

Search of
MIRIAM
WASTE

by Martin's Studio
• Vicky
• Agnes
• J. T. •
• ORGIO ARMANI, RALPH LAUREN
• Dulton



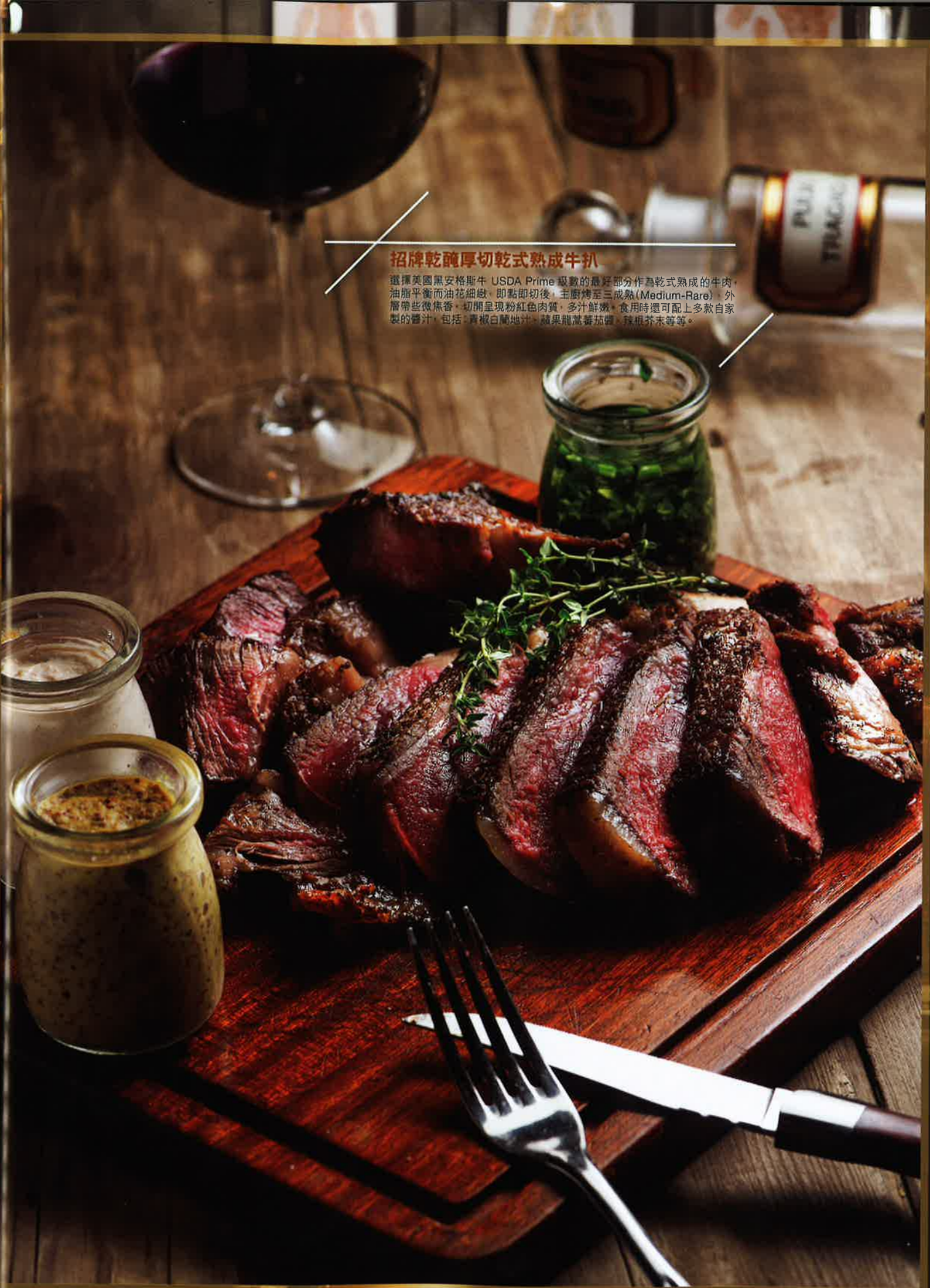
THE QUEST FOR

— 「槌」定音

THE BEST

Special Featuring: Founder & Cuisine Creative Director
Jonathan Glover @ The Butchers Club

他擁有卓越的鑑賞力，也精於察言觀色，所以在他眼裡，各種食材的矜持偽裝根本脆弱得不堪一擊——他是來自英國的 Jonathan Glover。這位居港 20 多年的廚師，見證著「傳統」、「歷史」等詞彙如何把事物標籤化，保育與我們漸行漸遠，於是他脫下圍裙、拿起拍賣槌，在放置一系列珍貴食材和收藏品的 The Secret Kitchen 內，將「傳統」和「歷史」引回正軌，讓一件又一件的瑰寶在惺惺相惜的人手上得到重生。沒有高潮迭起的金錢遊戲，也不如電影情節的收藏傳奇，這種另類保育卻是發人深省的藝術實踐。



