



Meeting a Michelin starred chef
at a gorgeous restaurant

Berners Tavern

米其林星级主厨 的创意料理

- 文 林乃编
- 摄影 陈誉升
- 部分图片由受访餐厅提供

当圣诞灯饰点亮了伦敦市区，宣告着艳丽鲜绿的热闹季节正式来临。想在特别的圣诞季犒赏自己的味蕾，位于伦敦费兹洛维亚区（Fitzrovia）的艾迪森酒店（The London Edition）里，有一间由米其林星级主厨Jason Atherton所领军的餐厅伯纳斯酒馆（Berners Tavern），从踏进餐厅起，每一个细节都会让你一再回味。

走进伯纳斯酒馆的那一刻，我几乎以为自己来到了艺术画廊。灰褐色的墙面上挂了211幅画作，无论是人像、静物或风景画，都让我想仔细观赏而舍不得移开步伐。挑高的天花板上刻着繁复的神话人物和风景雕花，有着浓浓的18世纪古典风情。这样的设计灵感融合了荷兰画家维梅尔（Jan Vermeer）和美国极简主义艺术家唐纳德（Donald Judd）的风格。挂在餐厅正中央的镂空吊灯更是别具风味，就像美国纽约中央车站内的艺术水晶灯，营造出奢华的氛围。

我坐进形似花瓣的座椅，桌椅环绕聚集起来就像一朵朵玫瑰花般绽放。前菜送上桌，是十分费工的科尔切斯特蟹佐酱汁（Dressed Colchester Crab）。把新鲜蟹肉费心地仔细掏空，蒸煮后加



01



02



03



04

入布朗蟹蛋黄酱、苹果和香菜，再装回蟹壳里，下层铺上罗美叶，淋上柠檬酱汁鲜甜爽口，放在碎冰上的冰凉味道非常开胃。鸡尾酒虾（Prawn Cocktail）也给了我惊喜，满满一杯明虾饱满清脆，点缀龙虾果冻、生菜和牛油果，洒上炸油葱和由白酒、芥末、橄榄油及蛋黄酱制成的起司沙拉酱，搭配满分。

我趁着主餐上桌前来到厨房，由有“英国最有创意主厨”称号的Jason Atherton和主厨Phil Carmichael带领的料理团队正忙碌着，在主厨的指导下，厨房看来井然有序地运作着。Phil脸上

堆着笑容迎向我，“我的料理虽简单却不失优雅，且挑选当季的英国食材。还有，别忘了尝尝起司通心粉，你一定会喜欢。”他自信地说。

主厨说的招牌菜是起司通心粉（Macaroni and Cheese），虽然是经典的美式菜肴，但主厨以三种绵滑香浓的起司焗烤，用汤匙舀起还会牵着起司丝，口味偏咸，确是一道令人印象深刻的料理。

慢烤羊臀（Slow Roasted Rump of Lamb）是餐厅十分受欢迎的料理之一，两块不同部位的羊肉配上黑甘蓝菜。其



05



06



07

01. 餐厅营造了一片奢华气派的氛围
02. 鸡尾酒虾
03. 起司通心粉
04. 慢烤羊臀
05. 服务生将“火焰雪山”送到桌边
06. 洒上开心果, 可可仁和碎覆盆子
07. 淋上覆盆子酱汁
08. 墙面上的211幅画作展现餐厅的艺术感
09. 烤兔里脊肉



09



08

中, 后臀肉羊排呈现渐层的粉红色, 外层的油脂包复着羊排, 肉质有弹性不易咬断, 吃起来嚼劲十足。刚放入口中不会有羊膻味, 肉汁在放入嘴里时溢出, 羊肉的香气随之在嘴里散开。羊颈肉则是炖煮了七小时, 肉质偏干, 需要沾取酸甜酱汁来中和轻微的羊膻味, 口感与羊臀肉相差甚远。搭配羊排的薏米炖饭是很有创意的料理方式, 薏米的口感比一般的米粒更Q弹, 酱汁相较之下则显得普通。

烤兔里脊肉 (Roasted Loin of Rabbit) 则是一道复杂的料理, 因为兔

肉本身不易料理, 烹调不慎很可能会让肉质干柴或过度生熟, 所以用阿尔萨斯培根 (Alsace Bacon) 包裹着兔肉一起烹煮。培根煎得非常香脆, 咸味正好调和了兔肉的味道, 让不曾吃过兔肉的人更易接受这道主餐。而兔肉本身很滑嫩, 就像口感较脆的鸡胸肉。酱汁是以兔肉本身的肉汁和萝卜一起熬煮, 呈现像樱花般的浅粉色。由于这道料理不常见, 主厨也调制了微辣的肉末酱搭配兔肉, 多元吃法是种新鲜的体验。

主厨的创意在甜点上桌时展现无遗, 服务生将“火焰雪山 (Flam-

ing Alaska)”放在推车上送到桌边, 他点燃了火苗, 裹着奶油的樱桃雪葩 (Cheery Sorbet) 瞬间燃起橘红色和蓝色的火光, 就像冰山顶端冒出了火焰。服务生熟练地洒上开心果, 可可仁和碎覆盆子, 最后淋上覆盆子酱汁, 顾客全都看得目不转睛。雪葩包复着浓醇的樱桃和香草冰淇淋和带有酒味的提拉米苏蛋糕, 苦甜滋味让人玩味。

苹果焦糖闪电泡芙 (Apple Caramel Eclair) 是餐厅的招牌甜点, 咬一口酥脆的泡芙外皮, 可以吃出夹层空隙带来的细腻顺滑口感, 上头的卡尔瓦多斯奶油 (Calvados Cream) 摆放了腌渍的苹果切片和满满的可可碎片, 酸酸甜甜会忍不住一连吃好几口, 再尝一口搭配的海盐焦糖冰淇淋 (Salted Caramel Ice Cream) 为这餐画下完美句点。

在伯纳斯酒馆, 不仅能在古典艺术氛围中用餐, 更能享受米其林星级主厨的创意料理带来的惊喜, 这样精采的一餐, 值得一试。■



地址: 10 Berners Street, London
W1T 3NP