



Mikuni寿司设计诱人。

陈彬雁 / 报道
(受访者提供图片)

手机“先吃”不合礼仪？名厨各有解读



美食当前，手机先“吃”。也不是手机“吃”了就完事，先喂饱“推特”“面簿”友，自己反而排最后。

上馆子经常看到客人抓着智能手机对着美食猛拍，甚至还上载到“推特”“面簿”，才享受美食。上星期，有两名法国米其林星级厨师不满而发飙。

用手机拍美食照是否有失餐桌礼仪，也导致一些知识产权的流失？本报记者访问多位名厨，听听他们的意见。

用手机拍美食照是否有失餐桌礼仪，也导致一些知识产权的流失？本报记者访问多位名厨，听听他们的意见。

用手机拍美食照是否有失餐桌礼仪，也导致一些知识产权的流失？本报记者访问多位名厨，听听他们的意见。



文敬秀的龙虾与猪肉精巧配搭。



文敬秀：客人看到我的作品受到感动，拍下和朋友分享，我视之为赞誉的一种。

其中一名看不惯“手机先吃”的，是即将在3月下旬来新加坡参加“世界名厨峰会”的法国米其林二星厨师Alexandre Gauthier。他说：“客人宁愿用相机对着食物，也不把镜头对准分享美食的伙伴，拍下美食照后还要放上推特(tweet)，别人按赞(like)或发表意见，还得先回复才吃！菜都凉了！”

有美食博客认为，美食照上网，对厨师对餐馆来说是免费宣传，但Gauthier认为：“不论是什么事，都有适当的时间和地点吧？在我这里，我只是希望给客人一段抽离的时间。果真想从人生当中抽离，小休，那是不是应该先关掉手机？”

菜单贴上打X相机图像

Gauthier被视为法国烹饪界的未来。他经营的家族餐馆La Grenouillere广受好评，虽然这里不严禁摄影，但他已在菜单贴上相机的图像，并在上面打上大大的X。

他告诉法新社：“在某种程度上，客人拍照分享是可喜的，但餐馆里灯光不太足，拍照时用闪光灯，每一次上菜，其他事情就得跟着喊停，否则，照片还得补拍三次！”

和Gauthier持相同看法的是法国南部Fontjoncouse米其林三星店L'Auberge du Vieux

Puits的厨师Gilles Goujon。Goujon告诉法国媒体：“用手机拍美食照，效果不是那么理想，未必能完美呈现我的作品。况且这么做是不合乎餐桌礼仪的。”

他更懊恼的是，每一次作品上了社交网络，“就会带走惊喜，带走一点点的智慧产权。”

Goujon当然知道要严禁照相是“复杂”的，他表示，还在思索适当的表达方式，但目前还不晓得要怎么讲，才不让人生气？

手机排在人之前先吃，名厨很“感冒”，记者针对此走访本地厨师，当中，只有Bacchanalia主厨Ivan Brehm(30岁)力撑Goujon。他告诉记者：“我很能和Gilles Goujon共鸣。过去在皮埃蒙特餐馆工作时，厨师常会从厨房跑出来，为的就是提醒客人，是时候吃顿饭了！对厨师来说，注入那么多心思的料理上桌后被凉一边，就为拍照？这一点，我也不舒服。”

“拥有体验比起分享、记录来得更重要不是吗？就说旅行吧，你愿意经验它还是用拍照的方式度过？”

在餐桌上拍照不失礼仪

受访的多名厨师，都曾在星级餐馆学厨，所有厨师不认为在餐桌上拍照有失礼仪。

Brasserie Gavroche创办人Frederic Colin说：“果真就是这样，那到美术馆博物馆，是不是也该停拍？”

他认为，客人对拍照的兴趣，和明星厨师的崛起有一定的关系：“过去20年，厨师在各界媒体曝光，厨师越来越受注意，和客人的距离缩短了。”

Tippling Club的Ryan Cliff说，手机“先吃”这个话题近两年在本地不时被争论，他的立场是：“既然客人付钱来用餐，理所当然也该让他们记录这体验吧？到头来，不就是花钱买体验吗？食物上桌了，客人要怎么对待，完全是客人的权利。但底线是，客人必须尊重餐馆及厨师。”

