

旅程一頁，人生一刻¹

Ta Vie 旅

我們是偶爾拾獲這一漂流瓶的旅人，我們人生中的片刻時光也因此與 Ta Vie 旅發生了關聯。



中環的石板街正式的名稱是砵典乍街（Pottinger Street），得名自第一任港督璞鼎查（1789-1856）爵士。一八五八年為紀念璞鼎查，港英政府將這條連接山下平地（皇后大道中）與山上荷李活道的石板街定名「砵典乍街」。至於「璞鼎查」與「砵典乍」之分，自然是官話與粵語音譯的區別所致了。

後來港英政府開始填海擴張港島平地面积，至上世紀初開通干諾道²，砵典乍街便成為了一條連接荷李活道與干諾道的小街。至於為何俗稱「石板街」，則是因為荷李活道至皇后大道中的這一段陡坡由青石板砌成。

香港夏日多雨，為防石板路滑，當初設計時故意砌得一凸

一凹。這條小石板路經歷百年風雨，至今仍是中環一道獨特的風景線，也是著名攝影師何藩（1931-2016）和趙羨藻（1936-）等人鏡頭下常見的光影背景。

二〇一四年年中，信和集團在石板街邊上開了家精品酒店，取名「中環·石板街酒店」（The Pottinger）。不過單聞香氣的味道，我總誤以為這酒店是香格里拉集團的。在信和集團的一眾酒店中，石板街酒店無疑是風格最獨特的了。除了想盡辦法融入周圍的老香港氛圍外，酒店在餐飲上也花了些功夫。先是開了家做和牛的扒房，名喚「葆里湛西洋料理」（Holytan Grill），據說斥鉅資置備了香港唯一的紅外線烤爐來精確烤製和牛肉。但開業不到一年，生意蕭條，口碑一般，便草草結業了。

石板街酒店開業的時候，佐藤秀明（1976-）還是天空龍吟的主廚。那兩年我常去天空龍吟，因此早已認得他；也很早便聽說他會在二〇一五年自立門戶，開一家新餐廳。只不過當時不知道這家取名叫做「Ta Vie 旅」的餐廳會取代葆里湛西洋料理，成為石板街酒店餐飲之星。

佐藤秀明是長野縣人士，十九歲從兼職做起逐步接觸烹飪，後來系統性學習了法餐，成為了一名法餐廚師。三十歲時他已經是輕井澤的 Hermitage de Tamura 餐廳主廚，按理說他當時已經小有成就，職業道路似乎十分明確。但那一年他第一次吃到龍吟主廚山本征治的菜，其中一道墨魚汁菜式極大地啟發了佐藤秀明。於是他想請山本征治讓他到龍吟學習，即便不拿工資也可以。

人生的一刻衝動，使得整個旅程都徹底改道。一開始，佐

藤只是利用週末時間去龍吟學習，後來索性放棄餐廳主廚的工作，全職加入龍吟，那時候他已經三十二歲。三十二歲時放下一切重新啟程，對任何人而言，都可謂壯舉。

在龍吟學習工作的四五年裡，他受到了山本征治的賞識，二〇一二年龍吟的第一家海外分店天空龍吟在香港開幕，佐藤秀明被選派為主廚。短短半年內，天空龍吟便拿下了米其林二星，並很快進入各類榜單中。隨後幾年，天空龍吟一直保持米其林二星和良好的食客口碑。

三家龍吟中，可以說祥雲龍吟最天馬行空，天空龍吟則是被禁錮地最牢的，風格基本與本店維持一致。但就是在這枷鎖中，我也注意到佐藤秀明的創作，有一道菜在後來成為了 Ta Vie 旅的保留菜式之一，叫做「超現實主義」（Surrealism），是用薄切和牛微微汆燙後（受日本涮鍋啟發）包裹生蠔，配以塊根芹碎末果凍。當時在天空龍吟第一次吃到便覺得有些新奇，果然這驚鴻一現埋下了日後佐藤主廚大動作的伏筆。

到後來聽說佐藤主廚是在 Global Link³ 的支持下，開設了一家法餐廳，一切便順理成章了。

Ta Vie 旅這個名字其實是雙關語，在法語裡「Ta Vie」意為「你的人生」，而在日語中「旅」字讀たび（Tabi），在日語的發音體系中可以認為是同音詞⁴。人生便是一場旅行，而在此處用餐也是旅程一頁，人生一刻。

二〇一五年年中，Ta Vie 旅開業，我早早便訂了位，想去一探究竟。不過第一次拜訪有些令人失望。佐藤主廚似乎沒有徹底理清思路，菜式上還留有濃重的龍吟時期殘留，並未完成

