

初心 江振誠 一位來自台灣的法國菜主廚



阿度導讀..這是一本4月底才出版的新書，感謝英美老師的推薦。大家應該多少都有做菜的经验，但我們卻很少去深入思考食物的本質，該書的作者就是一個思考型的主廚，而不是我們在媒體上常看到的那些號稱作菜多好吃的廚匠，他處理食物的方式已經進入哲學、藝術領域，他思考做菜的方式真的很特別。這篇文章對部份同學可能比較難，建議多看幾次並注意那些灰底的字，或者直接去想作者的「八角哲學」。其實作菜裡頭還有很多學問，並非我們想像的那麼簡單，西方人現在甚至用分析化學的方法來研究菜色囉。OK，同學們如果任何事都肯用心思考，其實每一種行業都有大學問喔。

我曾經待過很多餐廳，與世界級的廚師一起做過各種風格的料理。然而在籌備 Restaurant ANDER 的時候，我開始在思考，在這段時光裡，我所做過的這麼多菜當中，什麼是屬於 Andre 的料理呢？就好像 Karl Lagerfeld 和 Marc Jacobs 這兩位很有個性的設計師，他們擁有極具辨識度的創作風格，一般人只要看到某種設計，很自然地就會聯想到他們，感受到其與眾不同的獨特魅力。而我也擁有這樣的辨識度嗎？我進一步再問自己，「什麼才能代表 Andre？」「Andre 又是誰呢？」一旦以慣性的「自己」來看待「自己」，就容易產生盲點，無法精確傳達心中的意念。為了深入思考這件事，我改以旁觀者的立場來看待自己：我在做什麼？為什麼要這麼做？想找到這個答案，就必須回顧以往我所做過的料理，從中歸納出一個屬於我的「邏輯」。於是我花費許多時間重新整理「Andre」，不論是我做過的菜、看過的書或者遇見的人……所有「我」所經歷的事物，有如觀看一部紀錄片般，全部重新審視一番，再從中擷取出重疊的部分。

我驚訝地發覺，即使我去過不同的地方，碰到不一樣的人，看到不一樣的事，各式各樣的經歷讓我的料理持續在變化，但有些東西卻是打從一開始就根深蒂固地存在。過去我曾經以為，創作這件事是很自然隨興的，想到什麼就做什麼。然而並非如此，創作原來是有「邏輯」可言的，或是說我的潛意識裡其實藏著某種「堅持」，在多變的作品中，不變地存在。經過這一番「整理」，我發現這一路走來，有八個元素不斷出現在我的創作中，那一刻，我終於明白，那就是隱藏在我潛意識裡很重要的八個創作來源是我的風格，我的核心，更是我揮灑一切創意的原點。

獨特 Unique

可能是獨特的組合、獨特的食材，或是一種獨特的料理手法。比如龍蝦加香草籽，龍蝦是海鮮，香草籽通常用來製作甜點，一般人不會把它們加在一起。但其實 A + B 不等於 A + B，它們將創造出一種嶄新的、獨特的滋味。或是像狼魚，通常不會拿來當作食材，但其實幼狼魚很美味，拿它來入菜，這也是一種「獨特」。

質感 Texture

對我來說，食物並非只有單一面向，而是可以表現多重面向的。比如我們在料理番茄時，通常只使用某種特定的烹調方法。但我的某一道番茄料理，為了要表現番茄的多重「質感」，我會運用各種不同的烹調方式來呈現番茄甜的、酸的口味，甚至是脆的、軟的口感。

記憶 Memory

這道菜裡的某樣食材或某種調味，能帶領品嚐的人回想起某一段悠遠的記憶。比如我的一道名為「士力架」的甜點，雖然它的外型無法讓人與巧克力產生聯想，但只要一入口，各種食材混合的滋味馬上就讓人想起小時候吃士力架巧克力的時光。

純淨 Pure

你還記得紅蘿蔔或黃瓜最原始的味道嗎？豐富的調味是現代人的飲食趨勢，廚師也一直不斷在思考如何調配出更不一樣的滋味，因此我們的食物越來越複雜，幾乎讓人快要忘記食材的本味。因此我希望我能有一道菜是完全沒有調味的，甚至是沒經過任何烹調手續，單純呈現出食材最原始的本味。

風土 Terroir

某些特定的地方才有的特殊食材，能夠展現那個地方的特殊風味。我的一道料理「Barigoule(嫩朝鮮蔴)」，這是在南法鄉間地區的一道家常菜，因此當人們吃到這道菜時，就馬上能聯想到當地的鄉間風情。

鹽 salt

每個人都有自己喜好的調味，而來自不同文化背景的人，也有各自習慣的口味。我一直在思考，有什麼口味是所有人都可以接受的呢？我想到了「鹽」。海洋的味道，不僅是鹹味，更是一種深度。它可以喚醒人們最原始的味覺本能，毫不抗拒與排斥，自然地去接受這種天然的海味。

南方 south

因為多年在南法習藝的緣故，我的料理洋溢著濃厚的南法風格。南法料理以地中海的海鮮為主要食材，口味酸甜清淡，並無太多花稍的烹調技巧，著重在展現食材的本味。甚至份量偏大，完全傳達出南法人慷慨、好客的熱情天性。而我的料理就是建築在這樣的基礎。