受访者一致认为，只要留意闪光

灯，不影响其他客人，拍照是可以接受的。新餐馆Element on Tras Street厨师Mikel Badiola(22岁)接触到优秀的美食作品，也会像光顾他餐馆的客人一样，拍照记下完美体验，同时作为借鉴。他说：“闪光灯使用不当，会影响其他食客，但除此之外，我乐见食客上网分享好吃的。”

拍照=知识产权流失？

Goujon觉得自己的美食照上网，一并导致一些知识产权的流失，对此，Bar-Roque Grill行政总厨Stephane Istel(35岁)说：“客人要拍照，记录在餐馆的美色和美好时刻，这是可以理解的，我不认为这和‘偷’(料理的概念)扯上边，因为单一张照片，是不可能复制菜的味道、香气以及餐馆的氛围和体验。”

Istel来自法国阿尔萨斯的，来新前他曾在法国各地餐馆学厨，走出法国后，他在温哥华、纽约及本地担任明星厨师Daniel Boulud的DB Bistro Moderne的行政总厨。他说，拍照这件事在氛围较休闲的餐馆里，还是不比在高级餐馆多，因为高级餐馆是在特别日子才犒赏自己的特别时刻，所以每一道菜上桌，客人会特别想要记录。他发现，日本人和韩国人特别喜欢拍照。

Brehm指出，所谓的创意和创作，其实来自于环境以及厨师所受的影响：“说真的，厨师的创作不是他的，而是他经历过的一切的结晶，包括他的家人、祖先、文化，这些东西，我们能声称是我们的知识产权吗？”

Colin说得对：“这个年头，没有人能够说自己的料理独特了，说不定在世界的另一端，已有厨师以相同手法处理一道菜。到头来，我了解并尊重上述厨师的立场，但我们生活在2014年，世界快速转动，我们也正在享受科技的发展所带来的一切。创意和美的事情很容易打动我，我自己很喜欢上网看美食照片，至于我那些被放到网上的餐馆及美食照，我只能说，这些不可能代替任何亲自来自品尝的真实体验。”

社交网络给厨师、餐馆打广告

社交媒体是当前普遍的媒体形态，Istel说：“站在我的立场，我们极为重视这项工具。作为餐饮业者，我们有责任以正确手段使用，到目前为止它带来了许多正面宣传和效应。”

网上传的高档日本餐馆三国的料理照片，让餐馆大大受益。文敬秀透露：“很多客人就是因为面簿或Instagram看到一些特别菜单的照片，所以来到餐馆时特别询问和要求。”

Mikel Badiola坦承社交媒体对他是很重要的：“我认为餐馆和厨师做出来的美食有水准，食客拍照分享，对餐馆来说是好的正面宣传，可以吸引新的顾客。当然，也要对负面宣传有心理准备。感觉上，报道里的厨师保守了些，因为美食是超越一张照片或食谱的。我学艺的西班牙三星店，明星厨师Martin Berasategui就非常乐于分享，他甚至会很慷慨地出来向食客解释菜肴的点滴。”

Colin把Brasserie Gavroche的各种宣传交给专业的宣传代劳，他比较关心并想照顾的，是餐馆里的客人。

这一点，和江振诚的看法相同。江振诚自己上餐馆时也比较注重美食、与饭友互动，不会刻意拍美食照。就是别人放上社交媒体的图像及评语，他也不看：“我重视我们范围内能掌控的事，比如料理服务，这些我们一定尽量做到最好，其他的，留给客人定夺，这包括我们也不教客人怎么吃一道菜一样。”

他说，走进餐馆的人目的各异，有的纯粹寻求美食体验，有的向女友求婚，有的希望和他拍照：“对厨师来说，其实是相当有挑战性的，有些人需要多一点空间，有些人喜欢多一点互动，这一切要求都因人而异，我们会尽量辨认需要，做到各有所得，让客人都满载而归。”



