

Gourmet Vancouver

A blog for Vancouver food lovers

A b o u t V a n c o u v e r T h e F o o d V a n c o u v e r
E a t s R o a d J o u r n a l D r i n k s



The Apron : 分子美食

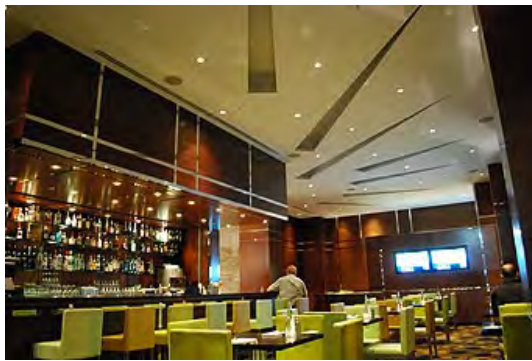
March 18, 2011 by Xia-er Yao

Category: Vancouver Eats

Photos: Johnny Liu

The Apron Restaurant

The Westin Wall Centre, Vancouver Airport
3099 Corvette Way, Richmond; 604-238-2105
www.westinvancouverairport.com



有了 The Apron 總廚 Hamid Salimian 的分子美食 (gastronomy), 溫哥華的飲食境界, 不再只單一地以 west coast cuisine 獨步天下; 他的廚藝, 可說是結合了繪畫、裝置藝術和物理學的多元精粹, 但歸根究底, 還具有美食的最基本要求: 滋味相襯, 質感激盪。

自從西班牙 El Bulli 餐廳的名廚 Ferran Adria、倫敦 Fat Duck 名廚 Heston Blumenthal、美國 MOTO 名廚 Homaro Cantu 等各大演影子魔法, 把食材分子來個解構再還原, 一時間, 盤中餐不乏有味的「紙張」、泡沫、煙霧、粉末等等, 害得人一面吃一面猜一面拍案叫絕。

Hamid 自謙他的分子美食只是基本點, 沒有太過份的天馬行空, 他要傳遞的, 是好玩, 是趣味, 他在食材上玩遊戲, 也希望我們享用時感受到那玩味境界。

老實說, 溫哥華也有些 fine dining 餐廳, 部分採用分子美食來點綴點綴, 增加食材的新鮮感, 但玩得像 Hamid 一樣出神入化者能有幾人? 這就可以見得, 此君何以能代表加拿大, 奪得世界性的廚藝獎項了。

Hamid 的廚藝既是如斯了得, 但要享受他的手藝卻屬可負擔的價位, 晚餐頭盤由 \$9-16 不等, 主菜亦在廿多元之譜, 至於享用 tasting menu 更是化算, 5 道菜 \$50, 7 道菜 \$70, 9 道菜 \$90, 平均下來一道菜才十元。乖乖不得了, 若你知道碟中這個那個分別用了多少心機和時間來炮製, 這價錢絕對超值, 何況對於相熟的老主顧, The Apron 的顧客至上的酒店式服務, 還可以讓他們試新, 例如下次試過某一款菜式, 今回又吃 tasting menu, 亦不妨讓客人吃另一些未嘗過的新品種。在 tasting menu 裡, 包括了晚餐中的頭盤、主菜甚而是 catering menu 的內容, 反正一句, 「好玩」至上。我和外子的 tasting menu 各不相同, 一頓下來, 幾乎把餐單上的各式美食都嘗遍, 眼界大開。



左圖: Puffed Mac and Cheese with Burgandy Truffles

把高級食材松露和芝士通粉拉上關係, 也虧 Hamid 想得到。通粉是低溫烤烘, 故口感香脆, 加了三年陳化 cheddar cheese 炮製的芝士醬, 這還未算, 再加在上面是刨成絲絲的法國 Burgandy 產區的松露。還未入口, 深深捧杯聞香, 松露帶上茸味菇香的獨特幽香撲鼻而來。

右圖: Cotton Candy Pizza

這客 amuse bouche 趣味橫生, 小薄餅先行炸脆, 上面沾了一層棉花糖, 點綴在棉花糖上的, 分別是烘番茄粒、炸 pepperoni、parmesan 芝士碎、烘乾橄欖及紫蘇葉等。這裡是長長的食材清單, 但呈現在盤中的, 全都是精緻

Search Gourmet Vancouver

Let's go!