招牌乾醃厚切乾式熟成牛扒

選擇美國黑安格斯牛 USDA Prime 級數的最好部分作為乾式熟成的牛肉，油脂平衡而油花細緻，即點即切後，主廚烤至三成熟 (Medium-Rare)，外層帶些微焦香，切開呈現粉紅色肉質，多汁鮮嫩。食用時還可配上多款自家製的醬汁，包括：青椒白蘭地汁、蘋果龍蒿醬、蒜香芥末等。



M : MR J : Jonathan

M : 為什麼會選擇當一名廚師？

J : 我年輕時就一直很喜歡從事與食物有關的工作。記得當我 4、5 歲時，就已經和媽媽一起烤麵包，到中學時上家政課，最後更在大學修讀餐飲課程。比起全職在廚房烹飪，最近的我反而參與到更多創作和品牌擴張方面的工作，我對食物的熱愛和創造新食譜的想法仍然非常熱衷。

M : 為什麼選擇來港發展？

J : 在 1996 年，我獲得香港某一間學院的工作機會，教授酒店管理高級文憑中的餐飲課程。我對優質的原料非常喜愛，所以我開了一間食品進口和配送公司，以及幾間熟食店。對我來說，收到新鮮的材料，就像打開一份聖誕禮物般興奮，它們的顏色、氣味，甚至紋理，全部都能刺激到我！

M : 你會如何形容自己的烹飪風格？

J : 我不會花太多準備工夫在材料上，因為比起用調味品和醃料去掩蓋材料的味道，我更想讓它們本身的味道得到全面發揮。我亦致力教導食客他們正在品嚐什麼美食，盡可能將一個只是吃飯的地方變成劇院，教會他們這是一種享受。

M : 可以分享一些在烹飪路上的深刻經歷嗎？

J : 當威爾斯親王查理斯王子返回英國主持一個活動時，我曾經為他烹調，他是一個偉大的人，而且非常有風度。另外在幾年前，The Butchers Club 有機會在 Clockenflap 上，連續 3 天為 5,000 人準備食物，那次是很有趣的經歷，除了是因為很多人都對我們製作的漢堡感到滿意外，我們亦在一個絕佳的位置——舞台旁邊，因此可以欣賞到全部樂隊精彩的演出！

M : 有哪些餐廳在你的 must visit 名單上？

J : 在重慶大廈 7 樓，有一間非常正宗的印度餐廳——The Khyber Pass，很值得大家去試一試。另外，四季酒店內的法國餐廳 Caprice 應該在大家的 bucket list 上，它提供了傳統的法國菜餚，當然絕不便宜。如果想享受傳統扒房滋味，除了 The Butchers Club 的 Secret Kitchen，在喜來登酒店內的 Morton's of Chicago 都是好選擇。

M : 你認為烹飪最重要的是什麼？

J : 材料。只要用上對的原材料，我相信烹調任何菜式都不會太差。

M : 你的靈感從何而來？

J : 我經常都出街吃飯，因為我的子女很喜歡試新餐廳，所以一個月裡我至少帶他們試 2 次新餐廳，最近他們迷上了印度菜，所以我們都在尋找香港最好的印度餐廳。另外，我是英國電視節目 MasterChef: The Professionals 的 Fans，常常收看並從中獲得烹調靈感。最近我買了一部雪糕機，正在嘗試製作一些特別的雪糕口味。

M : 我們今期的主題是保育，你已經來了香港差不多 20 年，有沒有一些歷史或文化建築讓你印象很深刻？

J : 香港有一些古蹟不但令人很讚嘆，而且本身的故事亦非常有意思。近年，香港有將古蹟改建成其他用途的趨勢，但我比較希望能改建成與生活有關的項目，如餐廳。自己是個很喜歡舊事物的人，所以常常在 PMQ 和 1881 這些充滿歷史的地方吃飯。

M : 從小到大，有沒有什麼是你想永遠留住的呢？

J : 新鮮的野生海鮮。我衷心希望我們不要再破壞海洋的生態系統，不要視鯊魚為海洋的黃金，向魚翅說不！■



Butchers 拼盤

以咸牛肉 (Corned Beef) 及安格斯牛肉辣根香腸 (Angus Beef & Horseradish Sausages) 組成的拼盤為晚餐拉開序幕，兩者均經鹽、糖和特製香料醃製而成，配上新鮮的麵包和餐廳獨有的乾式熟成牛肉鹽，味道之鮮讓食客齒頰留香。



經典鐵鍋煮澳洲黑殼青口

白酒煮青口可算是經典的法國菜式，主廚以法國夏布利酒、牛油忌廉和蒜蓉作為醬汁，進一步將青口的鮮甜度提高，並加入乾蔥蒜頭及龍蒿 (Tarragon) 提升鹹香風味，麵麵包一流。



烤骨鹽抹醬

在油香豐腴的牛骨髓上，放上焦糖洋蔥、麵包屑和新鮮香草，再一併焗製，外層香脆，用銀匙將骨髓仔細挖出，一口咬下，軟軟的骨髓融化在嘴裡，這大概就是所謂愈邪惡愈滿足吧！