Gauthier：拍下美食照后才吃，菜都凉了！



Goujon：美食照效果不理想，也不合乎餐桌礼仪。



Bacchanalia的三文鱼佳肴，色香味美。

镜头捕捉 厨师对食物的用心

Les Amis餐饮集团董事林祥兴(35岁)的美食经验遍布全球各地，他说，高级餐馆里客人执意把美食框入镜头，实在已构成现代餐饮的文化及乐趣。

费尔蒙酒店3楼的高级日本餐馆三国(Mikuni)的行政总厨文敬秀(38岁)很能认同这说法。

“随着智能手机的普及，用餐时拍照的情况愈见频繁，用餐时拍照已成为本地餐饮文化的一部分，很多本地餐馆也已经见怪不怪。在三国，许多客人也这么做，我也不介意。我们花许多心思在料理上，也花很多精神思考怎么在视觉上给客人惊喜。一个美丽的画面胜过文字，客人看到我的作品受到感动，想拍在社交平台上和朋友分享，我视之为赞誉的一种。镜头捕捉了我们对于食物的用心，这绝对是菜单做不到的。”

Ryan Cliff刚从印尼峇厘岛回来，他说当地有许多优秀餐馆让他大开眼界，许多客人用餐时也在拍照：“很显然的，这已经是潮流。”

江振诚的Restaurant Andre每一次只开放给30人，于是在餐馆外“排队”的客人更多。好不容易挤进来了，面对每一道精致精细又精彩的菜色，不拿起手机拍，那才奇怪了。

须要去适应这样的趋势

江振诚说：“边吃边拍，这是十多年前的事情，当时社交媒体的发展不如现在。作为厨师，我觉得我们须要去适应这样的趋势，底线是把本分做好，在水准上保持一致性，客人有权利在餐馆享有私人空间。”

Mikel Badiola来自米其林之乡圣塞瓦斯蒂安，曾给拉萨尔-奥里亚(Lasarte-Oria)著名的三星大厨Martin Berasategui打工。来新不到2个月，Mikel Badiola发现亚洲客人似乎比西方或欧洲人更爱拍照，拍的不只是食物，包括周围一切：“可能是手机的功能多了，拍照变得很方便。相比之下，欧洲人似乎更重视餐饮体验，除非是特殊的酒类或料理，或是特别的纪念日，他们不会为了

拍照，打断整个过程。”

Ryan Cliff说，在欧洲拍照的人不那么多，也许这就是欧洲厨师尚未能习惯的地方：“但欧洲是觉醒的时候了，他们必须看看世界其他地方怎么玩美食摄影和社交媒体。”

Ivan Brehm则认为，对比年轻人，成熟的客人对“手机先吃”不那么在乎。来自巴西的他，曾在伦敦著名的Fat Duck及西班牙Mugaritz学厨，他不记得上述名店也有不允许拍照这件事，但他说：“界限模糊太难分，厨师必须了解这是个怎样的现代世界，我们须要用创意应对。”

Colin说，在Brasserie Gavroche任何时候，有大约半数客人在拍食物照，他早已习以为常，即使有效果不好的照片上网，他也不会动怒。

“确实看到一些效果不太好的食物照，但角度、品味是因人而异的。对于上桌的每一道菜，我都很有信心。再说，你不能取悦每一个人。”



江振诚：适应这样的趋势，底线是把本分做好，在水准上保持一致性。



林祥兴：把美食框入镜头，已构成现代餐饮的文化及乐趣。

菜凉了怎么办？

Ryan Cliff从厨师的角度出发，提醒大家，厨师最关心的是，客人是否在一道菜精准度最高的时候享用？

“我们如何摆盘、上菜的温度，点菜的脆度等，这其中包含的用心太多，但有时却被客人忽略了。”

客人执意让手机先吃，但这下手机吃完，冰淇淋融化了，泡沫也不见了，怎么办？

林祥兴说，在Les Amis，如果有重要的客人需要拍照，厨房会特地做一道让客人拍，之后再补上一道让他吃。他说，理想中如果经营一家小餐馆，每一次服务20人，大家来吃的是同一套菜色，他甚至会去在每一道菜上桌前，先做一道让大家拍：“否则拍完照，餐饮体验也完了。”