菜單邏輯的梳理，甚至連菜單的格式都與天空龍吟如出一轍。而 Ta Vie 旅還保留了葆里湛西洋料理的裝修框架，給人一種新瓶裝舊酒之感。

但即便如此，往後的參天大樹也已經從那一刻開始發芽。對於亞洲食材的倚重，法餐與日本料理的疊用結合，及以簡化繁的逆向烹飪思維都在早期的菜式中有所體現。不過第一次的失望經歷讓我足有十個月未再回訪，直到好友說 Ta Vie 旅有些新變化，值得再給一次機會。

再次回到 Ta Vie 旅已經是二〇一六年春季，從入場的呈現到整個菜單的邏輯都與開業時不同。菜單以漂流瓶形式呈現，象徵著人生偶遇與資訊傳遞。那是一份邏輯完整的春季菜單，美味、簡約、時令且優美。從此之後我便成了這裡的常客，每個季度拜訪是基本的。除了食客的肯定外，《米其林指南》也很快給了 Ta Vie 旅一星（2016），二〇一七年給了二星，一直保持到現在。

Ta Vie 旅的基礎是法餐，這是佐藤秀明的老本行⁵。作為一個在龍吟有系統性和食訓練的廚師，他對日本料理的理解比大部分日本法餐廚師都要深刻，因此同為日系法餐，佐藤秀明的融合便顯得更不動聲色。

所謂日系法餐是當下風頭正勁的潮流，莫說日本的法餐廚師，即便歐美的廚師也都紛紛玩起日本元素，當代法餐正在發生一些海納百川的新變化。但歐美廚師對日本元素的運用邏輯與日本廚師並不一致，原因在於廚師自身的味蕾體驗不同。

日系法餐的味蕾體驗是符合亞洲人審美的，它在醬汁的運

用上、食材的搭配上、調味的邏輯上、烹飪的溫度上都有不同於歐美法餐的一些特徵。Ta Vie 旅無疑具有濃郁的日系法餐特點，但又沒有脫離法餐的框架，所有日本食材與和食的烹飪技巧都是為了菜單主題服務。

比如 Ta Vie 旅的酵種麵包（Pain au Levain）用的是米糠漬菜（糠漬け）中的酵母，米糠中的天然酵母將日本傳統漬物與法式麵包這兩種風馬牛不相及的東西結合在了一起，是一種殊途同歸的融合。除了酵母來源特別之外，小麥粉用的是北海道產的北之香（Kitanokaori・キタノカオリ）品種。新鮮出爐的酵種麵包，外表酥脆，內部綿軟，透著淡淡的麵粉發酵香氣，是我最喜歡的餐前麵包之一。

運用日本食材自然是日系法餐的重要特點，但如今這並不稀奇。Ta Vie 旅對於日本食材的選擇不是簡單突出其產地特點，而是在優質的基礎上，讓它自然融入到菜品的表達中。

春季的抱籽長槍烏賊（子持ち槍烏賊）是一種典型的日本食材，也是春季壽司店酒肴裡的常客。佐藤主廚用法國鑄鐵小圓鍋（Cocotte）烹製，配以土豆、塊根芹及少許香草，令抱籽長槍烏賊的美味體現在法國味道中，是全然不同的味覺體驗。

而保留項目海藻意麵配馬糞海鹽，雖常不在菜單中列出，卻是每晚的小亮點。佐藤主廚觀察到亞洲客人對碳水化合物依賴，因此在菜單中間插入一道意麵，既不會有飽腹感，亦讓客人獲得碳水化合物帶來的滿足感。意麵是餐廳自製的，但較為軟身，口感不同於一般意麵，這是主廚根據亞洲客人對麵食的偏好進行的改良。



上 | 酵種麵包

下 | 海藻意麵配馬糞海鹽

若有人要用意大利菜的標準來品評一番，只能說全然以自己的狹隘認知為出發點了。海藻隨著季節轉變，顏色、口感和味道會發生細微的變化，配以馬糞海膽，一清一濃，形成不同的味覺層次。這道菜雖然只有一兩口的量，卻是我每次十分期待的環節。

大部分日系法餐止步於日法融合，而 Ta Vie 旅的思維則更進一步。香港以「亞洲的世界城」(Asia's World City) 自居，Ta Vie 旅也從日本食材出發，將視野擴大到整個亞洲。無論是食材還是酒單，都囊括了很多日本之外的亞洲物產。佐藤主廚利用假期去各地採風，廣東的雞、雲南的菌菇、寧夏的紅酒和浙江的茶葉等等，都被收入其中，與其他食材產生和諧的共鳴。