Vancouver Restaurants

- Apron (1)
- Apron (2)
- Au Petit
- Bacchus
- Big Chef
- Bishop's
- Bistro Pastis
- Black and Blue
- Blue Canoe
- Blue Water (1)
- Blue Water (2)
- C (1)
- C (2)
- C (3)
- C (4)
- C (5)
- Cache
- Carver's
- Central
- Chambar
- CinCin
- Coast (1)
- Coast (2)
- Commune
- Crawfish King
- Diva at the Met (1)
- Diva at the Met (2)
- Dunn's
- Earls
- Edible Canada
- Fairmont Hotel
- Fleuri
- Fraiche
- Frankie's
- ~

小巧細粒平均分布的，因而入口五味紛陳，吃不出哪是哪，但在稍帶甜香的輕、柔、軟的棉花糖上，鹹、香、鮮互相映襯，連獎賞食客免費的 amuse bouche 也如此費工，真服了他。



Beef Tartare

記得上和女兒到溫哥華島度假，她吃了些韃靼牛肉，當晚即肚瀉及嘔吐半夜，好不狼狽；又記得有一回和攝影師一同出去工作，他老人家把韃靼牛肉左擺右弄半天才罷休，到下肚之後，兩個人都順勢肚瀉減肥；因此，吃韃靼牛肉真不能掉以輕心。有見及此，Hamid 把此韃靼牛肉半熟處理，加入醃味香蔥、細葉芹 (chervil leaf) 及 smoked egg yolk puree。此味我稍嫌底層的 puffed tendon 帶油，半生牛肉及各配料味道卻是好的。Puffed tendon 原來是以芝士製成，把靚芝士磨成粉末，配麵粉一齊蒸熟烘乾再炸，進食時甚有吃炸蝦片的感覺。

Vegetable Garden

好像雪葩一樣作用的 Vegetable Garden，也是法國菜中討食客歡心的清口之物。在杯中的 sour cream foam 上插著的，有生青芹、紅皮白蘿蔔、茴香、蕪菁 (turnip) 等，灑上 popcorn 及芫荽粉，和粒粒烘至香脆的豌豆。其中，最能清口之效的，是芫荽粉及生蘿蔔。



Black Olive, Bacon and Fois Gras Marshmallows

三式可愛精緻的 marshmallow，分別為黑橄欖味、煙肉味及鵝肝味。黑橄欖棉花糖加入了 clamata 海鹽，煙肉棉花糖兩邊更夾著一片薄如蟬翼烘得脆脆的煙肉片，鵝肝棉花糖則加入了本地農場出品的 Babs honey 及杏仁碎。如果你事先毫不知情，一定會被 Hamid「愚弄」了：一聽到棉花糖，心中腦際出現的必是甜和蜜，沒想到入口的卻是鹹、鮮、甘、香及脆卜卜；雖說鵝肝食材珍貴，但我更喜那脆煙肉及煙肉棉花糖強烈而又有趣的對比。



左圖：House Smoked Salmon Roe

大概已經習慣了 Hamid 的分子解構遊戲，故每一碟菜上桌，都會先來猜猜，這是什麼食材，那是用什麼來炮製等等。不過，這一回，連上桌的剎那都有戲了。大廚把整碟菜用個透明四方蓋恰蓋住，在咱們面前打掀蓋，斯時一陣煙霧飄出，好像好好地回應那菜式的名字：House Smoked Salmon Roe 一樣。可惜咱們反應太慢，在目瞪口呆的當兒，沒適時捕捉到煙霧散開的舞台效果。至於如果把煙霧魔術做出來，就得借助小道具 smoke gun 了，以火槍燃燒 smoke gun 吸風位內的香草，煙霧從另一邊的管嘴輸出，以四方蓋適時蓋住即成。另外可食用的液體氮氣 (liquid nitrogen) 也可製成煙霧效果。至於這味菜本身的「遊戲」則不算多，用熟蛋黃泥做成四方底座，其他如自家煙燻的三文魚子、煙三文魚粒、炸三文魚皮、烘乾芹菜片以及那片 dark raystick 都是眼見就明白的食材，不過，熟蛋黃和碟邊 creme friche 及刁草拌

- Giovane
- Globe@YVR (1)
- Globe@YVR (2)
- Globe@YVR (3)
- Glowbal (1)
- Glowbal (2)
- Gokudo
- Guu
- Hawthorn
- Heron
- Hoi Tong
- IK2GO
- J.C.Kitchen
- Japadog
- Joe Fortes
- Kaya
- Le Crocodile
- Le Gavroche
- Le Parisien
- Lin
- Maenam
- Nyala
- Oyster
- Pajo's
- Pearl House
- Pho Tan
- Provence Marinaside (1)
- Provence Marinaside (2)
- Raincity (1)
- Raincity (2)
- Rocky Mt. Flatbread
- Society
- Society (1)
- Sweeneys
- Szechuan Chongqing
- Tableau
- Takifugu
- The American Cheesesteak
- The Crab King
- The Dirty Apron
- The Irish Heather
- The Oakwood
- The Smoking Dog
- Thomas Haas
- Tojo's
- Tramonto
- Trattoria
- Tsukiji