念念不忘

海南人的蒸面包这一古早味，在PappaRich得以发扬。这家连锁店也网罗了马来西亚各地最著名的地道风味。

海南蒸面包

陈彬雁 / 文 PappaRich照片



海南蒸面包



超级黄金组合



炒粿条

大利亚的12家分店，PappaRich在上海有3家餐馆，今年还将大举进军香港和澳门，印度、印度尼西亚，并计划将目前在本地4家餐馆增至15家。在本地，4家PappaRich分别设在The Star Vista（波那维斯塔）、百汇广场（Parkway Parade）、新加坡（Suntec City Mall）及裕廊西城（Westgate）。很快在今年中，PappaRich将走进加东邻里，在OneKM Mall开设分店。

网罗马来西亚各地著名风味

这家连锁店网罗了马来西亚各地最著名的地道风味，并将之齐聚于一屋檐下。刘思远说，合作伙伴Rich Tan（50岁）爱吃也爱分享，走遍马来西亚各州府的小摊子，寻找最有诚意的小品制作，餐菜单里的每一道菜，都是Rich用脚步走出来的。例如为了寻找最认真最地道的怡保河粉，他便到当地寻觅，有时将摊主网罗到旗下，加入公司的研发部，有时透过其他方式将食谱学上手。PappaRich重视研发，集团内设有研发部有几十名员工，花上许多时间，调整每一道菜的味道。

许多高级餐馆进口外地食材，PappaRich也从马来西亚进口许多食材，包括面条、河粉、面包、酱油、生抽、鲮鱼等。

我最喜欢这里的“爸爸参叻沙”（\$10.90）一端上来，热腾腾香喷喷，酸酸的、微微的辣度，令人胃口大开。以酸罗望子果、红辣椒、香茅、南姜花、黄姜、小葱头等香料熬煮5小时的清汤非常香浓，夹带鲜鱼的滋味，采用的面条轻



乌达乌达

海南人的蒸面包你怀念吗？这古早味，我小时候只听长辈一直念一直念，从来不曾闻其香，终于，我在30几年后吃到了。

就在PappaRich！这里的海南蒸面包，严格说来，是英国殖民地政府官员的配方哦！PappaRich的执行总裁刘思远说：“咖啡和面包其实是欧洲人的文化。1930年代，马来西亚独立之前是殖民地，英国人把咖啡和面包文化带过来马来西亚，并把制作面包的法则传授给马来西亚的海南人。在那个年代，每一个籍贯内的凝聚力是很强的，海南人学会了，也只教海南人，所以海南人的蒸面包和咖啡，不是从海南来的，而是从欧洲那边来的。当初受雇于英国人，在英国人的面包房里烘面包的人，后来在1946年自己出来开面包店，被我们找到了，它属于家族生意，向来只从事小量生产。现在我们买下了这个面包房。”

“爸爸海南蒸面包”（\$3.90）蓬松而绵软，蘸上半生熟鸡蛋（\$2.90）最棒。敢敢涂上厚厚的一层椰椰吧！店里的新鲜椰椰完全不含防腐剂，香浓而真实。又或者，点一笼“乌达乌达”（Otah，\$4.90）！这里的乌打是蒸的，上桌时都以蒸笼端出，它柔软绵密，轻如羽，如同慕斯一样，不稍多时鲮鱼的芬芳便在嘴里散开，很有满足感。

刘思远说：“很多乌打用烤的，因为鱼肉不够鲜，借着火烤掉腥味，但我们的乌打非常新鲜，不怕用蒸的。”

这乌打打鹅般般的口感，其实较法国的pate（肉酱）更轻柔，建议你直接把乌打涂在面包上，享受乌打未曾给过你的奢华口感。

在马来西亚有70家餐馆的PappaRich，今年将在亚洲各地大展拳脚。除了在澳



世界名厨峰会下月举行 陈彬雁 / 文

世界名厨峰会（WGS）今年迈入第18个年头，为期10天的美食盛会邀来一众米其林星级厨师共襄盛举。

WGS去年吸引两万多名食客参与，这当中，有超过30%是来自国际的饕客，活动今年将在3月26日开锣。今年，主办单位à La Carte Productions定下的主题是“回归经典”，许多受过古典烹饪训练的星级厨师将带来新献艺，以各自方式定义经典。

