浓厚香味就在口腔里久久不散，他又别出心裁地把一整个柠檬挖空后，填入柠檬口味的奶油，配上自制的牛油饼干，让柠檬极具侵略性的酸味充斥着味蕾，但奶油和饼干厚重又圆润着柠檬的刺激，清晰的味道令人不禁忍着颤抖的牙关也得去继续吃下这道甜品……

厨艺=厨意

最后请教Paul如何辨别一个厨师的好坏，他说在于吸纳消化，在基本功的必须条件以外，努力学习的方法很重要，学习后不再抄袭，抄袭只不过是“形”的重复。

反之，应该去了解其“意”所在，至于如何去了解也很简单，只需要多问问跟思考学习对象的菜品为什么就可以了，因为菜品的功能性，创作理念，味道色彩搭配都有它的存在意义价值。■