經典菜之一的陶罐燉煮 (Civet) 鮑魚配鮑魚殼，用的便是韓國大黑鮑。做法是法式的燉煮，調味上以白葡萄酒與洋蔥為基礎，加入日本人普遍食用的鮑魚肝；上菜時配以融入鮑魚肝的酥皮「鮑魚殼」(鮑魚殼顏色每次因鮑魚肝顏色不同而有變化)，形成一個食材的分解與重組。食用時先敲碎酥皮鮑魚殼，然後與鮑魚及醬汁一起食用，鮑魚的糯軟、鮑魚殼的酥脆，以及醬汁的濃稠感組合在口中，是一種風味濃郁的法式風情，而絕非簡單的亞洲食材展示。

再比如與日本牛蒡一起煮過的鴨清湯 (Consommé) 中使用了雞樅菌、姬松茸、老人頭菌 (Catathelasma) 及猴頭菇等多種菌菇，其中雞樅菌和姬松茸都是雲南產的。而與其搭配的是鴨肉雲吞 (Wonton，不是 Ravioli)，是一道中法碰撞的菜品。鴨湯的主體味道仍是法式清湯風格，但亞洲食材的加入使



上 | 陶罐燉煮鮑魚配鮑魚殼

下 | 日本蟹鉗

得湯的味道層次更為豐富，配合鴨肉雲吞放在菜單的第二道，正好暖胃。

又比如黃皮果與香檳的搭配亦是一個有趣的融合，黃皮是嶺南一帶的特產，佐藤主廚來了香港之後才接觸這一水果。黃皮果清新爽口的味道令他聯想到香檳的清雅，於是一款有趣的雞尾酒便誕生了。這是佐藤主廚不斷探索亞洲食材與法餐相結合的一個小插曲。

Ta Vie 旅對亞洲食材的運用，以及烹飪手法的融合都以平衡合理為基礎，因此整體的品嚐體驗依舊是法餐式的。然而玩融合者多矣，這並不足以使 Ta Vie 旅成為一家獨特的餐廳。任何餐廳的特質都是多維度的，只在一個維度上發展的餐廳，往往難以具有整體的格局。

地域維度之外，時間亦是基本的維度。Ta Vie 旅遵循著季節時令的變換，將日本料理「旬」的概念充分融入到四季菜單中。Ta Vie 旅的菜品研發十分細緻謹慎，菜單更新速度不快，是一種穩定踏實的菜單邏輯更替。不似某些幾週便大換菜單的餐廳，Ta Vie 旅的每一道菜、每一個菜單都經得起推敲。

春日滋味豐富的抱籽長槍烏賊、輕盈的螢光魷魚（螢烏賊）、各式蘆筍及其他蔬菜；初夏的生蠔運用多種方式呈現，或與綠色蔬果汁做成的冰沙配對成清爽鮮美的前菜，或與鴨高湯搭配成主菜前的鮮美過渡，鮑魚、鰻魚等等其他海鮮就無須贅述了，各式瓜果也在甜品中扮演了重要角色；秋季的菌菇，松茸、雞樅菌，還有松露，各式根莖原料也開始走上餐桌；冬季的鱈魚白子、北海道毛蟹及松葉蟹，讓菜單顯示出冬日大自

然豐富的饋贈。

跨越季節的和牛、鵝肉和豬肉等自不用提，每一個季節去都可以體驗到不同的物產和菜式。

佐藤秀明的烹飪理念中有一種傳承自日本料理的減法，每一道菜將組成部分進行精簡，追求簡約和純粹。Ta Vie 旅在細節上處處體現著日本料理般的簡約感和輕盈感。

遇到適合簡單處理的食材時，佐藤主廚便純粹讓食材說話。比如美味的日本鰻魚（長手海老）和伊勢龍蝦（伊勢海老），便分別用炭烤和平底鍋煎製，前者配以清淡的茄子醬，後者則用少許糖漬佛手柑汁做搭配，都是突出主食材的結構設計。尤其是日本鰻魚，簡直可以說毫無多餘處理，純粹用炭火的溫度將蝦肉的香氣激發出來，汁水則恰好封在內部，十分美味。這便是烹飪的輕盈感和調味的純粹感之例證。

Ta Vie 旅的冷前菜常用疊加法，每一部分食材的味道相對獨立，以少許輕盈的醬汁連為一體。比如日本毛蟹與牛油果通過八珍甜醋汁（受中國蟹醋的啟發）連結，蓋以薄薄一層菊花果凍，整個菜品並不複雜，但深秋的意象不言而喻，吃進嘴裡亦美味而平衡。