以下重点推介参与的名厨及其料理特色、烹饪风格：

×德国三星厨师Thomas Bühner

他形容自己的烹饪风格为“带有其他影响的现代法国料理”，他最厉害之处，便是在碟子上提炼出食材的原味。

×西班牙二星厨师Sergi Arola

Arola掌舵巴黎W酒店招牌餐馆Opéra。他被视为最有创意的西班牙厨师之一，曾在Ferran Adria及Pierre Gagnaire下磨刀。

×法国米其林二星厨师Philippe Mille

法国Les Crayeres主厨。他以愉悦、慷慨、美味和回忆形容自己的美食作品。

×法国米其林一星厨师Alexandre Gauthier

他经营家族餐馆La Grenouillere，被视为法国烹饪界的接班人之一。他的料理有一个最大特色，就是表现出食材独有的纯净度。

预知更多，读者可上网 <http://www.worldgourmetsummit.com/wgs2014/main.php>。

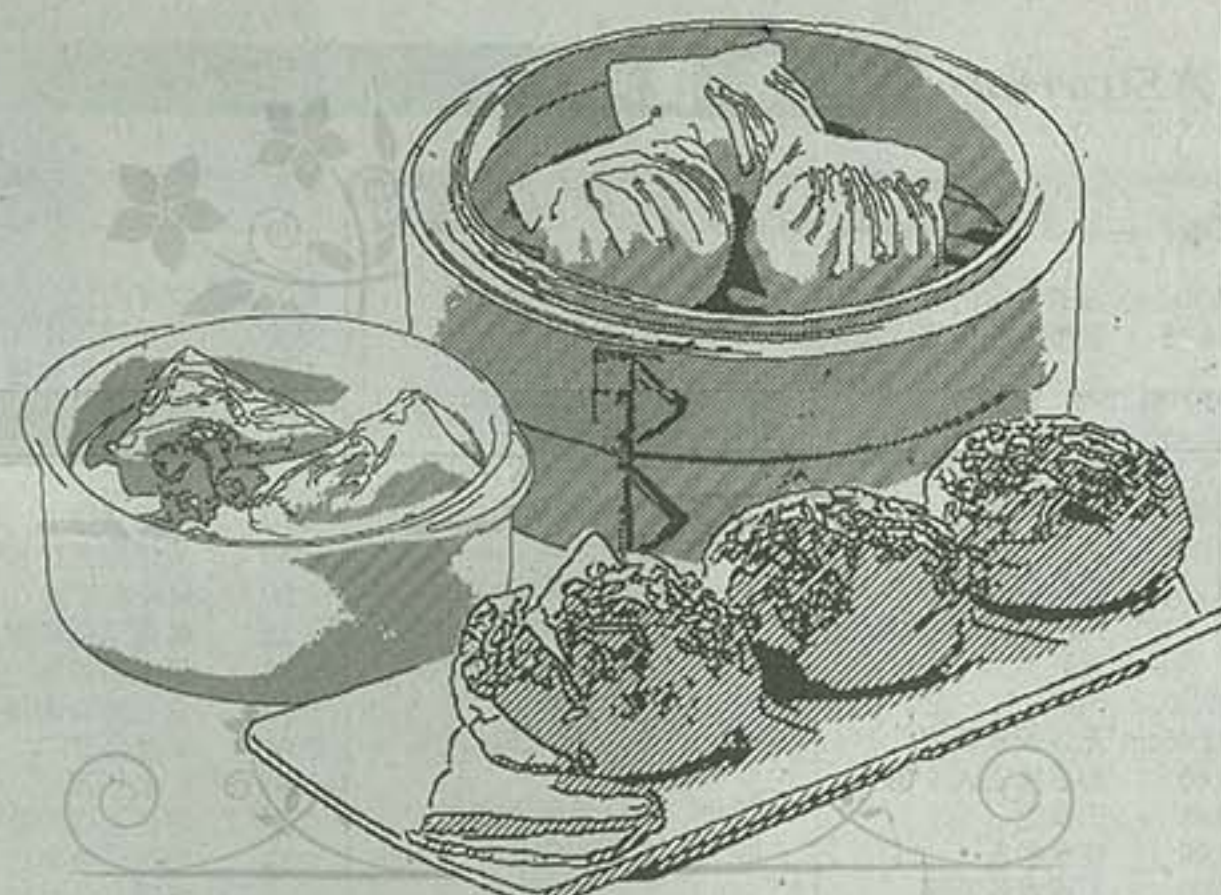
CRYSTAL JADE

KITCHEN

翡翠小厨

CNNGo 新加坡最佳点心* ~得奖厨师团队为你呈献

* CNNGo's Best Eats 2010 Award ~ Winner of Singapore Best Dim Sum



经典、怀旧、创意点心

全日供应



各系列点心即点即备，色味俱佳

特别推介促销

点心买1送1

回访优惠

（只限以上6款指定点心，数量有限，售完即止，附带条文）

翡翠小厨分店：

Causeway Point • Great World City • Parkway Parade • Holland Village • Junction 8 • Toa Payoh Plaza Singapore • Takashimaya S.C. • The Clementi Mall • Tampines Mall • Suntec City

客户服务热线：
6512 0800
www.crystaljade.com



S-07-ALL-1-14H



