

在曼谷六十五层大楼顶楼,花 100 万泰铢吃一顿有十道菜和十种葡萄酒的大餐,算不算理性消费? 那得看阁下富不富有,还得看阁下各项健康指数是不是尚有大量余额。要办一场米其林星级大厨的联合作品展不是难事,只要和 Relais & Chateaux 组织有联系的酒店和餐厅,都非难事;只看哪几位三星大厨愿意来有阳光和海滩的地方,也就成事了。



三星大厨曼谷演出

珍贵前菜 名贵香槟



Alain Soliveres, 他以前曾在名店 Lucas Carton -Alain Ducasse 的蒙地卡罗店和尼斯的 Negresco 服务,当然不简单,这次负责头盘的鹅肝,用的是甜点造法的 Creme Brulee 式。配的豆是不是 Tonga 来的不重要,配的香槟酒才有来头。

1990 年的 Louis Roederer Cristal 号称最贵香槟,2005 年 9 月在伦敦拍卖,一支 6 公升装的 Methuselah,得价 17625 美元。这种入瓶十年才出厂的香槟,只制了 2000 瓶,真是物以稀为贵。一般 750ml 普通装的同厂香槟在网上卖 600 美元,到了餐厅内,自然另作别论。

此酒色呈金黄,后味悠长,用来配鹅肝当然好,只是不能慢品,有点可惜。

第二道菜,由法国史特拉斯堡的 Buerehiesel 老师傅 Antoine Westermann 亲自演出,

倒是难得。看来法国大厨们对日本牛肉的变化,还不是太贴近。用神户牛肉做鞑靼牛肉,有点大众化。鞑靼无什么功夫,只看配料分量,加上鱼子酱和铜蚝,有点变化。近年法国铜蚝已死光,能吃到的日本移植品种,甜度够而咸度不足。配酒仍是香槟,1995 年的 Krug Clos Du Mesnil 只制了 12624 瓶,每瓶 750 美元厂价,在香槟中亦算极品。

第三道菜再由 Soliveres 表演。鲜美的鳌虾和 Morel 蘑菇合成的冻糕,不是难事;如何变化和混合,大厨各有本领,食客要品得出分别,才算物有所值。用布根尼白葡萄酒配合是正路,用到 2000 年的 Corton-Charlemagne 也不稀奇。

第四道再由 Westermann 包办,法国带黄的带子和黑松露菌配合起来既有幽香,又够鲜韧。冬季的法国带子可以大到一只一斤净肉,但吃完已饱,所以大概只会用小型品种。

配酒仍是布根尼出品, Romanee Conti 是红酒中的极品,但白酒的 Montrachet 也是白酒之星,是 Chardonnay 品种。在 1998 年时,此酒的红和白酒 (1995 年出品) 同价,都在 4000 法郎左右;10 年后,涨了多少倍,不说也罢,只恨当年买得少。

要捱到上三星,没有 20 年厨内苦功,不成事。有几位已快要退休,或在半退休状态,功力当然仍在,但吃的还是名气。细看各位大师,亦是新旧交替。在法国和意大利享用三星级名厨的菜肴,一般 200 欧元,也就差不多了,所以折合 20 多万港元的三星大餐,大部分是花在酒单上。是不是三星餐,关系不大;是否物有所值,便要看阁下品酒的功力,否则就是浪费了哟。

文/张建雄

法菜试食 红酒无敌

对于酒量和食量都不特别大的食客,四道前菜、二杯香槟,加上二杯白葡萄酒,还未进入红酒世界,已经醺醺然了,所以第五杯酒只能是布根尼酒皇的 Romanee Conti 红酒了。

第五位出场的名厨是来自布根尼 Joigny 河畔的 La Cote St. Jacques 主厨 Jean Michel Lorain。这位以鸭肝造 carpaccio 出名的大厨,此次要用龙虾来表演。这菜名为 Lobster Osso Buczo,有如中菜的龙肝凤翼,如何和红酒配合,考功夫。

随之上场的是意大利第一位女三星大厨,翡冷翠 Enoteca Pinchiorri 主厨 Annie Feolde。Ravioli 是拿手好戏,用意大利 Burrata 芝士造液汁,加上野鸡肉当然够惹味。意大利菜配以玛高区的酒,用到 1961 年,年份够好;若用五大的玛高,1989 和 1990 年更佳。