勻和三文魚家族同吃，是如此可口滋味，特別是煙燻魚子的味道最為突出。

右圖：Sunchoke Soup

剛說了上一味菜的「味覺遊戲」不算多，這 Sunchoke Soup 又迭有驚喜。深杯盅裡是 bacon onion jam 及 roasted onion consomme，然後把旁邊小盞內的濃濃朝鮮蔥湯倒入；小盞旁作為裝飾用的一卷小紙吸引了我的視線，本著「凡是餐碟內所有東西都可吃下肚」這一大原則試吃，卻原來這是以朝鮮蔥製成的有味「紙張」！朝鮮蔥紙如何製成？
答案原來很簡單，製成各種有味紙的方法都相類似，先把食材磨成粉末，加入乳酪粉及橄欖油，用掃勻在平底盤中，入焗爐以低溫慢慢焗乾，待得水分抽乾，而乳酪粉則受熱凝固，形成薄得透明且有張力的有味紙張矣。在平時的晚餐餐單中，此湯定價為 \$9。
一道看似簡單的菜，大廚原來用了如此心力。我唯一的回敬，就是每一碟都把所有食材，包括所有粉末及泡沫都毫不顧儀態地吃光光；何況 Sunchoke Soup 又是我的最愛。



左圖：Side Stripe Prawn

如見故人，一見到這會品嘗過的 Side Stripe Prawn 我也來了勁。
墨魚汁加入味噌，成為大廚手中畫水墨畫的材料，在仿如梁楷或八大山人潑墨狂草般的碟上，主角是 side strip prawn press，細心一看，這本省甜蝦都是一粒粒橫切，再壓成長方形，果然是心機用盡；「狂草」上還有芝麻粉、popcorn rice、紅菜頭、compressed cucumber、法式蟹肉炸丸子及加在 soy vinaigrette 中的 soy pearl。後者當然也是分子美食，利用物理原理炮製的小搞作。材料複雜，配備多元化，而單點此菜也不過是 \$16，我覺得是本城最超值的美食（若你想想如今去茶餐廳來一碟軟叭叭的意大利粉也夠膽收十一、二元的話）。
除了全盤接收，清碟回敬，我也在到碟底時順便用墨魚汁「畫」了一張「風流雲散草草」的意象畫來向大廚致謝。

右圖：Blown Mozzarella

大廚 Hamid 來自伊朗，他對故鄉的情誼在見諸他的廚藝中，不多不少帶有伊朗飲食文化的影子，Blown Mozzarella 中的發起的芝士脆片即其中一例；而以茄子製成 puree 的 kashke bademjan 亦然。
全碟的靈魂元素，應該是來自本地 Cherry Lane Farm 的番茄，大廚在夏天番茄成熟時大量入貨，然後把部分醃製，以備秋冬時節也可以品嘗到夏之氣息，各有味道性格的根蔬瓜香草等，如薄荷、意大利青瓜、紫蘇、番茄等，被中性味道的茄子茸來個統一調和。
但好像打對台一樣，碟的另一要角芝士脆球下，原來藏有一片餘韻悠長的 goat cheese，卻又讓你的味蕾來個激盪不已。
要炮製芝士脆球，則也要借助道具，把 Mozzarella 芝士包在保鮮紙中低溫煮軟，然後唧氣入內吹成球狀，掠乾後剪開一邊，用火槍燒成脆球。



左圖：Puffed Foie Gras

我曾說過，愛吃鵝肝的最大快感是讓半熟鵝肝在口腔內爆破，迫出種香滿嘴的鵝肝油脂。這 Puffed Foie Gras 在這角度來看，應該我有失落感的。幸好，此道菜的味道新奇，我的「失落」又得以補償。
把鵝肝製成海綿狀工序繁複，要將鵝肝液化處理，然後以二氧化碳氣體加壓，透過唧筒便可唧成泡沫或海綿狀。配以 quince 及本地農場 Babes 的有機蜜糖及脆合桃，襯以 homemade 法式小麵包 brioche。
大約是大半年前，吃過 Hamid 製作 Puffed Foie Gras 的另一配搭：烘香脆合桃、甜菜、紅酒洋蔥等，作用一樣，以酸醒食物來為鵝肝解膩。兩相比較，我愛 quince 的果酸。此道菜，單點為 \$16。

右圖：Pickled Winter Vegetables

好像要回應第一道菜 Puffed Mac and Cheese with Burgandy Truffles，這一道以冬日根蔬為基調的 Pickled Winter Vegetables 也加入了法國 Perigord 產區的松露，害得我又好像靈犬尋寶一樣，對著碟子聞個不停。
Hamid 是個本地農場的支持者，Cherry Lane Farm 的紅菜頭、North Arm Farm 的紅蘿蔔、crone、溫哥華島 pine mushroom 一一在碟中相聚，不過，想來 Hamid 又那肯「安份」地把冬日根蔬平凡演繹？在根蔬底座上紅彤彤的，即是 black pudding，即英式加入豬血、香草煮就的傳統食材；還有那小小炸小丸子內裡，原來是經過三蒸九煉，成為了流質的牛骨髓。至於如何把流質骨髓包在小丸子裡炸成？依我猜想，應和中式小籠湯包的製作原理是一樣的吧？！作為 starters 單點，價錢也是 \$16，當然要視季節，不一定配有松露片。