技藝 Artisan

我曾經在日本京都向一個農夫購買茄子，但這個農夫要求我只能炭烤加鹽，否則他就不把茄子賣給我，這帶給我非常深刻的印象。許多廚師只是一味地把手中的食材變成自己想要的東西，反而沒有就食材的特長去發揮。好比農夫苦心栽種的胡蘿蔔，其脆度和甜味都超乎水準，但也許有廚師就百接把它製成醬汁，埋沒了原本清脆香甜的優點，那會非常可惜。當生產者將它的心血交到我的手中，我希望能傳承他對這份食材的用心，為它找到最適合的料理方式，將這道菜獻給它的生產者。

這八個元素構成了我的八角哲學，它們彼此不可或缺，就像八角形是最接近圓形的形狀，八個稜角都有各自獨特的個性，而唯有讓它們結合在一起，才能接近完美。「我知道完美可能不存在，但接近完美，才是讓人更印象深刻的一種美。」在 Restaurant ANDER 吃一頓飯，客人可以品嚐到代表這八個元素的八道菜。許多人總會好奇地問我，「每次做菜都要符合八角哲學，不會很困難嗎？」其實一點都不會，因為八角哲學本來就潛意識地深植在我的內心，我只是自然而然把我的風格表現出來而已！

以八角哲學為精髓，料理而成的菜色，每一道都帶給人截然不同的感受。有時讓人驚喜，有時讓人感到平靜，有時又墜入回憶的漩渦，有時迸發全新的喜悅，宛如一首味蕾狂想曲。我總在客人用餐完畢時詢問他們：「你最喜歡哪一道菜？」當客人難以抉擇，無法決定哪一道菜最好的時候，我就知道我成功了。就像一部好電影裡的八個角色，各有不同的性格，你無法捨棄任何一個人。我的八道菜也是一樣的，唯有把它們加總起來才是完整。八角哲學深度表現了我的料理精髓，做菜對我來說，早就不只局限在技藝的表現，而是一種生活的態度，以及重新認識自我的方式。很多廚師著重在鑽研技巧，技巧如同房屋的地基一樣重要，必須打得扎實，房子才堅固。但是如果過度強調技巧，就容易流於匠氣，甚至只能淪為一個料理「匠」。

花高價享受美食，卻是因為要追求高檔的食材，而非料理的「內容」和「故事」。我非常清楚，廚藝的真正價值不在於食材的價值，而是要做出料理的深度。比如要做一道馬鈴薯料理，許多人都覺得馬鈴薯這個食材很平凡，一點也不稀奇，應該要料理松露、鵝肝等高級食材才有挑戰性，才能展現自己的技巧。但對我而言，每個食材都是平等的，把一種常見的食材做出今人耳目一新的感受，這才能展現一個廚師的真功夫。

我在法國學藝的初期，有段時間不斷重複煮馬鈴薯，我因而了解每一種馬鈴薯都有細微的不同之處。即使位在同一產地，但因為儲放的位置不一樣，含水量不同，煮出來的效果也就不同。當你明白這其中的差別，你便知道哪一顆馬鈴薯適合榨成泥，哪一顆馬鈴薯適合佐沙拉，這才能從只用同一種方式水煮馬鈴薯的「匠」，提升到視馬鈴薯特性予以不同烹調方式的「藝」。

當你對食材充分地了解，就能展現出料理的深度。廚藝，就是不厭其煩地探討食材的細節，深入地體會和觀察，並找到它最合適的呈現方式。與一般廚師不同，我從不寫食譜，也不刻意記錄任何配方，我所仰賴的是「料理的直覺」。我覺得料理是沒有標準程序的，食材的狀況不同，做法也不盡相同，調味要增減，時間要調整，仰賴的是廚師對食材的掌握。一個好廚師會依賴味覺，甚過視覺。為什麼呢？因為每一種食材的情況都不一樣，有生、有熟、有大、有小，有的需要長時間熬煮，有些必須快速汆燙，而每天食材的狀況都有不同的變化，必須隨機應變，不應倚賴制式的食譜來決定這要放幾克鹽、幾匙糖，這種做法是不準確、不可靠的。熟悉我的料理的人會知道，我並沒有特別愛用昂貴稀有的食材。不同於其他餐廳標榜自己使用的食材多麼珍貴，我一直以來在思考的是，「除了昂貴的食材，還有什麼可以說的呢？」人們願意出高價購得名畫，往往是因為這幅畫優美的意境，而非它作畫的材料；但大多數人對我來說，沒有食譜是為了讓味道更準確，是為了讓自己更深一層地去發掘食材的內涵。一旦你對每種食材有深入的了解，你將會發現你根本不需要食譜，你會根據現在的氣候或食材本身的狀況，找到最合適的烹飪方式，來表現它最好的樣子。

現在的餐飲教育，往往太過著重在技巧學習，其實如果空有技巧而欠缺深度，那就只是廚匠，而不是真正的廚藝。學校教你怎麼做馬鈴薯泥，但並沒有讓你去發掘每一種馬鈴薯各自不同的特性，這其實比烹調馬鈴薯的技藝更加重要。如何透過教育、思考與磨練，來延伸純熟的廚藝技術，讓它賦予料理全新的意義，發展到更高的層次，我認為這才是廚師必須正視的課題，而這同時也是台灣餐飲界應該自省的問題。

近年來，台灣的餐飲學校鼓勵學生參與各式各樣的料理競賽，這些踏上料理之路的新鮮人不知不覺就變成比賽的機器，一味追求名次和獎勵，卻忽略了料理更深層的內在探索，這不僅阻礙了大環境的餐飲發展，甚至是「開倒車」，非常可惜。