对于羊痴来说,在布根尼 Saint Pere Sous Vezelay 的 L'Esperance 是老牌了。三星大厨 Marc Meneau 是当地名人,烧羊鞍只是雕虫小技。吃羊鞍、品武当 Mouton Rothschild,是法国菜的常识,1959 年可以进入老酒行列。

下半场由德国三星大厨接手,是法国大厨聪明之处,因为享受递减因素发挥效用了。德国人好肉,在巴伐利亚区经营山区旅店的 Heinz Winkler,不是无名之辈,得到三星已经 18 年。烧乳鸽只吃鸽胸两片肉,对炎黄子孙们是可惜的,但全只按桌大吃则吃相难看。

Winkler 再推出下一味的黑松露菌煮牛脸肉。肉质似牛腱



肉,造得好要入味而兼入口融化,是功夫菜。但用到 Perigord 区的特产黑松露菌,只要时间控制合适,倒也不必有三星的名衔,也一样可以弄得好。这时候,谁还能品得出 1955 年的 La-tour 究竟已经透气了多少小时?

最后一道是由 La Cote St. Jacques 负责的姜饼加咸雪糕,够怪的吧。还要配合甜的白酒,是 d'Yquem。这种三星甜酒,哪一年的,都问题不大;只是有 40 年老化时间的甜酒,醇厚兼变了金黄色,有着色香味三者兼备的享受,不必配甜品亦佳。餐后推出 Antoine Westermann 的甜品车,记得当年在史堡,已吃得不能再饱,但此车一出,谁与争锋? Antoine 笑说不尽此车的甜品,不能离去。时光飞逝,已经有 12 年,要将法国试食行中的 40 家星店,再重尝一次,怕亦无复当年勇矣。

上海人的口味一向挑剔,当味蕾无法继续沉沦在辣味刺激里的时候,我们的觅食触角便开始蠢蠢欲动。泰国菜,便在此时悄悄移进了上海,誓与中国传统菜肴争一下宠。

"Baanthai", 一家由取名开始就充满心思和创意的泰国餐厅,在泰语中是“家”的意思。

2007 年 6 月 15 日, Baan-thai 正式开业。

Baanthai 以特有的隐蔽和低调不动声色地深掩于车水马龙中。你会惊叹深重红门间竟是如此的别有洞天。砖红色四层主楼前的花园中正春意烂漫,泰式老木凉亭被潺潺流水环绕,绿草、鹅卵石、红砖排布成棋盘式小道,四周纤竹摇曳,凸显了东南亚别样的韵味。

拾级上二楼,抬头就可看见一尊佛像。白色泰式雕刻花纹、百页窗、餐盘、桌布,与红色织锦缎面的椅子相映成趣。简洁,神秘的观感在此刻尽现。

主厨是泰国人,善于把握原料,坚持把泰国菜最原味的一面呈现给每一位客人。酸、辣和香茅的味道纯粹透彻,愉悦你的味蕾,给你带来极丰富的味觉体验。

首当其冲的开胃全色什锦,是虾饼、鱼饼、香茅鸡和春卷的组合,虾饼弹性十足,口感外层酥脆,内里鲜嫩饱满。香茅鸡有点像小粽子。迷你春卷里面包裹着粉丝、胡萝卜、白菜,清爽可口。

Baanthai 制作的泰式看家菜冬阴功汤,一小碗里橙红的汤,里面有虾肉、辣椒、草菇……香茅的香味混合了泰式柠檬的酸劲,着实将你的口腔搅一把,而过后

的辣劲也让你足够回味好一阵子。还有最新主打的甜品也很是诱人,泰式西米糕上层是香浓的椰汁凝冻而成,下层则是晶莹剔透的西米露与金黄粟米粒,最外面则是用荷叶包裹着,几种清甜美味融为一体,层层入味而又各自独立,很特别。芒果糯米饭配以芝麻的醇香,即使甜点也可当主食享用。椰香小丸子内包着十足的果肉丸,有“内容”、有味道,是餐后点心率颇高的甜品。

www.baanthai.com.cn
地址:复兴中路 1479 号(近淮海中路)
电话:64336955



探秘上海『泰国之家』Baan Thai