Via Veneto

Villa Maria

West

Wild Rice (1)

Wild Rice (2)

Yew (1)

Yew (2)

左圖：Pan Roasted Scallops

吃慣的菠蘿片是「起釘」切塊，這削成一條長條形態的菠蘿也讓我有些新鮮感，可見固有傳統者也可能讓你囿於傳統，窒礙創意。
帶子調烹方法很「正路」，做到上下香脆，內中嫩滑。反倒是 spiced basmati rice 粒粒分明，如飯焦香脆，以之拌椰汁咖喱的微辣風味，又得菠蘿長條果酸提味，配角儼然喧賓奪主！單點售價 \$16。

右圖：Atlantic Lobster Gobe

非常突出的海鮮盤及非常合理的單點價錢：\$17。
製成圓球狀的龍蝦肉可費工夫了，先把龍蝦起肉，加少許粉漿黏合，搓成球形，入香草牛油中汆熟。雖是步驟多多，但卻不會使龍蝦肉變老，嚼之依然嫩湯爽口。
另以新薯製成份外小巧精細的 potato gnocchi，加添飄香松露油及爆炒過的 trumpet mushroom 及龍蝦汁精華，龍蝦經拆解重組而不再只是西式焗龍蝦，造型、配搭及風味均讓人回味再三。



左圖：Spiced Duck Confit

除了 Spiced Duck Confit，碟中還有片鮮嫩可口半生的煎鴨胸，調味稍為複雜，合桃茸和石榴汁加了蕎麥調成醬汁，今回的汁味調較「重手」了些許。此菜在餐單中主菜價碼為 \$18。

右圖：Duo of Lamb

看到這道菜，我的第一印象是：米羅 (Miro) 的童真之畫立體地上了碟！
以紅腰豆、青豆、drylime parsley stew 等分別煮成磚紅、橄欖青、啞黃諸色醬茸，好像拼圖一樣併靠著，並自然流暢地加上一兩條燒過的細香蔥。
圖右那堆粉紅色好像擠油彩的兩三縷物體，原來是嫩嫩的西冷羊肉，切成方方正正者，則是已然酥爛入味的羊頸肉。
目視看不盡風光，品嚐可更忙碌，因為每一種醬茸味道各異，甚而是極端味道，drylime 酸似話梅，pearl onion 亦有醒胃之效，其中帶微苦味的醬茸，原來又是 Hamid 的尋根之作，因為伊朗飲食中，苦味是傳統。人生五味，盡在碟中！吃過酸再來品苦嘗甘味感覺很特別，因為有映襯有烘托有對比才有趣味。



Shattered Baklava

中東及希臘最為流行的甜品 baklava 到了 Hamid 手中，作了些許改良和西式演繹，效果更為討好。一般來說，這種千層酥餅會甜得膩人，卻喜此甜品的甜度經過調校至可接受程度，甚至 baklava 酥皮下的 Iranian ice cream 是完全不甜的，配上中東的 rose water honey、鷹嘴豆曲奇餅 (chick pea cookie) 及杏仁碎，味清質脆，伴碟的 peach 及 almond mousse 則依然貫徹分子美食的玩味特質：將含鈣的流質食材，滴入海藻汁 (即製大菜糕的材料) 內，結成薄膜後，便是一粒粒晶瑩亮麗的「閃石」矣。

這篇文章，偏重了寫大廚如何如何玩魔法，如何如何做物理實驗，實因溫哥華不是太多擅於炮製分子美食的大廚，故下筆時不免信馬由韁；而事實上，Hamid 的美食除了充滿童真之美及遊戲趣味之外，也是一頓味覺奇幻之旅，這種味和那種味的對比，這種質感和那種質感的較勁，亦使人眼界及胃口大開。如果色香味是品評美食的基本準則的話，Hamid 的廚藝更驅動和鞭策了你的記憶系統和想像力，全方位全知覺地感受如此盛宴。

大廚小傳

Hamid Salimian

先後工作於溫哥華 Sutton Place, Diva at the Met 及維多利亞 Bear Mountain Resort，現為 The Westin Wall Centre 的 The Apron Restaurant 總廚，曾代表加拿大參加 Culinary Olympics 而獲獎，2012年亦會再度帶領加拿大隊參賽。



Previous Post: Oyster Seafood Raw Bar 豪在骨子裏

Next Post: Sooke Harbour House 舒心寫意放輕鬆

Comments For This Post

Leave a Comment

Name *

Email *