同樣的邏輯是貫穿 Ta Vie 旅的前菜的，比如鵝肝醬與甜菜頭的拼接，配以少許草莓和黑松露，是濃郁與清新的協奏曲。再比如「蟹肉三明治」（Crab House Sandwich），主體是松葉蟹肉，底部配以少許蔬菜，頂上則是蟹形狀的蕎麥脆片，三層食材在嘴中融為一體，恰如其名。

而甜品和餐後小甜點是體現 Ta Vie 旅簡約理念的經典部



上 | 抱籽長槍烏賊

下 | 鵝肝、甜菜、草莓配黑松露

分。Ta Vie 旅將甜品的甜膩度減低，一改傳統法餐膩上加膩的甜品理念，讓甜品從突兀的最高音變為和諧的尾韻，讓味蕾得到放鬆和清潔。

甘王草莓（Amaou Strawberry，あまおう莓）這一款甜品，以草莓、玫瑰和杏仁為主原料，清香且清爽，簡約中透露出華美的質感。

枯葉（Les Feuilles Mortes）用簡單幾個枯黃脆片便將秋日的意象表達得十分生動，枯葉下方是新鮮栗子做的蒙布朗（Mont Blanc，法式栗子蛋糕），甜度控制在適當的水準，配以普洱冰淇淋，達到平衡。

類似概念的還有鎌倉冰屋（Kamakura Snow Igloo）呈現的是冬日景色，天使奶油（Crème d'Ange）⁶製成的「冰屋」，配以橘子雪葩，主體部分十分簡單，並不高深莫測，味道卻令人印象深刻。

即便是濃郁的搜尋黑松露（Black Truffle Hunting，熟黑巧克力泡芙）亦將甜度控制在適當範圍，隨後還要跟上糖漬金桔來平衡味覺體驗。

還有焦糖小香蕉配可麗餅（Crêpe）亦是我在 Ta Vie 旅吃到的較為濃郁、複雜的甜品，配以松露碎，一切都要朝著甜膩的方向走了，結果一入口發現不但甜度控制得恰到好處，而且裡面還有百香果的清香，正好起到反向抑制的作用。

餐後小甜品中出現過的巧克力布丁，裡面混入了少許泰國檸檬皮，帶來了不一樣的清新香氣。若選擇以抹茶結尾，則搭



紅葉

配的是固定的核桃小糖酥，雷打不動，雖然簡單卻正好與抹茶搭配。Ta Vie 旅的每一個環節都體現著簡約和純粹的理念。

Ta Vie 旅的服務邏輯也與菜品一般優雅節制，熱情卻不狎昵，周到又保持客人用餐的私密空間。在 Ta Vie 旅吃飯於我而言是異常輕鬆自然的，所謂賓至如歸大概如此了吧？

初次訪問 Ta Vie 旅大概會覺得波瀾不驚，甚至覺得整個菜單缺乏一個突點式的高潮。但在多次拜訪之後，我越來越感覺味覺體驗上的平穩流暢，烹飪邏輯的一致性，是 Ta Vie 旅最吸引我的地方。可以說全程都是高水準的呈現，菜單節奏的起伏是勻稱合理的。

廚師有很多方法讓食客第一口便大喊好吃，直白的好吃是

容易做到的，豪華食材的堆砌、豐富濃郁的調味，味覺上的衝擊，都是常見的手法。但只有極少數的廚師清楚地知道自己要表達什麼，並在這種衝動中進行長時間的鑽研，為真正熱愛美食的食客展示自己的成果，這樣的廚師我認為便是不折不扣的味覺藝術家。

佐藤秀明一直實踐著「純粹、簡約、時令」(Pure, Simple, Seasonal) 三個關鍵字。在立足亞洲物產的基礎上，他通過 Ta Vie 旅的菜品與食客進行著無聲的交流，好比開場的漂流瓶菜單一樣，Ta Vie 旅的菜品承載著諸多資訊，在用餐的幾小時內我們便是偶爾拾獲這一漂流瓶的旅人，我們人生中的片刻時光也因此與 Ta Vie 旅發生了關聯，至於多少人接收到了這些資訊，多少人誤讀了這些資訊，多少人錯過了這些資訊，已都不重要。

註

1. 寫於二〇一八年三月十八至四月二日；基於多次拜訪；寫作前一次拜訪於二〇一八年三月。
2. Connaught Road，取英國王子干諾公爵之名。
3. 天空響鈴及館，餐廳香港店東兼總廚的投資人。
4. 這兩個音自然是不一樣的，但日語裡沒有 v 音，而且頗有學上 b 音與 w 音存在很強的轉換關係。
5. 但據我瞭解他並無長時間在法國學習工作的經歷。
6. 主原料為奶油芝士、鮮奶油、脫乳清酸奶、檸檬汁、雞蛋白和糖。