芳香味纯港式油鸡面

凯盈 / 文 · 摄影

有些味道，吃过让人毕生难忘。之所以无法忘怀，除了是因为舌尖上的感动，还包括情感上的印记，吃的次数越多，累积的时间越久，回忆一层一层在脑海里加深，就成了一种无法取代的味道。

10多年前，这摊港式美食本来是开在店里的，位置同样在牛车水附近。那时候，我喜欢去那里吃烧腊饭，不是因为叉烧、烧肉的味道好，还因为吃饭附送例汤。没错，如果只能二选一，我愿意为那盅老黄瓜瘦肉汤，舍弃香浓烧腊。

辗转间，食店关闭了，道听途说，老板曾在别处重新开业一阵子，然后又告休息，最终才落户这个熟食中心。我曾经特地来过，不是来得太晚，就是遇上休息日。这次无心插柳，终于有机会再尝老板的手艺。

现在，老板不再卖烧腊了，也不卖叫我朝思暮想的老火汤，只主攻“豉油鸡”（港式酱油鸡），还有云吞面、水饺等面食，并在过年时卖盆菜。

虽然有点失望，但我告诉自己“变中求存是不变的定律”，然后点了油鸡面来解馋。

俗话说：“旧的不去新的不来”，原来是真的。少了叫我回味的菜色，这油鸡

面却叫我喜出望外。

油鸡的咸味恰到好处

有别于通常偏咸的油鸡，这里的油鸡的咸味恰到好处，散发出丝丝甜甜的酱油香。即使鸡皮被焗得褐红油亮，鸡肉也有淡淡的同色系色调，却依旧保留了鸡肉的原味，肉香十足。这里采用的鸡只体型偏大，但鸡肉不会硬。我喜欢它肥瘦适中，甜中带咸，芳香味纯。

看起来普通不过的面条没有经过过多的调味料处理，就像清汤挂面一般纯净。只是一点点的油盐搭配油鸡的豉油，捞一捞就芳香满溢。这面条是正宗的港式生面，丝丝幼细，微微弯曲。在老板的巧手处理下，面条口感硬中带软，吃起来特别清爽弹牙。与油鸡一样，这里的面让我吃得出面条的原味和质感，调味只作衬托，因此特别好吃，也特别赢得我的欢心。

这里的自制辣椒酱够辣够香，味道充满特色。汤的味道也不错，重要的是甘甜



这油鸡面的油鸡咸味恰到好处，散发出丝丝甜甜的酱油香；面条口感硬中带软，吃起来特别清爽弹牙。

而不油腻，我不知不觉就喝掉了大半碗。如果你喜欢港式风味，不妨到此尝尝看。

店名：肥牛过桥面档
地址：牛车水大厦熟食中心#02-84
营业时间：星期三至星期天，早上7时30分至下午2时30分