

ShenJialu

岐黄与法餐的探戈



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

端午节前夕，我去南外滩刚刚修缮完毕的商船会馆参加一个文化交流活动，不少老外都以家庭为单位盛装出席，主角是蓝带国际上海校区的烹饪艺术总监、法国最佳手工业者奖得主菲利普·格鲁特先生。这位“神格”比米其林厨师还高的食神在法国的声誉堪比总统，他和他的同胞在蓝带国际上海校区教中国人做法餐、西点以及葡萄酒品鉴，有几位一呆就是好几年，乐不思蜀的样子。疫情暴发后他们也没有回去，上海的防控形势让他们比较踏实，但业余生活还是受点影响的，闲着也是闲着，来点新花样如何？于是大家一琢磨，盯上了中医中药。

于是，岐黄与法餐的探戈就开始了。

走进这场名为“洋大厨与上海菜单——海派文化下午茶”的活动现场，前台展台上摆开了一溜色彩缤纷甜品，似乎作为注脚，旁边还有一些江南地区的夏令食材，比如冬瓜、莲子、塘藕、红枣、绿豆等，工作人员请我尝甜品，并告诉我这些食材都用到了蛋糕和布丁中。呵呵，味道还真不错啊。

在这之前我与活动策划方有过交流，我出了个难题：能不能用“五黄”应个景？没想到他们果真用上了咸蛋黄和黄瓜，还有黄酒。黄鳝么，“捏不牢滑脱”，法国人还真有点怕。

菲利普·格鲁特整整那顶标志性的厨师帽上台了，他做了两道菜。第一道是青鱼排配红酒酱汁、生菜炒白菜。欧洲厨师烹鱼是弱项，他偏偏选用可能会有腥味的河鱼，取鱼身一段，将鱼头鱼尾鱼骨一股脑儿地吊汤，并加入了黄芪、陈皮、桑葚、豆蔻、黄酒等，然后大火收汁做成沙司浇在煎好的鱼块上，配菜中降了大白菜还有豆芽和草菇等。第二道是乌鸡配黑芝麻香蒜酱。菲利普事先用鸡爪和猪脚吊汤，浓缩后冻成膏脂肪的一块，这样就便于拿到现场解

冻后使用，这道菜用到的中国元素更加丰富，乌骨鸡之外还有川芎、当归、党参、红枣、黑枣、枸杞、黑芝麻等。味道如何我不知道，但黑白配加上橙与绿等佐助，是典型的法餐色彩。

在台下我与另几位法国厨师交流了一下，他们的研发成果已经被做成一盒明信片，中英文对照，一张一道菜，绿豆瑶柱汤、黑芝麻煎扇贝配牛油果百合、板栗萝卜山楂乳鸽汤、陈皮玫瑰蒸肥肝、白扁豆姜撞奶配蓝莓、小豆蔻姜味蛤蚌汤、豆腐桑葚轻奶油迷你巧克力栗子塔、核桃红枣桃子蛋糕……都是极具艺术感的法餐，又让我看到了

大米、豆腐、茉莉花茶、绿茶、板栗、西瓜、蟾蜍、螃蟹、陈皮、当归、桔梗、莱菔子、黄芪、地黄、党参、川芎、决明子等中国元素。

中医中药是一门涉及面很广的科学，千百年的积累，蕴含了高妙的辩证法，药物与食物之间的关系以及多种药材如何配伍那可是有禁忌的，再说我国卫生部门每隔两三年会开出一份药食同

源的清单，这个，老外懂吗？

蓝带国际上海校区的负责人商凌燕女士请天山中医院的倪欢欢医师给厨师们开讲座。倪医生也是个吃货，她有针对性地开了一份推荐药物名目，这些中药材在全世界各大城市的超市或中国城里都能买得到。她知道，法国厨师将中药材融入法餐，并非为了一场趣味盎然的民俗表演，而是希望形成系列菜肴，走向全世界，让更多的人通过美食分享，进一步认识中医中药的神奇功效与中国式养生的哲学思想。

活动结束后菲利普·格鲁特先生对我说：“中医中药给了我们灵感，也为法餐赋予了新的能量与文化内涵。我们想让全世界的人通过美食了解中国式养生的智慧，了解中国生命哲学在今天全球化背景下的价值。”

**法国厨师从
中医中药中获得了灵感，为法餐赋予了新的能量与文化内涵。**